

enero 2012

[www.puntex.es](http://www.puntex.es)



### GUÍA PUNTEX

anuario español prótesis dental

#### CONTENIDO

- Índice de productos por orden alfabético
- Empresas: relación alfabética
- Empresas: fichas técnicas
- Empresas y delegaciones: relación por provincias
- Distribuidores de empresas extranjeras
- Marcas
- Proveedores, productos y marcas
- Laboratorios de Prótesis dental
- Descripción de productos
- Instituciones
- Congresos y exposiciones
- Estadísticas

**Exclusiva  
para el  
profesional**



**puntex** dispone de un banco de datos rico y completo  
elaborado tras más de 35 años de experiencia

# Bases de Datos Campañas Promocionales

|                         |                  |
|-------------------------|------------------|
| <b>FARMA - DISK</b>     | 19.416 Registros |
| <b>HOSPITAL - DISK</b>  | 23.000 Registros |
| <b>DENTAL - DISK</b>    | 11.647 Registros |
| <b>OPTICAL - DISK</b>   | 9.030 Registros  |
| <b>ORTO - DISK</b>      | 5.456 Registros  |
| <b>GERIATRIC - DISK</b> | 5.505 Registros  |

EMPRESAS PROVEEDORAS  
INSTITUCIONES  
ESTABLECIMIENTOS  
DIRIGENTES HOSPITALARIOS

**200.000**  
**DIRECCIONES**

*Haga su selección y solicítelo en CD-ROM o etiquetas, también realizamos el mailing y el envío*



PUBLICACIONES NACIONALES  
TÉCNICAS Y EXTRANJERAS, S.A.  
[puntex@puntex.es](mailto:puntex@puntex.es) - [www.puntex.es](http://www.puntex.es)

Mossèn Ramon Fornells, 24  
Tel. 937 964 507 - Fax 937 904 045  
08301 Mataró - Barcelona

CD-ROM no manipulable, que contiene el colectivo seleccionado, siendo gestionado por un programa de fácil uso que permite consultar por pantalla, imprimir listados y etiquetas, segmentar según necesidades y realizar recuentos.

## SUMARIO

|  |   |
|--|---|
| Difusión de Puntex   | 2 |
| Informa Prótesis Dental  | 2 |
| Productos para Laboratorio   | 2 |
| Belle de St Claire - Kerr  | 2 |
| Acuerdo de colaboración<br>entre las empresas                                    | 3 |
| AB SHOT, S.L. y SOBREGRAU, S.L   | 3 |
| Ortoarea es el distribuidor oficial<br>de Scheu-Dental en el estado español      | 3 |
| Dentalea.net recibe 600.000 visitas y<br>da respuesta a más de 800.000 consultas | 4 |
| Roland DG Iberia presentará<br>sus novedades en Expodental 2012                  | 4 |
| Trabajos sobre cerámica  | 5 |
| El menú perfecto acaba<br>con el café perfecto                                   | 6 |



PUNTEX

**PUBLICACIONES NACIONALES  
TÉCNICAS Y EXTRANJERAS, S. A.**

puntex@puntex.es  
www.puntex.es

Mossèn Ramon Fornells, 24  
Tel. 93 796 45 07  
Fax 93 790 40 45  
08301 Mataró - Barcelona

La dirección de la Revista no acepta responsabilidades derivadas de las opiniones o juicios de valor de los trabajos publicados, las cuales recaerán exclusivamente sobre sus autores.

Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra sólo puede ser realizada con la autorización de sus titulares de la publicación, salvo excepción prevista por la ley. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, [www.cedro.org](http://www.cedro.org)) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

## DIFUSIÓN DE PUNTEX INFORMA PRÓTESIS DENTAL

La difusión de Puntex Informa Prótesis Dental a través de correo electrónico (e-mail) llega a 2.007 destinatarios.

Los profesionales de la Sanidad del Sector de Prótesis Dental reciben periódicamente Noticias, Reportajes, Información sobre Eventos, etc., siempre con la máxima garantía de calidad de las Guías Puntex.

**Aprovechamos para desearles un próspero año 2012. Salud. Amor y Paz.**

---

## PRODUCTOS PARA LABORATORIO BELLE DE ST CLAIRE - KERR

Kerr dispone de una gama de gran calidad en productos para laboratorio de prótesis, entre los que destaca la línea Belle de St Claire que incluye espaciadores, selladores y endurecedores.

