



Controllers for food equipment

Vcolor 368



Vcolor 368



Controllers for combination ovens for gastronomy and pastry-making, with 5 or 7-inch colour TFT touch-screen graphic display, in split version

Controllori per forni combinati per gastronomia e pasticceria, con display grafico TFT touch-screen a colori da 5 o 7 pollici, in versione splittata

Vcolor 368 M & L controllers manage all the most up-to-date functions of electric combination ovens for gastronomy and pastry-making. Additional optional modules also make it possible to control ovens with an external boiler and gas burners.

Their innovative programmable platform enables the OEM, completely independently and without the use of additional software or hardware, to personalise the user interface graphics to an advanced degree, to set up the recipe book with high quality photographs and to add new machine interface languages.

Upon request, the controllers can be equipped with Wi-Fi connectivity so it can interact remotely with the unit through the EPoCA® cloud platform, with the option of starting/stopping working cycles.

Available in a split 5 or 7-inch version with a capacitive colour TFT touch-screen graphic display, the user interface can be installed recessed from the front or flush with the panel, thus making it fit perfectly with the design of the unit.

[Watch the tutorial video to personalise recipes, graphics and languages](https://www.youtube.com/watch?v=_CH0xvtvy0M)

I controllori della serie Vcolor 368 M & L gestiscono le più avanzate funzioni previste dai forni elettrici combinati per gastronomia e pasticceria. Tramite moduli aggiuntivi opzionali è possibile controllare anche forni con boiler esterno e bruciatori a gas.

La loro innovativa piattaforma programmabile permette inoltre all'OEM, in completa autonomia e senza l'utilizzo di software o hardware aggiuntivi, un'avanzata personalizzazione della grafica dell'interfaccia utente, l'inserimento del ricettario con foto in alta qualità e l'aggiunta di nuove lingue di consultazione macchina.

Su richiesta, è anche possibile dotare i controllori di connettività Wi-Fi per interagire da remoto con l'unità tramite la piattaforma cloud EPoCA®, con possibilità di avvio/arresto dei cicli di lavoro.

Disponibile in versione splittata 5 o 7 pollici con display grafico a colori TFT touch-screen capacitivo, l'interfaccia utente si presta ad una installazione frontale a incasso oppure a filo pannello, per una perfetta integrazione nel design dell'unità.

[Guarda il video tutorial per personalizzare ricette, grafica e lingue](https://www.youtube.com/watch?v=_CH0xvtvy0M)

TOP PLUS



Dedicated platform to personalise graphics, languages and recipes.

Piattaforma con grafica, lingue e ricette personalizzabili.

Where | Dove

Advantages | Vantaggi



Interaction with the unit from the Internet through the EPoCA cloud platform

Interazione con l'unità da Internet tramite la piattaforma cloud EPoCA

Main features | Caratteristiche principali



Capacitive TFT touch-screen graphic display, 65K colours, 800 x 480 pixel resolution.

Display grafico TFT touch-screen capacitivo, 65K colori e risoluzione 800 x 480 pixel.



Flush fit installation

Installazione a filo



5 or 7-inch format.

Formato 5 o 7 pollici.



Steam generation in direct mode or through the use of an external boiler module.

Generazione del vapore sia in modalità diretta che attraverso l'utilizzo di un modulo caldaia esterno.



Management of gas ovens using an external burners module.

Gestione di forni a gas attraverso l'utilizzo di un modulo bruciatori esterno.



Washing management with both liquid detergent and tab.

Gestione del lavaggio sia con detergente liquido che con pastiglia detergente.

1 Electric combi ovens. *Forni elettrici combinati.*

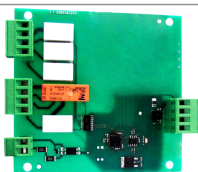


2 Electric gastronomy ovens. *Forni elettrici per gastronomia.*



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



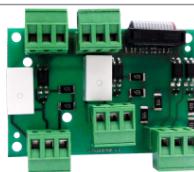


Boiler module Modulo caldaia

EVCL305XXE

The module can manage steam production, water inlet/outlet and boiler rinsing/cleaning.

