

# **Batidoras IRIS**

Ref. 080516 - 080517 - 080517E



#### **Batidora IRIS**



Al igual que los lavaplatos, la dirección asistida, o el mando a distancia, las batidoras de vacío comenzaron introduciéndose en el laboratorio dental como un artículo de lujo al alcance de algunos privilegiados. Poco a poco fueron popularizándose, hasta convertirse hoy en día en una herramienta imprescindible dentro del sector. Ya no sólo hablamos de practicidad y comodidad, sino que de algo mucho más importante: la calidad.

Cualquier profesional sabe que para garantizar un óptimo trabajo con escayola se precisan, -además de la calidad del producto-, otros mucho factores como son, el procedimiento de batido; la cantidad de agua empleada; el tiempo de mezclado; y el uso de una adecuada atmósfera de vacío. Todos estos agentes dependen directamente del aparato empleado para batir. Es fácil entender así por qué las batidoras de vacío han dejado de ser un curioso "gadget", para convertirse en una herramienta imprescindible.

#### **Especificaciones**

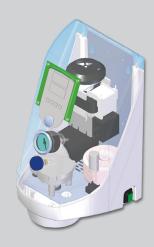
| Dimensiones                  | 350 x 155 x 205 mm |
|------------------------------|--------------------|
| Peso                         | 4,8 kg             |
| Alimentación                 | 230 V. 50/60 Hz    |
| Rango de tiempos:            |                    |
| IRIS 2                       | 0/120"             |
| IRIS 2 Evolution             | 0/300"             |
| IRIS 2 Evolution II inverter | 0/300"             |
| Velocidad rpm:               |                    |
| IRIS 2                       | 240                |
| IRIS 2 Evolution             | 100-400            |
| IRIS 2 Evolution II inverter | 100-400            |
| Potencia                     | 100 W              |
|                              |                    |

## La versatilidad



- Iris 2, Aparato de funcionamiento cómodo y sencillo.
- Iris 2 Evolution, La opción más equilibrada con un alto rendimiento.
- Iris 2 Evolution II inverter, Nueva versión optimizada de la conocida batidora de vacio IRIS. Entre las mejoras introducidas cabe destacar:
  - ✓ Inversión de giro en el vacio.
  - Display alfanumérico retro iluminado.
  - Nuevo control electrónico para una programación más intuitiva y sencilla.

Como denominador común, todos los modelos cuentan con un atractivo diseño que combina practicidad y ergonomía. Además, la fiabilidad y duración están garantizadas por tratarse de un producto **MESTRA**. Lo mismo puede decirse del servicio post-venta, uno de los aspectos mejor cuidados por nuestra firma.



En MESTRA sabemos que las necesidades no siempre son las mismas para todos los laboratorios. Tanto las técnicas como los materiales han ido sofisticándose en los últimos años, exigiendo herramientas mucho más refinadas y precisas. Conscientes de esta realidad nuestros ingenieros han creado tres versiones diferentes de batidora capaces de adaptarse a cualquier nivel de exigencia:

## **Los detalles**

Para que una batidora se consolide como líder del mercado, no basta sólo con batir y hacer vacío. Detalles y peculiaridades marcan la diferencia entre un producto simplemente correcto y uno excelente:

- ✓ La maniobra de acople de la taza a la máquina resulta cómoda y suave. Para liberarla, sólo hay que pulsar un botón.
- ✓ El nivel sonoro se ha cuidado al máximo. Tanto bomba como motor emiten sólo un ligero zumbido. Ninguno de nuestros modelos está equipado con ruidosos Venturi neumáticos.
- ✓ Finalizado el ciclo, la taza queda sujeta a la batidora por tiempo indefinido. En caso de descuido no es posible que se llegue a desprender del cuerpo de la batidora.
- ✓ La máquina viene equipada con todos los complementos necesarios para su instalación en una pared.
- ✓ El manejo del software de control es totalmente intuitivo. En apenas unos minutos, el usuario es capaz de sacar el máximo partido a la máquina.



Además, todos los productos **MESTRA** se diseñan con el objetivo de ofrecer artículos funcionales a la vez que armoniosos. La calidad de los materiales empleados; el nivel de los acabados; el tacto de los mandos; la sencillez de uso; la ergonomía, son un claro indicador del nivel de exigencia al que **MESTRA** somete a sus productos.

Calidad y detalles fáciles de percibir pero difíciles de definir. Si Ud. ya es cliente de la firma, seguro que ya lo ha comprobado en primera persona.



#### **IRIS 2: La sencillez**

La principal característica de la batidora **Iris 2** es su sencillez. Basta con colocar la taza, seleccionar el tiempo de batido y la máquina ejecutará el ciclo sin más demora. En pocos segundos obtendremos una mezcla óptima para su utilización. A pesar de esta aparente simplicidad, su carcasa esconde un potente motor eléctrico y una bomba de alto vacío capaz de alcanzar los 610 mmHq.