### **Estas soluciones se caracterizan por:**

Su espesor uniforme que permite conseguir resultados constantes

Su gama de 4 espesores (00, 10, 15 y 20 micras) para elegir la más apropiada en cada procedimiento

Sus dos tiempos de secado. Con las soluciones Classic el tiempo de secado entre capas es de 50 a 60 segundos, y con las Quick Set se reduce a la mitad (30 segundos)

Su mezcla fácil. Las propiedades físicas del producto permiten una mezcla fácil entre 15 y 30 segundos logrando una consistencia densa y homogénea

Su gama de colores (azul, gris, rojo, oro, plata), proporcionan un contraste excelente para diferenciar las capas múltiples, tanto en ceras, metales, porcelanas y composites.

Su compatibilidad con todos los tipos de muñones de resina o escayola.

La gama de productos Belle de Saint Claire se complementa con ceras Bellewax (ceras de inmersión, para modelar, para márgenes), bebederos para coronas y puentes, cilindros ovalados para revestimiento e instrumentos para modelar porcelana.

[www.kerrdental.es](http://www.kerrdental.es)



## **ACUERDO DE COLABORACIÓN ENTRE LAS EMPRESAS AB SHOT, S.L. Y SOBREGRAU, S.L**

Tenemos la satisfacción de comunicarles el establecimiento del acuerdo de colaboración entre las empresas AB SHOT, S.L. y SOBREGRAU, S.L. a partir del mes de enero 2012.

AB SHOT es el actual fabricante de los micromotores NAVFRAM, los únicos micromotores profesionales fabricados en España.

SOBREGRAU lleva más de 25 años comercializando en diferentes sectores tanto los micromotores NAVFRAM como micromotores de otras marcas.

Con dicho acuerdo, esperamos poder mejorar el servicio y la atención que hemos venido suministrando hasta la fecha.

Además de los micromotores NAVFRAM, hemos llegado a un acuerdo con las marcas SAESHIN y DAE YOUNG para comercializar sus productos en España.

Como únicos fabricantes y especialistas en micromotores en España, tenemos la seguridad de ofrecerles una gama de productos con una relación calidad/precio inmejorable y un servicio técnico rápido, eficaz y económico, que otros distribuidores no están en condiciones de suministrar.

**Email. [j.sobregrau@abshot.es](mailto:j.sobregrau@abshot.es)**



## **ORTOAREA ES EL DISTRIBUIDOR OFICIAL DE SCHEU-DENTAL EN EL ESTADO ESPAÑOL**

Desde el pasado mes de Agosto de 2011, Ortoarea es el distribuidor oficial de la marca Scheu-Dental en el estado español

Presentamos Biostar, la máquina para el termomodelado a presión de uso universal, para todas las aplicaciones en el laboratorio.

Cuenta con 6 bares de presión y el emisor de rayos infrarrojos patentado alcanza la temperatura de 220º en tan solo un segundo. ¡Ahora con la tecnología del escáner!

Ortoarea también presenta la nueva máquina de termomodelado para todas las aplicaciones en el laboratorio dental. Trabaja con 4 bares de presión y, al igual que Biostar, cuenta con el emisor patentado de rayos infrarrojos alcanzando la temperatura de 220º en tan solo 1 segundo.

Incluye la nueva tecnología del lector de escáner.

**[www.ortoarea.com](http://www.ortoarea.com)**



BIOSTAR



MINISTAR-S



DURAN

## DENTALEA.NET RECIBE 600.000 VISITAS Y DA RESPUESTA A MÁS DE 800.000 CONSULTAS

Si eres protésico y quieres promocionar tu trabajo, date de alta gratis en el BUSCADOR PROTÉSICOS de dentalea.net. El portal dental líder en España.



