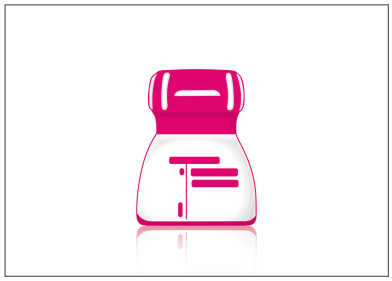
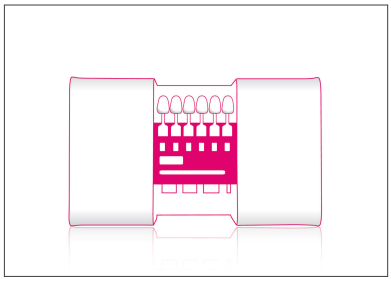
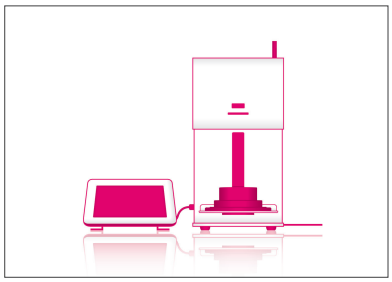
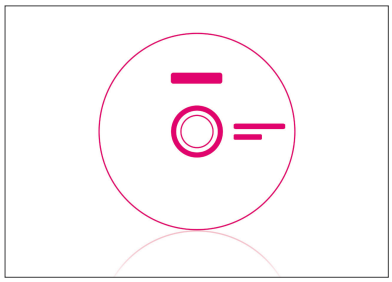
Compendio VITA Marzo 2020

Proceso de cocción



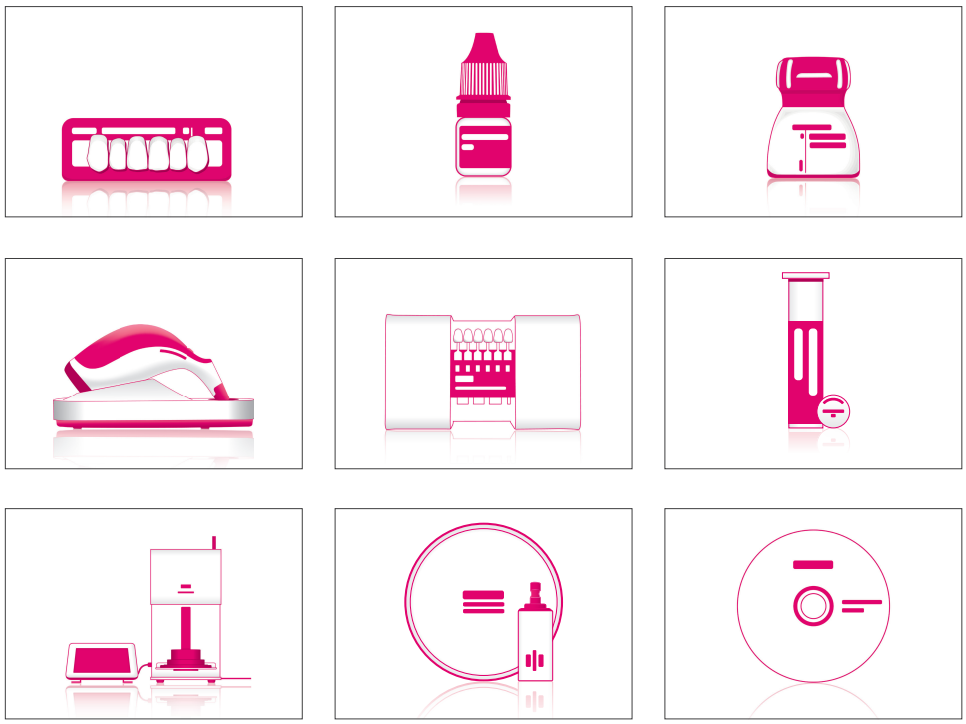






VITA – perfect match.

VITA



VITA VACUMAT® 6000 M

Horno de cocción de cerámica de gama alta con detalles sorprendentes y fiabilidad convincente

Descripción del producto

El VITA VACUMAT 6000 M es un aparato de cocción totalmente automático y controlado por microprocesador, idóneo para todas las cocciones de cerámica dental. El horno, que destaca por su excelente calidad y estética, ofrece niveles máximos de calidad de cocción, seguridad de uso y confort. Gracias a su diseño ergonómico optimizado, requiere un espacio mínimo. Dos placas de enfriamiento integradas permiten depositar de manera segura las piezas de cocción. El atractivo diseño, disponible en acero inoxidable o en seis modernos y refinados colores de esmaltado, atraerá todas las miradas en su lugar de trabajo.

Ventajas

- La mufla de cocción más duradera (made in Germany) y un sistema electrónico fiable para obtener unos resultados de cocción siempre satisfactorios.
- Supresión automática de la condensación en la cámara de cocción (**VITA AntiCon**)
- Ajuste automático de la temperatura a +/-1 °C al iniciar cada programa (**VITA AutoAdjust**)
- Función de limpieza automática (VITA SpecialClean)
- Posibilidad de controlar hasta **cuatro hornos** con una sola unidad de mando **VITA vPad excellence**.
- Con la **VITA MultiPump**, podrá abastecer hasta **cuatro hornos de cocción** con una sola bomba de vacío: una característica absolutamente excepcional.
- Gracias a **VITA Energy Efficiency** ahorrará hasta un 70 % de sus gastos energéticos.
- **instrucciones de uso integradas**
- **monitorización del ciclo de mantenimiento**
- **menús inteligentes**

Nota

Para manejar los hornos necesita una o varias unidades de mando VITA vPad.