En MESTRA pensamos que la sencillez no puede estar reñida con comodidad, por lo que incluso en este modelo económico hemos optado por una bomba eléctrica, para evitar el alto nivel de ruido característico de los Venturi neumáticos.



# **IRIS 2 Evolution: El equilibrio**

"In media stat virtus". (En el medio está la virtud). Este es el espíritu del modelo **Evolution:** una máquina de altas prestaciones, capaz de adaptarse a cualquier trabajo y con excelente relación calidad precio.

Dotada de un control electrónico, esta versión permite regular, -además del tiempo de funcionamiento-, la velocidad de giro entre las 100 y las 400 rpm. De esta forma, es posible optimizar el batido en el amplio abanico de materiales presentes en el mercado, (revestimiento, escayolas tipos II; III; IV, etc...). El control electrónico de la versión IRIS 2 Evolution, también permite el diseño, grabación y uso de programas configurables por el usuario. La comodidad no está reñida con las prestaciones.



#### **IRIS Evolution II inverter**

Versión actualizada de la conocida batidora de vacío **Iris 2 Evolution.** Incorpora un nuevo control más potente y fiable que aumenta las prestaciones de la máquina.

La programación se realiza de manera más intuitiva y sencilla debido un display del tipo alfanumérico. Quizá la novedad más significativa sea la incorporación de la función inversión de giro, que consigue una mezcla fina y homogénea sin que aumente el tiempo de batido.

Como los demás miembros de la familia Iris, este nuevo modelo mantiene la robustez y practicidad que los caracteriza.



Las batidoras Iris 2, Evolution, Evolution II inverter.

Se suministran de serie con una taza de 550 cc. de policarbonato. Sin embargo, se encuentran disponibles una amplia variedad de tazas capaces de adaptarse a todas las necesidades:

230cc. Especial Alginato; 250 cc. 550 cc. 750 cc. 1.000 cc. 1250 cc. 1250 cc. Acero Inoxidable.

Probablemente ésta sea la gama más completa del mercado. La pala en la versión estándar de taza (550 cc.) está fabricada en policarbonato, lo que conlleva las siguientes ventajas:

- ✓ El perfil de arrastre tiene geometría circular, mejorando su hidrodinámica. Resulta intuitivo entender que para un perfecto batido, no se precisa malgastar la potencia del motor generando fricción y calentamiento debido a una gran sección de avance de la pala. Se trata de transmitir la potencia del motor para generar agitación en el medio y no rozamiento.
- ✓ El material de construcción es un plástico ultrarresistente y virtualmente irrompible con una casi nula adherencia a la escayola, (mucho menor que la adherencia del par metal-escayola). La limpieza se simplifica y en caso de que la mezcla se solidifique por accidente, la pala es recuperable después de retirar la escayola seca.

Y por supuesto, la familia IRIS también dispone de un pie de sujeción para convertirla en versión sobre mesa Ref. 080519.

Los tres modelos se suministran con los elementos necesarios para fijación en la pared.









# Consejos para escoger una batidora



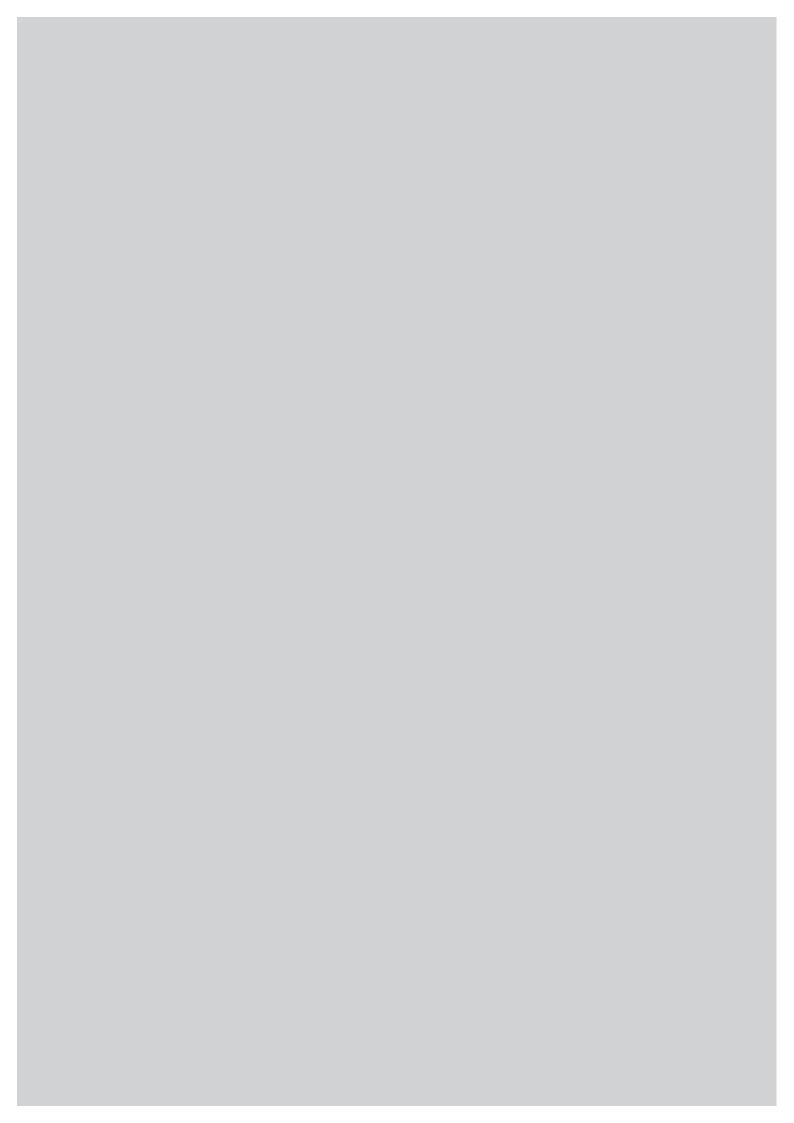
Quizá se encuentre en estos momentos interesado en adquirir una batidora de vacío. Si es así está de suerte, porque hoy en día encontrará en el mercado fabricantes con excelentes productos. Por nuestra parte nos permitimos sugerirle algunos consejos que sin duda le serán de utilidad en la elección del modelo más acertado:

