



SAVVY
G O I S E A U

TEMPEREUSE - ENROBEUSE - MOULEUSE

www.savy-goiseau.com

TEMPO 187/227/307



TEMPERAGE CONTINU A 3 PHASES
(45° - 27° - 30° ajustable)

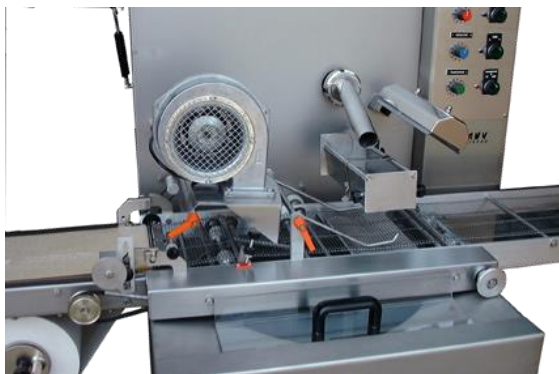


Option : dosage
pneumatique



TEMPEREUSE – ENROBEUSE – MOULEUSE

Les enrobeuses **TEMPO 187 - 227 - 307** sont équipées du système de tempérage continu à 3 phases qui évite tout risque d'épaississement de la couverture, d'une vis de refroidissement et d'un groupe de froid. Simple à utiliser, les **TEMPO** sont la solution pour les moyennes productions.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Largeur :	750 mm / avec transporteurs : 1.6 m
Profondeur :	720 mm
Hauteur :	1600 mm
Poids :	150 kg / 165 Kg
Largeur de grille :	180 mm / 220 mm/ 300 mm
Sens d'enrobage :	de droite vers la gauche
Vitesse de la grille :	de 0.5 à 4 m/mn
Tension :	230 /400 v Triphasé + Neutre
	50 Hz / 60 Hz
Puissance :	4 KW

LA FONTE

Le fondoir d'une capacité de 35 kg est équipé d'un brasseur et d'une grille filtrante en fond de cuve. La température est contrôlée par un régulateur électronique.

LE TEMPERAGE

La couverture passe plusieurs fois dans une vis sans fin où elle est refroidie. Quand la température de cristallisation est atteinte, celle-ci est réchauffée et maintenue pendant toute la durée du travail.

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 et pouvant pivoter avec inversion de sens. 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 surplus de couverture sur les bonbons. La vitesse du transporteur est variable.

LA MACHINE

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

Elle peut également être proposée en version vis démontable pour un nettoyage intégral.

EQUIPEMENTS

Transporteur d'enrobage avec grille d'entrée débrayable larg 180 / 220 / 300 mm, système d'enrobage partiel et ramasse déchets. Transporteur de sortie papier long 0.8 m / 1m / 1.2 m. Infrarouge démontable. Pédale de commande pour transporteur et moulage. Un décapeur thermique avec son support.

OPTIONS

Tête de dosage chauffante, Table vibrante chauffante. Transmouleur. Transporteur truffes.



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