



EVF 300 series



Controllers for "top-class" electric rotisserie, bread and pizza ovens, with touch-keys, in split version and which can be integrated into the unit

Controllori per forni elettrici "top-class" per rosticceria, pane e pizza, con tasti a sfioramento, in versione splittata e integrabili nell'unità



EVF 300 series is a range of controllers with elegant design for the management of different typologies of "top-class" electric ovens.

They are available in split version and can be integrated both mechanically and aesthetically in the unit; the user interface consists of custom displays of above average size (with function icons), a good eleven touch-keys and guarantees an IP65 protection rating, for easy cleaning.

Some controllers are able to manage independently the power supplied to the top and the power supplied to the floor or the top temperature and the floor temperature, to manage different typologies of electric ovens.

Others also have the full steam management (generation, injection and airhole), both in automatic and manual mode, the "weekly programmed switch on", "cooking timer" and "programs" functions (this last to store the cooking settings in a program to be selected and run later on) and energy saving strategies (both in local and centralized mode).

Installation is by back-panel, with double-sided tape and guarantees no thickness.

EVF serie 300 è una gamma di controllori dal design elegante per la gestione di diverse tipologie di forni elettrici "top-class".

Sono disponibili in versione splittata e sono integrabili sia meccanicamente che esteticamente nell'unità; l'interfaccia utente è composta da display custom di dimensioni superiori alla media (con icone funzione), da ben undici tasti a sfioramento e garantisce un grado di protezione IP65, per un'agevole pulizia.

Alcuni controllori sono in grado di gestire in modo indipendente l'una dall'altra sia la potenza erogata al cielo e quella erogata alla platea che la temperatura del cielo e quella della platea, per gestire diverse tipologie di forni elettrici.

Altri dispongono inoltre della gestione completa del vapore (generazione, iniezione e sfiato), sia in modalità automatica che manuale, delle funzioni "accensione programmata settimanale", "timer di cottura", "programmi" (quest'ultima per memorizzare le impostazioni di cottura in un programma, allo scopo di poterlo in seguito selezionare ed eseguire) e di strategie per il risparmio energetico (sia in modo locale che centralizzato).

L'installazione è prevista a retro pannello, con biadesivo e garantisce l'assenza di spessore.

TOP PLUS



Elegant design, touch-keys, no thickness and easy to use.

Design elegante, tasti a sfioramento, assenza di spessore e facilità d'uso.

Where | Dove

- 1 Electric rotisserie ovens.
Forni elettrici per rosticceria.



- 2 Electric bread and pizza ovens.
Forni elettrici per pane e pizza.



Advantages | Vantaggi



They can be integrated both mechanically and aesthetically in the unit.

Possono essere integrati sia meccanicamente che esteticamente nell'unità.



Models with "weekly programmed switch on" function.

Modelli con funzione "accensione programmata settimanale".



Energy saving strategies.

Strategie per il risparmio energetico.

Main features | Caratteristiche principali



Variety of models for different typologies of electric ovens.

Varietà di modelli per diverse tipologie di forni elettrici.



Models with full steam management (generation, injection and airhole), both in automatic and manual mode.

Modelli con gestione completa del vapore (generazione, iniezione e sfiato), sia in modalità automatica che manuale.



TTL and MODBUS RS-485 communication ports for EVKEY programming key and for other EVCO products.

Porte di comunicazione di tipo TTL e RS-485 MODBUS per chiave di programmazione EVKEY e per altri prodotti EVCO.



