



MESTRA®



Malaxeur sous vide

IRIS



Suivez-nous dans nos réseaux sociaux!
www.mestra.es




De même que les lave-vaisselle, la direction assistée dans les voitures, ou les télécommandes à distance, les malaxeurs sous vide sont apparus dans le laboratoire dentaire comme un produit de luxe destiné à quelques privilégiés. Peu à peu ils se sont popularisés jusqu'à devenir aujourd'hui une machine indispensable au laboratoire. On ne parle plus de l'aspect pratique ou de confort que procure cette machine mais simplement de qualité du travail.



MESTRA®

N'importe quel professionnel sait que pour garantir la qualité d'un travail en plâtre ou en revêtement il faut un bon produit de base mais aussi les bonnes proportions de poudre et de liquide, la méthode de mélange, le temps de mélange, et l'emploi du vide pour préserver ce mélange de bulles. Tous ces paramètres dépendent en grande partie de l'appareil de mélange utilisé. On comprendra aisément pourquoi le malaxeur sous vide est passé d'un statut de gadget à celui d'une machine incontournable.

Iris 2, *Advanced*



IRIS



La versatilité de l'Iris

Chez **MESTRA** nous savons que les besoins varient d'un laboratoire à un autre. Ces dernières années la sophistication des techniques et des matériaux va grandissant, et exige des outils beaucoup plus affinés et précis. Conscients de cette réalité nos ingénieurs ont décliné la gamme IRIS II en trois versions différentes, capables de s'adapter à n'importe quel niveau d'exigence:

IRIS 2, Appareil au fonctionnement simple et pratique
IRIS 2 Evolution, L'option la plus équilibrée à haut rendement.

IRIS 2 Evolution II inverter, Nouvelle version optimisée du mélangeur classique IRIS. Parmi les améliorations apportées, il convient de remarquer:

- Un nouveau contrôle électronique encore plus puissant et plus fiable.
- Inversion de rotation alternée lors du mélange.
- Display alphanumérique rétro-éclairé.
- Programmation plus intuitive et plus simple.

IRIS 2 Advanced, Machine à hautes prestations. Le Fleuron de la gamme.

Les trois modèles ont comme dénominateur commun leur design attractif qui allie ergonomie et sens pratique; leur fiabilité et leur longévité garanties comme pour tous nos autres produits par **MESTRA**, avec le service après-vente qui nous caractérise et qui continue à être l'objet de toute notre attention.

Iris 2

Evolution

Evolution II inverter





MESTRA®

Les plus de l'Iris

Pour devenir un leader du marché un malaxeur sous vide ne doit pas se contenter de mélanger et de faire le vide. Ses particularités et des détails doivent faire la différence entre celui-ci et les autres produits du marché:

