

MODE D'EMPLOI - INSTRUCTIONS FOR USE

DU CAGEL Z1

FONDEUSE A GELATINE
DUPLICATOR FOR GEL

CE



UGIN
dentaire

25 rue de la Tuilerie 38170 SEYSSINET-PARISSET – France
Tél. National : 04.76.84.45.45 - Fax : 04.76.84.46.46
Tél. International : +33.4.76.84.45.43 - Fax : +33.4.76.84.46.46
Email : info@ugin-dentaire.fr - [http : www.ugindentaire.fr](http://www.ugindentaire.fr)

Rev 06/16

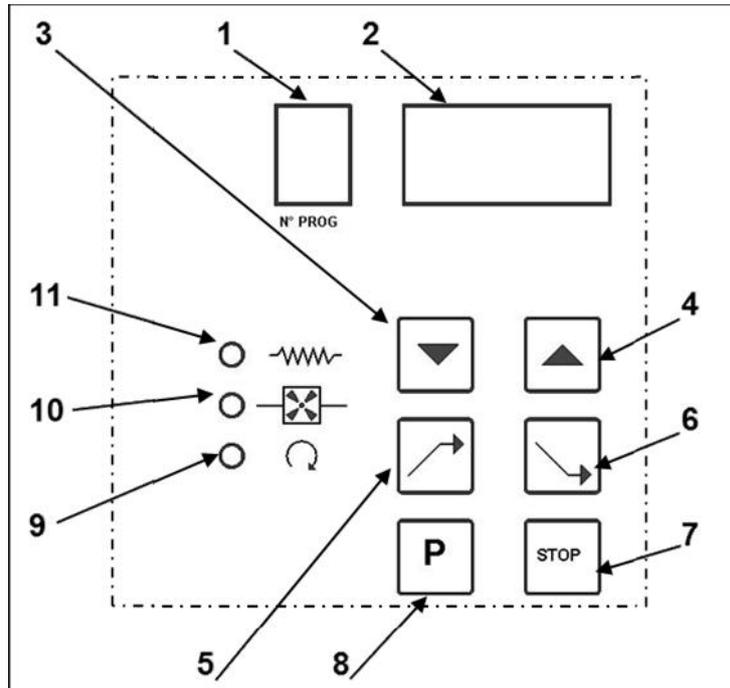
DUCAGEL Z1

A.	Déclaration de conformité CE / <i>EC declaration of conformity</i>	1
B.	Descriptif du tableau de commande / <i>Control panel</i>	2
C.	MODE D'EMPLOI	3
D.	INSTRUCTIONS FOR USE.....	9
E.	Pièces détachées / <i>Spare parts</i>	15

A. Déclaration de conformité CE / EC declaration of conformity

			
DECLARATION CE DE CONFORMITE		CE	
<i>EC DECLARATION OF CONFORMITY</i>			
<u>Nom et adresse du fabricant :</u>		UGIN'Dentaire	
<i>Name and addresses manufacturer:</i>		25 rue de la Tuilerie 38170 Seyssinet Pariset – France	
UGIN'Dentaire déclare, sous sa complète responsabilité, que le produit : <i>UGIN'Dentaire declares, on its own exclusive responsibility, that the product:</i>			
<u>Désignation du produit :</u>	Fondeuse à gélatine		
<i>Description:</i>	<i>Duplicator for gel</i>		
<u>Nom du produit :</u>	DUCAGEL Z1		
<i>Brand name:</i>			
<u>Référence du modèle :</u>	GEL01DCGZ001		
<i>Product code:</i>		<u>Identification du produit</u> <i>Identification product</i>	
Répond aux exigences essentielles de santé et sécurité des directives suivantes :			
<i>Fulfills the essential requirements of health and safety of the following directives:</i>			
▪ Directive machine		2006/42/CE	
<i>Machinery directive</i>			
▪ Directive compatibilité électromagnétique		2004/108/CE	
<i>Electromagnetic compatibility directive</i>			
Responsable dossier technique :		Directeur Général : S. BIONDI	
<i>Responsible technical file:</i>			
Seyssinet-Pariset, 10/06/2016			
UGIN'Dentaire 25 rue de la Tuilerie 38170 Seyssinet Pariset - France Tél. (33) 04 76 84 45 45 - Fax (33) 04 76 84 46 45 Email : info@ugin-dentaire.fr - export@ugin-dentaire.fr http : www.ugindentaire.fr			

B. Descriptif du tableau de commande / Control panel



N°	Description	Description
1	Affichage du n° de programme (de 0 à 9)	Programme number display (0 to 9)
2	Affichage paramètres de température ou de temps	Temperature / time display
3	Touche de décrémentation	Decrement key
4	Touche d'incrémentatation	Increment key
5	Commande démarrage programme	Programme start
6	Commande de stabilisation à la température basse (b)	Stabilisation at low temperature (b)
7	Touche d'arrêt programme ou de la phase en cours	Stop program or current phase
8	Touche d'accès à la programmation	Access to programming function
9	Voyant fonctionnement : Moteur	Drive unit "On" indicator
10	Voyant fonctionnement : Ventilateur	Fan "On" indicator
11	Voyant fonctionnement : Chauffe	Heater "On" indicator

C. MODE D'EMPLOI

A.	Déclaration de conformité CE / <i>EC declaration of conformity</i>	1
B.	Descriptif du tableau de commande / <i>Control panel</i>	2
C.	MODE D'EMPLOI	3
	IMPORTANT !	4
	NORMES DE SECURITE	4
	ATTENTION	4
	1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	5
	2. DESEMBALLAGE	5
	3. INSTALLATION	5
	4. MISE EN SERVICE	6
	5. PROGRAMMATION	6
	6. FONCTIONNEMENT	7
	7. ENTRETIEN	8
	8. ELIMINATION DES DECHETS	8
E.	Pièces détachées / <i>Spare parts</i>	15

IMPORTANT !

Avant d'installer l'appareil **lisser attentivement ce manuel** et le conserver afin de pouvoir le consulter au besoin.



Le **DUCAGEL Z1** ne doit pas être employé autrement que dans les conditions et pour les utilisations décrites dans ce manuel et uniquement par des **professionnels de la prothèse dentaire**. Tout autre usage qui en sera fait annulera immédiatement la garantie du fabricant.

