



Mezcladora de
GELATINA



Chasis fabricado en
Acero Inoxidable.

Stainless steel frame.

Châssis fabriqué en
acier inoxydable.



MESTRA®

R-080510

GEL BAT - 6
GEL BAT - 6
GEL BAT - 6

La mezcladora de gelatina MESTRA, ha sido diseñada para que su **EFICACIA** perdure sin mantenimiento durante larga vida.

Su **EFICACIA** en el proceso de troceado, calentamiento, batido y vertido, es lo que la hace imprescindible en la técnica de duplicados. Es de fácil manejo y ofrece al protésico dental un amplio abanico de posibilidades.



The MESTRA gel mixer is designed for a long, efficient, maintenance-free working lifetime. Its efficiency in cutting, heating, beating and pouring makes it an essential element for duplication. It is easy to handle, and offers denture makers a wide range of possibilities.



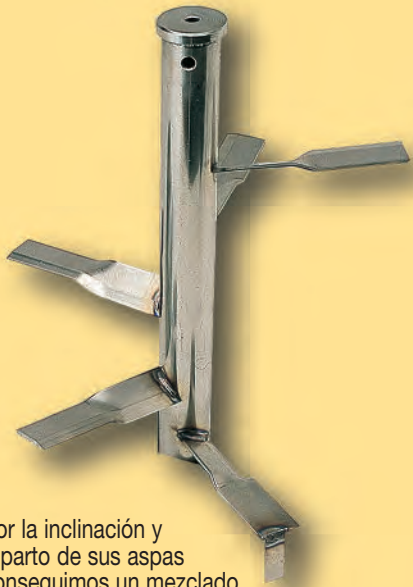
La machine à gel MESTRA a été conçue pour que son efficacité soit durable dans le temps avec un minimum d'entretien. Son efficacité dans les cycles de chauffe, de malaxage et de versement de la gélatine, fait de la GEL-BAT 6 une machine indispensable dans la technique des duplicata. Facile d'utilisation, elle offre au technicien de laboratoire un large éventail de possibilités.



Grifo de sencillo accionamiento. Está fabricado con termoplásticos antiadherentes.

Easy-to-use tap made of non-stick thermoplastic.

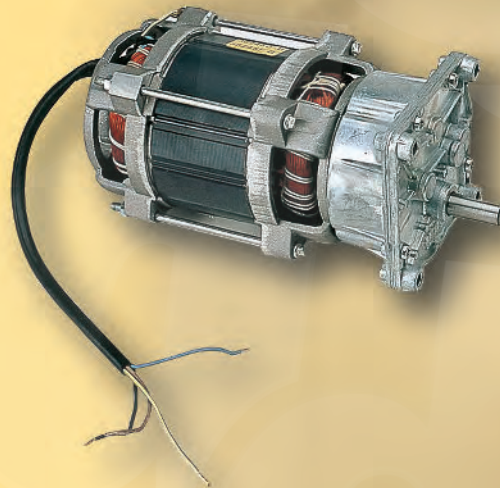
Robinet verseur à utilisation simple. Fabriqué en thermoplastique anti-adhérent.



Por la inclinación y reparto de sus aspas conseguimos un mezclado homogéneo de la gelatina.

Vane inclination and distribution designed for even gel mixing.

Pales du bras mélangeur disposées et orientées pour une bonne homogénéité de la gélatine.



Motorreductor de gran par, permite arrancar la máquina con la gelatina solidificada. Por seguridad, dispone de relé térmico protegiendo el motor contra sobrecalentamientos.

Its high-torque gear-motor enables the unit to start up with solidified gel. A heat relay safety system protects the motor against overheating.

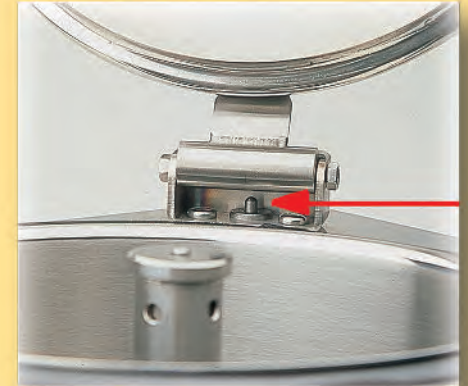
Couple du moteur important, permet de démarrer la machine avec la gélatine solidifiée. Par mesure de sécurité la machine dispose d'un relais thermique qui protège le moteur contre la surchauffe.



