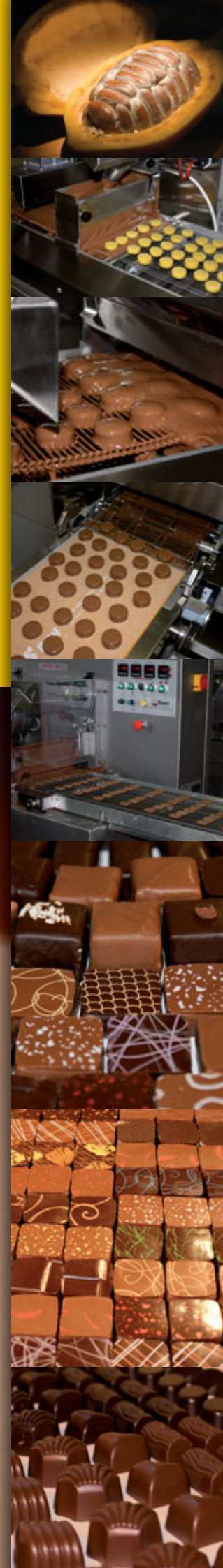




**SAVVY**  
GOISEAU

Vos chocolats, notre **PASSION**  
Your chocolates, our **PASSION**





**ENROBEUSES SEBSACHOC 222T / 235 T  
à tempérage automatique**

Largeur de grille : 220 mm  
 Capacité : 22 / 35 Kg - Production : de 10 à 30 Kg/h  
 Transporteurs d'enrobage et de sortie indépendants  
 Option > Table vibrante chauffante pour moulage

**ENROBERS SEBSACHOC 222T / 235T  
Automatic tempering**

Width of belt: 220 mm  
 Capacity: 22 / 35 Kg - Production: 10 to 30 Kg/h  
 Independent enrobing transporter and exit  
 Option > Heated vibrating table for moulding



**ENROBEUSES TEMPO 187 / 227 / 307  
à tempérage automatique**

Largeur de grille : 180 - 220 et 300 mm  
 Equipées avec groupe de froid  
 Capacité : 35 Kg - Production : de 12 à 35 Kg/h  
 Option > Table vibrante chauffante pour moulage

**ENROBERS TEMPO 187 / 227 / 307  
Automatic tempering**

Width of belt: 180 - 220 and 300 mm  
 Integrated cooling unit  
 Capacity: 35 Kg - Production: 12 to 35 Kg/h  
 Option > Heated vibrating table for moulding



**TEMPEREUSES SEBSACHOC T22 / T35  
à tempérage automatique**

Capacité : 22 / 35 Kg  
 Option > Table vibrante chauffante pour moulage

**TEMPERERS SEBSACHOC T22 / T35  
Automatic tempering**

Capacity: 22 / 35 Kg  
 Option > Heated vibrating table for moulding



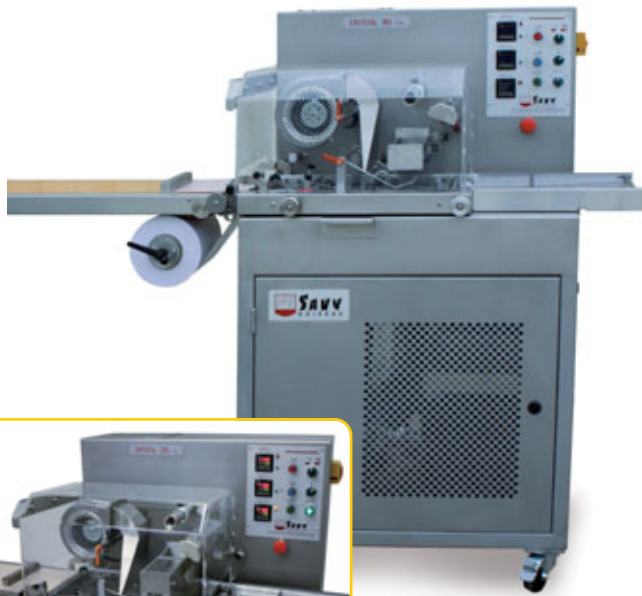
**TUNNELS TRANSPLEX 180 / 220 / 300**

Longueur totale : 6 ou 8 m - Longueur de froid : 4 ou 6 m  
 Équipé avec un groupe de froid  
 Refroidissement par convection ou par radiation

**TRANSPLEX TUNNELS 180 / 220 / 300**

Total length: 6 or 8 m - Cooling length: 4 or 6 m  
 Integrated cooling unit  
 Convection or radiation cooling