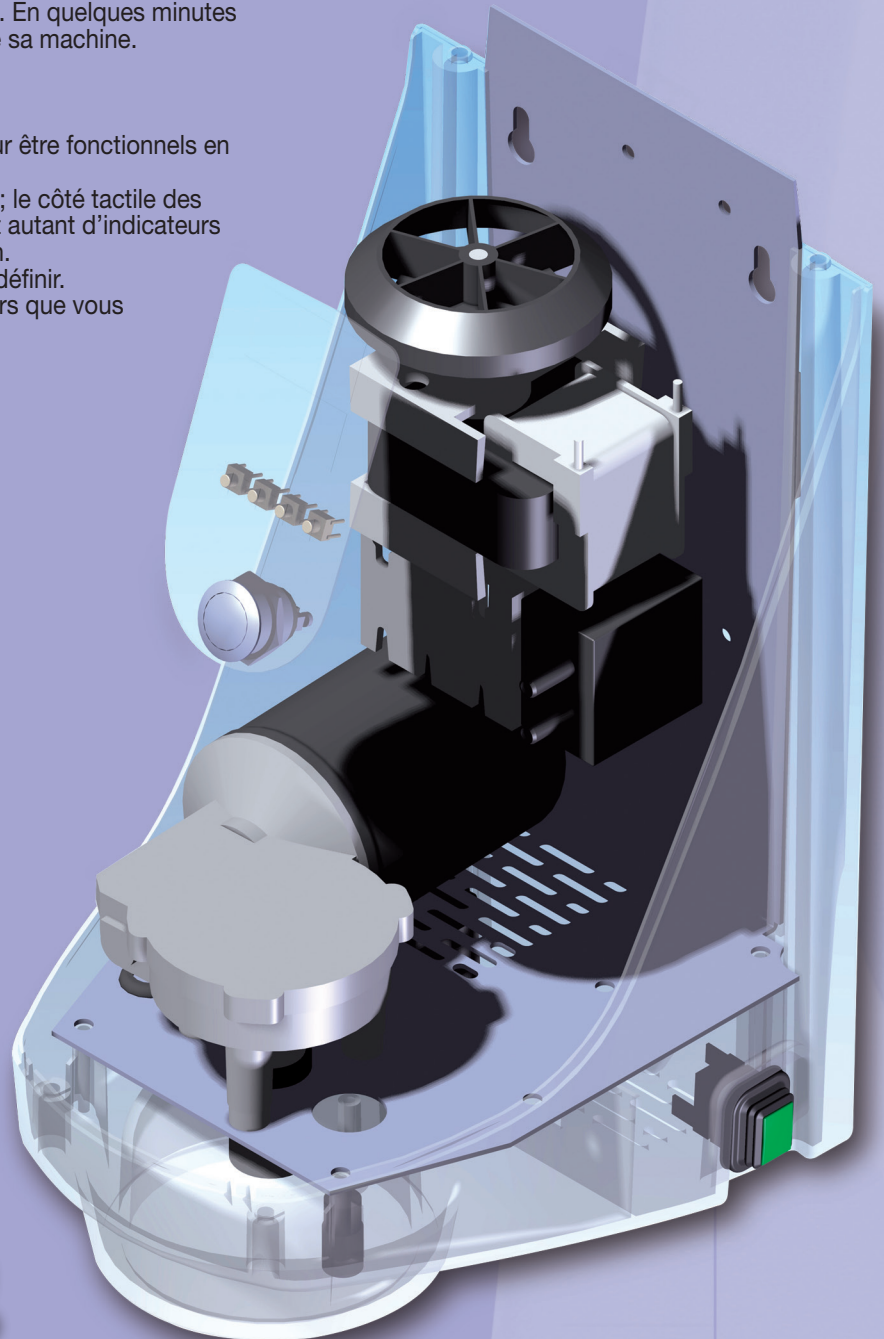
- ✓ Le couplage du bol sur la machine doit se faire avec aisance et douceur. Pour ôter le vide et récupérer le bol il suffit d'actionner un bouton.
- ✓ Le niveau sonore a été réduit au minimum. On n'entend qu'un léger ronronnement provoqué par le moteur et la pompe autonome. Ceci épargne le technicien de raccords au compresseur et de bruits d'aspiration provoqués par le système Venturi.
- ✓ A la fin du cycle le bol reste collé à son support tant que l'on n'actionne pas le bouton membrane qui arrête le vide. Même en cas de coupure d'électricité le bol ne tombera pas mais vous pourrez le libérer quand vous le voudrez.
- ✓ La machine est fournie avec tous les éléments nécessaires pour une fixation murale.
- ✓ La manipulation du contrôle est intuitif et convivial. En quelques minutes le technicien sera capable de tirer le meilleur parti de sa machine.
- ✓ Etc.

De plus, tous les produits **MESTRA** sont conçus pour être fonctionnels en même temps qu'esthétiques.

La qualité des matériaux utilisés; le niveau de finition; le côté tactile des commandes; la simplicité d'emploi; l'ergonomie sont autant d'indicateurs auxquels **MESTRA** soumet sa fabrication.

Qualité et détails faciles à percevoir mais difficiles à définir.

Si vous êtes déjà client de la firme, nous sommes sûrs que vous l'avez déjà constaté par vous même.



IRIS



La Simplicité de l'Iris 2

La caractéristique essentielle du malaxeur **Iris 2** reste sa simplicité.

Il suffit de placer le bol, de sélectionner un temps de malaxage et la machine effectuera le cycle immédiatement. En peu de temps vous obtiendrez un mélange optimal prêt à l'emploi.

Cette simplicité est assurée par un puissant moteur électrique et par une pompe à vide permettant d'atteindre jusqu'à 610 mm Hg. La simplicité et le confort vont de pair chez **MESTRA**. C'est pourquoi nous avons équipé toute la gamme **Iris** de pompes à vide électriques ce qui évite les bruits et les raccords fastidieux au compresseur du système pneumatique Venturi.

Iris 2 Evolution: L'équilibre

"In media stat virtus". (La vertu est au milieu) disait Horace. C'est dans cet esprit qu'a été conçu le modèle **Iris 2 Evolution**: un malaxeur aux prestations de qualité permettant de s'adapter à n'importe quel type de travail avec un rapport qualité-prix parmi les meilleurs du marché.