NORMES DE SECURITE

- Suivez attentivement toutes les indications contenues dans ce manuel.
- Avant toute opération d'entretien il faut débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique.
- Ne jamais introduire d'objets étrangers à l'intérieur de la machine durant les opérations d'entretien.
- Ne pas effectuer d'opérations d'entretien différentes de celles indiquées dans ce manuel. Toute intervention non prévue dans la documentation peut être dangereuse. Pour ce genre d'intervention il est donc nécessaire de faire appel au service d'assistance technique.
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à la tension de fonctionnement de l'appareil inscrite sur la plaque de firme placée derrière la machine avant de brancher la prise de l'appareil.

ATTENTION

- **Ne jamais intervenir pour réparer la machine lorsqu'elle est branchée : DANGER D'ELECTROCUTION !**

- Utiliser exclusivement des pièces de rechange originales. L'utilisation de pièces de rechanges non originales annule l'éventuelle garantie dont bénéficie votre appareil et rend celui-ci non conforme aux normes de sécurité ainsi qu'extrêmement dangereux à utiliser.
- Pour toute information concernant l'installation, l'entretien et l'utilisation de l'appareil s'adresser au **Service après-vente - UGIN'Dentaire**.

- **Pictogrammes :**



Danger général : si les instructions ne sont pas suivies, il y a risque de dommages aux équipements



Danger électrique : si les instructions ne sont pas suivies, il y a risque d'électrocution et de dommages corporels

1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- **Dimensions** :
 - Hauteur (couvercle fermé) : 510 mm
 - Hauteur (couvercle ouvert) : 820 mm
 - Largeur : 325 mm
 - Profondeur : 425 mm
 - Poids : 23.5 kg

- **Dimensions de la cuve** :
 - Diamètre intérieur : 240 mm
 - Hauteur : 220 mm
 - Capacité : 6 kg de gélatine

- **Tension d'alimentation** : 230V (50Hz / 60Hz)
- **Puissance** : 850W
- **Température maxi dans la cuve** : 99°C
- **Vitesse de malaxage** 30 tours/min avec limitation électronique du couple pour garantir la protection du moteur
- **10 programmes** :
 - n° 0 : malaxage permanent pendant le palier de maintien à la température basse
 - n° 1 à 9 : malaxage intermittent
- **Départ différé** jusqu'à 99h.

2. DESEMBALLAGE

- Vérifier au déballage le parfait état de la machine afin de signaler au livreur d'éventuelles détériorations.
- Ne pas oublier de faire signer par le livreur le bon de transport sur lequel les réserves sont mentionnées.

3. INSTALLATION

- Placer l'appareil dans un endroit aéré en respectant une distance minimale de 10 cm avec toute autre paroi.
- Brancher le cordon à l'arrière de l'appareil.
- Après avoir vérifié que la tension secteur est identique à celle mentionnée sur la plaque signalétique, brancher le cordon sur une prise normalisée 10/16A comportant une borne de mise à la terre.

4. MISE EN SERVICE

- Une fois la cuve remplie de gélatine (maximum 6 kg), actionner l'interrupteur M/A situé à l'arrière de l'appareil.
- L'affichage de la température dans la cuve ainsi que le n° du programme apparaît au bout de quelques secondes.
- Le paramétrage des programmes peut alors s'effectuer.

5. PROGRAMMATION

- Pour choisir le programme utiliser les touches  ou .
- Un premier appui sur  permet de programmer un départ de cycle différé.
 - La lettre « **d.** » apparaît sur l'afficheur 1 et « 0. 0 » sur le 2.
 - La plage de réglage s'étend jusqu' à 99h 00'.
 - Afin que le départ différé soit efficace, il est préférable que sa valeur mini ne soit pas inférieure à 60'.
 - Pour déterminer la valeur désirée utiliser les touches  ou .

NOTA

- Si on conserve la valeur à 0, le cycle commence dès l'appui sur la touche .
- Lors d'un départ différé, l'appui sur  déclenche le compte à rebours avant le début du cycle choisi.

- Un nouvel appui sur  permet le réglage de la température de stabilisation basse (affichage de la lettre « **b.** » à gauche).
- La plage de réglage va de 30°C à 75°C (réglage usine 45°C).
- Pour la modifier utiliser les touches  ou .
- En utilisant de nouveau la touche  c'est la température haute qui peut être paramétrée (affichage de la lettre « **h.** » à gauche).
- La plage de réglage va de 75°C à 99°C (réglage usine 94°C).
- Pour choisir la valeur utiliser les touches  ou .
- Un nouvel appui sur P donne accès au réglage du temps de stabilisation du palier haut (affichage de la lettre « **t.** » à gauche).
- Le paramétrage s'étend de 10' à 30' maxi (réglage usine 10').
- Pour modifier cette valeur, utiliser les touches  ou .

- La programmation est dès lors terminée et l'appui sur  permet la validation des paramètres programmés.
- Répéter l'opération pour chacun des programmes.

6. FONCTIONNEMENT

- Après avoir effectué le choix du programme, appuyer sur la touche  pour lancer le cycle.
- Le voyant témoin de la résistance s'allume et la chauffe commence.
- Lorsque la température, dans la cuve atteinte 35°C le voyant moteur  s'éclaire et la rotation intermittente du couteau débute.
- La température se stabilise dès que la consigne haute (**h**) est atteinte, et ce jusqu'à la fin de la temporisation (**t**).
- A la fin de ce temps de stabilisation, la ventilation se met en marche, le malaxage se poursuit mais la chauffe est inactive.
- Une fois le seuil de température basse (**b**) atteint, la ventilation s'arrête, et le moteur ne tourne que par intermittence, pendant la durée de stabilisation basse (sauf pour le programme **0**).



ATTENTION : par sécurité, le cycle ne peut s'effectuer que couvercle fermé.

Si le capot reste ouvert l'indication « **OPEN** » apparaît, le moteur et la chauffe sont alors inactifs.

NOTA

- Un point situé en bas à droite du N° de programme indique que l'on se situe dans une phase de stabilisation.
- Lors de l'utilisation du programme **0**, la rotation du couteau est permanente jusqu'à la fin du palier de maintien bas.

IMPORTANT

- En cas de besoin, il est possible de passer directement à la phase de stabilisation basse (**b**). Pour cela il suffit d'appuyer sur  puis sur .
- Pour revenir au début du cycle appuyer de nouveau sur  puis sur .
- L'appui sur  interrompt le programme en cours, le moteur, la ventilation et la chauffe sont inactifs et la température chute naturellement.

CONSEILS

- Il est recommandé de morceler la gélatine afin d'optimiser le redémarrage du moteur et réduire le temps de montée à la température de liquéfaction.
- Après une longue période de stabilisation, il est préférable de rajouter un peu d'eau afin de compenser l'évaporation naturelle.