VITA VACUMAT® 6000 M

Funciones técnicas

- Programas de supervisión y mantenimiento, tales como ajuste automático de la temperatura antes de cada inicio de programa, vigilancia de temperatura y vacío, contador de horas de servicio para la mufla de cocción
- Protección contra fallos de tensión
- Valor de vacío ajustable, prevacío y vacío principal ajustable
- Control del elevador, velocidad del elevador ajustable
- Posiciones del elevador libremente ajustables para el presecado y el enfriado lento
- Enfriamiento rápido hasta la temperatura de espera

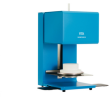
Características técnicas	
Ancho	230 mm
Fondo	330 mm
Alto	444 mm
Peso	13 kg (pintado)
Carcasa	pintado en color antracita
Diámetro de la cámara de cocción	90 mm
Altura de la cámara de cocción	55 mm
Temperatura de la cámara de cocción	máx. 1.200 °C
Conexión eléctrica	230 voltios c.a., 50 Hz o 100/110 voltios c.a., 50/60 Hz
Consumo de potencia	máx. 1,5 kW
Clasificación	Clase de protección 1

Accesorios (con coste adicional):

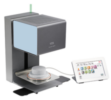
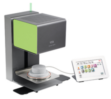
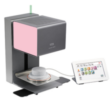
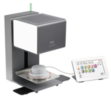
- Programa FDS (Firing Data System): software de PC para la administración de los datos de cocción y el archivado
- Para el control de varios hornos con una unidad de mando VITA vPAd se requiere una caja de distribución (ref. D65000) a partir del segundo horno. La caja de distribución sirve para conectar hasta 4 hornos.
- Bomba de vacío (230 V) suministrada en una caja insonorizante
- Paneles laterales en seis colores para la personalización del VITA VACUMAT 6000 M
- VITA MultiPump, podrá abastecer hasta cuatro hornos de cocción con una sola bomba de vacío
- Juego de números (n.º 1-4)

VITA VACUMAT® 6000 M Productos

VITA VACUMAT® 6000 M

Denominación		Ref.
VITA VACUMAT 6000 M barnizado (230 V) * Accesorios: 1 Zócalo de cocción 1 cable de alimentación de red 1 cable de conexión para la unidad de mando VITA vPad 1 paquete de soportes de cocción A+B+C 1 paquete de bases de cocción G 1 Pinzas de horno (25 cm) 1 LED indicador de estado para conectar 1 Tubo de vacío 1 Instrucciones de uso		DV6000M220
VITA VACUMAT 6000 M, barnizado azul (230 V) * Accesorios: 1 Zócalo de cocción 1 cable de alimentación de red 1 cable de conexión para la unidad de mando VITA vPad 1 paquete de soportes de cocción A+B+C 1 paquete de bases de cocción G 1 Pinzas de horno (25 cm) 1 LED indicador de estado para conectar 1 Tubo de vacío 1 Instrucciones de uso		DV6000MHB220
VITA VACUMAT 6000 M, barnizado rosso (230 V) * Accesorios: 1 Zócalo de cocción 1 cable de alimentación de red 1 cable de conexión para la unidad de mando VITA vPad 1 paquete de soportes de cocción A+B+C 1 paquete de bases de cocción G 1 Pinzas de horno (25 cm) 1 LED indicador de estado para conectar 1 Tubo de vacío 1 Instrucciones de uso		DV6000MKR220
VITA VACUMAT 6000 M, barnizado blanco (230 V) * Accesorios: 1 Zócalo de cocción 1 cable de alimentación de red 1 cable de conexión para la unidad de mando VITA vPad 1 paquete de soportes de cocción A+B+C 1 paquete de bases de cocción G 1 Pinzas de horno (25 cm) 1 LED indicador de estado para conectar 1 Tubo de vacío 1 Instrucciones de uso		DV6000MRW220
VITA Vacumat 6000 M, barnizado turqesa (230 V) * Accesorios: 1 Zócalo de cocción 1 cable de alimentación de red 1 cable de conexión para la unidad de mando VITA vPad 1 paquete de soportes de cocción A+B+C 1 paquete de bases de cocción G 1 Pinzas de horno (25 cm) 1 LED indicador de estado para conectar 1 Tubo de vacío 1 Instrucciones de uso		DV6000MTB220
VITA VACUMAT 6000 M, barnizado nero (230 V) * Accesorios: 1 Zócalo de cocción 1 cable de alimentación de red 1 cable de conexión para la unidad de mando VITA vPad 1 paquete de soportes de cocción A+B+C 1 paquete de bases de cocción G 1 Pinzas de horno (25 cm) 1 LED indicador de estado para conectar 1 Tubo de vacío 1 Instrucciones de uso		DV6000MTS220

Accesorios opcionales de hornos vacío

Denominación		Ref.
Juego de paneles laterales (color azul) Juego 2 unidades (fijación magnética) para VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP		D47002
Juego de paneles laterales (color verde menta) Juego 2 unidades (fijación magnética) para VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP		D47003
Juego de paneles laterales (color rosa) Juego 2 unidades (fijación magnética) para VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP		D47004
Juego de paneles laterales (color albaricoque) Juego 2 unidades (fijación magnética) para VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP		D47005
Juego de paneles laterales (color blanco) Juego 2 unidades (fijación magnética) Puede ser rotulado y utilizado como espacio para notas para VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP		D47006
Juego de paneles laterales (color gris oscuro) Juego 2 unidades (fijación magnética) para VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP		D47007
Juego de números (magnéticos, N° 1 - 4) Para la identificación de los aparatos en caso de utilizar varios hornos		D47008

VITA V60 i-Line®

Calidad sin concesiones. Gran potencia.

Descripción del producto

VITA es sinónimo de excelente calidad y tecnología acreditada. Con el VITA V60 i-Line, VITA hace el debido honor a estos valores. El VITA V60 i-Line es el resultado de priorizar dos aspectos fundamentales: unos resultados de cocción extraordinarios y duraderos y la facilidad de uso.

Ventajas

- **Excelente facilidad de manejo** gracias a la pantalla táctil y a los menús intuitivos, en combinación con un diseño minimalista.
- **Instalar y utilizar:** sin engorrosos procesos de montaje; ¡basta con conectar, encender y comenzar a trabajar!
- **Made in Germany:** ingeniería superior y calidad óptima.
- **La calidad de VITA:** empleo de materiales y componentes de primera calidad con un único objetivo: ¡fiabilidad absoluta!
- **Facilidad de mantenimiento:** diseño modular, fácil acceso a todas las piezas de desgaste y una disposición sin parangón facilitan el mantenimiento y reducen sus costes.
- **Tecnología de alto rendimiento:** un auténtico caballo de batalla. Extremadamente robusto, con sistema de protección integrado contra fluctuaciones eléctricas y mufla de cuarzo VITA de gran durabilidad.
- **Reducción a lo esencial**: un concepto de horno clásico y acreditado que prescinde deliberadamente de caras funciones adicionales. Este aparato se centra en su función básica con total fiabilidad.

