



# Mezcladora de vacío KOALA

Ref. 080520



# Mezcladora de vacío KOALA

Ref. 080520

Los trabajos de alta calidad no se consiguen empleando solo materiales idóneos. También se precisan técnicas y máquinas diseñadas para manipularlos de la forma más adecuada. Consciente de esta realidad, **MESTRA** se complace en presentarle su batidora de vacío **Koala**, una máquina concebida para satisfacer las más rigurosas exigencias de batido en el campo dental, conjugando a un tiempo sencillez, ergonomía y prestaciones.

La batidora de vacío **Koala** permite un eficaz batido de escayolas, revestimientos, alginatos, siliconas y materiales afines. Puede ubicarse fácilmente en cualquier pared ocupando un espacio mínimo. También en caso de necesidad, es posible montarla sobre un pie especialmente diseñado para este cometido.



## Especificaciones

	Ref. 080520	Ref. 080520 + 080521
Alto	200 mm	640 mm
Ancho	310 mm	360 mm
Fondo	320 mm	400 mm
Peso	10 kg	19 kg



## Chasis y carcasa

Todos los elementos mecánicos se soportan en un robusto chasis de acero inoxidable de 2 mm de espesor, que combina resistencia a corrosión con rigidez mecánica.

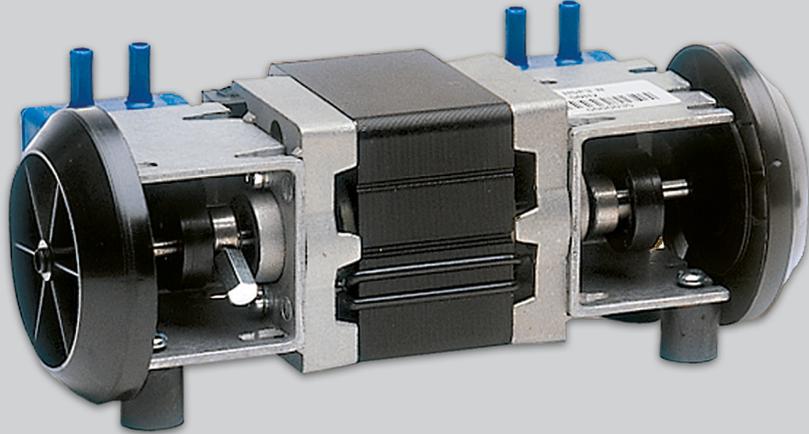
La carcasa exterior está fabricada en composite moldeado, dándole a la batidora de vacío Koala una línea atractiva, moderna y con personalidad propia.



## Bomba

---

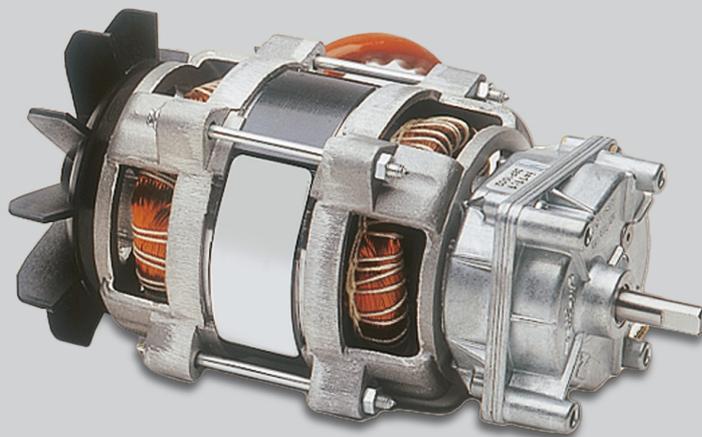
Para conseguir un extraordinario nivel de vacío del 95%, se emplea una bomba de membrana de doble cuerpo con válvula antirretorno, capaz de mantener el nivel de vacío durante varias horas incluso en el caso de corte de suministro eléctrico. Se impide así la caída de la taza aún cuando la bomba no está funcionando, evitándose accidentes.



## Motor

---

El giro de la pala de batido se consigue con un potente motorreductor de 50 W que cuenta con engranajes que minimizan el ruido. La velocidad de salida en el eje es de 240 r.p.m.



# Sistema de fijación

El sistema de fijación de la batidora de vacío **Koala** a la pared o al soporte, garantiza un amarre firme y fiable. No se precisan herramientas especiales ni operaciones complejas para que la batidora quede lista para trabajar.

La batidora **Koala** dispone como accesorio de un robusto soporte (**Ref. 080521**) que la convierte en un modelo de sobremesa. Lleva agujeros a 3 niveles diferentes para anclar la **Koala** a la altura más conveniente.