Attraverso il modulo è possibile gestire la produzione vapore, il carico/scarico dell'acqua e il risciacquo/lavaggio caldaia.



Gas burners module Modulo bruciatori a gas

EVCL302XXE

The module can manage gas ovens with atmospheric or pressure jet burners.

Attraverso il modulo è possibile gestire forni a gas con bruciatori atmosferici o ad aria soffiata.



EVlink Wi-Fi serial interface Interfaccia seriale EVlink Wi-Fi

EVIF25SWX

Through the RS-485 communications port, it provides the controller with Wi-Fi connectivity which enables remote management and monitoring from the Internet using the EPoCA cloud system.

Attraverso la porta di comunicazione RS-485, fornisce al controllore la connettività Wi-Fi che abilita la gestione e il monitoraggio remoto da Internet tramite il sistema cloud EPoCA.



USB flash drive Chiave USB

EVUSB4096M

Makes possible configuration upload and download. 4GB of memory.

Permette l'upload e il download della configurazione. La memoria è di 4 GB.

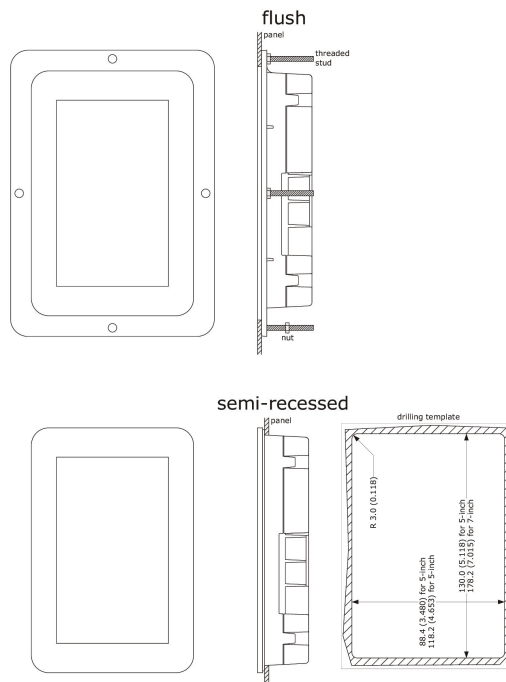


Non optoisolated RS-485/USB serial interface Interfaccia seriale RS-485/USB non optoisolata