VITA V60 i-Line®

Funciones técnicas

- Máxima precisión térmica (+/- 2 °C) para resultados de cocción óptimos
- Confort de uso para un mayor ahorro de tiempo; dimensiones compactas
- 2 bandejas laterales para depositar los objetos de cocción
- Cámara de cocción equipada con material aislante de alta calidad
- Mufla de cocción de cuarzo
- Sensor de temperatura (platino/platino-rodio)
- Calibración automática de la temperatura

Datos técnicos	
Anchura	260 mm
Profundidad	420 mm
Altura	570 mm
Peso	18 kg
Carcasa	De chapa de acero, con revestimiento en polvo
Diámetro de la cámara de cocción	90 mm
Altura de la cámara de cocción	55 mm
Temperatura de cocción máxima	1200 °C, como máximo
Alimentación	230 voltios, 50 Hz o 100/110 voltios, 50/60 Hz
Consumo máximo	máx. 1,5 kW
Clasifi cación	Clase de seguridad 1

Accesorios (con coste adicional):

- Bomba de vacío: 230/240 voltios, 50/60 Hz; 115 voltios, 50/60 Hz o 100 voltios, 50/60 Hz.
- FDS (Firing Data System) Programa de gestión de los datos de cocción para PC
- VITA V60 i-Line TOOLBOX (DTOOL)

VITA V60 i-Line® Productos

VITA V60 i-Line®

Denominación		Ref.
VITA V60 i-Line (230 V) * Accesorios: 1 zócalo de cocción 1 cable de alimentación de red 1 cable de conexión para la bomba de vacío 1 tubo de vacío 2 bandejas laterales para depositar los objetos de cocción 1 Instrucciones de uso		DV60I220

VITA V60 i-Line® accesorios

Denominación	Ref.
VITA V60 i-Line® TOOLBOX * Caja metálica con: 1 papel de aluminio para pizarra 1 lápiz de aluminio 1 Pinzas de horno (25 cm) 1 paquete de bases de cocción G 1 paquete de soportes de cocción A+B+C	DTOOL

VITA SMART.FIRE®

El aparato de cocción eficiente para restauraciones CAD/CAM

Descripción del producto
VITA SMART.FIRE es un aparato de cocción CAD/CAM que permite realizar cocciones de cristalización, de glaseado, de maquillajes y de corrección de todos los materiales habituales para restauraciones CAD/CAM. La selección del material y el inicio del programa tienen lugar en un solo paso. Sus programas preinstalados están específica y perfectamente adaptados a cada material, a fin de facilitar el proceso de cocción. Gracias a su diseño compacto, el aparato de cocción puede instalarse con toda comodidad y ocupando muy poco espacio.

Ventajas
- Manejo intuitivo gracias a la selección del material y al inicio del programa en un solo paso
- Menús claramente estructurados con símbolos de programa autoexplicativos
- Programas preinstalados para todos los materiales habituales para restauraciones CAD/CAM
- Comodidad de uso gracias al diseño sumamente compacto
- Funcionamiento fiable gracias a la larga vida útil de la tecnología de cocción
- Carcasa resistente con superficies selladas

Indicaciones
Aparato de cocción VITA SMART.FIRE
- Aparato de cocción compacto y cómodo
- Tecnología de cocción longeva y robusta para garantizar un funcionamiento fiable
- Carcasa resistente con superficies selladas para facilitar la limpieza
- Cajón de servicio integrado para tener siempre a mano los accesorios, como p.ej., soportes de cocción
- Calibración de la temperatura totalmente automática para garantizar resultados fiables

Unidad de mando VITA SMART.FIRE
- Unidad de mando con programas preinstalados para todos los materiales habituales
- Manejo perfecto y calidad de imagen óptima gracias a la pantalla táctil de alta resolución de 10 pulgadas
- Concepto de manejo intuitivo que permite la selección del material y el inicio del programa en un solo paso
- Menú claramente estructurado con símbolos autoexplicativos para la selección rápida del programa
- Función de asistencia basada en software que proporciona una guía paso a paso por el proceso de cocción

Accesorios VITA SMART.FIRE
- Juego de accesorios integrado en el aparato de cocción para facilitar el proceso

VITA SMART.FIRE®

Funciones técnicas

- Programas de supervisión y mantenimiento, tales como ajuste automático de la temperatura antes de cada inicio de programa, vigilancia de temperatura y vacío, contador de horas de servicio para la mufla de cocción
- Protección contra fallos de tensión
- Valor de vacío ajustable, prevacío y vacío principal ajustable
- Control del elevador, velocidad del elevador ajustable
- Posiciones del elevador libremente ajustables para el presecado y el enfriado lento

Características técnicas	
Ancho	230 mm
Fondo	300 mm
Alto	340 mm
Peso	13 kg
Carcasa	Polyurethan
Diámetro de la cámara de cocción	80 mm
Altura de la cámara de cocción	43 mm
Temperatura de la cámara de cocción	1050°C
Conexión eléctrica	230 voltios c.a., 50 Hz o 100/110 voltios c.a., 50/60 Hz
Consumo de potencia	950 W (230 V), max. 1100 W (100 V, 110 V)
Clasificación	Clase de protección 1

Accesorios VITA SMART.FIRE

2x pernos de platino
1x soporte de cocción de guata refractaria
1x soporte de cocción
1x pinza para piezas de cocción
1x mesa de enfriamiento

Accesorios (con coste adicional):

- Programa FDS (Firing Data System): software de PC para la administración de los datos de cocción y el archivado
- Bomba de vacío (230 V) suministrada en una caja insonorizante