**ENROBEUSES CRYSTAL 185 / 285  
à tempérage en continu**

Largeur de grille : 180 mm / 220 mm  
Equipées d'un groupe de froid et d'un cylindre de tempérage à 2 zones  
Capacité : 30 Kg - Production : de 15 à 40 Kg/h

**ENROBERS CRYSTAL 185 / 285  
Continuous tempering**

Width of belt: 180 mm / 220 mm  
One Integrated cooling unit with a 2 zones tempering heat exchanger  
Capacity: 30 Kg - Production: 15 to 40 Kg/h



**ENROBEUSES CRYSTAL 225 / 305  
à tempérage en continu**

Largeur de grille : 220 mm / 300 mm  
Equipées de 2 groupes de froid et de 2 cylindres de tempérage à 3 zones  
Capacité : 50 Kg - Production : de 20 à 60 Kg/h

**ENROBERS CRYSTAL 225 / 305  
Continuous tempering**

Width of belt: 220 mm / 300 mm  
Two Integrated cooling units with dual 3 zones tempering heat exchangers  
Capacity: 50 Kg - Production: 20 to 60 Kg/h

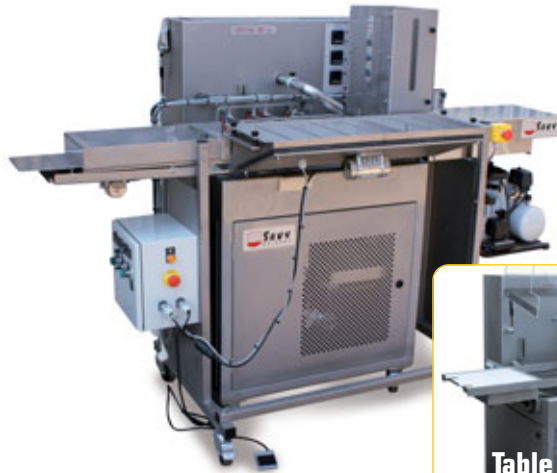


**TUNNELS SBT 300 / 450  
type à radiation ou convection**

Longueur : 8 ou 10 m - Froid : 6 ou 8 m  
Equipé avec un groupe de froid et deux bandes pour décollage - Guidage automatique

**COOLING TUNNELS SBT 300/450  
Convection or radiation cooling**

Length: 8 or 10 m - Cooling: 6 or 8 m  
One integrated cooling unit, take off by transfer on second belt - Automatic belt guiding



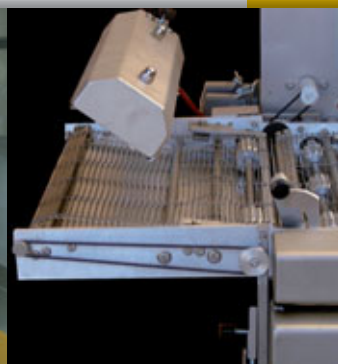
**Table vibrante**

**TRANSMOULEUR TRMC 275**

Pour le moulage de corps pleins (tablettes et fritures) et de corps creux.  
Pour moules 175x275 mm et 135x275 mm  
Productions : 5 à 7 moules/minutes

**TRANSMOULDER TRMC 275**

For moulding of shells or full (chocolate bars)  
For moulds: 175x275mm and 135x275mm  
Production: 5 to 7 moulds/min.



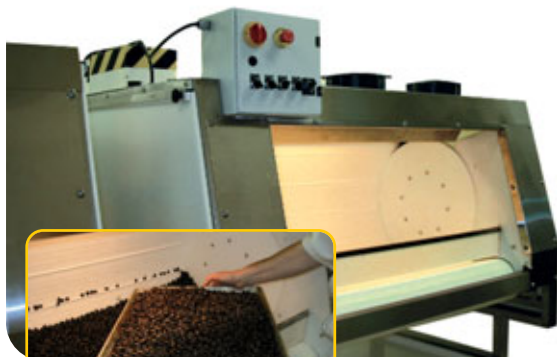


### ENROBEUSE CRYSTAL 455 à tempérage en continu

Largeur de grille : 450 mm  
Equipée de 2 groupes de froid et de 3 cylindres  
de tempérage à 3 zones  
Capacité : 60 Kg

### ENROBER CRYSTAL 455 Continuous tempering

Width of belt: 450 mm  
Two Integrated cooling units with triple 3 zones  
tempering heat exchangers  
Capacity: 60 Kg



### TURBINES HORIZONTALES TH 60 / 100

Grande ouverture de chargement / déchargement  
Ventilation intégrée à vitesse variable  
Bande à vitesse variable - Capacité : 25 - 100 Kg

### BELT COATERS TH 60 / 100

Large opening to load and unload products  
Integrated variable speed ventilation  
Variable speed belt - Capacity: 25 - 100 Kg



