

TEMPÉREUSE – ENROBEUSE – MOULEUSE



**CRYSTAL** <sup>185</sup>/<sub>285</sub> NEO

NOUVELLE GÉNÉRATION !

**CAPACITÉ: 35 kg**

**TEMPÉRAGE CONTINU À 3 PHASES  
AVEC CRISTALLISATION PERMANENTE**

**NOUVEAU !**

- **Zone de travail étendue :**  
Châssis élargi pour + d'ergonomie
- **Ventilation chauffée encastrée :**  
Discrète et performante
- **Capot XXL :**  
Ouverture large et température parfaite
- **Diffusion d'air optimisée :**  
Chauffage uniforme maintenu
- **Néons LED intégrés :**  
Pour une touche d'élégance

→ **ET TOUJOURS LES AVANTAGES CRYSTAL**

- ⊕ **Tempérage avec cristallisation totale continue**
- ⊕ **Mode économique ISO**
- ⊕ **Zone d'égouttage rallongée**
- ⊕ **Ventilateur sur rail amovible**
- ⊕ **Pilotage par écran tactile**

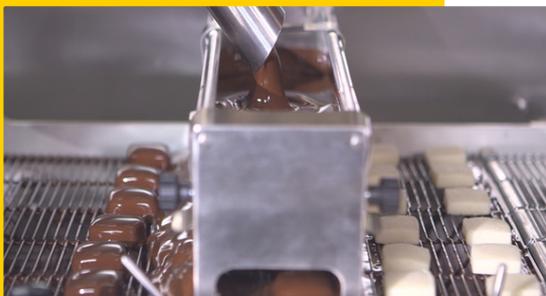
**PRODUCTION**



**Chocolat tempéré: 120 kg/h**



**Bonbons enrobés: 120 kg/j**



Découvrir en vidéo



## FONCTIONNEMENT

Les enrobeuses CRYSTAL 185 NEO – 285 NEO 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 NEO – 285 NEO sont opérationnelles pour 8 heures de travail ou plus.

### FONTE

Le fondoir décrystallise 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.



### TEMPÉRAGE

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.

### 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 plongeur 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.

### MODE ISO



Une fois le tempérage effectué, les cristaux stables sont maintenus grâce au système **ISOTHERM**. Avec sa gestion intelligente du tempérage, le groupe de froid et les éléments chauffants se coupent automatiquement. En autonomie, il maintient la couverture chocolat fluide et parfaitement tempérée. Les avantages:

- Réduction de la consommation d'électricité durant le travail
- La machine émet moins de chaleur dans le laboratoire
- L'usage du groupe de froid et des corps de chauffe est rationalisé de façon à étendre leur durée de vie

## ÉQUIPEMENTS

- 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 de moulage
- Goulotte de chargement
- Détection de niveau chocolat
- 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



## INFOS TECHNIQUES

Modèle	185 NEO	285 NEO
Capacité	35 kg	35 kg
Tension	400V tri	400V tri
Puissance	2500 W ISO 3800W	2500 W ISO 4000W
Larg.de grille	180 mm	220 mm
Largeur	850 mm	850 mm
Profondeur	670 mm	670 mm
Hauteur	1470 mm	1470 mm
Lg transp. de sortie	800 mm	1200 mm
Poids	205 kg	220 kg