

Référence

Mesh-Tray, dimensions du socle (l x p x h) env. 55 x 53 x 10 mm (2.17 x 2.09 x 0.39"), Ø de l'élément de fixation 1 mm (0.04"), 2 socles, 6 éléments de fixation formés, 4 éléments de fixation non formés No. 1922 0000

Éléments de fixation, Ø 1 mm (0.04"), 6 x formés, 4 x non formés No. 91922 0001

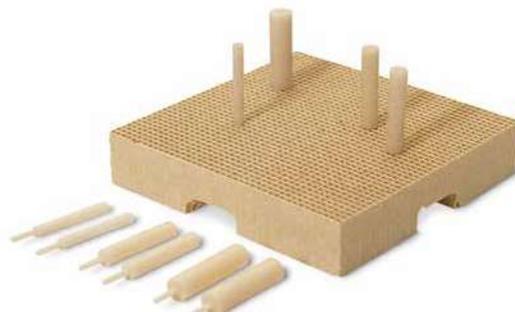
Éléments de fixation, Ø 1 mm (0.04"), 20 x non formés No. 91922 0003

Mesh-Tray

Support de cuisson léger et alvéolaire pour positionner individuellement les couronnes et les bridges dans les fours à céramique.

Avantages

- Le support de cuisson prend peu de chaleur.
- Pas de transmission de tension sur l'armature.
- Éléments de fixation en alliage spécial résistant aux hautes températures, individuellement déformables.



Référence

Mesh-Tray K, dimensions du socle (l x p x h) env. 55 x 53 x 10 mm (2.17 x 2.09 x 0.39"), Ø de l'élément de fixation 2/3/4 mm (0.04/0.08/0.12"), 2 socles, 10 éléments de fixation en céramique No. 1922 0100

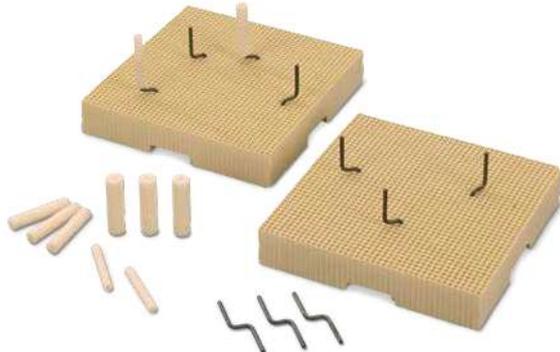
Éléments de fixation en céramique, 3 x Ø 2 mm (0.04"), 4 x Ø 3 mm (0.08"), 3 x Ø 4 mm (0.12"), 10 pcs. No. 91922 0002

Mesh-Tray K

Support de cuisson avec des éléments de fixation en céramique pour un positionnement individuel des couronnes et des bridges dans le four à céramique.

Avantages

- La construction veille à une expansion ou bien à une contraction semblable à celle de l'incrustation.
- Pas de transmission de tensions sur l'armature.
- Éléments de fixation en céramique.



Référence

Mesh-Tray MK, dimensions du socle (l x p x h) env. 55 x 53 x 10 mm (2.17 x 2.09 x 0.39"), 10 x éléments formés (Ø de l'élément de fixation 2/3/4 mm (0.04/0.08/0.12")), 2 socles, 10 x éléments de fixation en céramique No. 1922 0200

Éléments de fixation en céramique, 10 x éléments formés (3 x Ø 2 mm (0.04"), 4 x Ø 3 mm (0.08"), 3 x Ø 4 mm (0.12")), 10 x éléments de fixation en céramique No. 91922 0005

Mesh-Tray MK

Ensemble composé d'un support de cuisson alvéolé et de tiges de fixation métalliques pivotables qui sont insérées dans des tubes en céramique amovibles.

Avantages

- Température de cuisson constante grâce à une faible absorption de chaleur.
- Utilisation flexible pour les restaurations en tout céramique ou céramo-métalliques.
- Aucune usure, éléments durables qui ne cassent pas grâce aux tiges métalliques très résistantes.