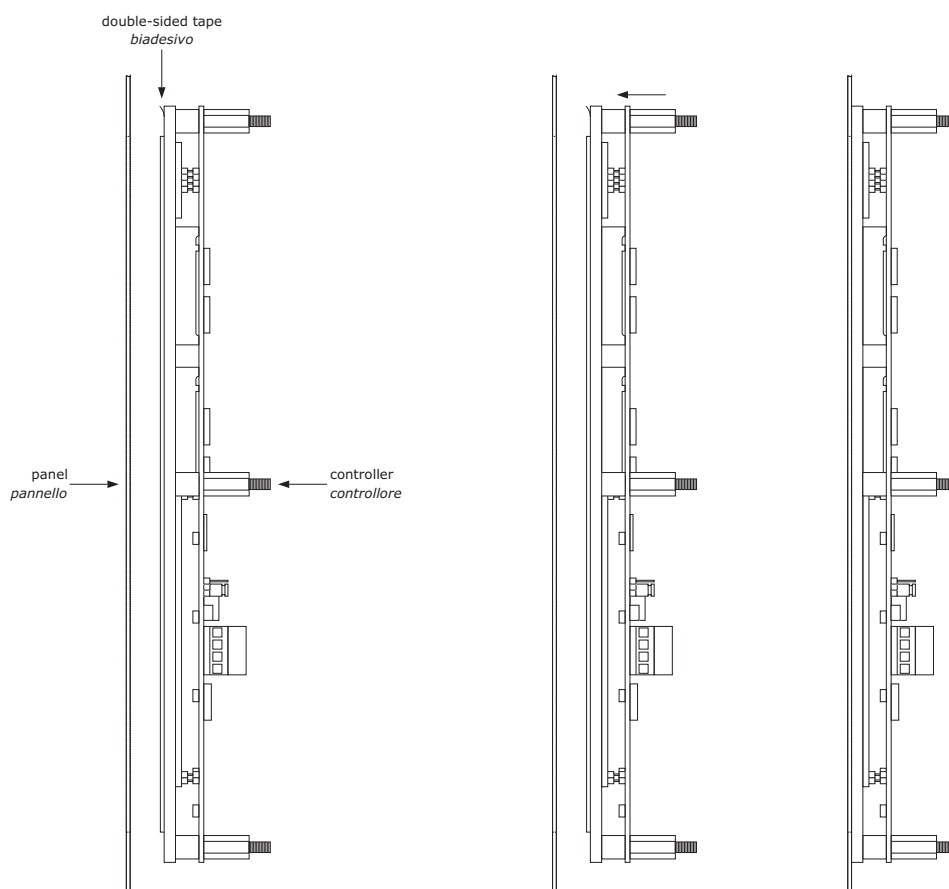
"Programs" function (to store the cooking settings in a program to be selected and run later on).

Funzione "programmi" (per memorizzare le impostazioni di cottura in un programma, allo scopo di poterlo in seguito selezionare ed eseguire).



"Cooking timer" function.

Funzione "timer di cottura".



Accessories | Accessori



Programming key
Chiave di programmazione
EVKEY

Using the key it is possible to upload and download the controller configuration parameters.

Attraverso la chiave è possibile eseguire l'upload e il download dei parametri di configurazione del controllore.

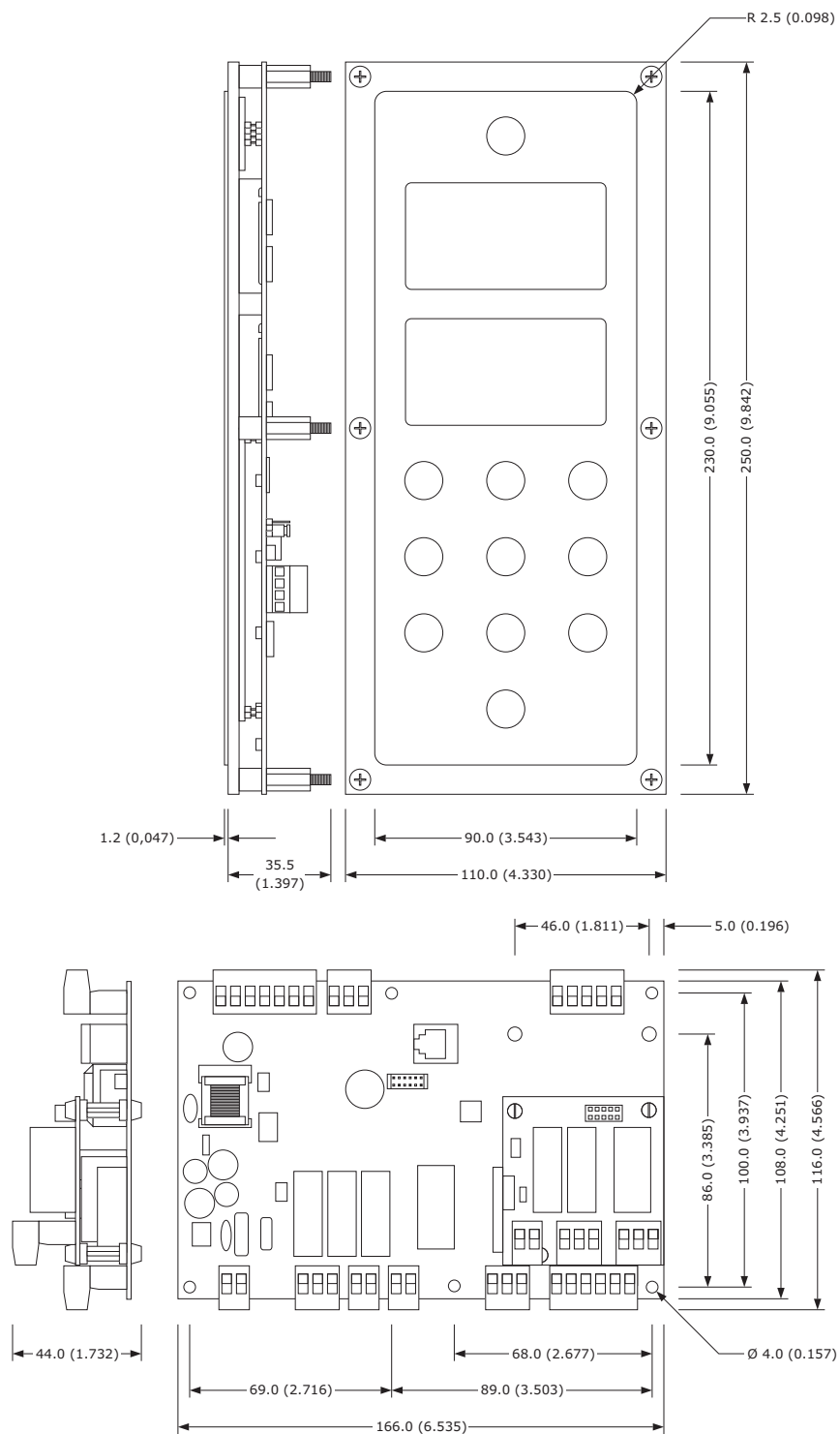


Non optoisolated RS-485/USB serial interface
Interfaccia seriale RS-485/USB non optoisolata
EVIF20SUXI