## ROLAND DG IBERIA PRESENTARÁ SUS NOVEDADES EN EXPODENTAL 2012



Roland DG Iberia estará presente en la próxima edición de Expodental, que se celebrará en Madrid del 23 al 25 de febrero, donde presentará la nueva Roland DWX-50, una fresadora 3D de 5 ejes que proporciona precisión de fresado y facilidad de uso a un precio incomparable. Con una arquitectura abierta real, la compacta DWX-50 se integra con los escáneres 3D estándares del mercado, ordenadores y todos los programas CAD/CAM más conocidos para ofrecer una solución altamente efectiva en costes. Herramientas avanzadas y prestaciones operativas permiten a la DWX-50 mecanizar de forma desatendida al tiempo que generan confianza sobre el producto final al técnico de laboratorio.

Visítenos en el pabellón 7, Stand 7A06 y conozca de la mano de nuestros especialistas todas ventajas y beneficios de un sistema abierto.

[www.rolanddgi.com](http://www.rolanddgi.com)  
[digitalg@rolanddgi.com](mailto:digitalg@rolanddgi.com)

## TRABAJOS SOBRE CERÁMICA

### Fresas de Carburo de tungsteno, PM Corte -30

Fresa TC – Corte 30

Repasado fino de todas las aleaciones y composite. Ideal sobre cerámica, puesto que el filo especial de la fresa evita la formación de craquelados.

Óptima reducción de material y superficies de alta calidad en el repasado de recubrimientos estéticos de cerámica y acrílico. Bajo nivel de vibraciones y, por consiguiente, superficies de la máxima calidad, mejor que trabajadas con instrumentos de diamante. Reducción controlada de material y alta rentabilidad.

### TRABAJOS DE PULIMENTO SOBRE CERÁMICA Y ZIRCONIO

#### Pulidores diamantadas, PM

Sistema de pulido en 3 fases para trabajar todos los materiales cerámicos sin generar calor. Pulido de resultados brillantes sin necesidad de pasta para pulir, logrado mediante un especial concepto de aglutinante en combinación con el grano de diamante natural.

Indicaciones para su uso:

- Trabajar siempre con una ligera presión.
- Para conseguir un pulido con resultados óptimos deben seguirse todas las 3 fases en el orden indicado.

1a fase = Verde: Grano grueso

Para el repasado previo, para la reducción rápida y el desbastado de material.

#### Mod- 301HP

Sistema de pulido en 3 fases para trabajar todos los materiales cerámicos sin generar calor. Pulido de resultados brillantes sin necesidad de pasta para pulir, logrado mediante un especial concepto de aglutinante en combinación con el grano de diamante natural.

2a fase = Azul: Grano medio

Para el alisado de superficies y la preparación del pulido final.

#### Mod- 3001HP

Sistema de pulido en 3 fases para trabajar todos los materiales cerámicos sin generar calor. Pulido de resultados brillantes sin necesidad de pasta para pulir, logrado mediante un especial concepto de aglutinante en combinación con el grano de diamante natural.

3a fase = Amarillo: Grano superfino

Para el pulido a alto brillo sin cocción de glaseado suplementaria.

#### Mod- 30001HP

**EDENTA AG - [www.edenta.ch](http://www.edenta.ch)**

|   |                              |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |
|---|------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| <b>30</b><br>Dentatura incrociata superfina<br>Dentado cruzado superfino<br>Corte cruzado super fino<br>1 | Fig. No                      | 261         | 364R        | 295         | 257         | 138         | 139         | 137         | 78          | 88          | 138         |
|   | L mm                         | 14,0        | 16,0        | 16,0        | 17,0        | 8,0         | 8,0         | 5,5         | 7,0         | 5,5         | 8,0         |
| Shank   | Size $\varnothing^{1/10}$ mm | 023         | 023         | 023         | 023         | 023         | 023         | 023         | 023         | 023         | 016         |
| HP  | Order No.                    | 0130.023HP  | 0230.023HP  | 0430.023HP  | 0630.023HP  | 0730.023HP  | 0830.023HP  | 0930.023HP  | 1030.023HP  | 1130.023HP  | 1230.016HP  |
|   | ISO 500 104...               | 194 110 023 | 137 110 023 | 292 110 023 | 187 110 023 | 198 110 023 | 289 110 023 | 225 110 023 | 257 110 023 | 237 110 023 | 184 110 016 |

## EL MENÚ PERFECTO ACABA CON EL CAFÉ PERFECTO

### SORPRENDE A TUS INVITADOS ESTA NAVIDAD Y CONVIÉRTETE EN UN EXPERTO CAFETERO

Marcilla L'aRôme Espresso te ofrece diferentes variedades e intensidades para combinar tus menús de fiesta con el café más exquisito y hacer las delicias de tus invitados.

