

Procédures de cuisson intelligentes

Programat®

P710 G2

P510 G2

P310 G2

La nouvelle génération
de fours à céramique
Programat



Votre spécialiste intelligent pour des résultats de cuisson haute qualité

Moderne. Intuitif. Intelligent.
Un objectif : répondre aux exigences de votre laboratoire.

Des technologies éprouvées, telles que la technologie infrarouge, combinées à de nouvelles fonctionnalités, font du nouveau four à céramique Programat votre spécialiste fiable.

La nouvelle génération Programat :
P710 G2, P510 G2, P310 G2



Design moderne

- ✓ Système de code couleur avec indicateur de progression
- ✓ Design ergonomique
- ✓ Tablette de service optimisée pour plus d'espace et un meilleur refroidissement

Grande fiabilité du processus

- ✓ Résultats de cuisson rapides et de haute qualité grâce à la technologie infrarouge
- ✓ Fonction IoT pour des reports mensuels gratuits sur l'utilisation du four
- ✓ Programmes et groupes de matériaux prédéfinis

Fonctionnement intuitif

- ✓ Nouveau clavier à membrane avec écran tactile couleur
- ✓ Nouvelle interface utilisateur avec de nouveaux symboles et icônes
- ✓ Performances efficaces et fiables grâce à des optimisations logicielles



IoT : un service qui va au-delà des apparences

Restez informé sur votre appareil. Recevez gratuitement par e-mail un rapport mensuel d'utilisation de votre four^[1].

Le principe :



1 Assurez-vous que l'appareil est connecté à Internet.

2 Enregistrez votre four à céramique Programat sur <https://mydevice.ivoclarvivadent.com/>

3 Abonnez-vous au report^[1]

4 Recevez votre report mensuel^[1] par e-mail

Vos avantages à bénéficier de ce service :

- ✓ Documentation sur le taux d'utilisation de l'appareil et les données de performance, associée à des recommandations spécifiques à l'utilisateur.
- ✓ Entretien facilité et planification des travaux de maintenance pour éviter les temps d'indisponibilité du four
- ✓ Amélioration continue de la qualité de votre appareil intelligent



[1] Ce service n'est pas disponible dans tous les pays. Pour plus d'informations, veuillez consulter les conditions d'utilisation sur www.ivoclarvivadent.com/digitalservices

Grande fiabilité du processus grâce à la technologie infrarouge^[2]

La caméra thermographique intégrée détecte le rayonnement infrarouge et mesure la température directement sur la surface de la restauration lors de la cuisson. La tête du four et la chambre de chauffe sont contrôlées par la caméra infrarouge. La température de pré-séchage prédéfinie est ainsi maintenue sur la restauration à l'intérieur du four.

Processus de refroidissement contrôlé par IRT^[3]

La caméra infrarouge mesure la température à la surface des éléments cuits pendant le processus d'ouverture du four. Un processus de refroidissement plus lent et contrôlé permet d'éviter les fêlures et les fractures. Une notification s'affiche dès que les éléments ont atteint la température appropriée pour être retirés.

jusqu'à **20%**
plus rapide
que les fours conventionnels

Avantages :

- ✓ Réduction des risques de fêlures dans la céramique
- ✓ Résultats de cuisson de haute qualité constants et reproductibles
- ✓ Contrôle automatique des processus de pré-séchage et de fermeture – quelle que soit la taille ou le nombre de restaurations dans la chambre de cuisson

Autres caractéristiques

Technologie de moufle QTK2 (tube de quartz Kanthal) avec plateau diffuseur de chaleur SiC

Le nouveau moufle QTK2, associé au plateau diffuseur de chaleur SiC, garantit une distribution homogène de la chaleur et des résultats de cuisson optimaux.

Digital Shade Assistant (DSA)

Le logiciel compare à l'écran, la teinte de la dent à analyser avec trois teintes présélectionnées sur le teintier. La teinte de teintier la plus proche de la dent analysée est affichée sur l'écran.

Système de sauvegarde en cas de panne de courant

Ce système pallie les courtes interruptions d'alimentation jusqu'à 10 secondes, sans que le programme ne soit interrompu.

Étalonnage automatique de la température sur deux niveaux (ATK2)

L'ATK2 étalonne précisément la température dans le four de manière entièrement automatique sur deux niveaux de température. Cela garantit une extrême précision de cuisson.

Ports LAN et USB

Le four peut être connecté à d'autres appareils, tels que des imprimantes, des lecteurs USB et des disques durs externes. Les mises à jour logicielles peuvent être téléchargées à l'aide d'une clé USB à tout moment.

Touche de mise en veille pour réduire la consommation d'énergie

Pour une utilisation responsable des énergies, Ivoclar Vivadent s'est fixé comme objectif de développer des équipements efficaces et économiques. Notre nouveau Programat a donc été doté d'une fonction d'économie d'énergie. Cette technologie réduit la consommation d'énergie de 40% en mode veille. La réduction des dépenses énergétiques contribue à préserver l'environnement. Retrouvez le logo "Power Saving Technology" sur la face arrière de votre four.

