

MEZCLADORA DE VACIO KOALA

KOALA VACUUM MIXER

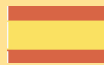
MALAXEUR SOUS VIDE KOALA



Mezcladora de  
vacío KOALA



DIMENSIONES / DIMENSIONS DIMENSIONS	R-080520	R-080520 + R-080521
Alto / Height / Hauteur	200 mm.	640 mm.
Ancho / Width / Largeur	310 mm.	360 mm.
Fondo / Depth / Profondeur	320 mm.	400 mm.
Peso / Weight / Poids	10 Kgs.	19 Kgs.



Los trabajos de alta calidad no se consiguen empleando sólo 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.



**High quality works are not got just using right materials. Techniques and machines to handle them best are also required. Facing this fact, MESTRA is pleased to introduce the Koala Vacuum Mixer, a machine designed to fulfil most stringent beating requirements in dental field that combines simplicity, ergonomics and top features. Koala Vacuum Mixer easily allows beating plaster, alginate, silicones and similar materials. It can be placed on any wall thus taking up little space. If needed it can also be placed on a base specially designed for it.**

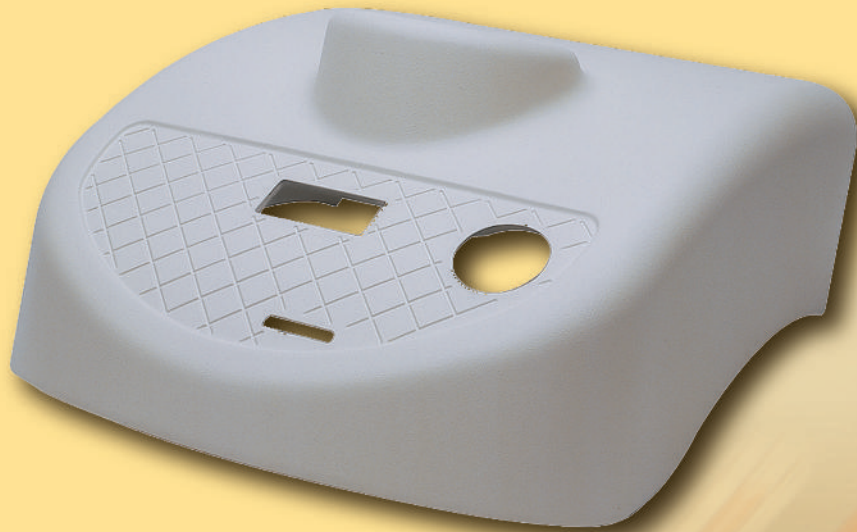


*Un Travail bien réalise n'est pas uniquement dû à l'utilisation de bons matériaux. Le développement de machines offrant au technicien un bon emploi de ces matériaux, contribue également à la qualité de la prothèse. Consciente de cette réalité, MESTRA a le plaisir de vous présenter son nouveau malaxeur 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.*

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.

**A robust 2 mm thick stainless steel chassis supports all mechanical elements. It combines corrosion resistance with mechanical rigidity.**

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

**Outer body is made in moulded composite thus conferring the Koala Vacuum Mixer its own identity in a modern and attractive line.**

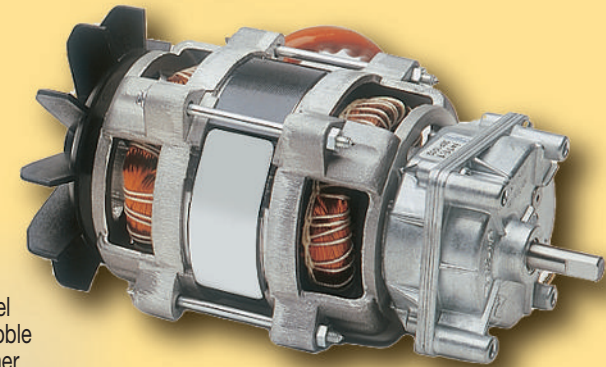
*La carcasse extérieure est fabriquée en composite moulé, qui donne au malaxeur Koala un design attractif moderne et personnalisé*



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.