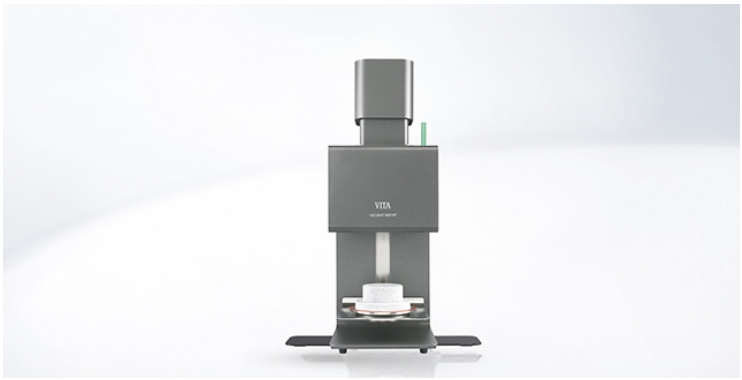
VITA SMART.FIRE® Productos

VITA SMART.FIRE®

Denominación		Ref.
VITA SMART.FIRE (230 V) * Accesorios: 1 cable de alimentación de red 1 Zócalo de cocción 1 mesa de enfriamiento 1 pinza para piezas de cocción 1 Soportes de cocción ronda 1 Algodones de soporte de cocción ronda (Ø 44 mm) 2 2 Pernos de platino (1 perno para diente anterior y 1 para diente posterior) 1 VITA SMART.FIRE Unidad de mando 1 Cable de conexión entre el aparato de cocción y la unidad de mando 1 Manual de instrucciones		DSF220
VITA SMART.FIRE Art Line (230 V) - Design 1 * Accesorios: 1 cable de alimentación de red 1 Zócalo de cocción 1 mesa de enfriamiento 1 pinza para piezas de cocción 1 Soportes de cocción ronda 1 Algodones de soporte de cocción ronda (Ø 44 mm) 2 Pernos de platino (1perno para diente anterior y 1 para diente posterior) 1 VITA SMART.FIRE Unidad de mando 1 Cable de conexión entre el aparato de cocción y la unidad de mando 1 Manual de instrucciones		DSF220D1
VITA SMART.FIRE Art Line (230 V) - Design 2 * Accesorios: 1 cable de alimentación de red 1 Zócalo de cocción 1 mesa de enfriamiento 1 pinza para piezas de cocción 1 Soportes de cocción ronda 1 Algodones de soporte de cocción ronda (Ø 44 mm) 2 Pernos de platino (1perno para diente anterior y 1 para diente posterior) 1 VITA SMART.FIRE Unidad de mando 1 Cable de conexión entre el aparato de cocción y la unidad de mando 1 Manual de instrucciones		DSF220D2
VITA SMART.FIRE Art Line (230 V) - Design 3 * Accesorios: 1 cable de alimentación de red 1 Zócalo de cocción 1 mesa de enfriamiento 1 pinza para piezas de cocción 1 Soportes de cocción ronda 1 Algodones de soporte de cocción ronda (Ø 44 mm) 2 Pernos de platino (1perno para diente anterior y 1 para diente posterior) 1 VITA SMART.FIRE Unidad de mando 1 Cable de conexión entre el aparato de cocción y la unidad de mando 1 Manual de instrucciones		DSF220D3
VITA SMART.FIRE Art Line (230 V) - Design 4 * Accesorios: 1 cable de alimentación de red 1 Zócalo de cocción 1 mesa de enfriamiento 1 pinza para piezas de cocción 1 Soportes de cocción ronda 1 Algodones de soporte de cocción ronda (Ø 44 mm) 2 Pernos de platino (1perno para diente anterior y 1 para diente posterior) 1 VITA SMART.FIRE Unidad de mando 1 Cable de conexión entre el aparato de cocción y la unidad de mando 1 Manual de instrucciones		DSF220D4
VITA SMART.FIRE Art Line (230 V) - Design 5 * Accesorios: 1 cable de alimentación de red 1 Zócalo de cocción 1 mesa de enfriamiento 1 pinza para piezas de cocción 1 Soportes de cocción ronda 1 Algodones de soporte de cocción ronda (Ø 44 mm) 2 Pernos de platino (1perno para diente anterior y 1 para diente posterior) 1 VITA SMART.FIRE Unidad de mando 1 Cable de conexión entre el aparato de cocción y la unidad de mando 1 Manual de instrucciones		DSF220D5

VITA VACUMAT® 6000 MP

Cocción y prensado fiables para todos los materiales disponibles en el mercado



Descripción del producto

El VITA VACUMAT 6000 MP está construido para garantizarle unos resultados de prensado seguros y fiables. Este aparato de prensado combinado aúna todas las ventajas de un moderno horno de cocción y prensado, a la vez que su diseño compacto establece un nuevo estándar. El VITA VACUMAT 6000 MP cuenta con todos los programas y funciones del VITA VACUMAT 6000 M.

Además, es apto para el prensado de todo tipo de cerámicas prensadas disponibles en el mercado y para los más diversos sistemas de muflas. La detección automática de la cantidad de pastillas utilizada impide un prensado defectuoso y desperfectos en la mufla de cocción debido a una carga insuficiente (VITA PressControl).

Ventajas

- La mufla de cocción más duradera (made in Germany) y un sistema electrónico fiable para obtener unos resultados de cocción siempre satisfactorios.
- Supresión automática de la condensación en la cámara de cocción (**VITA AntiCon**)
- Ajuste automático de la temperatura a +/-1 °C al iniciar cada programa (**VITA AutoAdjust**)
- Función de limpieza automática (**VITA SpecialClean**)
- La tecnología de prensado de cerámica sin fallos **VITA CPress** desarrollada por VITA
- Monitorización automática del recorrido de prensado y detección automática de la cantidad de pastillas utilizada, mediante **VITA PressControl**
- Enfriamiento rápido controlado y modo nocturno de bajo consumo **(VITA Energy Efficiency**)
- Posibilidad de controlar hasta **cuatro hornos** con una sola unidad de mando **VITA vPad**.
- Con la **VITA MultiPump**, podrá abastecer hasta **cuatro hornos de cocción** con una sola bomba de vacío: una característica absolutamente excepcional y un sistema patentado por VITA.
- Gracias a **VITA Energy Efficiency** ahorrará hasta un 70 % de sus gastos energéticos.

