

Zirkonzahn®



*Estructura de
zirconia monolítica*



*Estructura de
zirconia ligeramente reducida*



APLICACIÓN DEL FRESCO CERAMICS

*Consejos especiales y recomendaciones de cocción
del Protésico Dental Alexander Lichtmannegger*

Alex Lichtmannegger



ESTRUCTURA DE PRUEBA:
Minimal cutback
0,3–0,7 mm

FRESCO ENAMEL

VISTA PANORÁMICA DE LA LUMINOSIDAD



**FRESCO ENAMEL FLUO/CONTROL
BAJO LÁMPARA UV
KEAD4501**

Fresco Enamel Fluo se utiliza para replicar la fluorescencia natural del diente. Tras la cocción, la pasta dona a la restauración un ligero efecto translúcido y luminoso. Para crear diferentes grados de fluorescencia, la cerámica puede mezclarse con otras pastas Fresco.



**FRESCO ENAMEL TRANSPA 3
KEAD2301**

Fresco Enamel Transpa 3 es una pasta cerámica luminosa y blanquecina para aumentar el brillo y la opacidad de la estructura de zirconia.



**FRESCO ENAMEL OPAL
KEAD4601**

Fresco Enamel Opal da a la restauración un excepcional efecto opalescente, reproduciendo la luminosidad natural del esmalte. Aplicando una capa de 0,3–0,7 mm, la pasta puede utilizarse para aumentar de un tono el brillo de la restauración de zirconia.



**FRESCO ENAMEL TRANSPA GREY
KEAD2601**

Fresco Enamel Transpa Grey reduce la luminosidad de la estructura de zirconia. Esta pasta es ideal para reproducir el tono grisáceo de los dientes que presentan una gran translucidez.



**FRESCO ENAMEL TRANSPA NEUTRAL
KEAD3001**

Fresco Enamel Transpa Neutral es un esmalte translúcido que puede utilizarse para imitar la translucidez y la autenticidad del color natural de los dientes.



**FRESCO ENAMEL TRANSPA ORANGE
KEAD2501**

Fresco Enamel Transpa Orange está desarrollado para dar mayor personalización a la restauración y donar a los dientes un efecto de transparencia ya que ésta tiende a la tonalidad naranja.

NOTA:

La cocción del Fresco n° 1 (1ª cocción) no es necesaria para las coronas monolíticas.

COCCIÓN DEL FRESCO

FLUJO DE TRABAJO PARA LA ESTRATIFICACIÓN DE CORONAS MONOLÍTICAS INDIVIDUALES Y PUENTES PEQUEÑOS

| SINTERIZADO – MONOLÍTICO | CARACTERIZACIÓN CON ICE STAINS 3D BY ENRICO STEGER | FRESCO ENAMEL FLUO/CONTROL BAJO LÁMPARA UV | RESULTADO FINAL |
|--|---|---|---|
|  |  |  |  |

CONSEJO:

Realizar la cocción del Fresco n° 2 (2ª cocción) para mantener la forma de la superficie modelada. Si fuera necesaria una corrección, repetir la cocción del Fresco n° 2 (2ª cocción).

CONSEJO OPCIONAL:

Después de la cocción del Fresco n° 2 (2ª cocción), la superficie puede ser caracterizada o pulida. Puede realizarse una cocción de Stains y glaseado sin que se pierda la estructura.

| COCCIÓN CON LOS STAINS Y EL GLASEADO | |
|--------------------------------------|-----------|
| Temperatura de cocción T | 800 °C |
| Temperatura de incremento | 45 °C |
| Temperatura de espera B | 350 °C |
| Tiempo de mantenimiento H | 2 min |
| Tiempo de terminación S | 6–8 min |
| Inicio del vacío | Sin vacío |
| Fin del vacío | Sin vacío |

| COCCIÓN DEL FRESCO N° 2 (2ª COCCIÓN) | |
|--------------------------------------|---------|
| Temperatura de cocción T | 780 °C |
| Temperatura de incremento | 45 °C |
| Temperatura de espera B | 500 °C |
| Tiempo de mantenimiento H | 5 min |
| Tiempo de terminación S | 6–8 min |
| Inicio del vacío | 450 °C |
| Fin del vacío | 779 °C |

| OPCIONAL: COCCIÓN CON LOS STAINS Y EL GLASEADO | |
|---|------------|
| Temperatura de cocción T | 800 °C |
| Temperatura de incremento | 45 °C |
| Temperatura de espera B | 350 °C |
| Tiempo de mantenimiento H | 1 min 15 s |
| Tiempo de terminación S | 2 min |
| Inicio del vacío | Sin vacío |
| Fin del vacío | Sin vacío |

TEXTURA DE UNA CORONA MONOLÍTICA CON FRESCO ENAMEL

TEXTURA DE UNA CORONA LIGERAMENTE REDUCIDA CON FRESCO ENAMEL (0,3–0,7 mm)



COCCIÓN DEL FRESCO

FLUJO DE TRABAJO PARA LA ESTRATIFICACIÓN DE CORONAS INDIVIDUALES LIGERAMENTE REDUCIDAS Y PUENTES PEQUEÑOS

SINTERIZADO –
LIGERAMENTE
REDUCIDO

FRESCO ENAMEL
FLUO/CONTROL BAJO
LÁMPARA UV



CARACTERIZACIÓN CON ICE STAINS 3D
BY ENRICO STEGER



APLICACIÓN
FRESCO ENAMEL

RESULTADO FINAL



ICE Stains 3D by Enrico Steger

COCCIÓN DEL FRESCO N° 1 (1ª COCCIÓN)

| | |
|---------------------------|------------|
| Temperatura de cocción T | 810 °C |
| Temperatura de incremento | 45 °C |
| Temperatura de espera B | 500 °C |
| Tiempo de mantenimiento H | 2 min 30 s |
| Tiempo de terminación S | 6–8 min |
| Inicio del vacío | 450 °C |
| Fin del vacío | 810 °C |