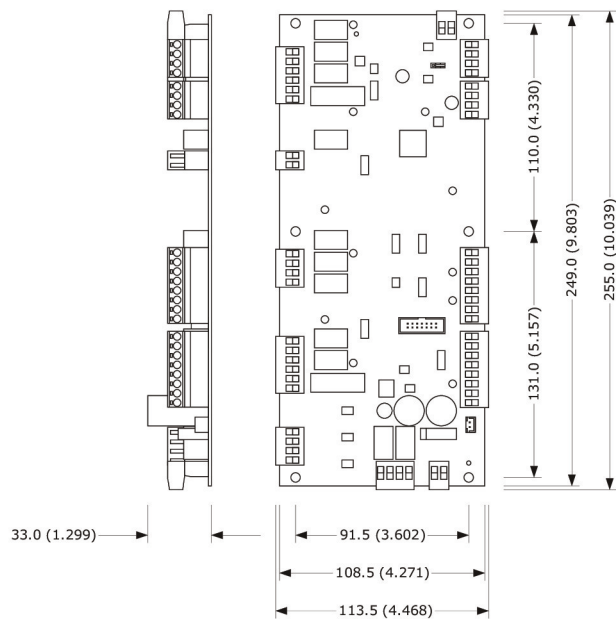
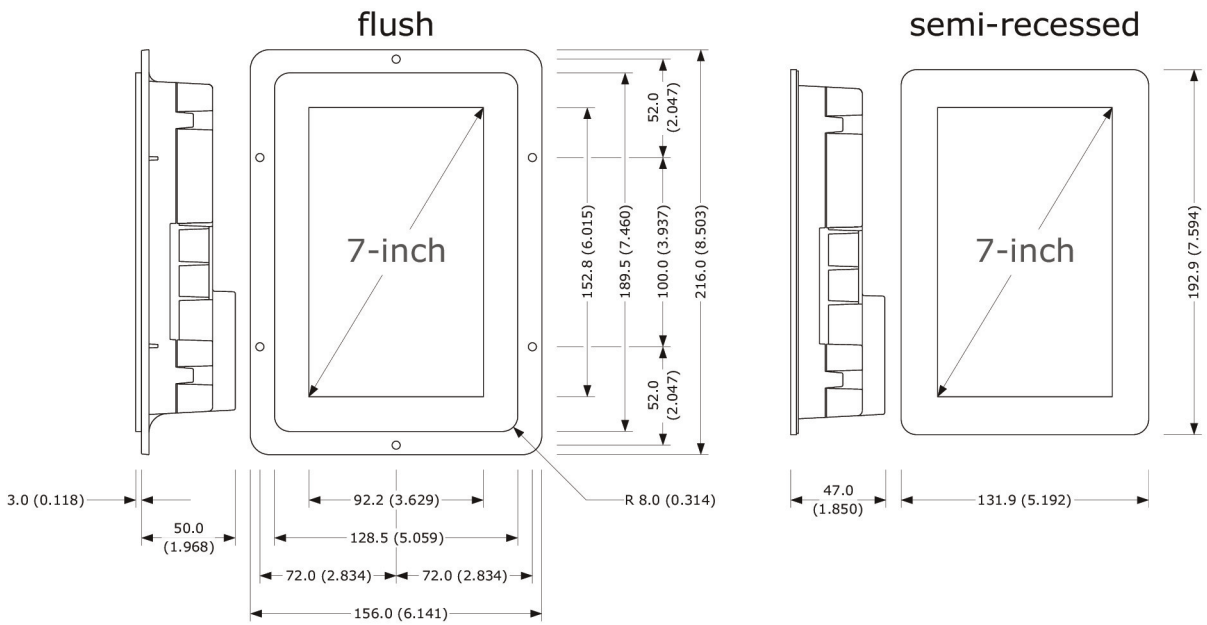
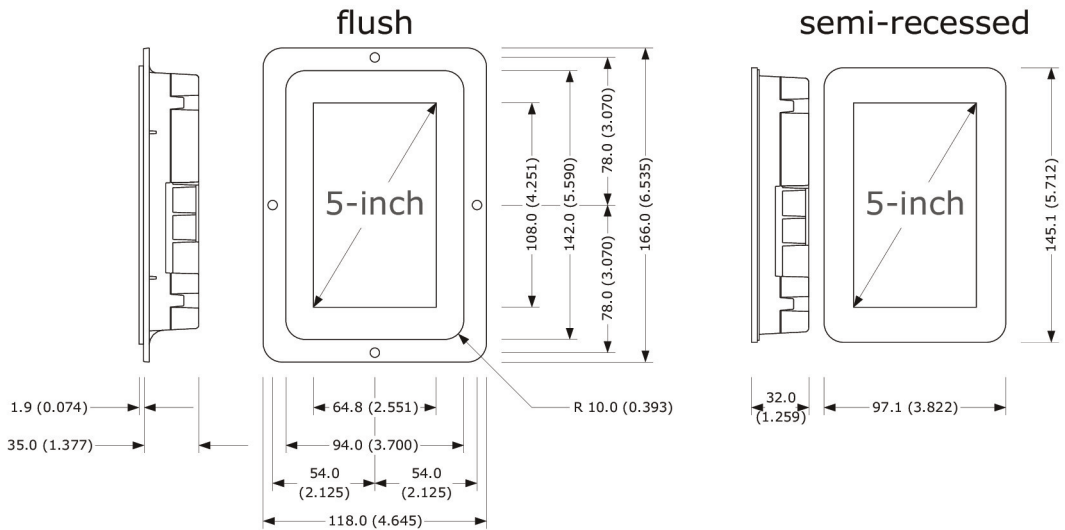
EVIF20SUXI

Using the RS-485 communications port, the serial interface can be connected to the Parameters Manager set-up software system and the client's BMS if installed.

