



Malaxeur sous vide KOALA

Réf. 080520



Malaxeur sous vide KOALA

Réf. 080520

Un Travail bien réalisé n'est pas uniquement dû à l'utilisation de bons matériaux. Le développement de machines offrant au technicien un bon emploi de ces matériaux, contribue également à la qualité de la prothèse. Consciente de cette réalité, **MESTRA** a le plaisir de vous présenter son nouveau malaxeur sous vide **Koala**, conçu pour satisfaire aux exigences les plus drastiques dans le secteur dentaire, qui conjugue à la fois la simplicité, l'ergonomie et les prestations.

Le malaxeur sous vide **Koala** permet un mélange efficace de plâtres, de revêtements, d'alginates de silicones et de matériaux fins. Occupant peu de place, il peut se fixer sur le mur. Si besoin est, il est possible de le monter sur un pied spécialement conçu à cet effet.



Caractéristiques

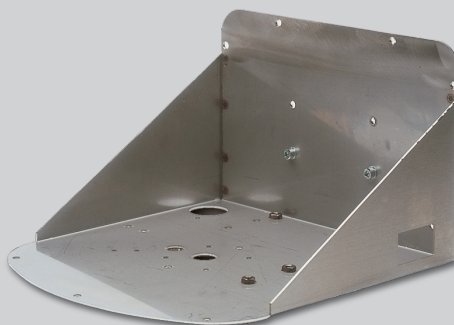
	Réf. 080520	Réf. 080520 + 080521
Hauteur	200 mm	640 mm
Largeur	310 mm	360 mm
Profondeur	320 mm	400 mm
Poids	10 kg	19 kg



Châssis et carcasse

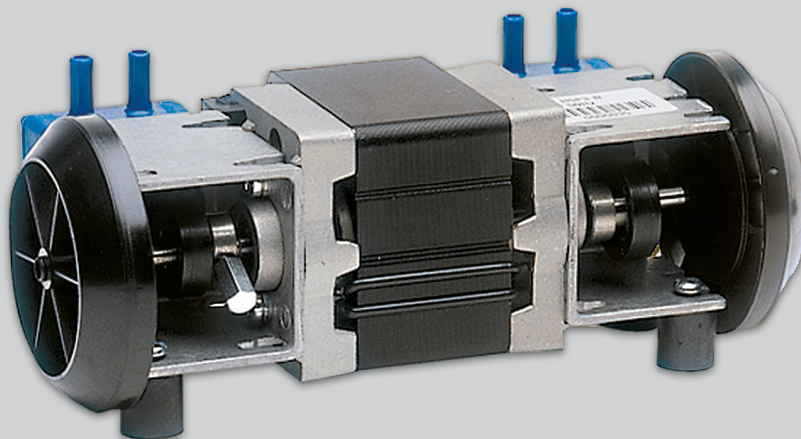
Tous les éléments mécaniques sont montés sur un solide châssis en acier inoxydable de 2 mm d'épaisseur qui allie résistance à la corrosion et rigidité mécanique.

La carcasse extérieure est fabriquée en composite moulé, qui donne au malaxeur **Koala** un design attractif moderne et personnalisé.



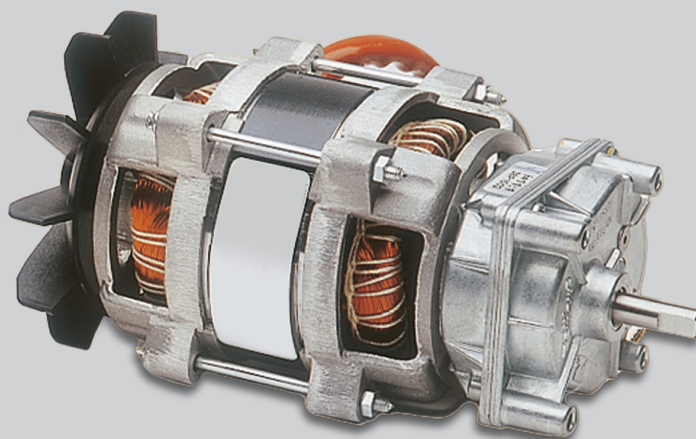
Le pompe

Pour réussir un remarquable niveau de vide (95%), une pompe à vide à membrane double corps équipée d'une valve anti-retour, capable de maintenir le vide durant plusieurs heures même en cas de coupure d'électricité. On évite ainsi, des éventuels accidents par la chute du bol, même lorsque la pompe ne fonctionne pas.