Nota

Para manejar los hornos necesita una o varias unidades de mando VITA vPad.

VITA VACUMAT® 6000 MP

Funciones técnicas

- Programas de supervisión y mantenimiento, tales como ajuste automático de la temperatura antes de cada inicio de programa, vigilancia de temperatura y vacío, contador de horas de servicio para la mufla de cocción
- Protección contra fallos de tensión
- Valor de vacío ajustable, prevacío y vacío principal ajustable
- Control del elevador, velocidad del elevador ajustable
- Posiciones del elevador libremente ajustables para el presecado y el enfriado lento
- Enfriamiento rápido hasta la temperatura de espera

Características técnicas	
Ancho	230 mm
Fondo	325 mm
Alto	630 mm
Peso	18,7 kg (pintado)
Carcasa	pintado en color antracita
Diámetro de la cámara de cocción	90 mm
Altura de la cámara de cocción	55 mm
Temperatura de la cámara de cocción	máx. 1.200 °C
Conexión eléctrica	230 voltios c.a., 50 Hz o 100/110 voltios c.a., 50/60 Hz
Consumo de potencia	máx. 1,5 kW
Clasificación	Clase de protección 1

Accesorios (con coste adicional):

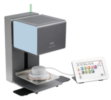
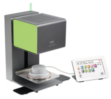
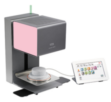
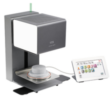
- Programa FDS (Firing Data System): software de PC para la administración de los datos de cocción y el archivado
- Para el control de varios hornos con una unidad de mando VITA vPAd se requiere una caja de distribución (ref. D65000) a partir del segundo horno. La caja de distribución sirve para conectar hasta 4 hornos.
- Bomba de vacío (230 V) suministrada en una caja insonorizante
- Paneles laterales en seis colores para la personalización del VITA VACUMAT 6000 MP
- VITA MultiPump, podrá abastecer hasta cuatro hornos de cocción con una sola bomba de vacío
- Juego de números (n.º 1-4)

VITA VACUMAT® 6000 MP Productos

VITA VACUMAT® 6000 MP

Denominación		Ref.
VITA VACUMAT 6000 MP pintado (230 V) * Accesorios: 1 zócalo de cocción 1 Universal-Press Zócalo de coccción 1 Universal-Press Disco de prensado insertable 1 cable de alimentación de red 1 cable de conexión para la unidad de mando VITA vPad 2 paquetes de bases de cocción G 1 Pinzas de horno (25 cm) 1 LED indicador de estado para conectar 1 regulador de presión para instalar en la bomba de vacío 1 tubo de aire comprimido, tubo de vacío 1 Instrucciones de uso		DV6000MP220

Accesorios opcionales de hornos vacío

Denominación		Ref.
Juego de paneles laterales (color azul) Juego 2 unidades (fijación magnética) para VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP		D47002
Juego de paneles laterales (color verde menta) Juego 2 unidades (fijación magnética) para VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP		D47003
Juego de paneles laterales (color rosa) Juego 2 unidades (fijación magnética) para VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP		D47004
Juego de paneles laterales (color albaricoque) Juego 2 unidades (fijación magnética) para VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP		D47005
Juego de paneles laterales (color blanco) Juego 2 unidades (fijación magnética) Puede ser rotulado y utilizado como espacio para notas para VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP		D47006
Juego de paneles laterales (color gris oscuro) Juego 2 unidades (fijación magnética) para VITA VACUMAT 6000 M / VITA VACUMAT 6000 MP		D47007
Juego de números (magnéticos, N° 1 - 4) Para la identificación de los aparatos en caso de utilizar varios hornos		D47008

VITA ZYRCOMAT® 6100 MS

Descripción del producto

Íntegramente desarrollado y fabricado en Alemania, el VITA ZYRCOMAT 6100 MS garantiza la calidad y la fiabilidad acostumbradas de VITA. El horno de sinterización ofrece tres modos de sinterización libremente seleccionables: alta velocidad, convencional y definido por el usuario. Gracias a ello, se mantiene la flexibilidad en todo momento. Adaptado a los materiales VITA, así como a todas las cerámicas dentales para estructuras con base de ZrO_2 y Al_2O_3 disponibles en el mercado, este horno de sinterización de alta temperatura establece un nuevo referente en cuanto a facilidad de manejo y ergonomía. Una varilla luminosa de LED y una serie de señales acústicas libremente ajustables informan de forma fiable, incluso desde la distancia, del estado de la cocción. También el sistema de escape de aire marca nuevas pautas: gracias al diseño inteligente del aparato, el calor ascendente no afecta a los componentes electrónicos. De este modo se evitan eficazmente los daños a los elementos calefactores y electrónicos.

Ventajas

- Una **distribución homogénea del calor** en la cámara de sinterización.
- Una **calibración totalmente automática** con una precisión de temperatura garantizada (**VITA Autoadjust**).
- Una larga vida útil y un funcionamiento con bajo consumo de corriente sostenido (**VITA Energy Efficiency**).
- Una sinterización respetuosa de todos los materiales habituales, p. ej., dióxido de circonio blanco y altamente translúcido o precoloreado industrial o manualmente, para obtener unos resultados de sinterización convincentes y constantes en todos los modos.
- Sinterización de alta velocidad en 80 minutos (**VITA HighSpeed**).
- Sinterización de alta velocidad de estructuras de puentes de hasta 14 piezas.
- Sinterización de todas las cerámicas dentales para estructuras con base de ZrO2 y Al2O3.
- Sinterización respetuosa con el material en todos los modos gracias al enfriamiento controlado a 400 °C.
- Presecado a baja temperatura integrado (**VITA PreDry**) con transición fluida al proceso de sinterización.
- La opción de ampliación modular del sistema para lograr mayor **flexibilidad y rentabilidad**.
- sinterización de hasta 80 unidades en dos pisos

Nota

Para manejar los hornos necesita una o varias unidades de mando VITA vPad.

