



**MESTRA®**

Batidoras

# 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.




**MESTRA®**

*Iris 2, Advanced*

Cualquier profesional sabe que para garantizar un óptimo trabajo con escayola se precisan, —además de la calidad del producto—, otros muchos 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.



  
**IRIS**

## *La versatilidad*

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:

**IRIS 2**, Aparato de funcionamiento cómodo y sencillo

**IRIS 2 Evolution**, La opción más equilibrada con un alto rendimiento.

**IRIS 2 Advance**, máquina de altas prestaciones que representa el TOP de la gama.

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.

Iris 2, *Evolution*

Iris 2





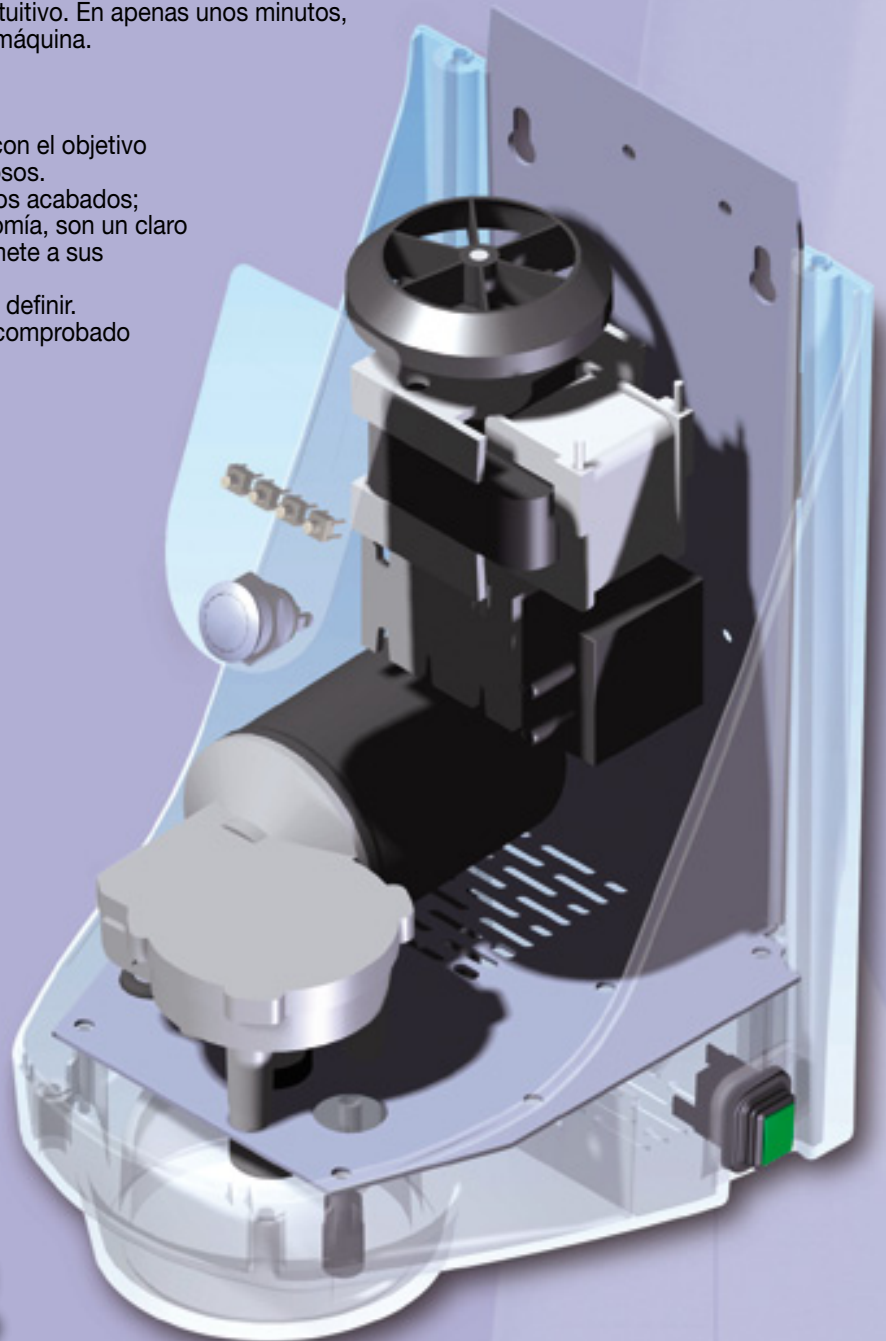
# MESTRA®

## 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.
- ✓ Etc.

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

## 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 mmHg. 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 2 Advance: La excelencia

Lo decíamos anteriormente: materiales y técnicas van avanzando exigiendo a su vez herramientas mucho más sofisticadas. La respuesta de **MESTRA** a este reto la tenemos en el modelo Advance, una máquina que además de las características de la versión Evolution incorpora otras muchas funciones:

**Pre vacío-** Antes de comenzar con el batido, la máquina extrae todos los gases del recipiente. Se consigue así que al iniciar el batido la taza esté vacía.

**Pre Batido-** Consistente en una rutina de giro especialmente calculada para que se produzca un premezclado antes de iniciar el batido en sí. Con este procedimiento se consigue una mezcla más homogénea aun empleando el mismo tiempo.