Equipé d'un contrôle électronique cette version permet de régler, en plus du temps de mélange la vitesse de rotation (entre 100 et 400 t/min.) On peut ainsi optimiser le mélange, et ce quel que soit le matériau à mélanger, plâtres, revêtements, silicones... Le contrôle électronique du modèle **Iris 2 Evolution**, permet également de programmer soi-même et de mémoriser des programmes de mélange. Le confort ne va pas à l'encontre des prestations.



Iris Evolution II inverter

Version actualisée du déjà connue Iris 2 evolution. Ce mélangeur sous vide bénéficie d'un nouveau contrôle plus puissant et encore plus fiable qui augmente les possibilités de la machine. La programmation se réalise de manière intuitive et simple grâce à un display de type alphanumérique.

Parmi les innovations les plus significatives, la fonction d'inversion de rotation qui permet un mélange plus homogène et plus fin sans augmenter le temps de mélange.

A l'égal des autres membres de la famille Iris, ce nouveau modèle allie robustesse et ergonomie.

Iris 2 Advance: L'excellence

Comme nous l'avons dit précédemment les matériaux et les techniques continuent à évoluer et exigent chaque jour des outils de plus en plus sophistiqués. Le modèle **Iris 2 Advanced** est en ce point avant-gardiste puisque en plus des caractéristiques de l'**Iris 2 Evolution**, il est équipé d'un nombre important d'autres fonctions:

Vide Préliminaire - Avant de commencer l'opération de mélange, la machine extrait tous les gaz du bol. Le malaxage commencera lorsque le vide sera déjà effectué.

Pré-mélange - La machine effectuera un mélange court avec un paramètre de vitesse de rotation indiqué pour que le liquide et la poudre soient déjà en contact avant le malaxage réel. On obtient ainsi un mélange plus homogène à temps de mélange égal.

Inversion de rotation - La pale tournera indistinctement dans les deux sens. L'agitation du mélange sera plus importante et sa qualité s'en verra améliorée.

Fonction "Turbo" - Indépendamment de la vitesse de rotation programmée, le malaxeur exécutera les 20 dernières secondes de mélange à la vitesse maximale pour créer une émulsion au niveau du mélange ce qui lui donnera une viscosité parfaite pour la coulée.

Post Vide - Le vide se maintient après que l'opération de mélange ait eu lieu.

S'ajoute à ces caractéristiques un signal acoustique ayant la fonction d'alarme.; Une introduction de données très intuitive; etc. En définitive le modèle **Iris 2 Advanced** représente le summum de ce que l'on peut attendre d'un malaxeur sous vide.





MESTRA®

Les malaxeurs **IRIS 2, Evolution, Evolution II inverter et Avanced** Sont livrés en série avec un bol de 550 cc en polycarbonate. Nous avons, toutefois une large gamme de bols qui s'adaptent à notre malaxeur et qui sauront à même de satisfaire vos besoins:

230 cc. Spécial alginate;
250 cc.; 550 cc; 750 cc; 1000 cc; 1250 cc;
1250 cc en acier inoxydable.

C'est certainement l'une de plus larges gammes de bols du marché. Le bras mélangeur du bol 550 cc est fabriqué en polycarbonate ce qui lui procure divers avantages:

- Le profil du bras a une géométrie circulaire ce qui améliore l'aspect hydrodynamique. Le mélange en sera d'autant plus homogène. Du fait du peu de surface d'entraînement du mélange, la friction sera minimisée ce qui préservera le moteur de réchauffements inutiles tout en garantissant un mélange parfait. Son design a été étudié pour transmettre une agitation au centre du bol grâce à la puissance du moteur et non par frottement.
- La structure de la machine est réalisée en plastique ultra résistant et virtuellement incassable non adhérent aux plâtres (contrairement au métal qui provoque une accroche). Le nettoyage est facilité: dans le cas où le plâtre ou le revêtement viendrait à prendre par accident à l'intérieur du bol La pâle est facilement récupérable puisque le plâtre séché se décollera sans problème.

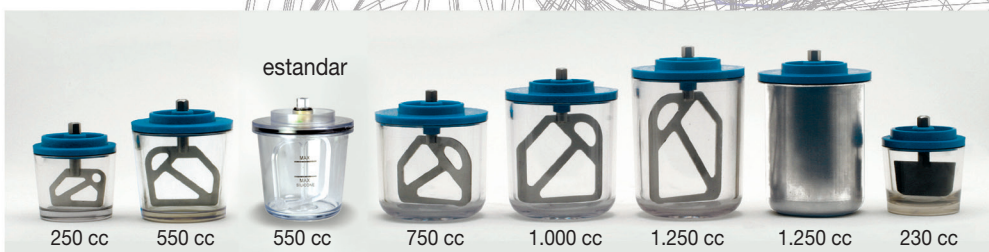
Les trois modèles sont fournis avec les éléments nécessaires pour une fixation murale.

