



Dublitherm
compact

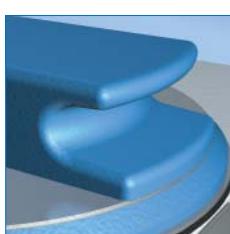
Il primo sciogli-gelatina della nuova generazione



Miscelatore combinato a funzione di taglio

Lavoro rapido ed economico

Il Dublitherm compact dispone di un meccanismo di miscelazione particolarmente capace. Le doppie lame che ruotano in senso contrario l'una rispetto all'altra, presentano una geometria tale da garantire la perfetta e rapida miscelazione della gelatina. Grazie al suo potentissimo motore, è possibile sciogliere la gelatina anche senza doverla prima sminuzzare manualmente, con conseguente risparmio di tempo.

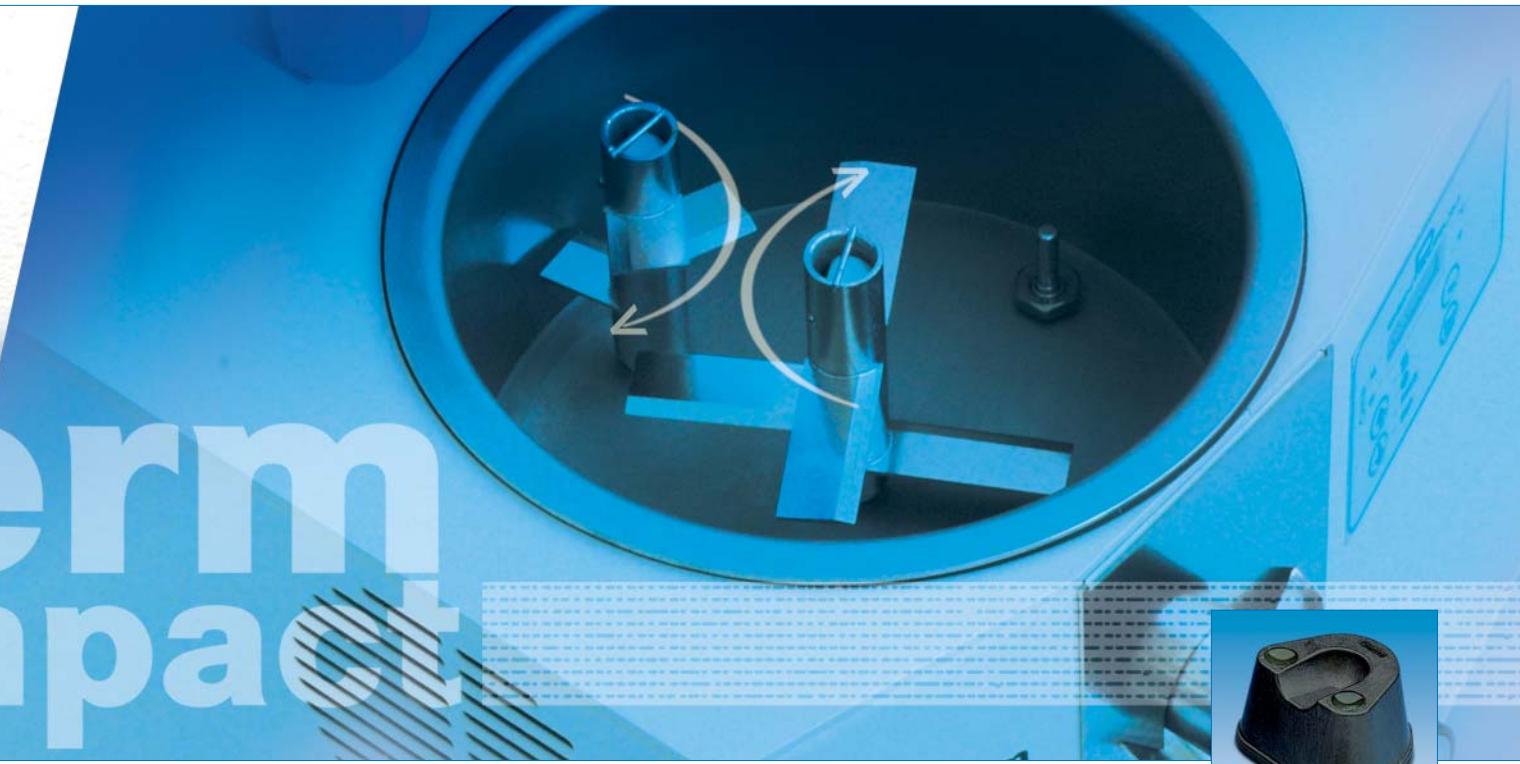


Vano di miscelazione superiore

Più semplice da pulire – evita i guasti dovuti al sovraccaricamento

Grazie alla posizione delle lame nella parte bassa del vano di miscelazione, l'apparecchio può essere pulito con estrema facilità. Sono state pertanto eliminate le guarnizioni soggette ad usura. Gli elementi di comando sono intergrati nell'ergonomico manico del coperchio, realizzato in plastica resistente agli urti. I comandi sono stati concepiti per un uso industriale e quindi sono indistruttibili.