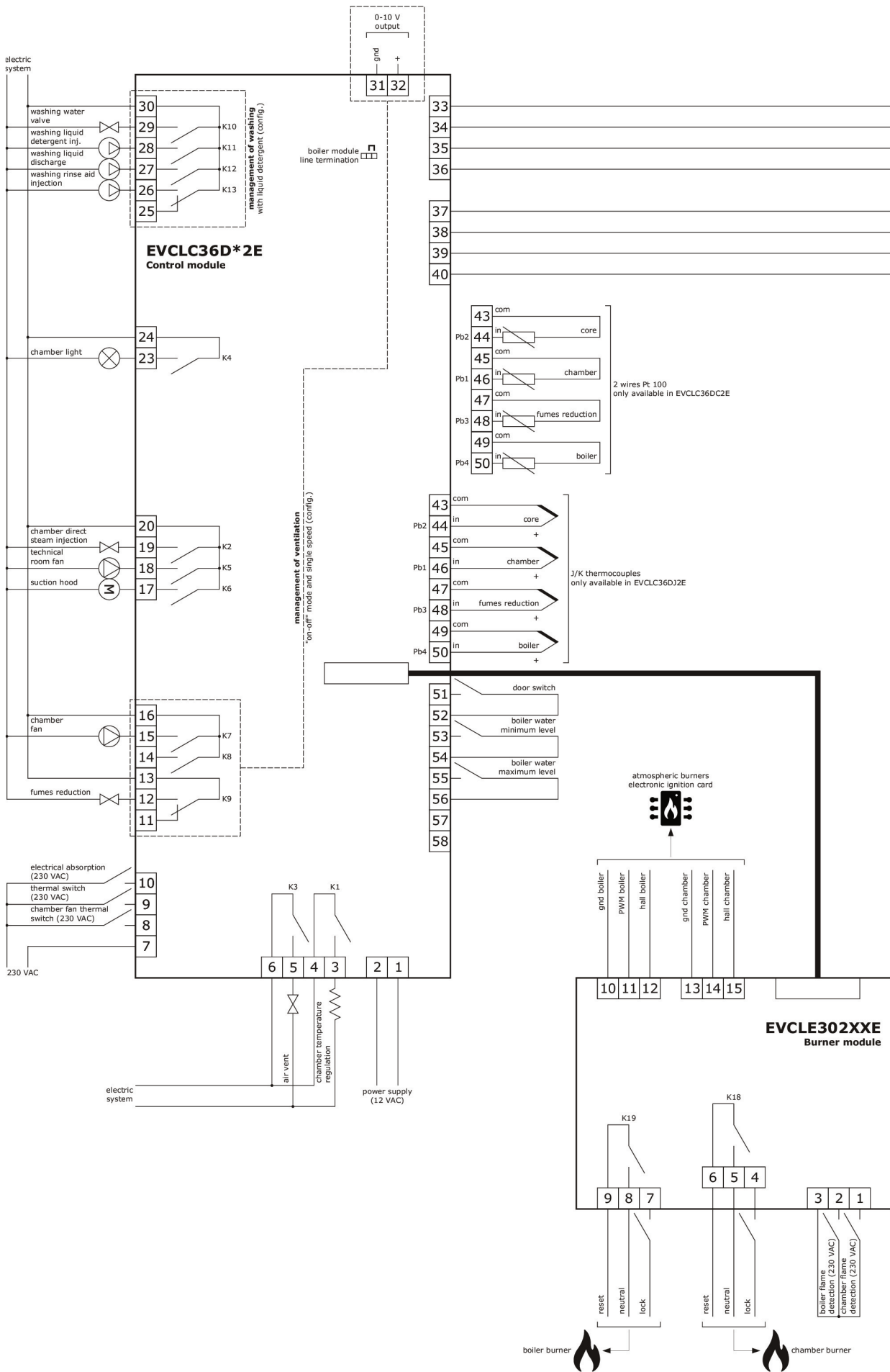
Attraverso la porta di comunicazione RS-485 permette il collegamento al sistema software di setup Parameters Manager e ad eventuali BMS del cliente.