7. ENTRETIEN



DUCAGEL Z1 doit être déconnectée de l'alimentation principale lorsque des travaux de nettoyage et/ou de maintenance sont effectués.

Hormis les nettoyages extérieurs (sans produits abrasifs), la DUSAGEL Z1 ne nécessite aucun entretien.

8. ELIMINATION DES DECHETS

- **Respecter les consignes d'élimination propres aux appareils électriques et électroniques : ne pas jeter avec les ordures ménagères.**
- L'appareil est soumis à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques, ainsi qu'à la législation du pays dans lequel il est utilisé et doit donc être éliminé selon les dispositions en vigueur.
- Le pictogramme poubelle barré avec un rectangle noir en-dessous indique que l'appareil a été mis sur le marché après le 13/08/2005.



D. INSTRUCTIONS FOR USE

A.	Déclaration de conformité CE / <i>EC declaration of conformity</i>	1
B.	Descriptif du tableau de commande / <i>Control panel</i>	2
D.	INSTRUCTIONS FOR USE	9
	IMPORTANT!	10
	WARNING	10
	CAUTION	10
1.	TECHNICAL CHARACTERISTICS	11
2.	UNPACK	11
3.	INSTALLATION	11
4.	STARTING	12
5.	PROGRAMMING	12
6.	OPERATION	13
7.	MAINTENANCE	14
8.	WASTE DISPOSAL	14
E.	Pièces détachées / <i>Spare parts</i>	15

IMPORTANT!

Before installing the apparatus **read carefully this manual** and keep it for future consultations.



DUCAGEL Z1 must only be used in the manner and for the purposes described in these instructions and must be operated only by **dental professionals**. Other uses than the ones stipulated will immediately invalidate the warranty.

WARNING

- Do follow carefully all the indications brought back in this manual.
- During all the maintenance operations disconnect the power cord from the electrical outlet.
- Do not introduce stranger objects inside the unit during the maintenance operations.
- Do not execute different operations of maintenance from those brought back in the manual. Whichever operation not included in this manual, can involve risks. For operation of this type, contact the technical service.
- Before turning on the unit and connecting the power cord to the electrical outlet, make sure that the voltage corresponds to the one brought back on the fabrication nameplate placed on the back part of the apparatus.

CAUTION

▪ **Do not make any maintenance operation when the power cord is connected: FULGURATION DANGER!**

- Use only genuine spare parts. Placing not genuine spare parts can void your warranty, moreover can make the apparatus not in compliance with the norms, and dangerous when in use.
- For whichever inherent information concerning installation, maintenance and use of the unit, contact the **customer's service UGIN'Dentaire**.

▪ **Pictograms:**



General warning: failure to observe the instructions may result in damage to the equipment.



Electrical hazard: failure to observe the instructions may result in electric shock and serious personal injury

1. TECHNICAL CHARACTERISTICS

- **Dimensions:**
 - Height (closed lid): 510 mm
 - Height (open lid): 820 mm
 - Width: 325 mm
 - Height: 425 mm
 - Weight: 23.5 kg

- **Tank dimensions:**
 - Inside diameter: 240 mm
 - Height: 220 mm
 - Capacity: 6 kg of gelatin

- **Voltage:** 230V (50Hz / 60Hz)
- **Power:** 100W
- **Mixing speed** of 30 rpm and includes electronic torque control to prevent damage to the drive unit.
- **10 Programs:**
 - **NR. 0:** continuous mixing action during the low-temperature holding level.
 - **NR. 1 to 9:** intermittent mixing action.
- **Delayed start time up** to 99 h

2. UNPACK

- Unpack the **DUCAGEL Z1** and check that it is in perfect order, so that any defects can be reported to the carrier.
- Verify integrity of the pack at the moment of the reception of the apparatus.
- Remember to get the carrier to sign the delivery note.

3. INSTALLATION

- Position the machine in a well ventilated area with a gap of at least 10 cm between it and any wall.
- Plug the power lead into the back of the machine.
- Make sure that the mains voltage matches the voltage on the machine rating plate and then plug the machine into a standard 10/16A socket that includes an earth terminal.

4. STARTING

- Fill the tank with gelatin (max. 6 kg) and turn the On/Off switch at the back of the machine to On.
- The temperature in the tank and the program number will appear after a few seconds.
- The programs can now be configured.

5. PROGRAMMING

- Use the  and  keys to select the required program.
- Press the  key once to set the delayed cycle start
 - The letter “d.” will appear on the display **1** and “0.0” on the display **2**.
 - The delayed start time setting can be adjusted up to 99h 00’.
 - To be efficient, it’s better if its minimum value is not less than 60’.
 - Use the  and  keys to set the delayed start time.

NOTE:

- If the programmed setting is 0, the cycle will start as soon as the  key is pressed.
- For a delayed start time, press the  key and the countdown will start before the beginning of the required cycle.

- Press the  key a second time to set the delayed cycle start (the letter “b”. will appear on the display **1**).
- The low stabilisation temperature setting can be adjusted from 30°C to 75°C (preset to 45°C).
- Use the  and  keys to alter the setting.
- Press the  key a third time to set the high temperature (“h” will appear at the left of the window).
- The high temperature setting can be adjusted from 75°C to 99°C (preset to 94°C).
- Use the  and  keys to set the required temperature.
- Press  the key a fourth time to set the stabilisation time of the top level (“t.” will appear at the left of the window).
- The stabilisation time can be set to between 10’ and 30’ (preset to 10’), using the  and  keys.

- The programming procedure is now complete. Press the  key to confirm the programmed settings.
- Repeat as above for each program.

6. OPERATION

- Select a program and then press the  key to run the cycle.
- The heating element indicator light will come on and the heating process will begin.
- The drive unit indicator light  will come on when the temperature in the tank reaches 35°C, and the blade will start to turn intermittently.
- The temperature will remain constant when it reaches the upper set point (**h**) until the end of the stabilisation time (**t**).
- At the end of the stabilisation time, the fan will cut in and the machine will continue to mix with the heating cycle off.
- The fan will stop when the temperature has dropped to the low set point (**b**) and the drive unit will operate intermittently while the product is being stabilised at the low temperature (except for the program **0**).

CAUTION: for safety reasons, the cycle will not start if the lid is open.



In this case “**OPEN**” will appear on the display, the motor and the heating process are “Off”.

NOTE

- A dot at the bottom right of the program number indicates that a stabilisation phase is running.
- During program NR. **0** the blade will rotate continuously until the end of the low holding level.