**Inversión de giro-** La pala gira indistintamente en un sentido o en otro. Debido a la mayor agitación de la mezcla, se mejora la calidad final.

**Función "Turbo"**- Con independencia de las rpm. que se han programado, durante los últimos 20 seg. la pala gira a máxima velocidad para emulsionar la mezcla consiguiendo una viscosidad óptima para el vertido.

**Post Vacío-** El vacío se mantiene después de haber finalizado el ciclo.

Además de estas características, también se incorpora **alarma**; una rutina de introducción de datos mucho más intuitiva; etc. En definitiva, el modelo Advance representa el cenit al que puede aspirar la más sofisticada batidora de vacío.





# MESTRA®

Las batidoras Iris 2, *Evolution* y *Advanced*

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.

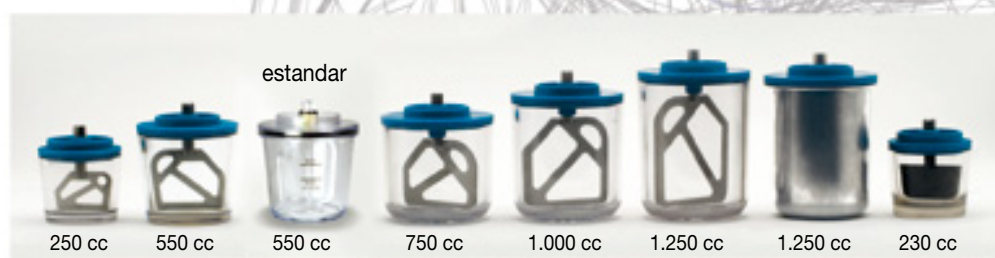
Y por supuesto, la familia **IRIS** también dispone de un pie de sujeción para convertirla en versión sobre mesa **R-080519**

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



Taza estandar de policarbonato muy resistente

## IRIS



# Batidora

## Consejos para escoger una

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 intérese 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.



# Características

IRIS R-080516

IRIS 2 *evolution* R-080517

IRIS 2 *advanced* R-080518

Alto	350 mm
Ancho	155 mm
Fondo	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 Advanced	0/300"
Velocidad rpm: IRIS 2	240
IRIS 2 Evolution	100-400
IRIS 2 Advanced	100-400
Potencia	100 W

\*El fabricante se reserva el derecho a modificaciones sin previo aviso.



**TALLERES MESTRAITUA S.L.**

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

E-mail: [comercial@mestra.es](mailto:comercial@mestra.es)

**48150 SONDIKA - BILBAO - (ESPAÑA)**

[www.mestra.es](http://www.mestra.es) (+ de 1.000 referencias en catálogo)

Distribuidor: