



**Savy**  
GOISEAU

TEMPEREUSE - ENROBEUSE - MOULEUSE

[www.savy-goiseau.com](http://www.savy-goiseau.com)

**GOLD 1**



La plus petite  
La plus polyvalente  
La plus économique  
La plus simple à utiliser

**TEMPERAGE CONTINU A 3 PHASES**

(45° - 27° - 30° ajustable)



Système d'enrobage « **CHOCOPLAK** »  
Avec arrêt automatique du papier



**CAPACITE : 5/12 Kg**



# TEMPÉREUSE - ENROBEUSE - MOULEUSE

La tempéreuse **GOLD(1)** est équipée du système de tempérage continu à 3 phases avec ajustement des 3 consignes (45° - 27° - 30°) qui évite tout risque d'épaississement de la couverture. Equipée d'un ensemble transporteur, elle se transforme en véritable enrobeuse et avec une table vibrante, en mouleuse.

## TEMPEREUSE

La machine est équipée d'un groupe de froid, d'un échangeur à détente directe, d'un plateau tempéreur et du système de tempérage à 3 phases. Les commandes sont électromécaniques sans électronique.

**Son fonctionnement est simplifié au maximum :**

- Un bouton tournant de sélection à 5 positions
- Un programmeur de températures à 3 phases

## ENROBEUSE

L'ensemble transporteur à vitesse variable, se centre sur la tempéreuse. Il est composé d'une grille d'entrée débrayable, d'une grille d'enrobage, d'un tapotage variable et d'un coupe queue pivotant. La goulotte réglable en hauteur est à 1 voile et le ventilateur est ajustable en hauteur et en débit. Les bonbons sont repris directement sur le papier.

Enrobage partiel et bottoming en option.

Production de 40 à 50 bonbons par passage.

### 2 systèmes d'enrobage au choix

- **CHOCOPLAK** : Le poids d'entraînement du papier prend appui sur 2 courroies crantées, la plaque de ramassage est déjà en place lorsque les bonbons arrivent, il n'y a qu'à couper le papier et prendre la plaque avec les bonbons.
- **SORTIE PAPIER** : Les bonbons sont repris sur le papier entraîné par la bande du transporteur de sortie accroché au transporteur d'enrobage. Il faut glisser la plaque de ramassage puis couper le papier.

## MOULEUSE

Table vibrante adaptable directement sur la tempéreuse.

Dosage programmable avec pédale.

### AVANTAGES DU SYSTEME CHOCOPLAK

- Rapidité et facilité de prise des bonbons
- Arrêt automatique du papier
- Pas de réglage de bande
- Pas de plaque à glisser sous les bonbons donc pas de risque d'endommager les produits



## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Capacité utile :	5 à 12 kg
Tension :	230 v monophasé 50/60 Hz
Puissance :	1700 w
Largeur de grille :	180 mm
Hauteur de passage maxi :	30 mm
Hauteur de travail :	105 cm
Largeur :	47 cm
Avec transporteur CK :	132 cm
Profondeur :	49 cm
Hauteur :	135 cm
Poids : Tempéreuse	95 Kg
Enrobeuse CK	112 Kg