La gamme **IRIS** dispose en option d'un solide support de table **R-080519**



Bol standard en polycarbonate

IRIS



Conseils pour choisir un malaxeur

Vous êtes peut-être à la recherche d'un malaxeur sous vide. Si c'est le cas, le marché dentaire vous propose un éventail de produits assez divers de marques et de qualités différentes. Nous voulons ici vous prodiguer quelques conseils utiles pour faire le bon choix en fonction de vos réels besoins.

- Avant tout restez neutre. Ne vous laissez pas influencer par des noms, des origines ou autres informations de marques ou de fabricants. Ne tombez pas dans les phrases toutes faites du genre: "à ce prix là ça ne doit pas être bon" ou bien: "Ce qui n'est pas cher finit par revenir cher" ou encore: "Je n'achète que des machines fabriquées dans tel ou tel pays. Il n'y a qu'eux qui savent fabriquer..." Soyez réceptif uniquement à l'argumentation objective, évidente et rationnelle du produit. Pour vous faire une idée précise, comparez un minimum de trois voire de quatre modèles avant d'arrêter votre choix.

- Déterminez quels sont vos besoins réels: avez-vous besoin d'un modèle simple facile d'utilisation ou d'un autre qui réponde à des critères bien spécifiques. Vous serez d'autant plus satisfait si le modèle choisi répond à vos réels besoins.

- Le moteur et la puissance doivent entrer en ligne de compte dans les critères de choix. Le niveau de vide doit être supérieur à 500 mmHg si l'on veut obtenir un bon mélange. Le système Venturi (relié au compresseur qui a équipé les premiers mélangeurs est aujourd'hui désuet car bruyant et laborieux.

- La vitesse de mélange doit être déterminée en fonction des matériaux à mélanger. Pour les plâtres et les revêtements traditionnels un mélange à 200 / 250 t/min. suffit. Dans le cas de matériaux plus pointus il vous faudra choisir un modèle qui puisse atteindre 350 /400 t/min.

- Vérifiez également la disponibilité des accessoires: la gamme de bols disponibles, leur matériau de fabrication, leur prix, etc. Les pales en polycarbonate sont plus faciles à nettoyer.

- Intéressez-vous aux détails: Dans le cas d'une coupure de courant, la tasse se décroche-t-elle de la machine? La manipulation est-elle simple ou laborieuse? Le couplage du bol se fait-il sans difficulté? La machine occupera-t-elle beaucoup de place dans la salle à plâtre?

- Bien que cela puisse paraître secondaire, il convient d'aimer son design; un professionnel moderne se doit d'utiliser des outils bons et actuels. Des machines désuètes, ne flattent pas l'image de votre laboratoire pour les gens et les clients qui vous visitent.

Après avoir examiné tous ces points sur les malaxeurs sous vide, intéressez-vous à leur prix, au service après-vente et aux autres services offerts tant par le fabricant que par le revendeur.

Fort de toute cette information vous aurez tous les éléments pour prendre votre décision, qui sera, nous en sommes sûrs, la bonne



Caractéristiques

IRIS R-080516

IRIS 2 *evolution* R-080517

IRIS 2 *evolution* **II inverter** R-080517 E

IRIS 2 *advanced* R-080518

Hauteur	350 mm
Largeur	155 mm
Profondeur	205 mm
Poids	4,8 Kg
Alimentation	230 V. 50 / 60 Hz
Minuterie: IRIS 2	0/120"
IRIS 2 Evolution	0/300"
IRIS 2 Evolution II inverter	0/300"
IRIS 2 Advanced	0/300"
T/min: IRIS 2	240
IRIS 2 Evolution	100-400
IRIS 2 Evolution II inverter	100-400
IRIS 2 Advanced	100-400
Puissance	100 W

*Le fabricant se réserve le droit de toute modification sans avis préalable



MESTRA[®]
Votre marque de confiance



TALLERES MESTRAITUA S.L.

Txori-Erri Etorbidea, 60 Tlf. (+34) 944 530 388* Fax: (+34) 944 711 725

E-mail: comercial@mestra.es

48150 SONDIKA - BILBAO - (ESPAÑA)

www.mestra.es (+ de 1.000 références dans notre catalogue)

Distributeur: