



Controllers for food equipment
EV3 300 & EV3 700



EV3 300 & EV3 700

Temperature and timing modules for basic ovens

Moduli temperatura e temporizzazione per forni basic

The EV3 300 and EV3 700 range of digital modules for basic ovens used for gastronomy, bread and pastry-making offers an advantageous alternative to the electro-mechanical devices for temperature and timing management (cooking timer and steam injection).

As well as providing more precise regulation that can always be monitored from the display, these modules enable the unit to save energy by on-off or PID temperature control.

The format is standard 74 x 32 mm with reduced depth and an IP65 front with a continuous surface. Models are available with capacitive keys or a push encoder for even faster and more intuitive operations. The push encoder can also be built into models with keys as an optional extra.

La serie di moduli digitali EV3 300 ed EV3 700 per forni basic per gastronomia, panificazione e pasticceria si pone come vantaggiosa alternativa ai dispositivi elettromeccanici nella gestione della temperatura e delle temporizzazioni (timer di cottura e iniezione vapore).

Oltre ad una regolazione più precisa e sempre monitorabile da display, permette un risparmio energetico dell'unità attraverso il controllo on-off o PID della temperatura.

Il formato è lo standard 74 x 32 mm con profondità ridotta e frontale IP65 con superficie continua. Sono disponibili modelli con tasti capacitivi o con encoder-push, per operazioni ancora più rapide e intuitive. L'encoder-push è opzionalmente integrabile anche nei modelli con tasti.

TOP PLUS



Push-encoder

Encoder push

Where | Dove

Advantages | Vantaggi



Greatly reduced depth.

Profondità estremamente ridotta.



On-off or PID control

Controllo on-off o PID



Stylish design with touch keys, needing just one finger to make settings

Design elegante con tasti touch e procedure di impostazione che necessitano di un solo dito

Main features | Caratteristiche principali



Quick programming with EV3KEY flash-drive

Programmazione rapida con chiave EV3KEY



IP65 protection.

Grado di protezione IP65.



Format 74 x 32 mm

Formato 74 x 32 mm

1 Electric gastronomy ovens. *Forni elettrici per gastronomia.*



2 Electric pastry ovens. *Forni elettrici per pasticceria.*



3 Electric bread and pizza ovens. *Forni elettrici per pane e pizza.*



Accessories | Accessori



Programming key
Chiave di programmazione

EV3KEY

Makes possible configuration upload and download.

Permette l'upload e il download della configurazione.