- ✓ Ante todo sea objetivo. No se deje influenciar por nombres, nacionalidad u otras informaciones de marcas o fabricantes.

  Tampoco haga caso de frases hechas del tipo: "cuando es tan barato algo tendrá"; "lo barato termina siendo caro"; "La nacionalidad "X" nunca ha sabido construir buenas máquinas" etc. Atienda solo razones, evidencias y argumentos. Nunca acepte descalificaciones de un vendedor. Así mismo, compare un mínimo de tres, (o mejor cuatro), modelos antes de decidirse por uno.
- ✓ Comience haciendo un análisis de sus necesidades: verifique si necesita un modelo sencillo de fácil manejo, o por el contrario, algo más sofisticado. La satisfacción de un cliente de batidoras de vacío, depende en gran medida de la elección del modelo adecuado a sus necesidades.
- ✓ Motor y potencia de vacío deben contar con las características adecuadas a su circunstancia. Niveles de vacío superiores a los 500 mmHg. son del todo aceptables. En la medida de lo posible, huya de los sistemas que se basan en Venturi. El ruido que generan llega a ser muy molesto, por no hablar del elevado consumo de aire.
- ✓ En cuanto a la velocidad de batido, la tendrá que decidir en función del tipo de material que va a emplear. Para los materiales tradicionales 200/ 250 rpm. son suficientes. En el caso de materiales más sofisticados, deberá escoger un modelo de 350/ 400 rpm.

- ✓ Debe comprobar también la disponibilidad de accesorios: cantidad de tazas que ofrece el fabricante, material de la taza, soportes, etc. Así mismo, le subrayamos que las aspas fabricadas en plástico antiadherente son siempre más eficientes y fáciles de limpiar que las metálicas.
- ✓ Preste atención a los detalles: el hecho de que la taza se quede por tiempo indefinido sujeta a la batidora después de terminar el ciclo le ahorrará muchos problemas; la sencillez y suavidad de la maniobra de acople/ desacople de la taza también es importante. Otro punto a chequear es el espacio que ocupa la máquina.
- ✓ Compruebe la facilidad de manejo de la máquina. Precisión y fiabilidad no están reñidos con sencillez. En la familia IRIS 2 encontrará tres alternativas diferentes, todas ellas sencillas e intuitivas.

Después de examinados los puntos anteriores interésese por el precio, el servicio técnico y otros aspectos ofrecidos por el fabricante del producto. Con toda esta información medite cuidadosamente y realice su elección. Si sigue estos consejos, -sea cuál sea su decisión final, puede estar seguro de que habrá acertado.





En MESTRA estamos especializados en la fabricación y distribución de maquinaria y aparatología dental, somos una empresa española con sede en Bizkaia, actualmente exportamos a clientes de más de cincuenta países en los cinco continentes y contamos con más de mil referencias en nuestro catálogo.

Hemos mantenido una línea de expansión constante desde nuestra fundación en 1945, gracias a nuestras mejores cualidades: la alta calidad de nuestros productos que han merecido la certificación ISO 9001:2015 por TÜV Rheinland, una cercana y atenta relación con nuestros clientes, y una constante innovación técnica en el diseño de nuestros productos.

Nuestra filosofía de diseño se basa en tres pilares fundamentales: las necesidades de nuestros clientes, la observación de las técnicas empleadas en laboratorio dental y nuestros más de 77 años de experiencia aportando soluciones creativas y contemporáneas a los problemas cotidianos de los profesionales del sector.

¿Deseas realizar una visita virtual a nuestro centro de formación y exposición?

¡Contáctanos y te lo enseñamos!



