



Mecatronic Ty 96



Temperature and Pressure Planet

Mecatronic TY96



Forni domestici

*Termostato elettronico
con programmazione temperatura su ogni singolo forno
robusto ed intercambiabile con termostati meccanici tradizionali*



Forni industriali



*Programmazione su ogni
singolo forno*

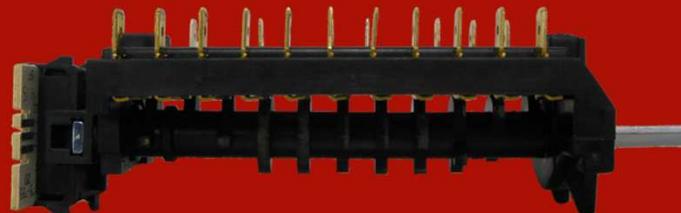
T° 105



*Scheda "visione temperatura e
temporizzatore digitale o analogico"*



Risparmio energetico



Commutatore con encoder



Scheda WI-FI

"visione temperatura e temporizzatore con App"



Mecatronic TY96



Descrizione funzioni

Per poter rientrare nelle nuove normative sul risparmio energetico che entreranno in vigore il prossimo anno, è stata sviluppata una speciale scheda elettronica semplificata per il controllo della temperatura nel forno, in grado di gestire con maggior precisione la mappatura termica della muffola grazie all'adozione di un software dedicato e programmabile per ogni tipologia di forno che consente un significativo risparmio energetico, a parità di condizioni rispetto ad un equivalente termostato meccanico.

Il nuovo prodotto è stato sviluppato, per mantenere i vantaggi di un fissaggio stabile di un normale termostato meccanico, unito ai miglioramenti di rendimento del forno derivante dall'utilizzo di uno specifico software di controllo, tipico di una scheda elettronica dedicata ai forni da cucina. La scheda non è dotata di display che indica i principali parametri di funzionamento del forno, un display aggiuntivo può essere fornito per poter visualizzare la temperatura impostata del forno e poter programmare il tempo di cottura.

Ulteriore vantaggio derivante dall'uso del prodotto sul frontale del forno è quello di essere perfettamente intercambiabile con il termostato meccanico e questo consente al costruttore dei forni di non apportare alcuna modifica al pannello frontale.

In ultimo, da sottolineare l'innovativo sistema di fissaggio della scheda elettronica che permette di avere un perno manopola stabile con garanzia di funzionamento nel tempo anche dopo ripetute rotazioni della manopola a fondo corsa, in quanto tutte le sollecitazioni dell'utente, esercitate sulla manopola, si scaricano sulla struttura in acciaio che sostiene il circuito stampato, in maniera indipendente rispetto a quest'ultimo.

La scheda mantiene tutti i requisiti di controllo e precisione degli attuali prodotti elettronici che equipaggiano i forni "full electronic", offrendo nel contempo al Cliente un costo contenuto parificabile a un normale termostato meccanico.

Il prodotto è dotato di un ingresso singolo per la sonda di temperatura e di un secondo ingresso per il segnale proveniente dal commutatore rotativo che provvede a selezionare le differenti modalità di cottura.

L'unione tra blocco meccanico di rotazione manopola, stabile, robusto e brevettato e la scheda elettronica di controllo crea un connubio

ideale per chi voglia sviluppare un forno con classe energetica superiore, non modificando nulla nel proprio design.

Il funzionamento del prodotto si può riassumere in un primo circuito di alimentazione che alimenta una o più resistenze elettriche dislocate nella muffola del forno, controllato da un relè a 16 Ampere.

La bobina del relè riceve il segnale dalla scheda, che preventivamente, tramite il software dedicato, sceglie la migliore e più economica modalità di riscaldamento della muffola interna, in funzione del settore scelto sul commutatore rotativo, del segnale ricevuto dalla sonda di temperatura interna e dal tipo e/o modello di forno.

L'utente non ha difficoltà nell'utilizzo non avendo alcuna procedura di programmazione o sequenza obbligata per ottenere ciò che vuole. Deve solo azionare il tasto di accensione, ruotare la manopola per impostare la temperatura di cottura e selezionare con il commutatore le modalità di riscaldamento del forno, in maniera del tutto identica a quella eseguita per un forno a controllo meccanico.

A richiesta, può essere offerta la stessa scheda, con diverso formato, integrata con un modulo wi-fi per permettere all'utente fornito di smart phone e relativa apps, di poter visionare a distanza la temperatura e il tempo di cottura.