

DEKEMA

1. Programma MiYO per Dekema 3001/654/624 Modalità Classica

ZrO ₂	1-4 unità	C450	T240	T120.L9	T045.C580	T60	V9	T045.C710	V0	T60	C0	LO	T2	C450
	5 - 8 unità	C450	T240	T120.L9	T030.C580	T90	V9	T030.C720	V0	T45	C0	LO	T2	C450
	9 - 14 unità	C450	T240	T120.L9	T020.C580	T120	V9	T020.C730	V0	T20	C0	T300.L0	T2	C450
LiDi		C450	T240	T120.L9	T045.C580	T60	V9	T045.C710	V0	T60	C0	LO	T2	C450

2. Programma MiYO per Dekema D4

Tc 350 °C		# 123456789	⊕ 00:00:00
200			
Trocknen			2
Schließen			4
Vorwärmen	550 °C		
Brenntemperatur	720 °C	45°C/min	1
Abkühlung			
Entspannung			
VAC (level)		100 %	

Sichern	← Position	→ Position		Programm starten	Abbruch
---------	---------------	---------------	--	---------------------	---------

3. Programma MiYO per Dekema M

Start-temperatur (°C)	Trockenzeit (min)	Schliesszeit (min)	Vorwärmzeit (min)	Vakuum-level (0-9)	Temperatur-anstiegsrate (°C/min)	End-temperatur (°C)	Haltezeit (min:sec)	Vakuum-haltezeit V (a bis d)	erste Abkühlstufe (min)	zweite Abkühlstufe (min)
START °C	MIN	MIN	MIN	VAC	°C MIN	END °C	HOLD MIN:SEC	VAC HOLD	1Y MIN	2Y MIN
MiYO 550	2	4	1	9	45	720	1:00		0	0