IMPORTANT

- If necessary, you can switch directly to the low-temperature stabilisation phase (**b**) by pressing the  key followed by the  key.
- Press  again and the  key to return to the start of the cycle.
- Pressing  interrupts the current program and shuts off the drive unit, fan and heating cycle causing the temperature to drop naturally.

RECOMMENDATIONS

- Break the gelatin down into small pieces so that the drive unit can restart more efficiently and to reduce the time required to reach liquefaction temperature.
- After a long period of stabilisation, a small amount of water should be added to compensate for any natural evaporation.

7. MAINTENANCE

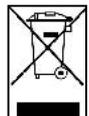


DUCAGEL Z1 must be disconnected from the main power whenever maintenance work and/or cleaning is carried out.

The DUCAGEL Z1 machine requires no special maintenance apart from external cleaning (do not use abrasive products).

8. WASTE DISPOSAL

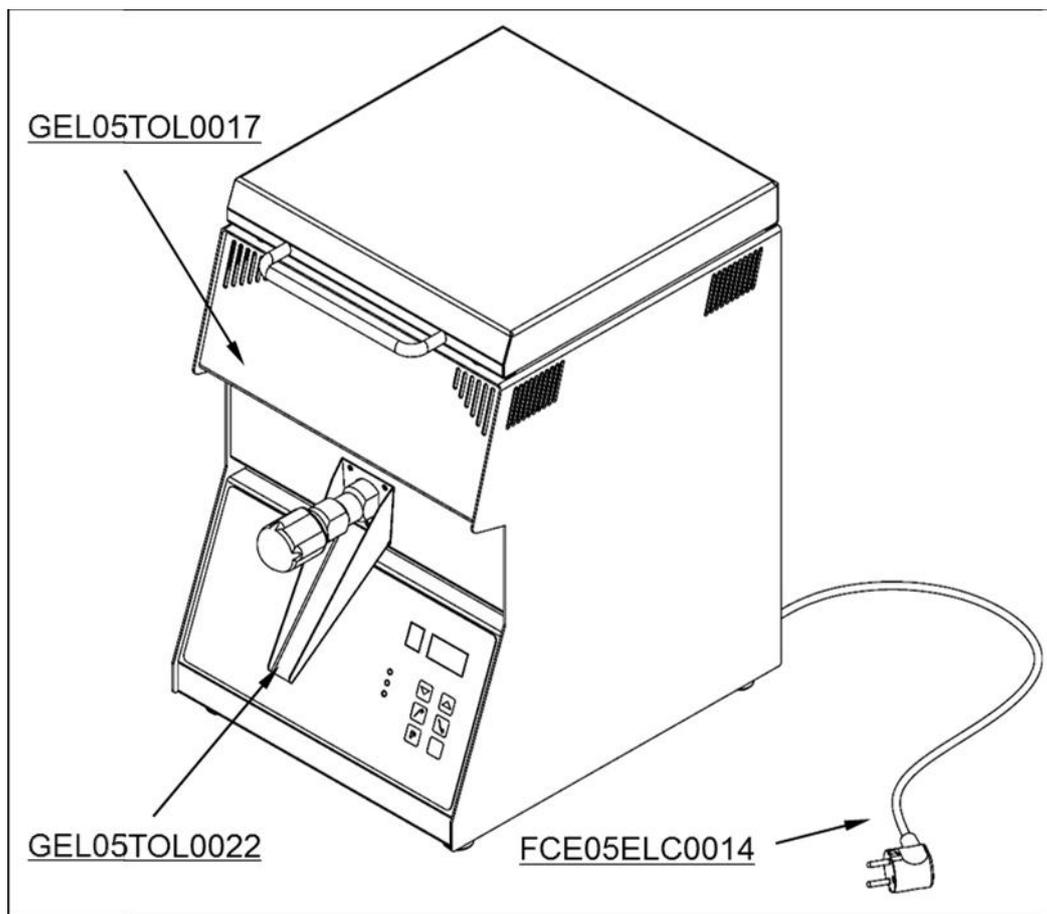
- **Observe the waste disposal regulations for electrical and electronic equipment: do not dispose of with household waste.**
- The unit is subject to Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment and to the laws of the country in which it is being used, and must be disposed of in accordance with applicable regulations.
- The black bar beneath the crossed-out bin symbol indicates that the unit was put on the market after 13/08/2005.