### FONDOIRS FD 45 / FD 100

#### Cuve simple ou double

Chauffage électrique indépendant  
Rotation du brasseur programmable  
Capacité : 45 - 100 Kg / 2x45 - 2x100 Kg  
Options > Pompes et tuyauteries

### MELTING TANKS FD 45 / FD 100

#### Single or double tank

Independent electric heating  
Programmable rotation of the mixer  
Capacity: 45 - 100 Kg / 2x45 - 2x100 Kg  
Options > Pumps and pipes



### FONDOIRS HSG 250 / 350 / 500

#### Cuve simple ou double

Chauffage électrique indépendant  
Rotation du brasseur programmable  
Capacité : 250 - 350 - 500 Kg / 2x250 - 2x350 - 2x500 Kg  
Options > Pompes et tuyauteries

### MELTING TANKS HSG 250 / 350 / 500

#### Single or double tank

Independent electric heating  
Programmable rotation of the mixer  
Capacity: 250 - 350 - 500 Kg / 2x250 - 2x350 - 2x500 Kg  
Options > Pumps and pipes



# solution adaptée aux besoins



**TEMPEREUSES MOULEUSES  
CW 24 / 40 / 60**  
**Tempérage contrôlé  
par microprocesseurs**

Affichage digital - Fonction de dosage  
Pédale d'arrêt de la coulée du chocolat  
Capacité : 24 - 40 - 60 Kg  
Option > Table vibrante chauffante

**TEMPERING MOULDING  
CW 24 / 40 / 60**

**Microprocessor tempering controls**  
Digital display - Dosing function  
Flow interruption pedal  
Capacity: 24 - 40 - 60 Kg  
Option > Heated Vibrating table



**ENROBEUSE XM 180 PRO**  
**Equipée du système AWS**  
**Tempérage semi-automatique**

Largeur de grille : 180 mm  
Capacité : 12 Kg - Production : de 8 à 13 Kg/h  
Options > Table vibrante - Bac à truffes

**ENROBER XM 180 PRO**  
**Equipped with AWS system**  
**Semi-automatic tempering**

Width of belt: 180 mm  
Capacity: 12 Kg - Production: 8 to 13 Kg/h  
Options > Vibrating table - truffle box



**FONTAINES À CHOCOLAT FCN 45 / FCG 230**

Capacité : 8 Kg - H : 100 cm - Ø : 45 cm  
Capacité : 35 Kg - H : 230 cm - D : 80x80 cm

**CHOCOLATE FOUNTAINS FCN 45 / FCG 230**

Capacity: 8 Kg - H: 100 cm - Ø: 45 cm  
Capacity: 35 Kg - H: 230cm - D: 80x80 cm



**MINIMOULEUSE BCT 15**

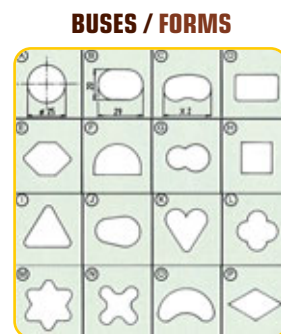
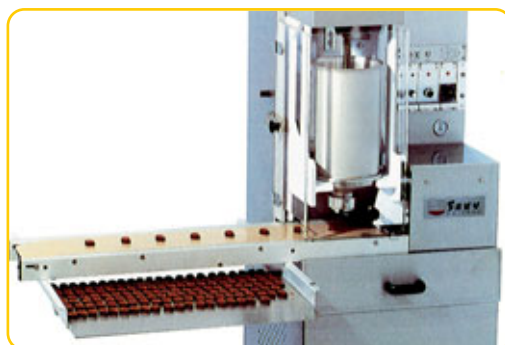
Capacité : 15 Kg - Double régulation

**MINIMOULDING BCT 15**

Capacity: 15 Kg  
Double temperature regulation



# ns de l'artisan chocolatier



## EXTRUDEUSE TEX.10

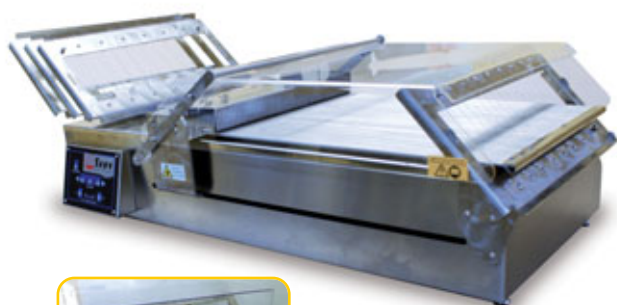
Simple, robuste et ingénieuse, la TEX.10 produit des « intérieurs » de toutes formes, finement tranchés, des ganaches, des pralinés, des pâtes d'amande, des pâtes sablées ou tout autre produit.