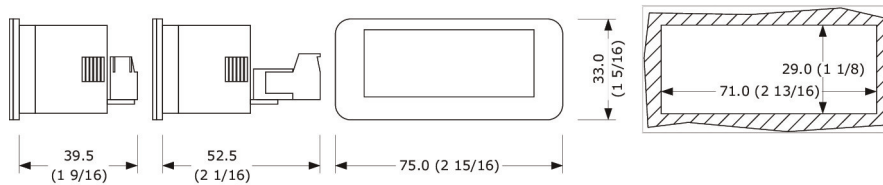
Push encoder
Encoder-push

EVC99C00X0XXX01

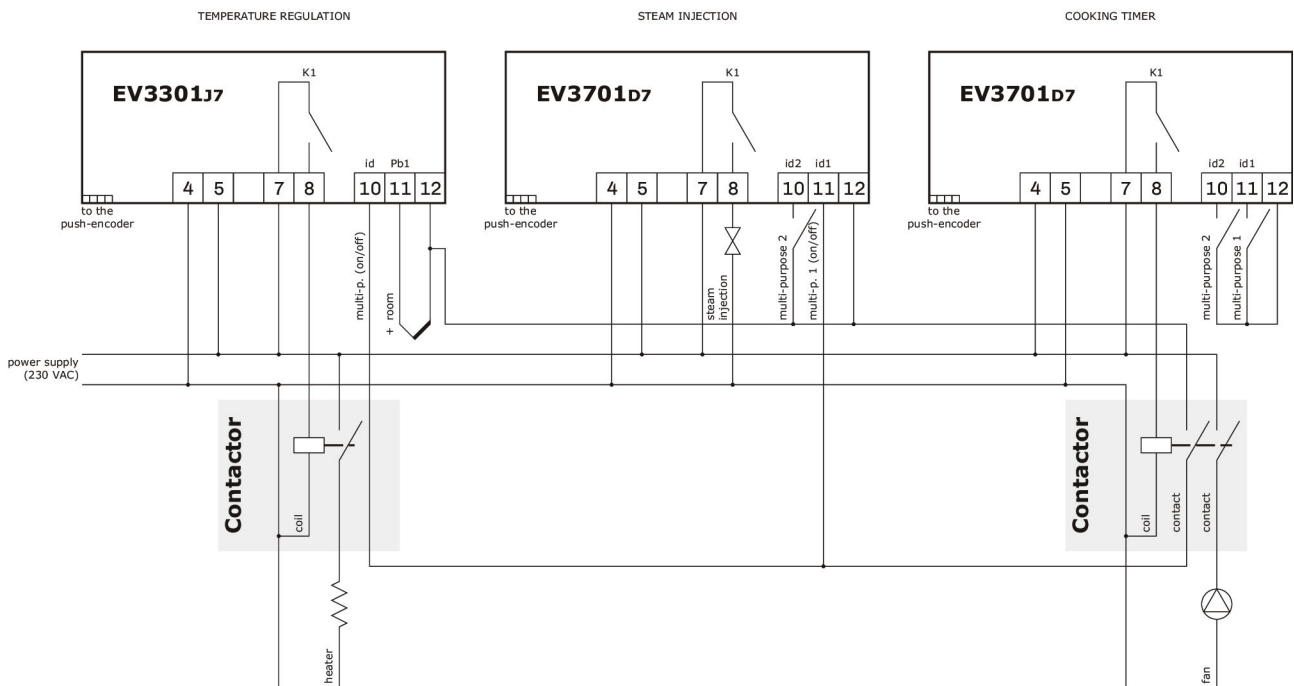
Enables operations on the controller when keyboard is not present.

Permette di operare sul controllore anche in assenza di tasti.

Dimensions mm (in) | Dimensioni mm



Wiring diagram | Schema elettrico



Technical features | Caratteristiche tecniche

Temperature modules

Moduli temperatura

	EV3301J7	EV3311J7
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE		
230 VAC 230 VAC	•	•
ANALOGUE INPUTS INGRESSI ANALOGICI		
Chamber probe (J/K) Sonda camera (J/K)	•	•
DIGITAL INPUTS INGRESSI DIGITALI		
Multi-purpose Multifunzione	•	•
DIGITAL OUTPUTS (electro-mechanical relays; A res. @ 250 VAC) USCITE DIGITALI (relè elettromeccanici; A res. @ 250 VAC)		
Temperature regulation Regolazione temperatura	5 A	5 A
OTHER STANDARD FEATURES ALTRE CARATTERISTICHE DI SERIE		
Alarm buzzer Buzzer di allarme	•	•
On-off/PID control Controllo on-off/PID	•	•
Capacitive touch keys Tasti touch capacitivi		•
OPTIONAL FEATURES CARATTERISTICHE OPZIONALI		
Push-encoder control Gestione tramite encoder-push	•	•
Notes Note	Available options Opzioni disponibili	
None Nessuna	Plug-in screw terminal blocks (fixed-screw as standard). Morsettiere estraibili a vite (fisse di serie).	

Timing modules

Moduli temporizzazione

	EV3701D7	EV3711D7
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE		
230 VAC 230 VAC	•	•
DIGITAL INPUTS INGRESSI DIGITALI		
Multi-purpose 1 Multifunzione 1	•	•
Multi-purpose 2 Multifunzione 2	•	•
DIGITAL OUTPUTS (electro-mechanical relays; A res. @ 250 VAC) USCITE DIGITALI (relè elettromeccanici; A res. @ 250 VAC)		
Steam injection/cooking timer Iniezione vapore/timer di cottura	5 A	5 A
OTHER STANDARD FEATURES ALTRE CARATTERISTICHE DI SERIE		
Alarm buzzer Buzzer di allarme	•	•
Capacitive touch keys Tasti touch capacitivi		•
OPTIONAL FEATURES CARATTERISTICHE OPZIONALI		
Push-encoder control Gestione tramite encoder-push	•	•
Notes Note	Available options Opzioni disponibili	
None Nessuna	Plug-in screw terminal blocks (fixed-screw as standard). Morsettiere estraibili a vite (fisse di serie).	



EVCO S.p.A. | Via Feltre 81, 32036 Sedico (BL) ITALY | phone +39 0437 8422 | fax +39 0437 83648 | email info@evco.it | web www.evco.it

EVCO reserved the right to modify this document without notice and at any time, without endangering the basic operating and safety characteristics.

EVCO si riserva il diritto di modificare questo documento senza preavviso e in qualsiasi momento, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e di sicurezza.

© EVCO S.p.A.
All rights reserved
Concept and styling EVCO