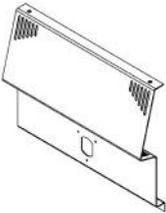


E. Pièces détachées / *Spare parts*

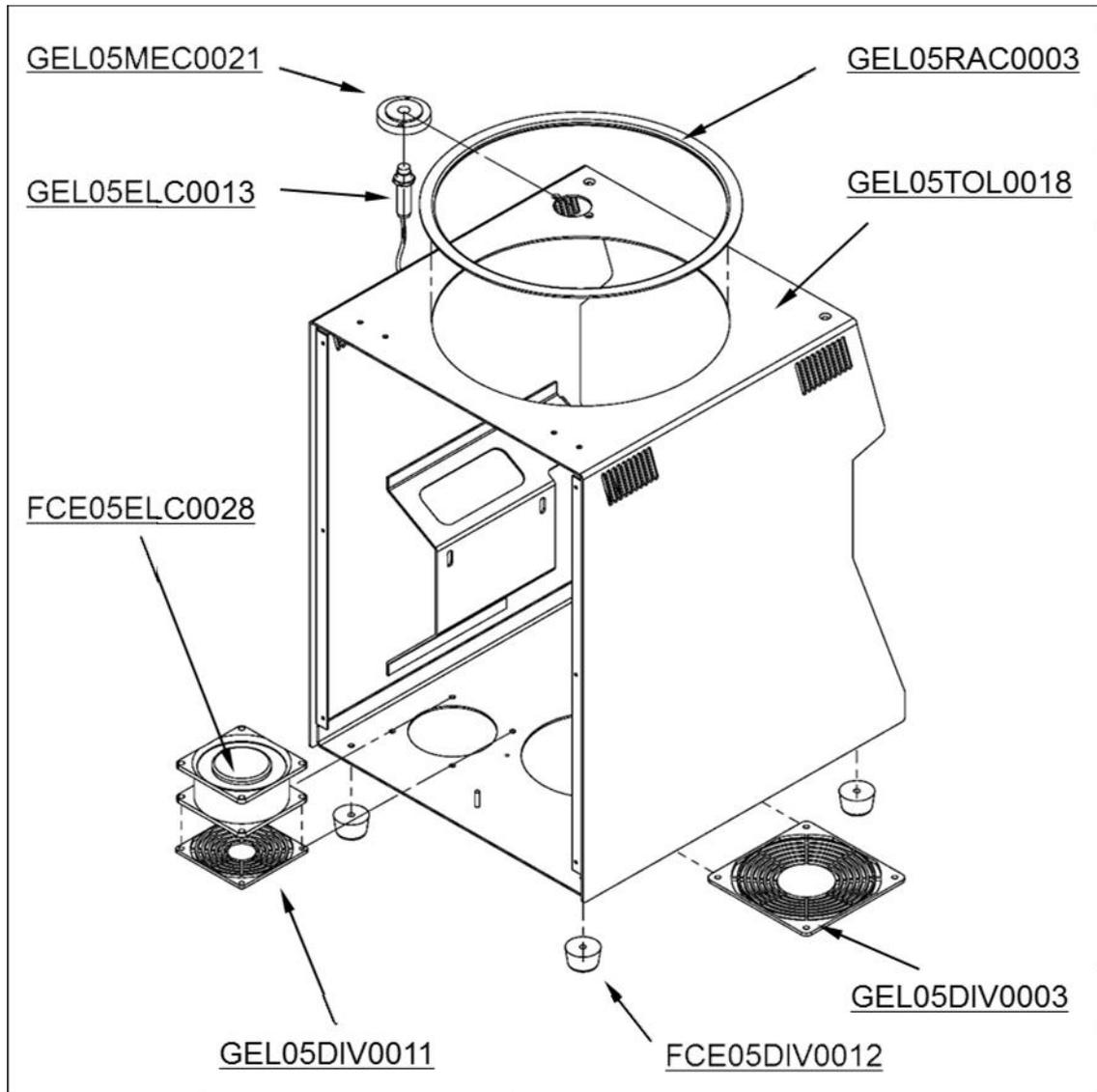
1. Vue d'ensemble / General view	16
2. Ensemble châssis / Casing assembly	17
3. Ensemble cuve / Complete tank.....	19
4. Sous ensemble motorisation / Motorization assembly	21
5. Sous ensemble doigt de gant / Finger of glove subassembly	23
6. Sous ensemble robinet / Cock subassembly	23
7. Ensemble couvercle / Cover assembly.....	25
8. Ensemble face arrière / Rear panel assembly	26
9. Ensemble tiroir / Complete drawer	27

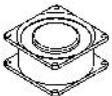
1. Vue d'ensemble / General view



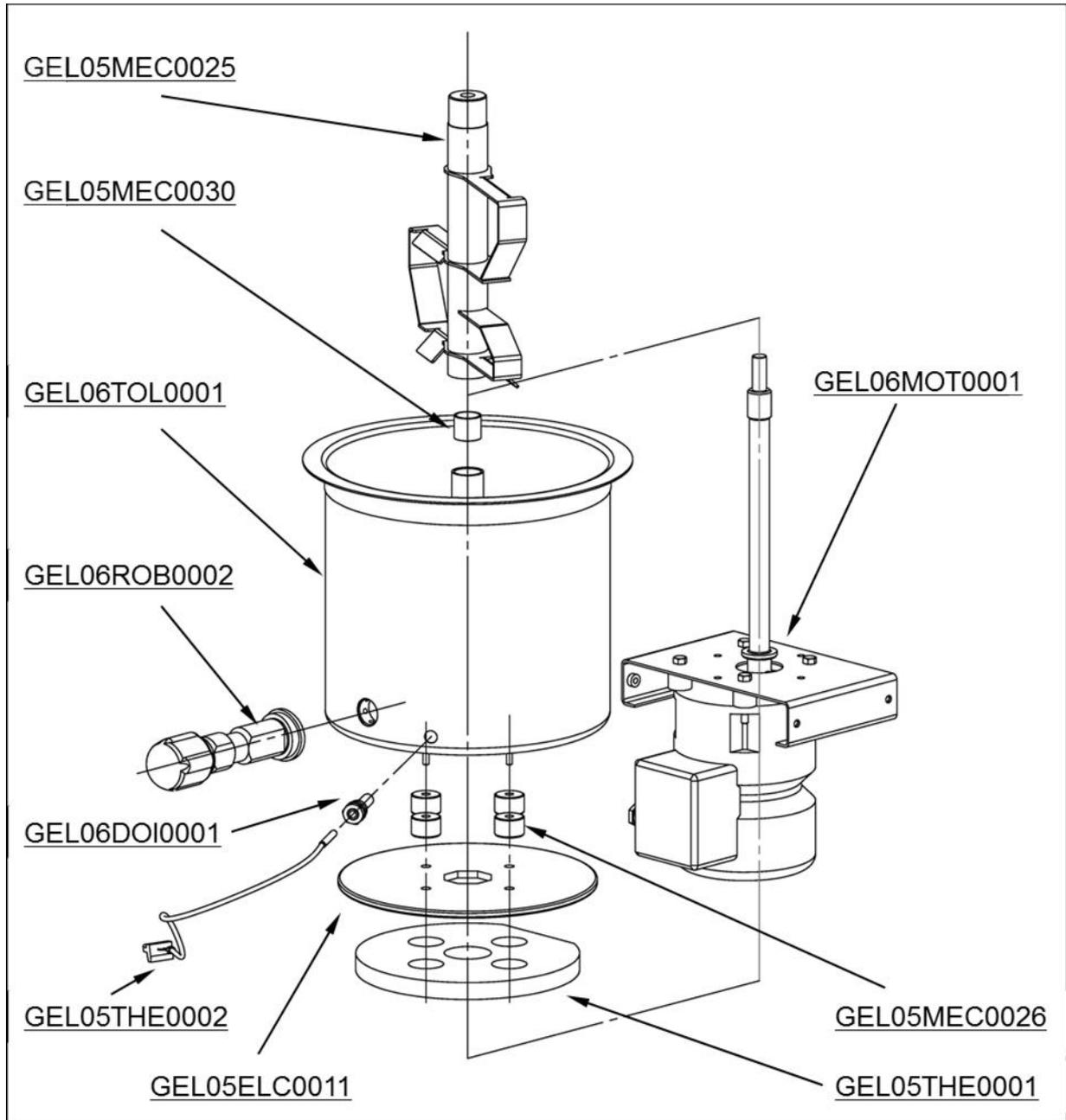
GEL05TOL0017		FACE AVANT FRONT PANEL	1
GEL05TOL0022		BEC VERSEUR SPOUT	1
FCE05ELC0014		CORDON ALIMENTATION ELECTRICAL CORD	1