Possibilité de travailler en continu avec l'enrobeuse pour les « truffes » et « muscadines ».

## EXTRUDER TEX.10

Simple, solidly built, ingenious, the TEX.10 produces interiors of all forms, will finely cut ganache, praline, marzipan and many other products.

Able to work continuously with the enrober for truffles and muscadines.



## GUITARE ELECTRIQUE FULL CUT

Rapide, précise et polyvalente  
L'angle des cadres permet de couper le nougat ou autre masse chargé de noix

## ELECTRIC GUITAR FULL CUT

Fast, precise and versatile  
The angle of the cutting frames lets you cut nougat or other nut filled ganaches



## GUITARES AS PRO 30 / 40 / 50

Socle renforcé

Avec cadres : 15 - 22,5 - 30  
37,5 - 45 mm

Options > Table inox  
Guitare au pas de 5 ou 7 mm

## GUITARS AS PRO 30 / 40 / 50

Reinforced base

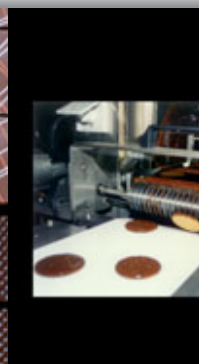
Cutting frames: 15 - 22,5 - 30  
37,5 - 45 mm

Options > Stainless steel table  
Spacing of 5 or 7 mm



## GUITARE DOUBLE ASD (sur demande)

DOUBLE GUITAR ASD (on request)



**TC 15/25**



**TD 12/20**

**TREMPEUSES TC / TD**

Régulateur de température - Bac amovible, chauffage électrique - Capacité : 12 / 25 Kg

**DIPPERS TC / TD**

Temperature control - Removable insert, electric heating - Capacity: 12 / 25 Kg



**DOSEUSE PFM 2000**

8 pistons de dosage ajustables et chauffés  
Contrôle précis du dosage  
Démontable pour nettoyage facile

**DOSEUSE PFM 2000**

8 adjustable heated dosing pistons  
Precise and controlled depositing  
Easy disassembling for cleaning



**CHOKETUVE CK 100 / 200**

Capacité : 100 / 200 Kg - Chauffage par air pulsé  
Fond et maintient le chocolat à la température

**CHOKETUVE CK 100 / 200**

Capacity: 100 / 200 Kg - Forced air heating  
Melts and maintains desired chocolate temperature



**ARMOIRE DE PULVÉRISATION SP 10**

Puissante ventilation  
Filtre et panneaux amovible pour le nettoyage

**SPRAYING CABINET SP 10**

Powerful ventilation  
Removable filter and panels for easy cleaning

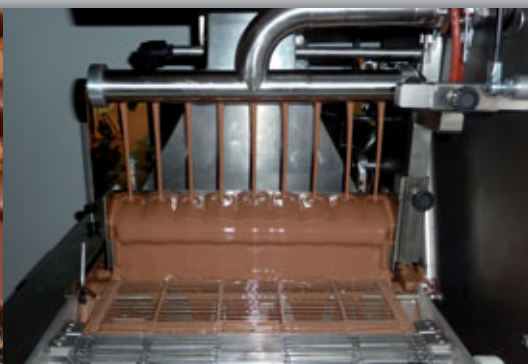


**TURBINE À PRALINE TP 300 / 400**

Pour la préparation d'amandes, noisettes  
Cacahuètes caramélisées ou chocolatées  
Bruleur intégré, cuve en cuivre  
Capacité : 8 / 20 Kg

**PANNING MACHINE TP 300 / 400**

To produce caramelized or chocolate coated  
Almonds, hazelnuts, peanuts  
Integrated burner, copper pan  
Capacity: 8 / 20 Kg





110, rue Pierre Curie - BP 2027  
78132 Les Mureaux Cedex - France

Tél. : **33 (0)1 34 74 10 74**  
Fax. : 33 (0)1 34 74 11 73

[www.savy-goiseau.com](http://www.savy-goiseau.com)  
E-mail : [info@savy-goiseau.fr](mailto:info@savy-goiseau.fr)

---

North American office: CHOCOLATE SOLUTIONS INC.  
Montréal - Canada - Tel: 514-825-8447  
[www.chocolate-solutions.com](http://www.chocolate-solutions.com)  
E-mail: [chocolate.solutions@videotron.ca](mailto:chocolate.solutions@videotron.ca)

**Depuis plus de 35 ans**  
au service de l'artisan chocolatier

**Serving the chocolate artisan**  
For more than 35 years