Concetto di raffreddamento rivoluzionario

Raffreddamenti rapidi per velocizzare il lavoro

Il raffreddamento estremamente rapido della gelatina viene ottenuto grazie ad un gruppo di refrigerazione di nuova concezione. A differenza degli altri apparecchi presenti sul mercato, l'aria di raffreddamento percorre un canale di flusso a geometria computerizzata, che rende l'operazione veloce, efficace ed economica.



Speciale ugello di scarico

Nessun blocco dovuto a gelatina solidificata

Questo sistema, sviluppato con la tecnologia CAD-CAM, permette il prelievo perfettamente dosato ed impedisce il blocco del flusso di gelatina dall'ugello di scarico.



Ampio display a LED

Utilizzo semplice e sicuro

L'unità di comando centrale del Dublitherm compact è stata concepita per dare all'utilizzatore sempre il controllo della situazione. Il lavoro ne risulta assai semplificato e velocizzato. Tutte le più importanti informazioni di processo vengono visualizzate da LED per comunicare all'utilizzatore le varie fasi operative.



Massa da duplicare reversibili (agar)

	Dublitop®	Duplikat	Dubliform	Dubliplast®
Caratteristiche del materiale	Materiale opaco, ad alto contrasto e di elevata qualità con caratteristiche simili al silicone Ottimale per la fusione nel forno a microonde, non pigmenta i modelli in gesso, rinforzata con nanoparticelle	Materiale trasparente di elevata qualità Gelatina di precisione con particolari caratteristiche	Gelatina economica di provata qualità Ottimo rapporto prezzo-prestazione	Gelatina universale di qualità per gesso e rivestimento Non pigmenta i modelli in gesso
Impieghi				
Protesi scheletrata	x	x	x	x
Protesi combinata	x	x	—	—
Protesi totale	x	x	x	
Duplicazione modelli in gesso	—	—	—	x
Modelli in rivestimento	x	x	x	x
Dati tecnici				
Colore	azzurro opaco	giallo trasparente	arancio trasparente	viola trasparente
Reversibilità (in ottimali condizioni del laboratorio)	25	20	15	15
Caratteristiche del prodotto				
Elasticità e resistenza allo strappo	straordinariamente elevate	molto elevate	elevate	elevate
Riproducibilità	molto elevata	molto elevata	elevata	elevata
precisione	straordinariamente elevata, anche con attacchi	molto elevata, anche con attacchi	elevata	elevata
Impiego del microonde	x	x	x*	x
Confezioni				
Unità d'imballo	Secchiello da 5 kg	Secchiello da 6 kg	Secchiello da 6 kg	Secchiello da 6 kg
REF	108-610-00	108-600-00	108-500-00	165-500-00
Unità d'imballo	Porzione Micro (4 x 350 g)	Concentrato (3,0 l)	Concentrato (2,5 l)	Concentrato (2,5 l)
REF	108-615-00	108-605-00	108-550-00	165-550-00



Indicato per tutte le gelatine

Libera scelta del materiale da duplicazione a base di agar

L'utilizzo del Dublitherm compact risulta assai economica grazie alla possibilità d'impiego di qualsiasi gelatina.

Fusione rapida nel rispetto del materiale

Lunga durata della gelatina - lavoro economico

Il potente sistema di riscaldamento sviluppa un'energia ottimizzata per il materiale specifico, preservandone le caratteristiche. Ciò rende possibile il ripetuto utilizzo della gelatina senza perdita di precisione. Il coperchio perfettamente isolato evita qualsiasi perdita di energia termica ed impedisce l'evaporazione dell'acqua grazie alla sua azione sigillante.

Preciso controllo della temperatura con blocco di surriscaldamento

Temperatura di lavoro ideale e costante per eccellenti risultati

Il cuore del Dublitherm compact è il particolarmente preciso controllo della temperatura: due circuiti termici indipendenti, tre sensori termici integrati di precisione e un recipiente di miscelazione in una lega speciale con eccellente conducibilità del calore. Questo sistema permette di raggiungere una temperatura ottimale. Inoltre viene assicurato una distribuzione costante della temperatura nell'intero volume, il che permette il prelievo contemporaneo anche di grossi quantitativi di materiale, senza incorrere nel pericolo di surriscaldarlo.



Dati tecnici

Tensione di rete	230 V
Frequenza di rete	50/60 HZ
Potenza	700 W
Potenza di mantenimento	70 W
Capacità del recipiente	2,5 kg
Tempo medio di scioglimento e raffreddamento	ca. 60 min
Temperatura di fusione T _S	90...95 °C
Temperatura di lavoro T _A	45...55 °C
Fusibile	4,0 A TH
Dimensioni [L x H x P]	360 x 340 x 440 mm
Peso	18 kg
REF	094-782-00

Per ulteriori domande sull'uso dei prodotti Dentaurum è disponibile il ns. servizio tecnico di assistenza ai seguenti numeri:

Telefono **051/86.50.084**

Fax **051/86.32.91**

e-mail **lab@dentaurum.it**



Maggiori informazioni sui prodotti Dentaurum le trovate nel sito internet

www.dentaurum.de

Data dell'informazione: 09/06