## Especificaciones Ref. 080521

Alto 560 mm

Ancho 360 mm

Fondo 400 mm

Peso 9 kg



## Brazo de sujeción

Otro accesorio indicado para aquellos usuarios que deseen emplear técnicas de batido sin vacío es el "brazo de sujeción de taza" (Ref. 080522).

El sistema de brazo mantiene la taza unida al cuerpo de la batidora en ciclos de trabajo sin vacío. Es posible seleccionar la altura entre dos tamaños de taza distintos (250 cc./ 550 cc.) mediante un simple giro.



Ref. 080522

## La batidora



La batidora de vacío **Koala** cuenta con un filtro neumático tipo cartucho de alta eficiencia, que protege a los elementos mecánicos del polvo y la suciedad.



La sustitución o limpieza del elemento filtrante resulta sencilla. El acceso es inmediato, y no es necesario desmontar la máquina o emplear ningún tipo de herramienta.

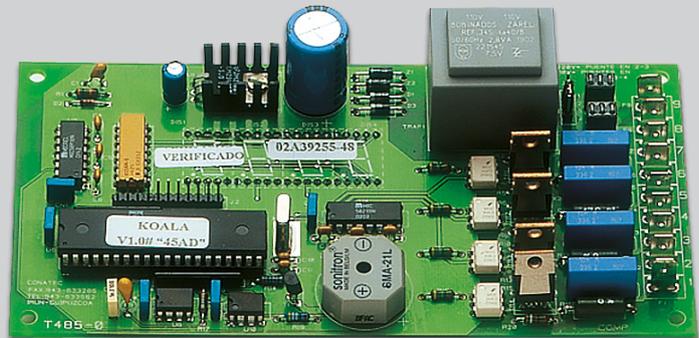


En caso de parada de la batidora de vacío por corte en la red de suministro eléctrico, es posible soltar la taza del cuerpo de la batidora (maniobra de emergencia), actuando manualmente sobre la válvula de descarga situada en la carcasa del filtro.

# Funciones

Todas las funciones de la batidora de vacío **Koala** se encuentran gobernadas por un control dotado de microprocesador. Como características más representativas pueden citarse:

- ✓ Display de 4 dígitos con funciones alfanuméricas.
- ✓ Software de control de la electroválvula de descarga del circuito de vacío.
- ✓ Autochequeo en el arranque.
- ✓ Señalizador acústico para final de ciclo.
- ✓ Inversión de giro en el motor cada 10 segundos.
- ✓ Memorización de los últimos parámetros ejecutados.
- ✓ Detección y control por software de posibles problemas externos o errores del usuario (Programación inadecuada, paradas de emergencia, anulación de ciclo, cortes en el suministro eléctrico,..)



Un amplio abanico de funciones no tiene por qué estar reñido con la sencillez de manejo: el panel de mando de la batidora **Koala** tiene marcado carácter intuitivo, que permite al usuario familiarizarse con él en muy poco tiempo. Sus características principales son:

- ✓ Tres posibilidades para la selección del modo de funcionamiento de la máquina: **Solo vacío; Batido + Vacío; Solo batido.**
- ✓ Selección y visualización del tiempo de ciclo mediante un display de 4 dígitos. Durante la ejecución de un ciclo el tiempo se visualiza en modo "cuenta atrás".
- ✓ Ejecución de programas de hasta tres pasos con tiempos distintos para cada uno de ellos, y posibilidad de paradas intermedias.
- ✓ Visualización continua del nivel de vacío a través de vacuómetro.
- ✓ Descarga del sistema de vacío mediante electroválvula.
- ✓ Arranque de la máquina mediante una sola pulsación.



# Tazas

La colocación de la taza en la máquina se realiza mediante un acoplamiento a 12 caras, resultando sencillo encontrar la posición de encaje. Además, las juntas de estanqueidad están fabricadas en un elastómero blando, para minimizar la presión que debe ejercer el usuario en la maniobra de encaje. Bastan unos pocos segundos para que la taza quede firmemente sujeta a la batidora.



La batidora de vacío **Koala** cuenta una con las gamas de tazas de batido más amplia del mercado, con capacidades de 250 cc.; 550 cc.; 750 cc.; 1.000 c.c.; 1.250 c.c.; y 230 cc. (especialmente diseñada para batido de alginatos), todas ellas fabricadas en policarbonato transparente de alta resistencia.



## Especificaciones

TAZA	Referencia
1 - 250 cc	080523
2 - 550 cc	080524
3 - 550 cc estándar	080524-P
4 - 750 cc	080525
5 - 1000 cc	080526
6 - 1250 cc	080527
7 - 230 cc (especial alginato)	080528

*La máquina se suministra con dos tazas de 250 cc y 550 cc.*



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!**



Talleres Mestraitua SL  
(+34) 944 530 388  
info@mestra.es - www.mestra.es  
48150 SONDIKA (Spain)