P310 G2



P510 G2



P710 G2



Données techniques

Alimentation	110 – 120 V, 50 – 60 Hz 200 – 240 V, 50 – 60 Hz Variations de tension admises +/- 10 %		
Consommation max.	12 A à 110 – 120 V 8,5 A à 200 – 240 V		
Données de la pompe à vide	Consommation max. : 250 W Vide final : < 50 mbar N'utiliser que des pompes testées		
Dimensions du four fermé	Profondeur : 495 mm Largeur : 320 mm / 390 mm (avec la tablette de service) Hauteur : 320 mm	Profondeur : 495 mm Largeur : 320 mm / 395 mm (avec tablette de service) Hauteur : 320 mm	
Dimensions de la chambre de cuisson	Diamètre : 90 mm Hauteur : 80 mm		
Température de cuisson max.	1200 °C		
Poids	15,6 kg	18,7 kg	18,7 kg

Informations sécurité

Protection antiparasite / compatibilité électromagnétique	Contrôlées CEM.		
---	-----------------	--	--

Conditionnement

	Cordon d'alimentation Tuyau de vide Kit support de cuisson Programat 2 Set de contrôle de la température ATK2 Câble USB Clé USB Programat	Cordon d'alimentation Tuyau de vide Kit support de cuisson Programat 2 Set de contrôle automatique de la température ATK2 (set de test) Câble USB Clé USB Programat Kit Programat WLAN	Cordon d'alimentation Tuyau de vide Kit support de cuisson Programat 2 Set de contrôle automatique de la température ATK2 (set de test) Câble USB Clé USB Programat Kit Programat WLAN Teintier A-D Kit Support DSA
--	--	--	---

Accessoires recommandés

(non inclus dans la livraison)	Set de contrôle de la température ATK2 Pompe à vide VP3 easy Pince	Set d'accessoires Programat Set de contrôle automatique de la température 2 (ATK2) Pompe à vide VP3 easy ou VP5 Pince	
--------------------------------	--	--	--



Économiser l'énergie, c'est facile

Si le four n'est pas en cours d'utilisation, appuyez brièvement sur la touche "Power Saving" pour activer le mode économie d'énergie.



C US

Le matériau adapté à votre four

IPS e.max Ceram et IPS Style

Les fours à céramique Programat sont spécialement conçus pour cuire différentes céramiques de stratification telles qu'IPS e.max Ceram ou IPS Style.

IPS e.max Ceram est une vitrocéramique à base de fluorapatite adaptée à la caractérisation et à la stratification de la vitrocéramique à base de disilicate de lithium (LS₂) et de l'oxyde de zirconium (ZrO₂), offrant des résultats hautement esthétiques. La précision de teinte et l'opacité parfaitement réglée permettent d'obtenir des effets visuels et une esthétique remarquables.

IPS style vous permet de stratifier tous les alliages courants ayant un CDT situé dans la plage indiquée. Le matériau contient des cristaux d'oxyapatite et se distingue par sa facilité de modelage et une excellente stabilité à l'application.

Divers systèmes d'assistance Programat garantissent des résultats de cuisson optimaux des céramiques de stratification. Un flux de travail efficace permet une liberté de création pendant la stratification et des solutions hautement personnalisées.

- ✓ Programmes de cuisson prédéfinis pour des procédures de travail facilitées
- ✓ Paramètres de cuisson coordonnés pour une homogénéité et une qualité de surface optimales
- ✓ Faible retrait à la cuisson
- ✓ Stabilité de la teinte et translucidité exceptionnelles, même après plusieurs cycles de cuisson.



Comparaison produit



	P310 G2	P510 G2	P710 G2
Garantie			
Période de garantie [4]	2 ans	3 ans	3 ans
Équipement			
Écran tactile couleur avec clavier à membrane étanche	✓	✓	✓
Technologie de moufle QTK2 (tube de quartz Kanthal) avec plateau diffuseur de chaleur SiC	✓	✓	✓
OSD avec indicateur de progression	✓	✓	✓
Technologie infrarouge Programat (IRT)		✓	✓
Logiciel			
Simple d'utilisation grâce à un concept de commande moderne	✓	✓	✓
Programmes personnalisables	300/20	500/20	700/20
Programmes Ivoclar Vivadent prédéfinis	✓	✓	✓
Power Saving Technology (Technologie d'économie d'énergie)	✓	✓	✓
Programmes intégrés de maintenance et de diagnostic (par exemple montée en température, vide, etc.)	✓	✓	✓
Un système pour pallier les courtes interruptions de courant	✓	✓	✓
Mise à jour du logiciel par clé USB et câble	✓	✓	✓
Connectivité IoT	✓	✓	✓
Report	✓	✓	✓
Gestionnaire d'images via l'ordinateur portable/PC/ application Programat		✓	✓
Fonctions multimédias intégrées		✓	✓
Assistant de copie de programme intégré		✓	✓
Digital Shade Assistant (DSA)		✓	✓
Processus de fermeture contrôlé par IRT		✓	✓
Préséchage contrôlé par IRT		✓	✓
Processus de refroidissement contrôlé par IRT			✓
Assistant d'ajustage du glaçage			✓
Système de téléphonie mains-libres Bluetooth			✓
Étalonnage de la température			
Étalonnage automatique de la température sur deux niveaux (ATK2)		✓	✓
Design et ergonomie			
Support de pince intégré	✓	✓	✓
Large tablette de service	✓	✓	✓
Ports			
Clé USB	1	3	3
Lecteur de carte SD		✓	✓

[4] à l'exclusion des consommables

Ivoclar Vivadent SAS | B.P. 118 | 74410 Saint-Jorioz | France
Tel. +33 4 50 88 64 00 | Fax +33 4 50 68 91 52

ivoclarvivadent.fr