Le moteur

La rotation du bras mélangeur se fait par un puissant moto réducteur de 50 W. pourvu d'engrenages minimisant le bruit. La vitesse de rotation est de 240 tours/mn.



Le système de fixation

Le système de fixation mural ou sur le support du malaxeur sous vide Koala garantit un ancrage ferme et fiable. Il n'est pas nécessaire d'avoir recours à des outils spéciaux ni à des opérations complexes pour que le malaxeur soit prêt à l'emploi.

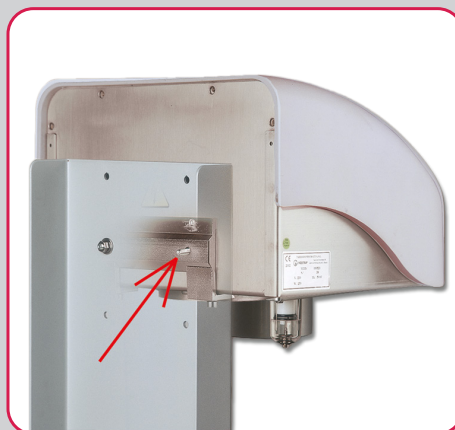
Caractéristiques Réf. 080521

Hauteur 560 mm

Largeur 360 mm

Profondeur 400 mm

Poids 9 kg



Le bras de maintien

Le bras de maintien du bol (**Ref. 080522**) est un accessoire pratique pour le technicien utilisant essentiellement la technique de malaxage sans vide. Le système du bras maintient le bol au corps du malaxeur lors des malaxages sans vide.

La sélection de deux bols différents (250 cc./ 550 cc.) est aisée puisqu'il suffit d'une simple rotation de la base du bras.

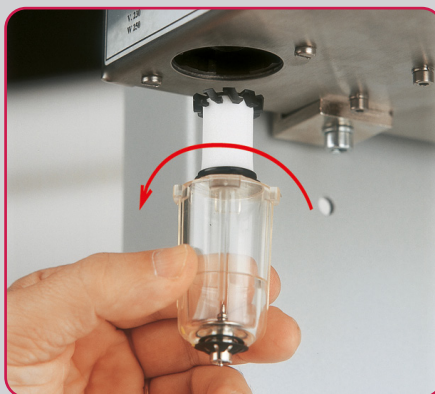


Réf. 080522

Le malaxeur sous vide



Le malaxeur sous vide Koala est pourvu d'un filtre pneumatique de type cartouche, de grande efficacité, protégeant les éléments mécaniques de la poussière et des salissures.



Le remplacement ou le nettoyage de l'élément filtrant est très simple. L'accès est immédiat, il n'est pas nécessaire de démonter la machine ni même d'employer un outil quelconque.

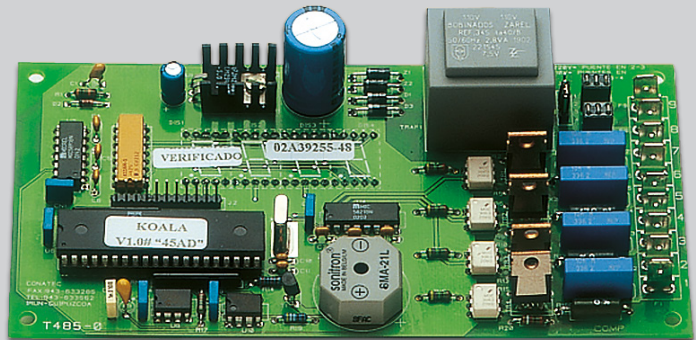


Dans le cas d'un arrêt dû à une coupure d'électricité, il est possible d'extraire le bol du malaxeur (à ne faire qu'en cas d'urgence). Il faut agir manuellement sur la valve d'échappement située sous le corps du filtre.