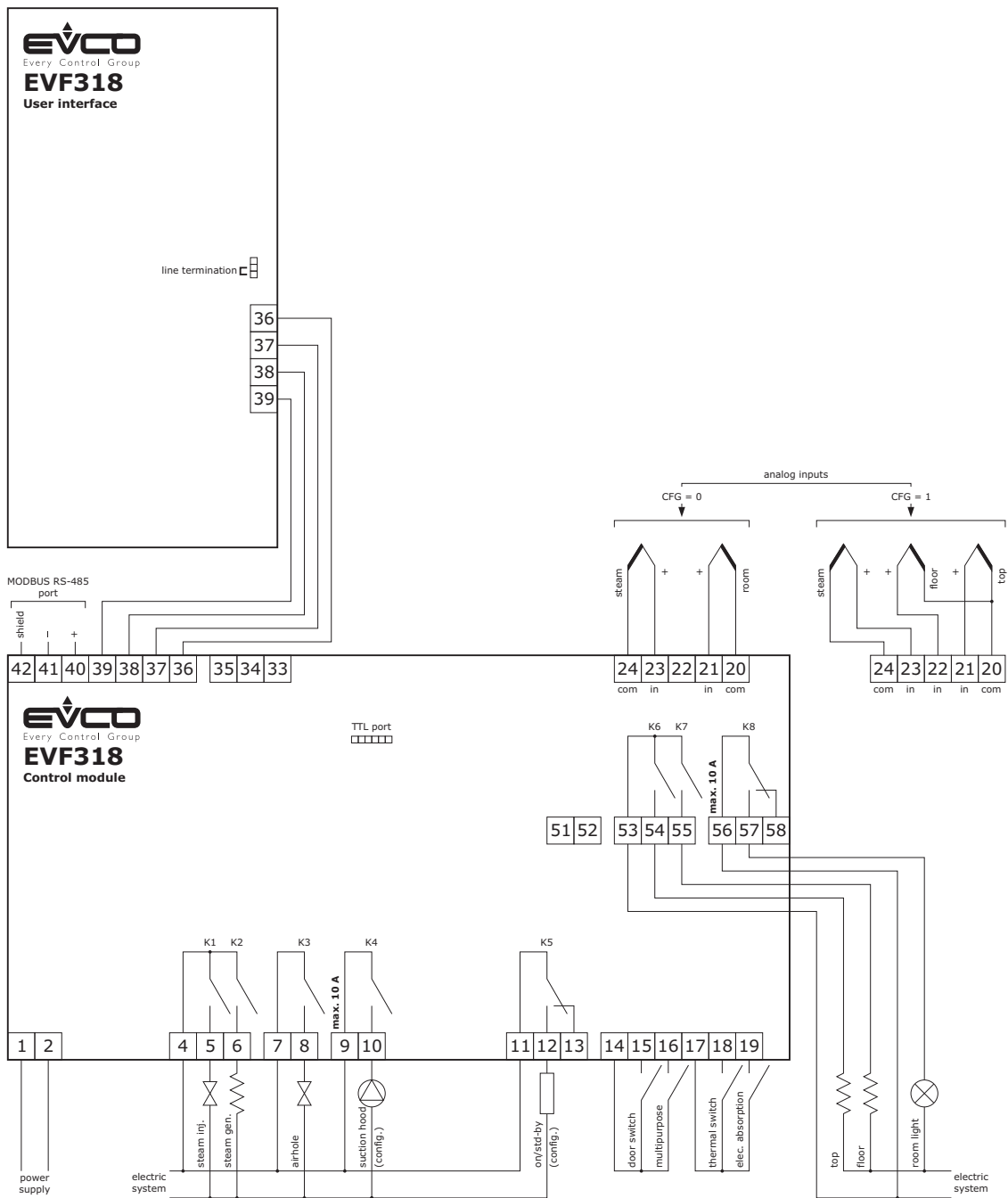
Using the interface it is possible to connect the controller to the Parameters Manager software set-up system.

Attraverso l'interfaccia è possibile collegare il controllore al sistema software di set-up Parameters Manager.

Dimensions mm (in) | *Dimensioni mm*



Wiring diagram | *Schema elettrico*



Technical features | *Caratteristiche tecniche*

Controllers for electric rotisserie ovens *Controllori per forni elettrici per rosticceria*

	EVF305J9	EVF315J9
Power supply Alimentazione		
115... 230 VAC	•	•
Analog inputs Ingressi analogici		
room probe (J/K) sonda (J/K)	•	•
needle probe (J/K) sonda ad ago (J/K)	•	•
Digital inputs (for NO/NC contact) Ingressi digitali (per contatto NA/NC)		
door switch micro porta	•	•
Digital outputs (electromechanical relays; res. A @ 250 VAC) Uscite digitali (relè elettromeccanici; A res. @ 250 VAC)		
temperature regulation regolazione di temperatura	8 A	8 A
washing lavaggio	8 A	8 A
room light luce ambiente	16 A	16 A
load 2 (default motor) (1) carico 2 (default motore) (1)	8 A	8 A
load 5 (default fan) (2) carico 5 (default ventilatore) (2)	8 A	8 A
Communication ports Porte di comunicazione		
TTL, for EVKEY programming key TTL, per chiave di programmazione EVKEY	•	•
MODBUS RS-485 RS-485 MODBUS	•	•
Other features Altre caratteristiche		
real time clock orologio		•
alarm buzzer buzzer di allarme	•	•
"weekly programmed switch on" function funzione "accensione programmata settimanale"		•
"cooking timer" function funzione "timer di cottura"	•	•
"programs" function funzione "programmi"	•	•
"energy saving" function funzione "risparmio energetico"	•	•
"quick heating" function funzione "riscaldamento rapido"	•	•