COCCIÓN CON LOS STAINS Y EL GLASEADO

| | |
|---------------------------|-----------|
| Temperatura de cocción T | 800 °C |
| Temperatura de incremento | 45 °C |
| Temperatura de espera B | 350 °C |
| Tiempo de mantenimiento H | 2 min |
| Tiempo de terminación S | 6–8 min |
| Inicio del vacío | Sin vacío |
| Fin del vacío | Sin vacío |

COCCIÓN DEL FRESCO N° 2 (2ª COCCIÓN)

| | |
|---------------------------|---------|
| Temperatura de cocción T | 780 °C |
| Temperatura de incremento | 45 °C |
| Temperatura de espera B | 500 °C |
| Tiempo de mantenimiento H | 5 min |
| Tiempo de terminación S | 6–8 min |
| Inicio del vacío | 450 °C |
| Fin del vacío | 779 °C |

OPCIONAL: COCCIÓN CON LOS STAINS Y EL GLASEADO

| | |
|---------------------------|------------|
| Temperatura de cocción T | 800 °C |
| Temperatura de incremento | 45 °C |
| Temperatura de espera B | 350 °C |
| Tiempo de mantenimiento H | 1 min 15 s |
| Tiempo de terminación S | 2 min |
| Inicio del vacío | Sin vacío |
| Fin del vacío | Sin vacío |

COCCIÓN DEL FRESCO

FLUJO DE TRABAJO PARA LA ESTRATIFICACIÓN DEL PUENTE PRETTAU®, ESTRUCTURAS MONOLÍTICAS O LIGERAMENTE REDUCIDAS

SINTERIZADO –
MONOLÍTICO

ANTES DE LA COCCIÓN
DEL FRESCO N° 1
(1ª COCCIÓN)



DESPUÉS DE LA
COCCIÓN DEL FRESCO
N° 1 (1ª COCCIÓN)

CARACTERIZACIÓN
CON ICE STAINS 3D
BY ENRICO STEGER



ANTES DE LA COCCIÓN
DEL FRESCO N° 2
(2ª COCCIÓN)

DESPUÉS DE LA
COCCIÓN DEL FRESCO
N° 2 (2ª COCCIÓN)



DESPUÉS DE LA
COCCIÓN DEL FRESCO
N° 2 (2ª COCCIÓN)

DESPUÉS DE LA
COCCIÓN OPCIONAL
CON STAIN Y GLASEADO



| COCCIÓN DEL FRESCO N° 1 (1ª COCCIÓN) | |
|--------------------------------------|------------|
| Temperatura de cocción T | 810 °C |
| Temperatura de incremento | 20–25 °C |
| Temperatura de espera B | 500 °C |
| Tiempo de mantenimiento H | 4 min |
| Tiempo de terminación S | 10–12 min |
| Inicio del vacío | 450 °C |
| Fin del vacío | 810 °C |
| Enfriamiento lento | 200–400 °C |

| COCCIÓN CON LOS STAINS Y EL GLASEADO | |
|--------------------------------------|------------|
| Temperatura de cocción T | 800 °C |
| Temperatura de incremento | 20–25 °C |
| Temperatura de espera B | 350 °C |
| Tiempo de mantenimiento H | 3 min |
| Tiempo de terminación S | 6–8 min |
| Inicio del vacío | Sin vacío |
| Fin del vacío | Sin vacío |
| Enfriamiento lento | 200–400 °C |

| COCCIÓN DEL FRESCO N° 2 (2ª COCCIÓN) | |
|--------------------------------------|------------|
| Temperatura de cocción T | 790 °C |
| Temperatura de incremento | 20–25 °C |
| Temperatura de espera B | 500 °C |
| Tiempo de mantenimiento H | 7 min |
| Tiempo de terminación S | 10–12 min |
| Inicio del vacío | 450 °C |
| Fin del vacío | 789 °C |
| Enfriamiento lento | 200–400 °C |

| OPCIONAL: COCCIÓN CON LOS STAINS Y EL GLASEADO | |
|---|------------|
| Temperatura de cocción T | 800 °C |
| Temperatura de incremento | 20–25 °C |
| Temperatura de espera B | 350 °C |
| Tiempo de mantenimiento H | 1 min 30 s |
| Tiempo de terminación S | 4 min |
| Inicio del vacío | Sin vacío |
| Fin del vacío | Sin vacío |
| Enfriamiento lento | 200–400 °C |

FRESCO GINGIVA VS. ENCÍA NATURAL

FRESCO GINGIVA 1
KEAD6301

FRESCO GINGIVA 2
KEAD6311

FRESCO GINGIVA 3
KEAD6321

FRESCO GINGIVA 4
KEAD6331

FRESCO GINGIVA 5
KEAD6341

FRESCO GINGIVA 6
KEAD6351



Estas páginas están destinadas a un público internacional. No todos los productos mencionados están disponibles en todos los países. El área de aplicación de los productos puede variar según el país. Contacte su equipo de ventas para obtener información más detallada. Toda la información está sujeta a cambios. Salvo error u omisión. Versión: 25/02/2022