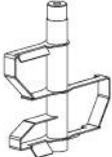
2. Ensemble chassis / Casing assembly



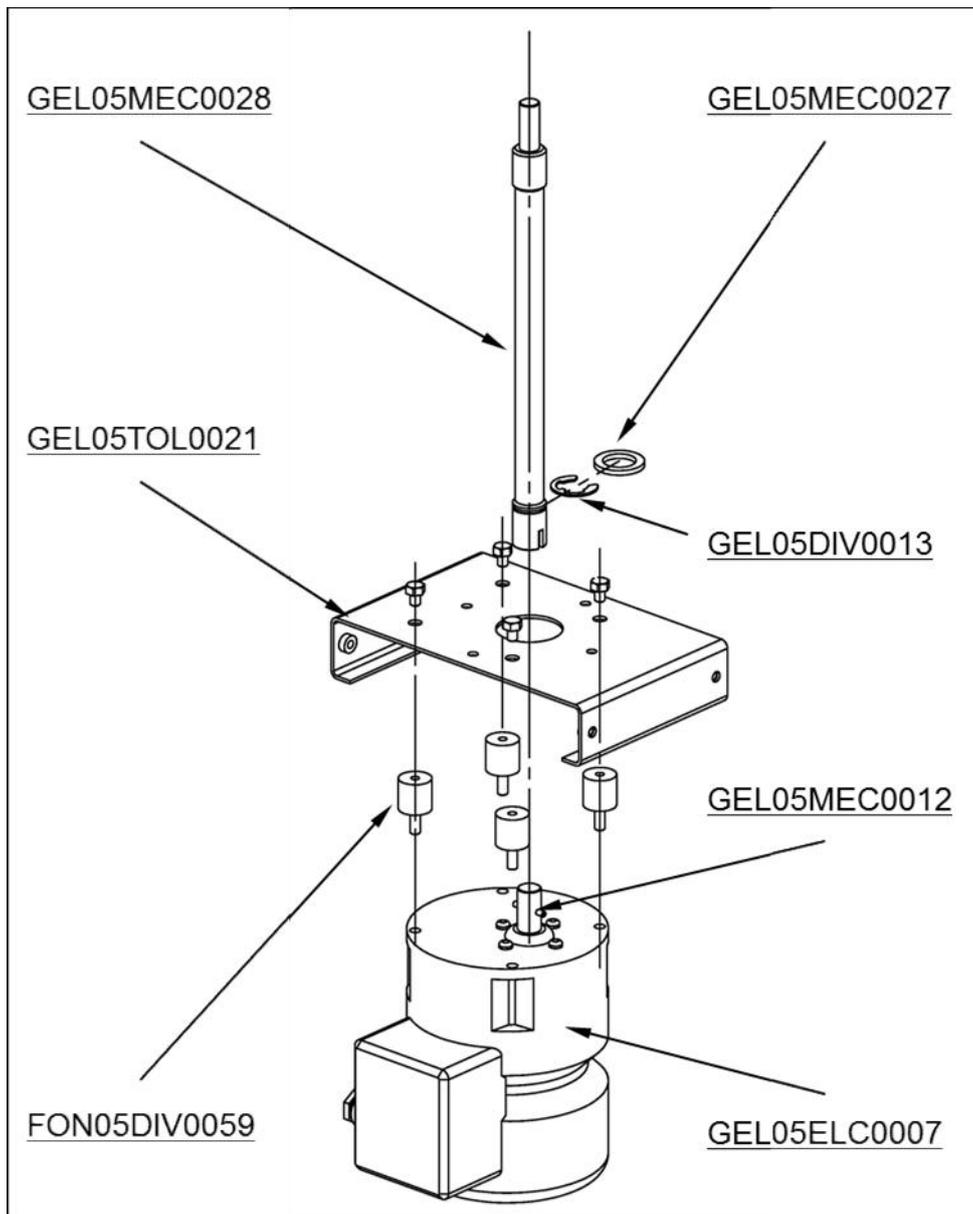
GEL05TOL0018		CHASSIS CASING	1
GEL05MEC0021		SUPPORT DETECTEUR DETECTOR HOLDER	1
GEL05RAC0003		JOINT NOIR BLACK JOINT	1
GEL05ELC0013		DETECTEUR DE PROXIMITE PROXIMITY DETECTOR	1
FCE05ELC0028		VENTILATEUR 80x80x38 VENTILATOR 80x80x38	1
GEL05DIV0011		GRILLE 80x80 GRILL 80x80	1
GEL05DIV0003		GRILLE 120x120 GRILL 120x120	1
FCE05DIV0012		PIEDS NOIRS BLACK RUBBER FEET	4

3. Ensemble cuve / Complete tank



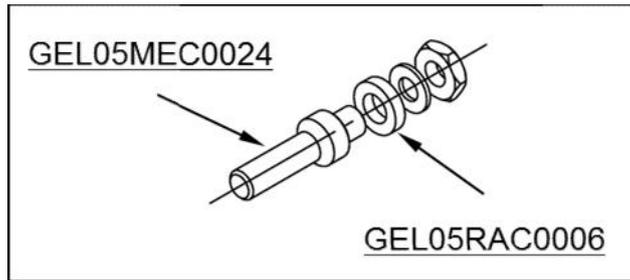
GEL05MEC0025		COUTEAU KNIFE	1
GEL05MEC0026		ENTRETOISE SPACER	4
GEL05MEC0030		PALIER BEARING	1
GEL06TOL0001		CUVE INOX STAINLESS STEEL TANK	1
GEL06ROB0002		S/ENS ROBINET COCK SUBASSEMBLY	1
GEL06DOI0001		S/ENS DOIGT DE GANT FINGER OF GLOVE SUBASSEMBLY	1
GEL06MOT0001		S/ENS MOTEUR MOTOR SUBASSEMBLY	1
GEL05ELC0011		RESISTANCE 700 w RESISTANCE 700 w	1
GEL06CUV0002		S/ENS ISOLANT DE CUVE TANK INSULATOR SUBASSEMBLY	1
GEL05THE0002		THERMOCOUPLE TYPE K THERMOCOUPLE	1