Notes | Note

- (1) configurable for motor or fan | *configurabile per motore o ventilatore*
 (2) configurable for fan or reverse of direction of the fan | *configurabile per ventilatore o inversione del senso di marcia del ventilatore.*

Available options | Opzioni disponibili

Nothing | *Nessuna.*

Technical features | *Caratteristiche tecniche*

“Top-floor” controllers for electric bread and pizza ovens *Controllori “cielo-platea” per forni elettrici per pane e pizza*

	EVF318J9	EVF328J9
Power supply Alimentazione		
115... 230 VAC	•	•
Analog inputs Ingressi analogici		
probe 1 (J/K) (1) sonda 1 (J/K) (1)	•	•
floor probe (J/K) sonda platea (J/K)	•	•
steam probe (J/K) sonda vapore (J/K)	•	•
Digital inputs (for NO/NC contact) Ingressi digitali (per contatto NA/NC)		
door switch micro porta	•	•
multipurpose multifunzione	•	•
compressor thermal switch protezione termica compressore	•	•
electrical absorption assorbimento elettrico	•	•
Digital outputs (electromechanical relays; res. A @ 250 VAC) Uscite digitali (relè elettromeccanici; A res. @ 250 VAC)		
top cielo	8 A	
floor platea	8 A	
steam injection iniezione vapore	8 A	8 A
airhole sfato	8 A	8 A
steam generator generatore vapore	8 A	8 A
room light luce ambiente	16 A	16 A
load 4 (suction hood) (2) carico 4 (default cappa di aspirazione) (2)	16 A	16 A
load 5 (default on/stand-by) (3) carico 5 (default on/stand-by) (3)	8 A	8 A
Digital outputs (command for solid state relays; 12 VDC, 15 mA max) Uscite digitali (comando per relè allo stato solido; 12 VDC, 15 mA max)		
top cielo		•
floor platea		•
Communication ports Porte di comunicazione		
TTL, for EVKEY programming key TTL, per chiave di programmazione EVKEY	•	•
MODBUS RS-485 RS-485 MODBUS	•	•
Other features Altre caratteristiche		
real time clock orologio	•	•
alarm buzzer buzzer di allarme	•	•
independent management of the power supplied to the top and of the power supplied to the floor <i>gestione in modo indipendente l'una dall'altra della potenza erogata al cielo e di quella erogata alla platea</i>	•	•
independent management of the top temperature and of the floor temperature <i>gestione in modo indipendente l'una dall'altra della temperatura del cielo e di quella della platea</i>	•	•
“weekly programmed switch on” function funzione “accensione programmata settimanale”	•	•
“cooking timer” function funzione “timer di cottura”	•	•
“programs” function funzione “programmi”	•	•
“energy saving” function funzione “risparmio energetico”	•	•
“quick heating” function funzione “riscaldamento rapido”	•	•

Notes | Note

- configurable for room probe or top probe | *configurabile per sonda ambiente o sonda cielo*
- configurable for suction hood or multipurpose | *configurabile per cappa di aspirazione o multifunzione*
- configurable for technical room fan or on/stand-by | *configurabile per ventilatore del vano tecnico od on/stand-by.*

Available options | Opzioni disponibili

Nothing | Nessuna.

For other models please contact the EVCO sales network | *Per ulteriori modelli contattare la rete vendita EVCO.*



Solution for electric bread and pizza ovens
Soluzione per forni elettrici per pane e pizza