VITA ZYRCOMAT® 6100 MS

Funciones técnicas

- Programas de supervisión y mantenimiento, p. ej. ajuste automático de la temperatura al inicio de cada programa, control de la temperatura.
- Protección contra la interrupción del suministro eléctrico, Control del elevador
- 4 elementos calefactores de disiliciuro de molibdeno de alto rendimiento proporcionan una distribución constante de la temperatura y pueden sustituirse individualmente.
- Ajuste automático de la temperatura antes de cada inicio de programa.
- Precisión de temperatura +/- 2 °C.
- Electrónica de gran calidad que garantiza una elevada precisión de tiempo y de desarrollo de los programas
- Cámara de cocción revestida de material aislante de alta calidad

Características técnicas	
Ancho	315 mm
Fondo	500 mm
Alto	470 mm
Peso	27 kg (pintado)
Carcasa	pintado en color antracita
Diámetro de la cámara de cocción	Diámetro útil 90 mm
Altura de la cámara de cocción	Altura útil 70 mm
Temperatura de la cámara de cocción	máx. 1.600 °C
Conexión eléctrica	230 voltios c.a., 50 Hz
Consumo de potencia	máx. 1,5 kW
Clasificación	Clase de protección 1

Accesorios (con coste adicional):

- Programa FDS (Firing Data System): programa de PC para la administración y el archivado de los datos de cocción.
- Para el control multihorno (a partir del segundo horno) con una unidad de mando VITA vPad se requiere una caja de distribución (ref. D65000). La caja de distribución sirve para conectar hasta 4 hornos.
- Paneles laterales en 3 colores para personalizar el VITA ZYRCOMAT 6100 MS.
- Juego de números (números del 1 al 4).

VITA ZYRCOMAT® 6100 MS Productos

VITA ZYRCOMAT® 6100 MS

Denominación		Ref.
VITA ZYRCOMAT 6100 MS barnizado (230 V) * Accesorios: 1 Zócalo de cocción 1 cable de alimentación de red 1 cable de conexión para la unidad de mando VITA vPad 1 Pinzas de horno (25 cm) 1 bandeja de sinterización MS 1 Envase con bolas de ZrO2 de 150 g 1 LED indicador de estado para conectar 1 Instrucciones de uso		DZY6100MS220

Accesorios opcionales de VITA ZYRCOMAT® MS

Denominación	Ref.
Juego de paneles laterales (color azul) Juego 2 unidades (fijación magnética) para VITA ZYRCOMAT 6000 MS + 6100 MS	D53000
Juego de paneles laterales (color verde menta) Juego 2 unidades (fijación magnética) para VITA ZYRCOMAT 6000 MS + 6100 MS	D53001
Juego de paneles laterales (color blanco) Juego 2 unidades (fijación magnética) Puede ser rotulado y utilizado como espacio para notas para VITA ZYRCOMAT 6000 MS + 6100 MS	D53002
Surtido de calibración de temperatura para VITA ZYRCOMAT 6000 MS + 6100 MS	DTKALSETMS

VITA vPad excellence

Diga hola al futuro.

Descripción del producto
Descubra el nuevo, exclusivo e intuitivo software de manejo del VITA vPad excellence. Ha sido desarrollado para brindarle una ayuda aún más rápida y eficaz durante su trabajo cotidiano.

Unidad de mando para:

- VITA VACUMAT 6000 M
- VITA VACUMAT 6000 MP
- VITA ZYRCOMAT 6000 MS
- VITA ZYRCOMAT 6100 MS

Ventajas
Ventajas del dispositivo:

- Pantalla TFT de 10'' de última generación
- Una ranura para tarjetas SD
- Dos puertos USB
- Base de apoyo ajustable individualmente
- 3 GB de memoria

Ventajas del software:

- **Control multihorno**
- Control de hasta cuatro hornos mediante el VITA vPad excellence y la VITA SWITCHBOX.
- En combinación con la VITA MultiPump, le permite suministrar vacío a hasta cuatro hornos.
- **Configuración inicial guiada**
- **Gestión de perfiles**
- **Escritorios libremente configurables**
- **Cree programas de cocción nuevos o modifique los existentes.**
- **Programas de cocción preinstalados para los materiales de VITA y los materiales CAD/CAM más habituales**
- **Función de asistencia digital**
- **Instrucciones de uso de todos los materiales VITA integradas**
- **Aseguramiento de la calidad mediante el almacenamiento de todos los datos de cocción**
- **Navegador web**
- **Numerosos programas de mantenimiento y monitorización, tales como:** VITA AntiCon, VITA EnergyEfficiency Calibración automática de la temperatura Disyuntor térmico Protección contra aprisionamiento Monitorización por sensor de temperatura Enfriamiento rápido Modo nocturno Monitorización del suministro de energía Indicador de horas de funcionamiento para el aparato y la mufla de cocción Limpieza automática
- **Posibilidad de transferir perfiles, programas de cocción y datos del aparato a otros VITA vPad excellence y a otros ordenadores**

Programado para el futuro: mediante el Boletín de actualización de VITA recibirá automáticamente información sobre actualizaciones de programas y software para los hornos y los VITA vPad.

VITA vPad excellence

Funciones técnicas

- múltiples programas de servicio y control, tales como ajuste automático de la temperatura antes de cada inicio de programa, sonda de temperatura y monitorización de vacío, enfriamiento rápido, modo nocturno, protección contra la interrupción del suministro de corriente, indicador de horas de funcionamiento para el aparato y la mufla de cocción, limpieza automática
- monitorización del funcionamiento con registro de recorrido del elevador, prevacío y vacío principal, secuencias de temperatura y de tiempo
- almacenamiento, seguridad y protección contra escritura para cuentas de usuario y programas individuales
- actualización del software y transferencia de datos a otras unidades de mando vPad y PC mediante lápiz USB
- monitorización de errores con indicación de errores
- posiciones del elevador libremente seleccionables para el presecado, el enfriamiento y el enfriamiento rápido hasta la temperatura de espera
- selección de idioma

Características técnicas	
Ancho	260 mm
Fondo	150 mm
Alto	200 mm
Peso	1,6 kg
Carcasa	plástico
Clasificación	Clase de protección 1

Temperatura para el funcionamiento: de 10 °C a 35 °C
Humedad del aire para el funcionamiento: máx. 80 % HR
Ámbito de aplicación: autorizado únicamente para su uso en interiores

Accesorios (con coste adicional):

- Programa FDS (Firing Data System): software de PC para la administración de los datos de cocción y el archivado.
- Para el manejo de dos o más VITA VACUMAT 6000 M, VITA ZYRCOMAT 6000 MS, VITA ZYRCOMAT 6100 MS o VITA VACUMAT 6000 MP con una unidad de mando VITA vPad excellence se requiere una caja de distribución (ref. D65000).