Los postres navideños junto al mejor café, garantizarán el éxito de todas tus sobremesas. Aprende a degustar distintos tipos de café y comparte con tus invitados una experiencia sensorial única.

Barcelona, Diciembre de 2011. ¿Quieres deslumbrar a todos tus invitados estas fiestas? ¿Te has preguntado alguna vez cual es el tipo de café que mejor se adapta a cada comida? Esta Navidad conviértete en todo un experto cafetero y ¿por qué no? organiza una cata de café en casa como un auténtico profesional.

Las fechas navideñas son, por excelencia, un momento ideal para pasar un rato agradable con familia y amigos. La gastronomía toma un papel protagonista y dedicamos mucho tiempo a cocinar platos típicos y presentarlos de la manera más exquisita. Por ello, para tomar un café perfecto, Marcilla L'aRôme Espresso, con sus 10 distintas variedades y algunos consejos te ayudará a acertar con la intensidad adecuada según el menú que hayas preparado así como ofrecer a tus invitados aquella variedad que más les guste.

### ¿Cuál es el mejor café para servir tras las comidas Navideñas?

Ya hemos pensado en todos los detalles para nuestros menús, los entrantes, el plato principal y también hemos seleccionado postres y dulces típicos. Pero con tantos contrastes de sabores, ¿cuál es el café más adecuado para cada ocasión? Para poder apreciar todas las características del café y notar aun más su sabor, partiremos siempre como referencia del último plato que hayamos consumido. Con estos sencillos consejos podrás disfrutar del café más adecuado para cada menú de fiesta.

1. Aves y carnes, típicas recetas navideñas: Si en nuestro menú ha predominado la carne, lo más adecuado sería acabar con un café potente en cuerpo y personalidad. Así una variedad Fortissimo sería ideal para combinar con este tipo de menú porque es un café robusto, con mucha fuerza y cuerpo. El café de mayor intensidad dentro de la colección de cafés seleccionados de Marcilla L'aRôme Espresso.



2. Pescados y Mariscos, un clásico en las fiestas. Los pescados y mariscos también son habituales durante estas fechas. Éstos suelen ser platos más ligeros y menos especiados, por ello se recomienda una variedad de café más suave, con poco cuerpo, dentro de las variedades Marcilla L'aRôme Espresso, se ajusta a la perfección la variedad Suntuoso que ofrece una perfecta armonía entre sabor y aromas envolventes.

3. Cenas informales y variadas. Para las cenas más informales con aperitivos, quesos, pates y canapés, al haber gran cantidad de sabores, es mejor acabar con una variedad más neutra. La variedad Splendente de Marcilla L'aRôme Espresso, sería una buena opción porque es un café elegante y equilibrado, con aroma de intensidad pronunciada y una crema densa y persistente con reflejos dorados.

4. Cafés y dulces navideños Y si lo que queremos es degustar un café con los típicos postres navideños, debemos recordar que éstos se agrupan en dos tipos, los elaborados a base de frutos secos, como polvorones o turrónes clásicos, que deberán acompañarse con cafés suaves, y los elaborados a base de chocolate, que tomaremos con variedades más neutras y con menos cuerpo. Las variedades Satinato para los primeros por ser un café refinado y generoso en el paladar, con sabor suave y equilibrado y Delizioso, para los segundos, porque es cremoso, con notas ligeramente tostadas, y de gran riqueza aromática, dos variedades delicadas de Marcilla L'aRôme Espresso que ofrecen un espresso de alta calidad.

Convierte tus sobremesas en una divertida cata de café.

Las sobremesas navideñas son un momento muy especial para estar con la familia y amigos, por ello, es el momento ideal para degustar un exquisito café, sin prisas. Con las variedades de Marcilla L'aRôme Espresso Lungos como el Lungo Profondo podemos saborear durante más tiempo de un exquisito café con inconfundibles notas amargas que deja un delicioso y perdurable sabor en boca. El fin de fiesta perfecto para noches largas como la Nochevieja.