Cuba de 6 litros de capacidad fabricada en Acero Inoxidable.

6-litre stainless steel tank.

Cuve de 6 litres en acier inoxydable.



La tapa de cierre, acciona un interruptor de seguridad que evita el funcionamiento del motor y de la resistencia, mientras esté abierta.

A safety switch prevents the motor and heating element from working while the lid is open.

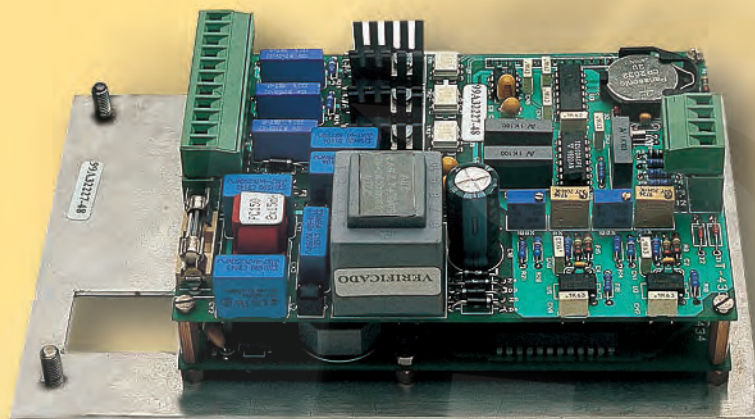
Un interrupteur de sécurité arrête le fonctionnement du bras mélangeur et de la résistance lorsque le couvercle est ouvert.



Ventilación forzada de enfriamiento de la cuba, al alcanzar la consigna C1.

Forced-draught tank cooling on reaching setting C1.

Ventilation forcée pour le refroidissement de la cuve lorsque celle-ci a atteint la température C1.



MICROPROCESADOR DE ULTIMA GENERACION

- Control de temperatura.
- Control de enfriamiento forzado.
- Memoria de último programa.
- Aviso acústico al terminar el ciclo C1.
- Indicador de falta de alimentación.
- Indicador de rotura del termopar de cuba.
- Indicador de rotura del termopar de resistencias.
- Indicador de puerta abierta.
- Indicador de desgaste de pila.
- Protección contra variaciones de tensión.
- Protección contra sobretensiones.
- Protección contra bloqueo de motor.
- Protección contra sobrecalentamiento de resistencias.

LATEST GENERATION MICROPROCESSOR

- Temperature control
- Forced draught cooling control
- Last program memory
- Buzzer to indicate completion of cycle C1
- Power off warning
- Tank thermocouple breakage warning
- Door open warning
- Low battery warning
- Protection against voltage variations
- Protection against overvoltage
- Protection against motor blockage
- Protection against element overheating

MICRO PROCESSEUR DERNIERE GENERATION

- Contrôle de la température.
- Contrôle du refroidissement forcé.
- Mémorisation du dernier programme rentré.
- Signal acoustique à la fin du programme C1.
- Indicateur du manque d'alimentation.
- Indique la rupture du thermocouple de la cuve.
- Indique la rupture du thermocouple des résistances.
- Indicateur d'ouverture de la porte.
- Indicateur de l'usure de la pile.
- Protection contre variations de tension.
- Protection contre le blocage du moteur.
- Protection contre la surchauffe des résistances.



MEDIDAS EXTERIORES Y CARACTERISTICAS TECNICAS
OUTSIDE DIMENSIONS: TECHNICAL CHARACTERISTICS
MESURES EXTERIEUR CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Alto / Height / Hauteur	500 mm
Ancho / Width / Largeur	320 mm
Fondo / Length / Fond	320 mm
Peso / Weight / Poids	15 Kg
Tensión de alimentación con toma a tierra Supply voltage, with earth connection Tension d'alimentation, avec prise de terre	230 V 50-60 Hz
Consumo aprox. / Consumption Consommation approximative	700 W
Velocidad rpm. / RPM / Vitesse rpm.	75 a 50 Hz 88 a 60 Hz.
Capacidad / Capacity / Capacité.	6 l.