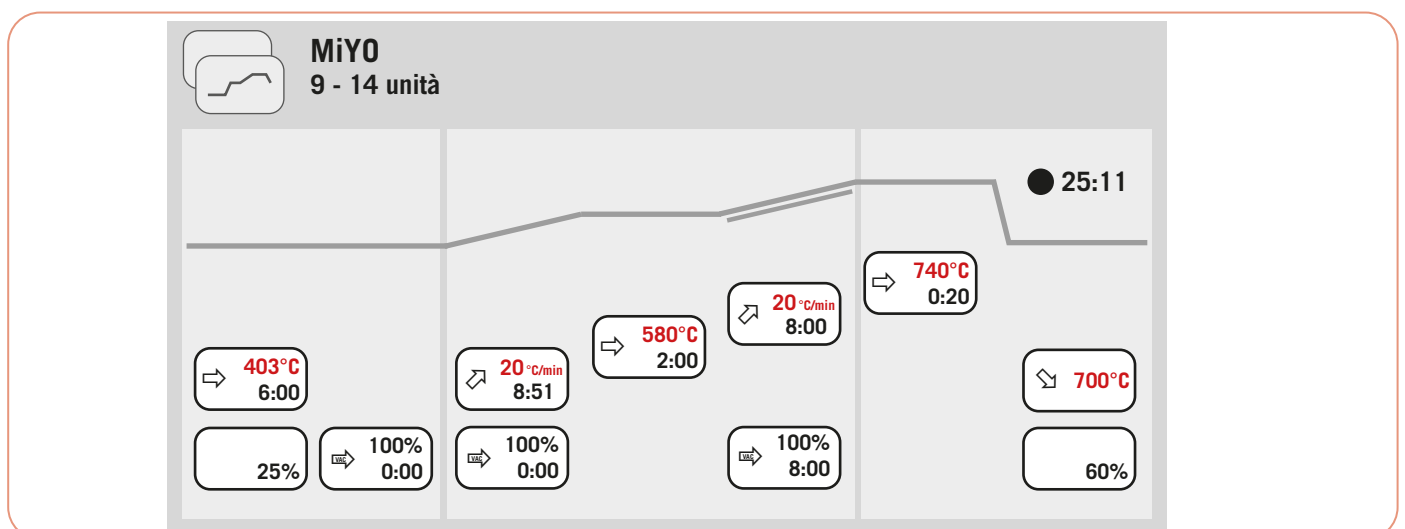
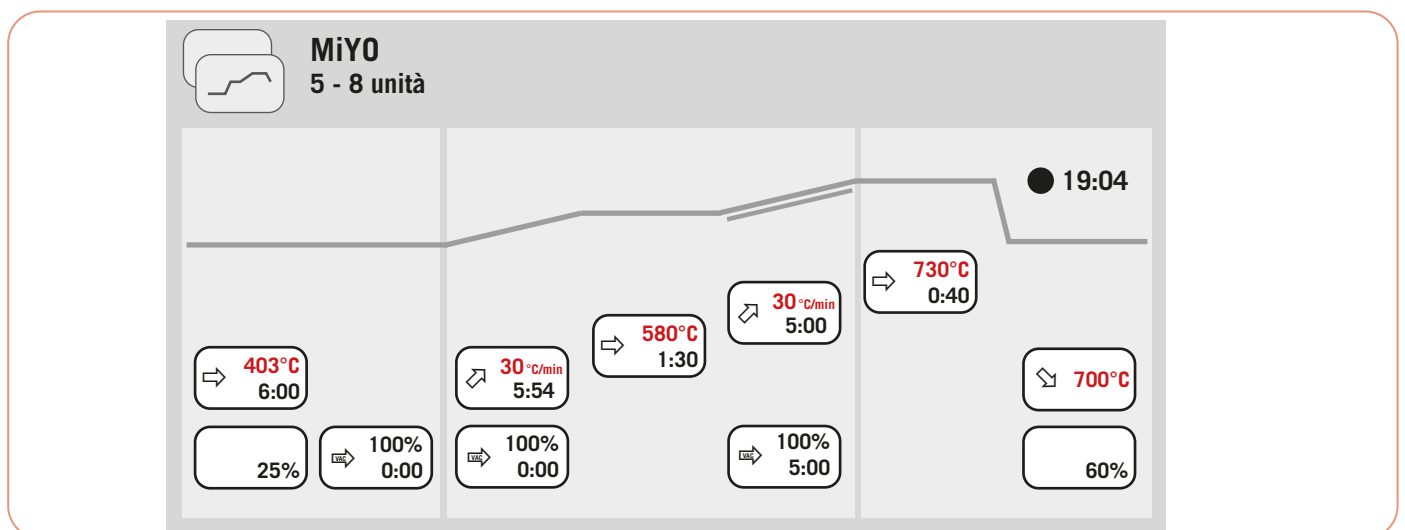
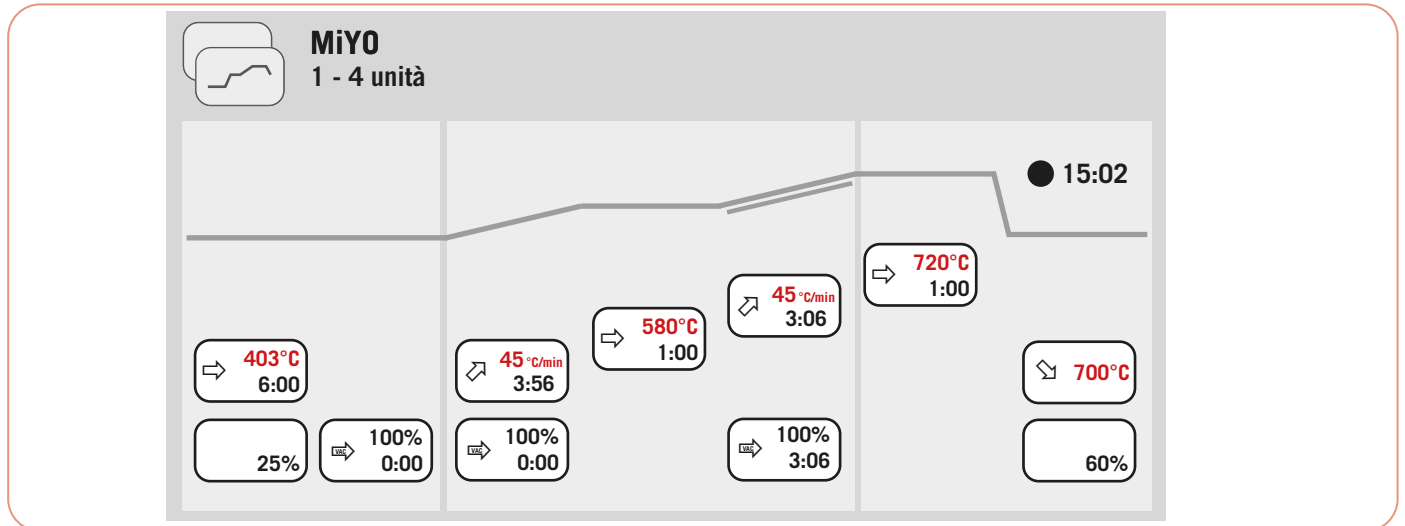
IVOCLAR

Programma MiYO per forno Ivoclar

Prima di iniziare, vai su **Opzioni** e passa alla programmazione in **due fasi!**

1 - 4 unità							
S: 6:00	t1: 45	T1: 580	H1: 1:00	V1/1: 0	V2/1:0		step 1
Procedere al secondo passaggio							
t2: 45	T2: 710	H2:1:00	V1/2:580	V2/2: 709	L:0	tL: 0	step 2
5 - 8 unità							
S: 6:00	t1: 30	T1: 580	H1: 1:30	V1/1: 0	V2/1:0		step 1
Procedere al secondo passaggio							
t2: 30	T2: 720	H2:0:45	V1/2:580	V2/2: 719	L:600	tL: 50	step 2
9 - 14 unità							
S: 6:00	t1: 20	T1: 580	H1: 2:00	V1/1: 0	V2/1:0		step 1
Procedere al secondo passaggio							
t2: 20	T2: 730	H2:0:20	V1/2:580	V2/2: 729	L:500	tL: 40	step 2

VITA



ZUBLER

Programma MiYO per forno Zubler

1 - 4 unità		5 - 8 unità		9 - 14 unità	
Tipo di programma	Prof.	Tipo di programma	Prof.	Tipo di programma	Prof.
Preasciugatura	yes	Preasciugatura	yes	Preasciugatura	yes
Tempo di preasciugatura	2:00 min	Tempo di preasciugatura	2:00 min	Tempo di preasciugatura	2:00 min
Tempo di chiusura	4:00 min	Tempo di chiusura	4:00 min	Tempo di chiusura	4:00 min
Temperatura di partenza	580°	Temperatura di partenza	580°	Temperatura di partenza	580°
Tempo di asciugatura	1:00 min	Tempo di asciugatura	1:30 min	Tempo di asciugatura	2:00 min
Incremento termico	45°/min	Incremento termico	30°/min	Incremento termico	20°/min
Temperatura finale	710°	Temperatura finale	720°	Temperatura finale	730°
Tempo di mantenimento	1:00 min	Tempo di mantenimento	0:45 min	Tempo di mantenimento	0:20 min
Over cottura	No	Over cottura	No	Over cottura	No
Temperatura di apertura	710°	Temperatura di apertura	720°	Temperatura di apertura	730°
Tempo di apertura	1:00 min	Tempo di apertura	3:00 min	Tempo di apertura	6:00 min
Vuoto	Yes	Vuoto	Yes	Vuoto	Yes
Rilascio del vuoto	during heat up	Rilascio del vuoto	during heat up	Rilascio del vuoto	during heat up
Fine del vuoto	710°	Fine del vuoto	720°	Fine del vuoto	730°