

МЕХАТРОННЫЙ  
Ту 96

*Temperature and Pressure Planet*

# Мехатронный ТУ96



Бытовые духовки



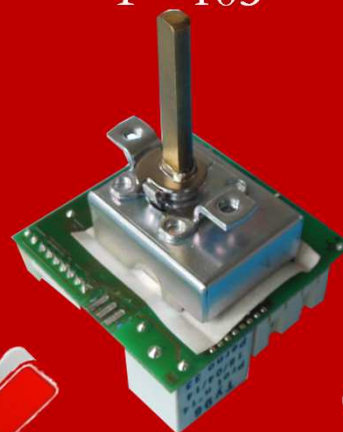
Промышленные духовки

**Электронный термостат**  
с возможностью программирования температуры каждой духовки  
Надежный и взаимозаменяемый с традиционными  
механическими термостатами

T° 105



Программирование  
каждой отдельной  
духовки



Карта

«демонстрация температуры и таймер  
в цифровом или аналоговом варианте»



Экономия  
электроэнергии



Переключатель с  
датчиком



Карта WI-FI

«App с указанием температуры  
и таймером»



# Мехатронный ТУ 96



В связи с тем, что со следующего года входят в действие новые законы об энергоэкономии, была разработана специальная упрощенная электронная плата для контроля температуры в духовке, которая дает возможность с большей точностью управлять термическим нагревом внутренней поверхности благодаря специально адаптированному для каждого типа духовки программному обеспечению, что позволяет эффективно экономить электроэнергию по сравнению с обычным механическим термостатом.

Новый продукт был разработан с сохранением всех преимуществ и стабильности механического термостата, в сочетании с использованием программного обеспечения, разработанного специально для кухонных духовок, что привело в результате к улучшению функциональности духовки. Термостат не оснащен дисплеем, для отображения основных параметров работы духовки, но он может быть предложен дополнительно, для возможности отображения заданной температуры в духовке и программирования времени приготовления.

И наконец еще один плюс данного продукта – это инновационная крепежная система электронной платы, которая была создана с учетом всех замечаний и комментариев пользователей. Структура из стали которая позволяет иметь стабильно зафиксированный штифт ручки регулирования, с гарантией долгих лет работы даже после многократных поворотов ручки, и которая поддерживает плату независимо от него.

Плата содержит все необходимые характеристики и функции по контролю, которые существуют для электронных термостатов, установленных в изделия с полным электронным наполнением (“full electronic”), но в то же время предлагая клиенту стоимость сравнимую с нормальным механическим термостатом.

Данное изделие оснащено одним входом для датчика температуры и второй вход предназначен для сигнала от поворотного переключателя, который выбирает различные режимы приготовления пищи.

Сочетание механической, стабильной и надежной части, и электронной платы управления создает идеальное сочетание для тех производителей, которые хотят создать духовку более высокого класса энергоэффективности, не изменяя дизайна техники.

Функционирование продукта можно описать как цепь управления, которая, с помощью реле 16 А, контролирует температуру внутри духовки, путем питания одного или нескольких электрических резисторов, расположенных внутри.

На реле поступает сигнал с карты, которая заранее, с помощью специального программного обеспечения, выбирает лучший и наиболее экономичный режим нагрева внутренней поверхности, в зависимости от сектора, выбранного с помощью поворотного переключателя, от принятого сигнала с внутреннего датчика температуры, а также от типа и / или модели духовки.

Пользователь не будет иметь трудностей при использовании и может получить результат без проведения какой-либо дополнительной особой процедуры или программирования. Он всего лишь должен включить печь с помощью кнопки питания, повернуть ручку, чтобы установить температуру приготовления и выбрать, с помощью переключателя, режим нагрева духовки. Вся процедура полностью идентична с той, что выполняется при включении духовки с механическим управлением.

По запросу может быть предложена та же карта, но другого формата, с интегрированным модулем Wi-Fi, чтобы позволить пользователю, у которого есть смартфон и нужное приложение, видеть на расстоянии температуру и время приготовления.