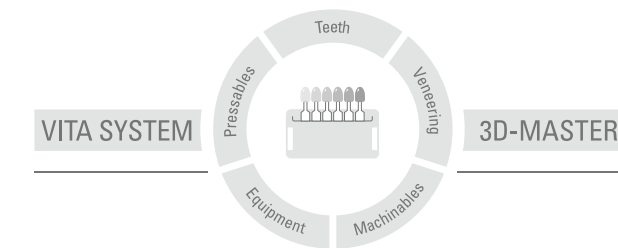




Este grupo de productos está disponible en los colores VITA SYSTEM 3D-MASTER y VITA classical A1–D4. Se garantiza la compatibilidad cromática con todos los materiales VITA SYSTEM 3D-MASTER y VITA classical. El extraordinario sistema VITA SYSTEM 3D-MASTER permite determinar y reproducir de manera sistemática y completa todos los colores de dientes naturales.



Nota importante: nuestros productos deben utilizarse con arreglo a las instrucciones de uso. Declinamos cualquier responsabilidad por daños derivados de la manipulación o el tratamiento incorrectos. El usuario deberá comprobar, además, la idoneidad del producto para el ámbito de aplicación previsto antes de su uso. Queda excluida cualquier responsabilidad por nuestra parte si se utiliza el producto en una combinación incompatible o no admisible con materiales o aparatos de otros fabricantes. Asimismo, con independencia del fundamento jurídico y en la medida en que la legislación lo admita, nuestra responsabilidad por la exactitud de estos datos se limitará en todo caso al valor de la mercancía suministrada según la factura sin IVA. En especial, en la medida en que la legislación lo admita, no aceptamos en ningún caso responsabilidad alguna por lucro cesante, daños indirectos, daños consecuenciales o reclamaciones de terceros contra el comprador. Solo admitiremos derechos a indemnización derivados de causas atribuibles a nosotros (en el momento de la celebración del contrato, violación del contrato, actos ilícitos, etc.) en caso de dolo o negligencia grave. La caja modular de VITA no es necesariamente parte integrante del producto. Publicación de estas instrucciones de uso: 11.13

Con la publicación de estas instrucciones de uso pierden su validez todas las versiones anteriores. La versión actual puede consultarse en [www.vita-zahnfabrik.com](http://www.vita-zahnfabrik.com)

La empresa VITA Zahnfabrik está certificada según la Directiva de productos sanitarios y los siguientes productos llevan el marcado CE:

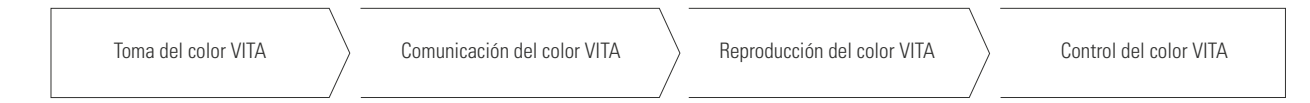
**VITA V60 i-Line®**

**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](http://www.vita-zahnfabrik.com) · [info@vita-zahnfabrik.com](mailto:info@vita-zahnfabrik.com)  
[facebook.com/vita.zahnfabrik](https://facebook.com/vita.zahnfabrik)

1985SP – 1113 (0.5) Si – Version (01)

**VITA V60 i-Line®**  
 Información de producto



Datos de uso 11.13

VITA shade, VITA made. **VITA**

## VITA V60 i-Line® – impresionante rendimiento



VITA es sinónimo de primera calidad en términos de materiales y hornos dentales. Ahora, VITA V60 i-Line ofrece esta excelente calidad también para mercados con requisitos especiales. VITA V60 representa la solución ideal para el funcionamiento en condiciones ambientales extremas y situaciones excepcionales.

Para satisfacer los diferentes requisitos de nuestros clientes en todo el mundo, VITA ha puesto todo su empeño en el desarrollo del VITA V60 i-Line. Gracias a la moderna interfaz de pantalla táctil, combinada con la acreditada mufla de cocción de cuarzo de VITA, se garantizan unos resultados óptimos.

Asimismo, este aparato destaca entre los hornos de cocción por su alta funcionalidad; con su diseño sobrio de líneas elegantes, VITA V60 funciona constantemente con sorprendente fiabilidad en las condiciones más extremas. Gracias a las décadas de experiencia profesional e indagación y teniendo en cuenta los deseos de los usuarios de todo el mundo, VITA ha logrado crear un aparato de cocción apto para su uso en todas las condiciones climáticas y culturales.

## VITA V60 i-Line® – ventajas



Resultados de cocción excelentes.



Programas de servicio y supervisión fáciles de usar.

- 1. Un aparato resistente:** este producto es una auténtica fiera para un uso continuo. Es extremadamente robusto y duradero y supera sin problemas las fluctuaciones irregulares de la tensión de red.
- 2. Funcionamiento seguro en todas las condiciones ambientales:** VITA V60 i-Line se ha diseñado específicamente para su uso en todo el mundo y se ha probado en ensayos de campo. Ni el frío extremo ni el calor tropical suponen un desafío para este aparato.
- 3. Fácil de usar:** gracias a la interfaz de pantalla táctil intuitiva y al moderno menú, el aparato de cocción se maneja fácilmente. El diseño actual y minimalista permite al usuario concentrarse en lo esencial, es decir, en su trabajo.
- 4. Plug & Play (conectar y listo):** no necesita montaje, solo hay que conectar el horno a la red eléctrica y ya se puede empezar a trabajar.
- 5. Mantenimiento sencillo:** gracias a su diseño modular, resulta muy sencillo sustituir los componentes; todos los componentes pueden ser suministrados y reemplazados individualmente.
- 6. „Made in Germany“:** la tecnología punta y los elevados estándares de calidad garantizan unos excelentes resultados de cocción.
- 7. Desarrollo orientado al usuario:** un extenso estudio de mercado y ensayos de campo con clientes de todo el mundo fueron parte integrante del desarrollo del VITA V60 i-Line. El resultado es un horno idóneo para todas las condiciones climáticas y culturales.
- 8. Calidad VITA:** la carcasa y el aislamiento son de máxima calidad.



## VITA V60 i-Line® – funciones y datos técnicos

### Funciones técnicas

- Apto para todos los materiales de cerámica dental
- Programas de servicio y supervisión, tales como ajuste automático de la temperatura antes de cada inicio de programa, monitorización de temperatura y vacío, contador de horas de servicio para la mufla de cocción
- Protección contra la interrupción del suministro eléctrico
- Valores de vacío ajustables, prevacío y vacío principal ajustable
- Control del elevador
- Posiciones del elevador ajustables individualmente para el presecado y el enfriamiento lento
- Enfriamiento rápido hasta la temperatura de espera

Funciones técnicas	
Anchura	260 mm
Profundidad	420 mm
Altura	570 mm
Peso	18 kg
Carcasa	
Diámetro de la cámara de cocción	90 mm
Altura de la cámara de cocción	55 mm
Temperatura de la cámara de cocción	máx. 1200°C
Conexión eléctrica	230 voltios CA, 50 Hz o 100/110 voltios CA, 50/60Hz
Consumo de potencia	máx. 1,5 kW
Clasificación	tipo de protección 1