VITA vPad excellence Productos

VITA vPad excellence

Denominación		Ref.
VITA vPad excellence * Accesorios: 1 cable de conexión 1 Instrucciones de uso		DVPADEXV1

VITA vPad comfort

Fácil. Acreditado. Fiable.

Descripción del producto
Unidad de mando para:

- VITA VACUMAT 6000 M
- VITA VACUMAT 6000 MP
- VITA ZYRCOMAT 6000 MS
- VITA ZYRCOMAT 6100 MS

Ventajas
Ventajas del dispositivo:

- Pantalla TFT de 10'' de última generación
- Un puerto USB
- Base de apoyo ajustable individualmente
- 2 GB de memoria

Ventajas del software:

- **Modifique programas de cocción existentes o cree programas nuevos.**
- **Programas de cocción preinstalados para los materiales de VITA y los materiales CAD/CAM más habituales**
- **Instrucciones de uso de todos los materiales VITA integradas**
- **Fotoviewer para visualizar, por ejemplo, fotografías de pacientes**
- **Numerosos programas de mantenimiento y monitorización, tales como:**
- VITA AntiCon
- VITA EnergyEfficiency
- Calibración automática de la temperatura
- Disyuntor térmico
- Protección contra aprisionamiento
- Monitorización por sensor de temperatura
- Enfriamiento rápido
- Modo nocturno
- Monitorización del suministro de energía
- Indicador de horas de funcionamiento para el aparato y la mufla de cocción
- Limpieza automática
- **Posibilidad de transferir programas de cocción y datos del aparato a otros VITA vPad comfort y a otros ordenadores**

Programado para el futuro: mediante el Boletín de actualización de VITA recibirá automáticamente información sobre actualizaciones de programas y software para los hornos y los VITA vPad.

VITA vPad comfort

Funciones técnicas

- múltiples programas de servicio y control, tales como ajuste automático de la temperatura antes de cada inicio de programa, sonda de temperatura y monitorización de vacío, enfriamiento rápido, modo nocturno, protección contra la interrupción del suministro de corriente, indicador de horas de funcionamiento para el aparato y la mufla de cocción, limpieza automática
- monitorización del funcionamiento con registro de recorrido del elevador, prevacío y vacío principal, secuencias de temperatura y de tiempo
- almacenamiento, seguridad y protección contra escritura para cuentas de usuario y programas individuales
- actualización del software y transferencia de datos a otras unidades de mando vPad y PC mediante lápiz USB
- monitorización de errores con indicación de errores
- posiciones del elevador libremente seleccionables para el presecado, el enfriamiento y el enfriamiento rápido hasta la temperatura de espera
- selección de idioma

Características técnicas	
Ancho	260 mm
Fondo	150 mm
Alto	200 mm
Peso	1,6 kg
Carcasa	plástico
Clasificación	Clase de protección 1

Temperatura para el funcionamiento: de 10 °C a 35 °C
Humedad del aire para el funcionamiento: máx. 80 % HR
Ámbito de aplicación: autorizado únicamente para su uso en interiores

Accesorios (con coste adicional):

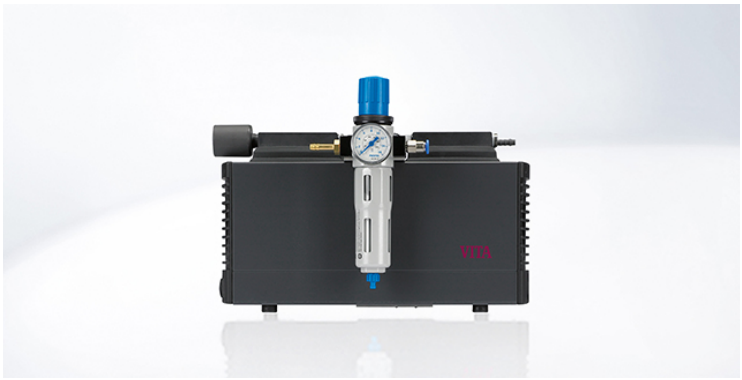
- Programa FDS (Firing Data System): software de PC para la administración de los datos de cocción y el archivado.

VITA vPad comfort Productos

VITA vPad comfort

Denominación		Ref.
VITA vPad comfort * Accesorios: 1 cable de conexión 1 Instrucciones de uso		DVPADCV1

Bomba de vacío



Descripción del producto
Bomba de vacío VITA en caja insonorizada para un vacío estable y un aire comprimido constante

Bomba de vacío Productos

Bomba de vacío

Denominación		Ref.
Bomba de vacío (220 V)		DVPU220

Accesorios para aparatos

Descripción del producto
Elija entre un extenso paquete de accesorios: kit de paneles laterales personalizables, bandejas para depositar los objetos, bomba de vacío, base y otros accesorios, para tener la configuración perfecta.