4. Sous ensemble motorisation / *Motorization assembly*



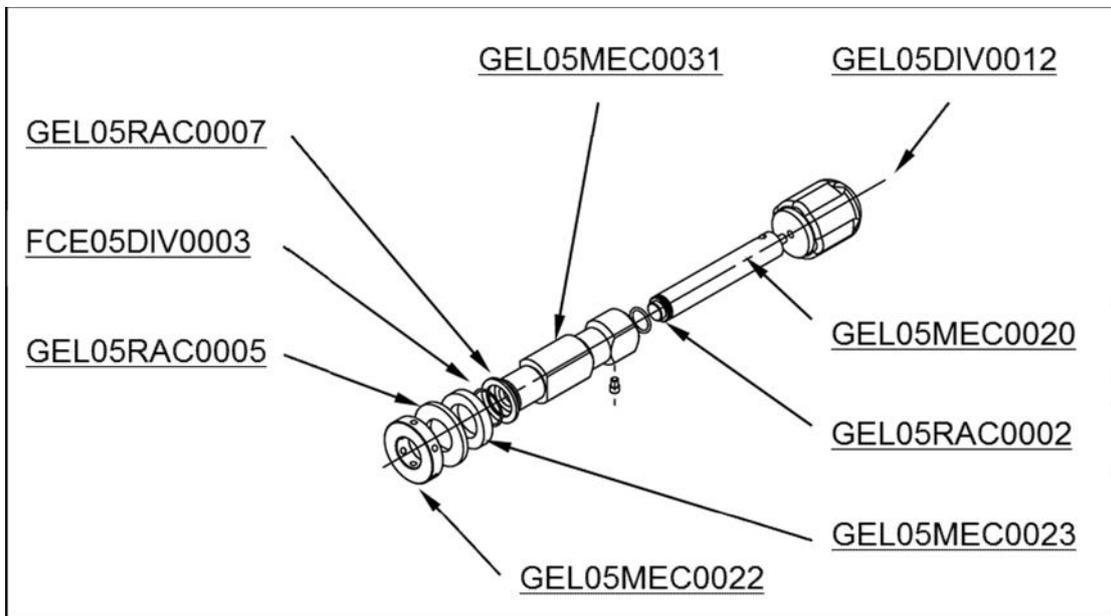
GEL05MEC0028		ARBRE DE TRANSMISSION <i>TRANSMISSION SHAFT</i>	1
GEL05MEC0027		RONDELLE D'ARBRE <i>WASHER SHAFT</i>	1
GEL05MEC0012		GOUPILLE ELASTIQUE <i>SPRING PIN</i>	1
GEL05TOL0021		SUPPORT MOTEUR <i>MOTOR HOLDER</i>	1
GEL05ELC0007		MOTEUR <i>MOTOR</i>	1
FON05DIV0059		PLOT ELASTIQUE <i>RUBBER BLOCK</i>	1
GEL05DIV0013		COLLIER « TRUARC » <i>CLAMP « TRUARC »</i>	1

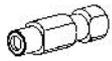
5. Sous ensemble doigt de gant / *Finger of glove subassembly*



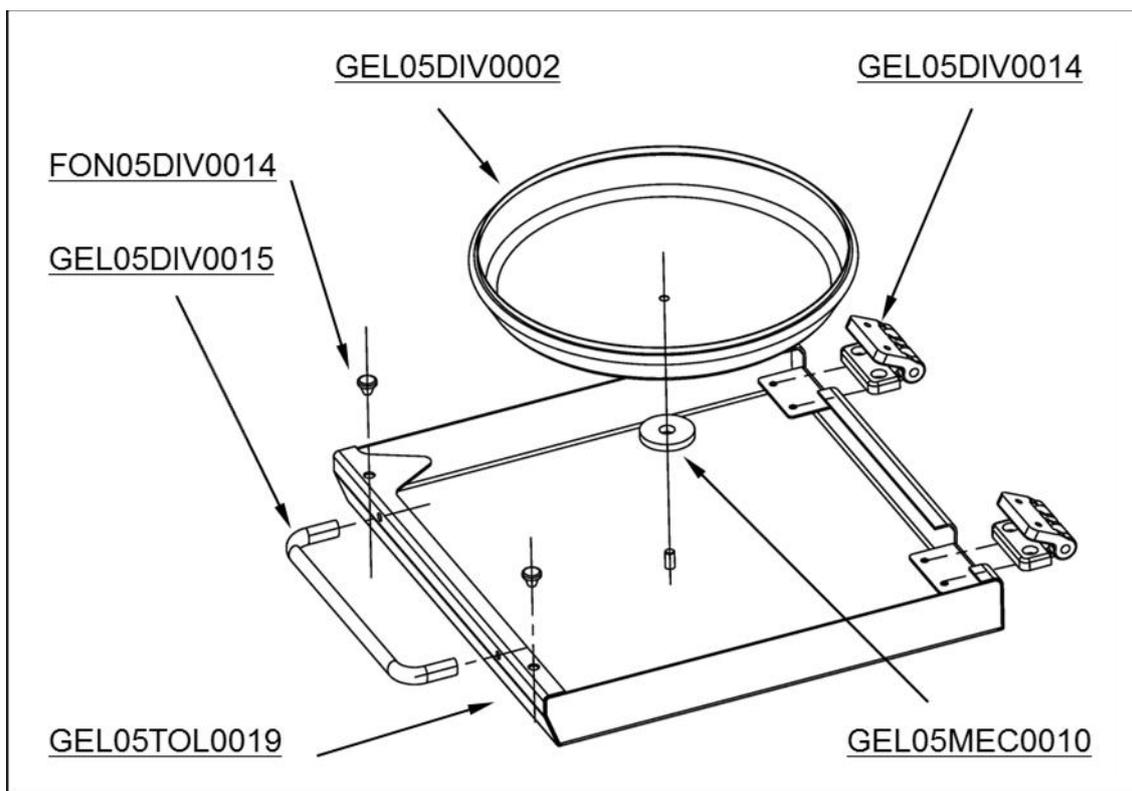
GEL05MEC0024		DOIGT DE GANT <i>FINGER OF GLOVE</i>	1
GEL05RAC0006		JOINT PLAT <i>GASKET</i>	1

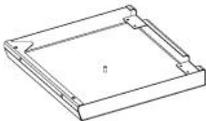
6. Sous ensemble robinet / *Cock subassembly*



