



SAVY

GOISEAU TEMPÉREUSE - ENROBEUSE - MOULEUSE

www.savy-goiseau.com

CRYSTAL 185 s3 / 285 s4



Enrobeuses à tempérage en continu

Procédé exclusif SAVY



**(Total Chocolate Reheating)*

CRYSTAL = Les 3 Phases du cycle réel
de cristallisation du chocolat



TEMPEREUSE – ENROBEUSE – MOULEUSE

Les enrobeuses **CRYSTAL 185 s3 – 285 s4** sont équipées du procédé exclusif SAVY GOISEAU de tempérage en continu **TCR**. En permanence, le chocolat est totalement réchauffé donc dé cristallisé avant une nouvelle courbe d'où la possibilité de travailler de nombreuses heures avec une couverture toujours au point, d'une grande fluidité, mais également de pouvoir alimenter la cuve en chocolat pendant le travail.

En 20 minutes, les **CRYSTAL 185 - 285** sont opérationnelles pour 8 heures de travail ou plus.

LA FONTE

Le fondoir dé cristallise en continu la couverture pendant le travail. Il est équipé d'un brasseur et d'une grille de filtrante, la température est contrôlée par un régulateur électronique.

LE TEMPERAGE

La pompe pousse la couverture à l'intérieur du cylindre tempéreur à 2 étages. Le premier **"Zone 1"** la refroidit à la température désirée. Le deuxième **"Zone 2"** la réchauffe à la température de travail. La couverture est contrôlée en permanence par un système qui gère automatiquement le froid et le chaud. Le chocolat a ainsi effectué une courbe de cristallisation complète et précise.

L'ENROBAGE

Le transporteur est composé d'une grille d'entrée débrayable pour la dépose des intérieurs, d'une grille d'enrobage, d'un dispositif de plonger pour le partiel, d'un système de tapotage variable en intensité et d'un coupe queue tournant à grande vitesse réglable en inclinaison. Le chocolat coule dans la goulotte réglable en hauteur, les volets sont ajustables pour régler l'épaisseur des 2 voiles de couverture. Le ventilateur, également réglable en hauteur et en débit enlève le trop de couverture sur les bonbons. La vitesse du transporteur est variable. La production est augmentée grâce à la grille d'entrée et au tapis de sortie débrayables. Le chargement se fait sur une grille arrêtée pendant que l'enrobage de la venue précédente se termine.

LA MACHINE

Réalisée tout en acier inoxydable, les enrobeuses **CRYSTAL 185-285** sont conçues pour être facilement entretenues. L'avant, l'arrière et les côtés sont ouvrant pour un accès pratique. **L'enceinte de travail est chauffée et fermée par un capot ouvrant.** Le brasseur est démontable pour le nettoyage. Les enrobeuses **CRYSTAL 185-285** sont pourvues d'un système de maintien en température de toutes les zones pendant les arrêts de production.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

CRYSTAL 185 CRYSTAL 285

Largeur machine:	850 mm	850 mm
Largeur totale :	1600 mm	2000 mm
Profondeur :	670 mm	670 mm
Hauteur :	1470 mm	1470 mm
Poids :	205 kg	214 Kg
Largeur de grille :	180 mm	220 mm
Long transp sortie:	800 mm	1.2 m
Capacité:	30 Kg	35 Kg
Puissance :	3.8 KW	4 KW
Tension :	230 /400 v Triphasé + Neutre	
<i>Option : 230 v monophasé 50 / 60 Hz</i>		
Sens d'enrobage :	de droite vers la gauche	
Vitesse de la grille :	de 0.5 à 4 m/mn	

EQUIPEMENTS

CRYSTAL 185-285 : Transporteur d'enrobage avec grille d'entrée et tapis de sortie débrayables - Système d'enrobage partiel - Ramasse déchets sous grille de chargement - Infrarouge démontable - Pédale marche/ arrêt transporteur – Pédale pour arrêt en moulage – Goulotte de chargement – Détection de niveau couverture – Vanne de vidange - Bac de rangement intérieur - Pistolet chauffant.

OPTIONS: Table vibrante chauffante. Grille filtrante sous transporteur. Transporteur et bâti truffes.

TRANSMOULEUR pour moulage avec tête de dosage pneumatique



1 rue des Entrepreneurs - ZA de la Grosse Pierre - 78540 VERNOUILLET- France

Tél : 33 (0)1 34 90 90 00 - Fax : 33 (0)1 34 90 99 00

info@savy-goiseau.fr – www.savy-goiseau.com

Les caractéristiques indiquées sur ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être sujettes à modifications sans préavis