Accesorios para aparatos Productos

Accesorios para aparatos

Denominación	Ref.
Tarjeta de memoria para VITA VACUMAT 40 T, 4000 PREMIUM T, INCERAMAT 3 T, ZYrcomat T, VACUMAT 6000 M/MP	D42300
Lápiz táctil para VITA VACUMAT 40 T, 4000 PREMIUM T, INCERAMAT 3 T, ZYrcomat T	D42301
Pinza de horno para VITA ZYRCOMAT	D53003
El Soporte para bandeja de sinterización VITA, 4 uds.	D53295
Mesa de enfriamiento	D62100
pinza para piezas de cocción	D62102
Soportes de cocción ronda	D62103
Algodones de soporte de cocción ronda (Ø 44 mm), 2 uds.	D62104S

Accesorios para aparatos

Denominación		Ref.
Envase con bolas de ZrO2 de 150 g para cocciones de sinterización de VITA YZ		E38002
Envase individual con bandeja de sinterización Ø 74 mm per VITA ZYrcomat T		E38006
Envase individual con crisol de sinterización Ø 80 mm per VITA ZYrcomat T		E38010
Envase combinado con bandeja y crisol de sinterización per VITA ZYrcomat T		E38011
Envase individual con bandeja de sinterización grande Ø 92 mm per VITA ZYrcomat T		E38012
Envase individual con crisol de sinterización grande Ø 100 mm per VITA ZYrcomat T		E38013
Envase combinado con bandeja y crisol de sinterización grande per VITA ZYrcomat T		E38014
Bandeja de sinterización para VITA ZYRCOMAT MS		E38015

Pieza de recambio para aparatos

Pieza de recambio para aparatos Productos

Pieza de recambio para hornos vacío y vPads

Denominación	Ref.
Universal-Press Zócalo de coccción (100g & 200 g)	D23294U
Universal-Press Disco de prensado insertable (100 g & 200g)	D23294US
Zócalo de cocción - prensado Ref. 1: 38 x 15 mm para für VITA VACUMAT 6000MP	D47294-P1
Zócalo de cocción - prensado Ref. 2: 54 x 15 mm para VITA VACUMAT 6000MP	D47294-P2
Zócalo de cocción - prensado Ref. 3: 67 x 15 mm para VITA VACUMAT 6000MP	D47294-P3
Zócalo de cocción - prensado disco Ref. 1: 36 x 5 mm para VITA VACUMAT 6000MP	D47294-PS1
Zócalo de cocció - prensado disco Ref. 2: 52 x 5 mm para VITA VACUMAT 6000MP	D47294-PS2
Zócalo de cocción - prensado disco Ref. 3: 65 x 5 mm para VITA VACUMAT 6000MP	D47294-PS3
Zócalo de cocción para VITA SMART.FIRE	D62035
Mufla de cocción (230 V) para VITA SMART.FIRE	D62039
Muflas de cocción (230 V) para VITA VACUMAT 30, 50, 100, 200, 250, 300, 500, 2500	D22261
Zócalo de cocción para VITA VACUMAT 100	D22294
Zócalo de cocción para VITA VACUMAT 30, 40, 40 T, 50, 200, 250, 300, 4000P, 4000 PT, ATMOMAT, VITA V60 i-Line, VITA VACUMAT 6000 M	D23294
Zócalo de cocción para VITA VACUMAT 500, 2500, 2500 PL	D31295

Pieza de recambio para hornos atmosférico

Denominación	Ref.
Mufla de cocción (230 V) para VITA INCERAMAT, INCERAMAT 2	D26261
Zócalo de cocción para VITA INCERAMAT 3, INCERAMAT 3 T	D37231
Mufla de cocción (230 V) para VITA INCERAMAT 3, INCERAMAT 3 T	D37261
Mufla de cocción (230 V) para VITA ATMOMAT, VACUMAT 40, 40 T, 4000 P, 4000 PT, 6000M, 6000MP	D32261
Elemento calefactor Kanthal Super para VITA ZYrcomat, ZYrcomat T	D38041
Zócalo de cocción de alta temperatura para VITA ZYrcomat, ZYrcomat T	D38065
Pieza sobrepuesta para la placa de cocción para VITA ZYrcomat, ZYrcomat T	D38066
Elemento calefactor para VITA ZYRCOMAT 6000 MS + 6100 MS	D53041
Zócalo de cocción para VITA ZYRCOMAT 6000 MS + 6100 MS	D53294A

VITA MultiPump

Descripción del producto
Para el suministro de hasta cuatro hornos de cocción con una sola bomba de vacío.

A partir del segundo horno se debe incluir en el pedido como accesorio para la bomba de vacío VITA. Solo utilizable en combinación con VITA vPad excellence.

El juego básico incluye
2 cables USB y tubo de vacío de 10 m para dos hornos de cocción.

Dimensiones: 244,5 x 172,0 x 73,0 mm

VITA MultiPump Productos

VITA MultiPump

Denominación		Ref.
VITA MultiPump		D61000

VITA MultiPump accesorios

Denominación	Ref.
VITA MultiPump adicional accesorios 2 cables USB, tubo de vacío de 10 m para el tercer y el cuarto horno de cocción	D61004

VITA SWITCHBOX

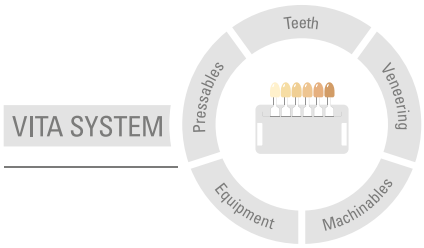
Descripción del producto
Para el control de varios hornos se requiere a partir del segundo horno.

Posibilidad de conectar hasta 4 hornos.

VITA SWITCHBOX Productos

VITA SWITCHBOX

Denominación		Ref.
VITA SWITCHBOX II * Para el control de varios hornos se requiere a partir del segundo horno Posibilidad de conectar hasta 4 hornos		D65000



Nuestros productos han sido desarrollados para uso odontológico y se deben utilizar siguiendo las instrucciones de uso. Las explicaciones e indicaciones no son garantías vinculantes de propiedades del producto.
Versión de esta información: 03.2020

VITA

VITA Zahnfabrik H. Rauter GmbH & Co.KG
Postfach 1338 · D-79704 Bad Säckingen · Germany
Tel. +49(0)7761/562-0 · Fax +49(0)7761/562-299
Hotline: Tel. +49(0)7761/562-222 · Fax +49(0)7761/562-446
www.vita-zahnfabrik.com · info@vita-zahnfabrik.com
facebook.com/vita.zahnfabrik