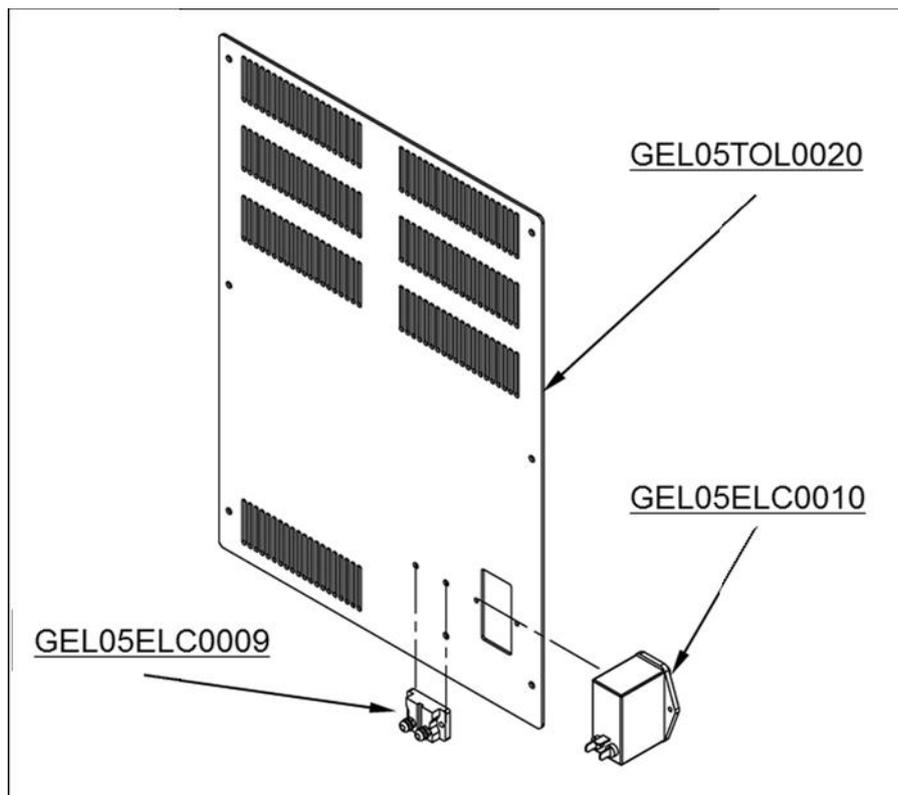
GEL05MEC0031		ROBINET COCK	1
GEL05MEC0023		RONDELLE DE ROBINET COCK WASHER	1
GEL05MEC0022		BAGUE DE SERRAGE CLAMPING RING	1
GEL05MEC0020		PISTON DE ROBINET COCK PLUNGER	1
GEL05DIV0012		BOUTON "Ventoux" KNOB "Ventoux"	1
GEL05RAC0005		JOINT PLAT GASKET	1
GEL05RAC0002		JOINT DE PISTON PLUNGER SEAL	1
GEL05RAC0007		BAGUE BS M24 RING BS M24	1
FCE05DIV0003		JOINT R13 RING R13	1

7. Ensemble couvercle / Cover assembly



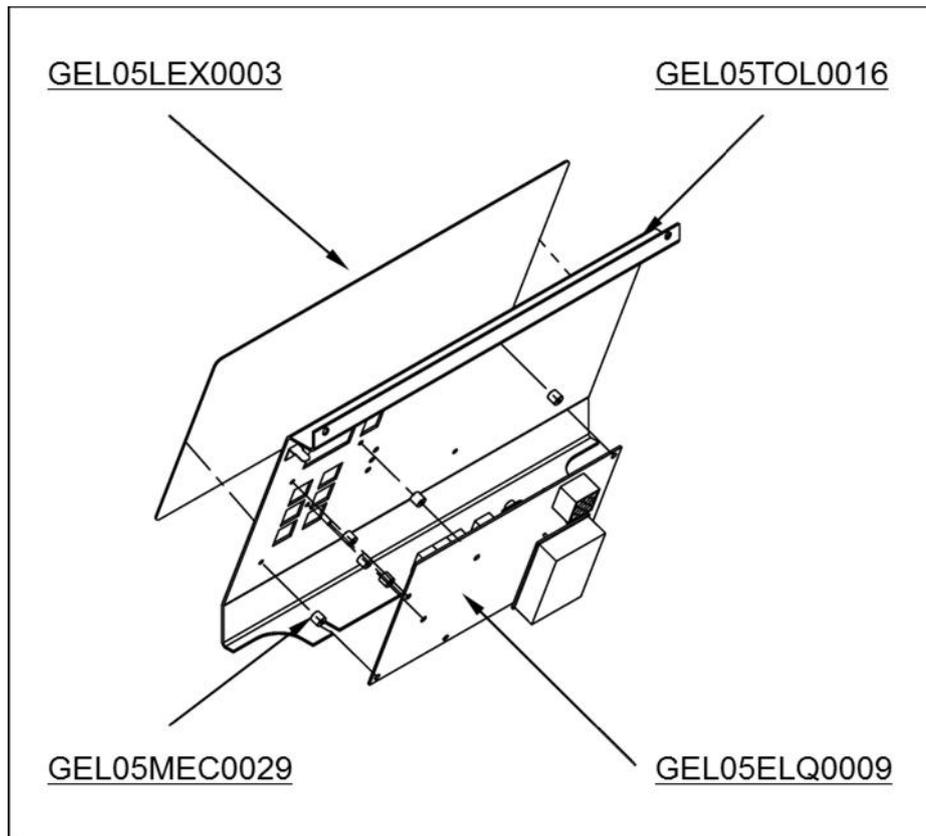
GEL05TOL0019		COUVERCLE COVER	1
GEL05DIV0015		POIGNEE HANDLE	1
GEL05DIV0014		CHARNIERE HINGE	2
GEL05DIV0002		COUVERCLE STD COVER STD	1
GEL05MEC0010		RONDELLE ERTALON ERTALON WASHER	1
FON05DIV0014		BUTEE ELASTIQUE FLEXIBLE STOP	2

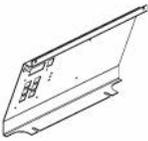
8. Ensemble face arrière / Rear panel assembly



GEL05TOL0020		FACE ARRIERE REAR PANEL	1
GEL05ELC0010		FILTRE SECTEUR COMBINE SECTOR FILTER COMBINED	1
GEL05ELC0009		RESISTANCE 100 w RESISTANCE 100 w	1

9. Ensemble tiroir / Complete drawer



GEL05TOL0016		TIROIR DRAWER	1
GEL05LEX0003		LEXAN MYLARD SHEET	1
GEL05ELQ0009		CARTE ELECTRONIQUE ELECTRONIC CARD	1
GEL05MEC0029		ENTRETOISE DE CARTE STRUT CARD	7



25 rue de la Tuilerie 38170 SEYSSINET-PARISSET – France
Tél. National : 04.76.84.45.45 - Fax : 04.76.84.46.46
Tél. International : +33.4.76.84.45.43 - Fax : +33.4.76.84.46.46
Email : info@ugin-dentaire.fr - http : www.ugindentaire.fr