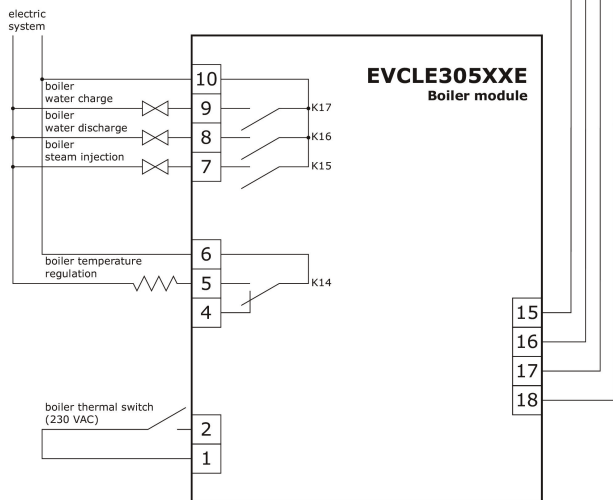
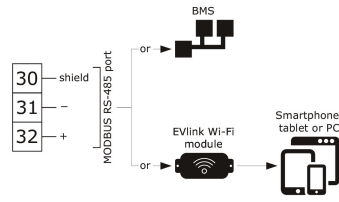
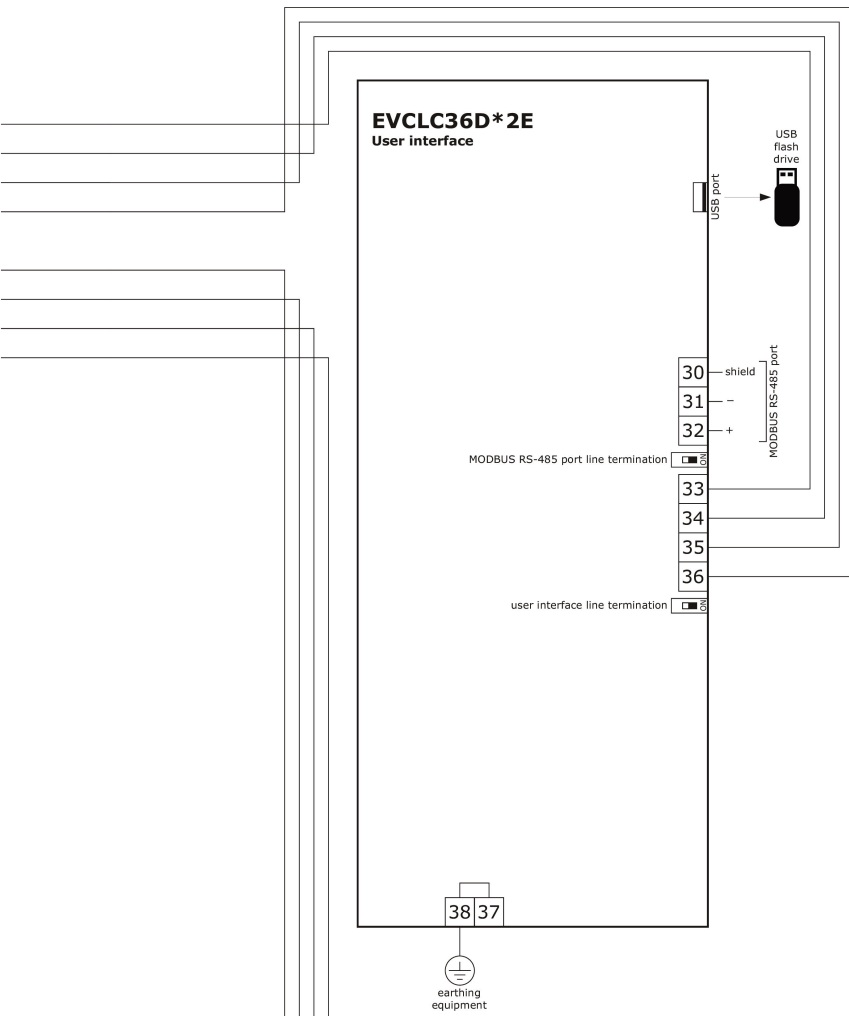