Fonctions

Toutes les fonctions du malaxeur sous vide sont gouvernées par un contrôle électronique à microprocesseur. Parmi les caractéristiques les plus marquantes, on peut citer:

- ✓ Un display à 4 digits à fonctions alphanumériques.
- ✓ Un software de contrôle de l'électrovalve du circuit du vide.
- ✓ Un auto diagnostic au moment du démarrage.
- ✓ Un signal acoustique en fin de cycle.
- ✓ Une inversion de la rotation toutes les 10 secondes.
- ✓ La mémorisation des derniers paramètres exécutés.
- ✓ La détection et le contrôle des possibles problèmes externes ou erreurs du technicien, par le microprocesseur (programmation non conforme, arrêts d'urgence, annulation de cycle, coupures de courant...)



Un large éventail de fonctions peut aller de pair avec une manipulation simplifiée: le panneau de commandes du malaxeur Koala revêt un caractère intuitif, ce qui permet au technicien de se familiariser très vite avec lui. Ses caractéristiques principales sont les suivantes:

- ✓ Trois possibilités en mode fonctionnement de la machine: vide sans malaxage, malaxage avec vide et malaxage sans vide.
- ✓ Sélection et visualisation du temps du cycle au moyen d'un display composé de 4 digits. Durant l'exécution du cycle, le temps se visualise en compte à rebours.
- ✓ Exécution de programmes comprenant jusqu'à trois paliers à temps différents avec une possibilité d'arrêt entre les paliers.
- ✓ Visualisation du système de vide par le biais d'un manomètre.
- ✓ Décharge du vide moyennant une électrovanne.
- ✓ Mise en route de la machine par une simple pression.



Bols

La mise en place du bol sur la machine se réalise par un ce adaptateur à 12 pans, ce qui simplifie l'empilage. De plus, les joints d'étanchéité sont fabriqués en élastomère mou, afin de minimiser l'effort de pression que doit exercer le technicien lors du couplage. Quelques secondes de maintien suffisent pour que le bol reste fermement couplé au malaxeur.



Le malaxeur sous vide **Koala** compte la gamme de bols à plâtre la plus fournie du marché avec des capacités de 250 cc.; 550 cc.; 750 cc.; 1.000 c.c.; 1.250 c.c.; et 230 cc. (spécialement conçue pour l'alginate), Elles sont toutes fabriquées en poly carbonate transparent de haute résistance.



Caractéristiques

Bol	Référence
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 (alginate spécial)	080528

La machine est livrée avec deux bols de 250 cc et 550 cc.



MESTRA est une entreprise basée dans le pays basque espagnol spécialisée dans la fabrication et la distribution de machines et d'appareils dentaires. Nous exportons actuellement vers des clients dans plus de cinquante pays sur cinq continents et nous avons plus de mille références dans notre catalogue.

Nous avons maintenu une ligne d'expansion constante depuis notre fondation en 1945. Forte du suivi et de la qualité de nos produits, l'entreprise est certifiée ISO 9001:2015 par le TÜV Rheinland. Nous entretenons une relation étroite et attentive avec nos clients et nous nous caractérisons par une innovation technique constante dans la conception de nos produits.

Notre philosophie de conception repose sur trois piliers fondamentaux: les besoins de nos clients, l'observation des techniques utilisées dans les laboratoires dentaires et nos 77 années d'expérience dans l'apport de solutions créatives et contemporaines aux problèmes quotidiens des professionnels du secteur.

**Vous souhaitez faire une
visite virtuelle de notre
centre de formation et
d'exposition?**

**Contactez-nous et nous
vous montrerons!**



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



Système de
management
ISO 9001:2015

www.tuv.com
ID 1100018003