**A double diaphragm pump with non return valve is used in order to get 95% vacuum level and keep it for several hours even in case of electrical supply breaking. This prevents the bowl from falling even if the pump is not running, thus avoiding accidents.**

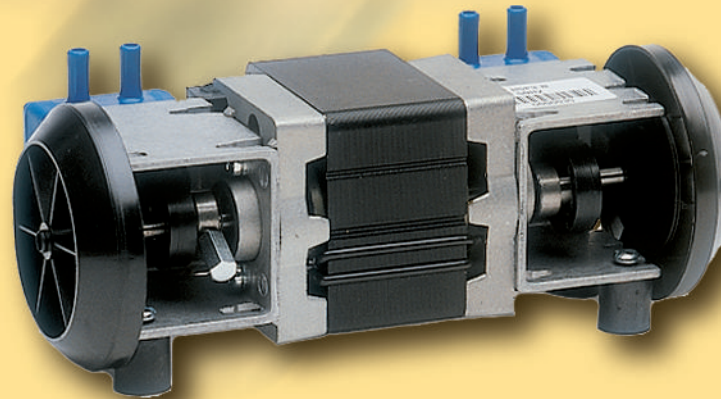
*Pour réussir un remarquable niveau de vide (95%), une pompe à vide à membrane double corps équipée d'une valve anti-retour, capable de maintenir le vide durant plusieurs heures même en cas de coupure d'électricité. On évite ainsi, des éventuels accidents par la chute du bol, même lorsque la pompe ne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



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.

**Mixing blade spinning is got by a powerful 50 W. geared motor with gears that minimize noise. Shaft exit speed is 240 r.p.m.**

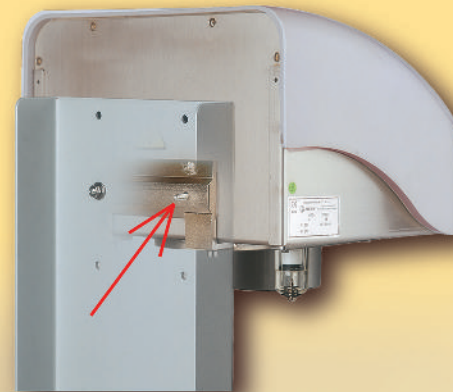
*La rotation du bras mélangeur se fait par un puissant moto réducteur de 50 W. pourvu d'engrenages minimisant le bruit. La vitesse de rotation est de 240 tours/mn.*



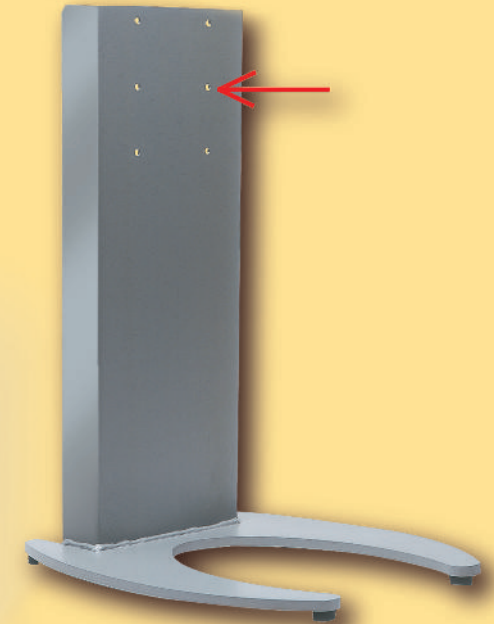


El sistema de fijación de la batidora de vacío Koala a la pared o al soporte, garantiza un amarre firme y fiable. No se precisan herramientas especiales ni operaciones complejas para que la batidora quede lista para trabajar.

**Koala Vacuum Mixer clamping device to the wall or to the base ensures a firm and reliable fixation. There is no need of special tools nor complex operations to place the machine and be ready to work.**



*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.*



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.

**Koala Mixer has as attachment a robust base (Ref. 080521) that changes it into a table model. It has holes at 3 different heights so the Koala can be placed at the height that best suits the user.**

*Le malaxeur Koala dispose en option d'un robuste pied (Ref. 080521) qui en fait un malaxeur de table. A fin de pouvoir régler la hauteur sur le support de table, le malaxeur est pourvu de 3 points d'ancrage différents.*



### Soporte R-080521

DIMENSIONES / DIMENSIONS / DIMENSIONS

Alto / Height / Hauteur	560 mm.
Ancho / Width / Largeur	360 mm.
Fondo / Depth / Profondeur	400 mm.
Peso / Weight / Poids	9 Kgs.



R-080522



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.

Another recommended accessory for those who use non-vacuum mixing techniques is the fastening arm (Ref. 080522). The arm system keeps the bowl joined to the mixing body when working in non-vacuum cycles. It is possible to select height between two different bowl sizes (250 cc./ 550 cc.) by just turning it.

*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.*



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.

**Koala Vacuum Mixer has a high performance pneumatic cartridge type filter that protects mechanical elements against dust and dirt.**

*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.*



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.

**Replacement or cleaning of filter is easy. Access is immediate and the machine does not have to be dismantled. No tool is needed.**

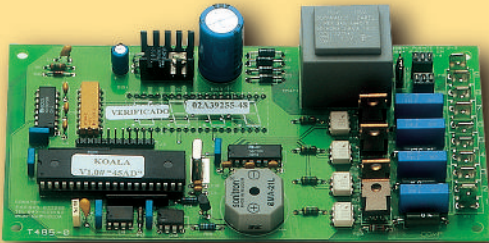
*Le remplacement ou le nettoyage de l'élément filtrant est très simple. L'accès est immédiat, il n'est pas nécessaire de démonter la machine ni même d'employer un outil quelconque.*



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.

**In case the Vacuum Mixer stops due to electrical supply breaking, the bowl can be released from the mixing body (emergency manoeuvre), pressing the unloading valve on the filter casing.**

*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.*



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,..)

**All functions of the Koala Vacuum Mixer are ruled by a control with microprocessor. As main features it can be quoted the following:**

**4 digits display with alpha-numeric functions.**

**Software of Vacuum Circuit Unloading Electrovalve Control.**

**Starting self-checking.**

**Acoustic signal for end of cycle.**

**Motor kickback every 10 seconds**

**Memorization of the last parameters run.**

**Software Detection and control of possible external problems**

**or user mistakes (inadequate programming, emergency stops, cycle cancellation, electrical supply breaking, and so on)**

*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 amplio abanico de funciones no tiene porqué 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: Sólo Vacío; Batido + Vacío; Sólo 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.

**A wide range of functions is not incompatible with an easy use. Koala Mixer Control Panel has an intuitive character, so it is easy to get used to it in very few time. Its main characteristics are:**

**Machine Operation Mode of three possibilities: only vacuum , vacuum + mixing, only mixing.**

**Selection and visualization of time on a 4 digits Display. When a cycle is running, time is watched in countdown mode.**

**Programmes of up to 3 steps can be run with different timing for each of**



**them. Possible intermediate stops.**

**Vacuum can be continuously surveyed on the vacuum gauge.**

**Unloading of Vacuum system through electro valve.**

**Starting up of machine with just one stroke.**

*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.*



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.

**Placement of bowl on the machine is made by 12 faces coupling, so it is easy to find the fitting position. Besides, close joints are made in soft elastomer, to reduce pressure that has to be made by the user in order to fit the bowl. Just a few seconds are needed for the bowl to be firmly held on the mixer.**

*La mise en place du bol sur la machine se réalise par un ce adaptateur à 12 pans, ce qui simplifie l'emboîtement. 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.*



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.

**Koala Vacuum Mixer has one of the largest range of bowls available in the market, with capacities of 250 cc.; 550 cc.; 750 cc.; 1.000 c.c.; 1.250 c.c.; and 230 cc. (specially designed for alginate mixing). All of them are made in resistant clear polycarbonate.**

*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.*

#### CARACTERISTICAS / CHARACTERISTICS /

Taza / bowl / bol	Referencia
250 cc.	R-080523
550 cc.	R-080524
750 cc.	R-080525
1.000 cc.	R-080526
1.250 cc.	R-080527
1.250 cc. Acero Inox. / Stainless steel / acier inox.	R-080529
230 cc. (especial alginato)	R-080528

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

**The machine is supplied with two bowls of 250 cc. and 550 cc.**

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

MEZCLADORA DE VACIO KOALA

KOALA VACUUM MIXER

MALAXEUR SOUS VIDE KOALA



**MESTRA®**

*Su marca de confianza*



FABRICACION DE MAQUINARIA Y APARATOLOGIA DENTAL

**TALLERES MESTRAITUA, S.L.**

Txori-erri Etorbidea, 60

Tfno. + 34 944 53 03 88\* - Fax + 34 944 71 17 25

E-mail: [mestra@mestra.es](mailto:mestra@mestra.es) - [www.mestra.es](http://www.mestra.es)

48150 SONDIKA - BILBAO - (España)

PEDIDOS: [comercial@mestra.es](mailto:comercial@mestra.es)



Distribuidor / **Distributor** / Distributeur