Dimensions mm (in) | Dimensioni mm



Wiring diagram | Schema elettrico





Technical features | Caratteristiche tecniche

Controllers for combination ovens for gastronomy and pastry-making, with 5 or 7-inch colour TFT touch-screen graphic display, in split version

Controllori per forni combinati per gastronomia e pasticceria, con display grafico TFT touch-screen a colori da 5 o 7 pollici, in versione splittata

	Vcolor 368 M (5")		Vcolor 368 L (7")	
	EVCMC36DJ2E	EVCMC36DC2E	EVCLC36DJ2E	EVCLC36DC2E
Power supply Alimentazione				
12 12 VAC	•	•	•	•
Analog inputs Ingressi analogici				
chamber probe (J/K) sonda camera (J/K)	•		•	
needle probe (J/K) sonda spillone (J/K)	•		•	
fume probe (J/K) sonda abbattimento vapori (J/K)	•		•	
boiler probe (J/K) sonda caldaia (J/K)	•		•	
chamber probe (2 wires Pt 100) sonda camera (Pt 100 2 fili)		•		•
sonda spillone (Pt100 2 fili) sonda spillone (Pt100 2 fili)		•		•
fume probe (2 wires Pt 100) sonda abbattimento vapori (Pt 100 2 fili)		•		•
boiler probe (Pt 100 2 wires) sonda caldaia (Pt 100 2 fili)		•		•
Digital inputs (for NA/NC contact) Ingressi digitali (per contatto NA/NC)				
door switch micro porta	•	•	•	•
fan thermal switch (230 VAC) protezione termica ventilatore (230 VAC)	•	•	•	•
thermal switch (230 VAC) protezione termica (230 VAC)	•	•	•	•
electrical absorption (230 VAC) assorbimento elettrico (230VAC)	•	•	•	•
boiler water minimum level livello minimo acqua caldaia	•	•	•	•
boiler water maximum level livello massimo acqua caldaia	•	•	•	•
Analog outputs Uscite analogiche				
0-10 V (fan) 0-10 V (ventilatore)	•	•	•	•
Digital outputs (electromechanical relays; res. A @ 250 VAC) Uscite digitali (relè elettromeccanici; A res. @ 250 VAC)				
temperature regulation regolazione di temperatura	1 A	1 A	1 A	1 A
direct steam injection iniezione vapore diretta	1 A	1 A	1 A	1 A
air vent sfiato	1 A	1 A	1 A	1 A
chamber light luce camera	1 A	1 A	1 A	1 A
technical room fan ventilatore del vano tecnico	1 A	1 A	1 A	1 A
suction hood cappa di aspirazione	1 A	1 A	1 A	1 A
7 additional configurable outputs ulteriori 7 uscite configurabili	1 A	1 A	1 A	1 A
Communication ports Porte di comunicazione				
MODBUS RS-485 RS-485 MODBUS	•	•	•	•
USB USB	•	•	•	•
Other features Altre caratteristiche				
real time clock orologio	•	•	•	•
alarm buzzer buzzer di allarme	•	•	•	•
management via the EPoCA cloud platform using the Wi-Fi (EVlink Wi-Fi) interface gestione da piattaforma cloud EPoCA tramite interfaccia Wi-Fi (EVlink Wi-Fi)	•	•	•	•

Notes | Note

None | Nessuna

Available options | Opzioni disponibili

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



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