ERGONOMIA

Display de fácil lectura.
Gráfico que indica luminosamente en qué proceso nos encontramos.
Pulsadores táctiles de suave accionamiento.
FACIL MANEJO

- Tecla selección de temperatura C1
- Tecla selección de temperatura C2
- Tecla de reloj.
- Tecla de incrementar valores.
- Tecla de decrementar valores.

PRESTACIONES

Con el microprocesado, el operador (usuario) podrá programar:

- a) Temperatura de fundido de la gelatina, con valores entre 65° C y 95° C.
- b) Temperatura de vertido de la gelatina, con valores entre 35° C y 65° C.
- c) Tiempo de arranques retardados (programa nocturno).

SISTEMAS PARTICULARES CHEQUEO DE BUEN FUNCIONAMIENTO:

En el funcionamiento normal la máquina hará un chequeo cada minuto para comprobar que no haya una resistencia excesiva del motor. Esto se detecta visualmente en el proceso de calentamiento. El motor cada minuto hace un corte de una décima de segundo y durante ese tiempo apagará el piloto de las aspas en el control del microprocesador. Este sistema lo ha incorporado MESTRA en el software del microprocesador, para que si por cualquier circunstancia (fallo de corriente eléctrica etc.) la gelatina se queda solidificada dentro de la cuba, el control detecta dicha circunstancia e intenta arrancarlo para que corte la gelatina. Si no lo consiguiera, corta el suministro eléctrico del motor y únicamente deja que actúen las resistencias en calentamiento lento, hasta que considere que la resistencia que ofrecen las aspas le permiten arrancar sin dificultades.

ERGONOMICS

Easy-to-read display screen
Graphic with lights showing which process is ongoing.
Smooth-action touch-controls
EASY TO HANDLE

- C1 temperature selector
- C2 temperature selector
- Timer key
- Key to increase settings
- Key to decrease settings

FEATURES

With the microprocessor the user can set:

- a) gel melting temperature from 65 to 95°C
- b) gel pouring temperature from 35 to 65°C
- c) delayed start up times (nocturnal program)

FEATURED SYSTEMS TROUBLESHOOTING CHECK

In normal operation the machine runs a check once a minute to ensure that motor resistance is not too high. This can be detected visually during heating. The motor cuts out for a tenth of a second every minute, and when this occurs the pilot lamp for the vanes on the microprocessor controls goes out. MESTRA has incorporated this system into the microprocessor software in case the gel solidifies in the tank for any reason (power cut, etc.). The control detects this and attempts to start up the motor and cut the gel. If it cannot do this, it cuts off power to the motor and only allows the elements to heat on slow until it considers that the resistance met by the vanes is low enough for them to start up without difficulty.

ERGONOMIE

Cadran digital à lecture facile
Graphique indiquant la phase du programme en cours.
Touches tactiles à fonctionnement agréable.
MANIPULATION AISEE

- Touche de sélection de température C1
- Touche de sélection de température C2
- Touche relative à l'horloge.
- Touche +.
- Touche -.

PRESTATIONS

Grâce au micro processeur, le prothésiste pourra paramétrer:

- a) La température de fusion de la gélatine (65° et 95° C).
- b) La température de utilisation de la gélatine (35° et 65° C).
- c) L'heure de démarrage (mise en route nocturne).

SYSTEMES PARTICULIERS AUTO DIAGNOSTIC

Pendant le fonctionnement la machine réalisera un auto diagnostic toutes les minutes, vérifiant ainsi le degré de résistance infligée au moteur. On pourra détecter ce processus notamment lors de la phase de chauffe. Chaque minute le moteur se déconnecte durant un dixième de seconde, pendant ce laps de temps le témoin du mélangeur s'éteindra dans le panneau de contrôle. Ce système original est propre à MESTRA. Il permet au micro processeur de détecter une solidification anormale de la gélatine due à un incident (coupure d'électricité...). Dans le cas où le bras mélangeur rencontrerait une résistance pouvant provoquer son dysfonctionnement, le micro processeur coupera l'alimentation électrique du bras mélangeur et laissera fonctionner les résistances. Le bras mélangeur redémarrera lorsque le micro processeur jugera qu'il peut fonctionner à nouveau sans difficulté.