Y por último, para convertir tus sobremesas en el colofón final de un gran menú de fiesta, tan solo es necesario conocer algunos pequeños trucos para descubrir toda la intensidad de aromas y sabores. Por ejemplo, aclara siempre el paladar con un vaso de agua para limpiarlo bien de otros sabores que pueden alterar su sabor. Usa agua de calidad y leche fresca y asegúrate de tener diferentes variedades en intensidad y sabor para poder responder a las necesidades de todos tus invitados así como café descafeinado en sus dos versiones: Lungo Decaffeinato para los amantes de un café más largo y Decaffeinato espresso.

Es evidente que tomar un buen café es mucho más que ingerir una bebida, es también un acto social, un momento de reunión y conversación así que organizar una degustación de café puede ser una actividad participativa y divertida para aprender a distinguir los matices de aroma, cuerpo y sabor.

### **Variedades Marcilla L'Arome Espresso**

La gama de variedades de Marcilla L'aRôme Espresso cuenta con 10 distintas intensidades para disfrutar de un sabor para cada persona y momento. Con estas diez variedades, Forza, Fortissimo, Suntuoso, Splendente, Satinato, Delizioso y Forza Decaffeinato y sus dos nuevos lungos, Lungo Profondo y Lungo Decaffeinato, Marcilla ofrece diferentes intensidades para satisfacer todo los paladares.

Todas las variedades de Marcilla L'aRôme Espresso contienen sólo café de la más alta calidad, cultivado y cosechado de forma social y medioambientalmente sostenibles conforme a los criterios de la fundación de certificación UTZ CERTIFIED. Además,

cada cápsula ha sido envasada de forma individual para mantener las propiedades de un café recién tostado.

### **Marcilla**

Marcilla tiene una larga historia en el mercado español de café que se remonta a 1907. Desde sus orígenes, ha desarrollado y comercializado productos de altísima calidad a fin de cumplir su misión de ofrecer ricas experiencias de café y aroma a sus consumidores. La innovación constante siempre ha desempeñado un papel fundamental en la evolución de la marca, siendo reciente ejemplo de ello sus lanzamientos de Senseo en el segmento monodosis y Marcilla Cápsulas Gran Aroma.

Marcilla es marca líder del segmento de café molido en España y ocupa posiciones destacadas en los otros segmentos del mercado de café. Como parte de su política de responsabilidad social, incorpora café que cumple con los criterios UTZ CERTIFIED en todos sus productos y colabora activamente con el Banco de Alimentos. Pertenece a la compañía Sara Lee Southern Europe, S.L. que también comercializa las marcas Soley, Hornimans, (te e infusiones) y Natreen (edulcorantes). Cuenta con una división para el sector profesional y una fábrica ubicada en Mollet de Vallés, Barcelona. Para saber más sobre Marcilla, visite su página web [www.marcilla.com](http://www.marcilla.com)

### **Acerca de Sara Lee Corporation**

Sara Lee Corp. (NYSE: SLE) y su cartera líder de marcas de alimentación y bebidas que incluye Ball Park, Douwe Egberts, Hillshire Farm, Jimmy Dean, Pickwick Teas, Sara Lee y Senseo, genera casi 9.000 millones de dólares en ventas netas anuales de sus operaciones continuadas y emplea aproximadamente 20.000 personas en todo el mundo. En enero 2011, Sara Lee Corp. anunció que dividirá la empresa en dos compañías que cotizarán de manera independiente y que se centrarán exclusivamente en su mercado: una se focalizará en el mercado de café y té y la otra en el de cárnicas en Norteamérica. Para más información sobre la compañía, visite [www.saralee.com](http://www.saralee.com).

**[www.marcilla.com](http://www.marcilla.com)**

# Especialistas en el área de la SANIDAD

**GUÍA**  **PUNTEX**



## REVISTAS para PROFESIONALES



[www.puntex.es](http://www.puntex.es)



 **PUNTEX**

**PUBLICACIONES NACIONALES TÉCNICAS Y EXTRANJERAS, S.A.**  
[puntex@puntex.es](mailto:puntex@puntex.es) - [www.puntex.es](http://www.puntex.es)

Mossèn Ramon Fornells, 24 -  
Tel. 937 964 507 - Fax 937 904 045  
08301 Mataró - Barcelona