



## TURBINES HORIZONTALES THT 45 / 80

 **THT  
45**

Pour l'enrobage en turbine de noisettes, amandes, raisins, grains de café et tous produits chocolatés



Capacité 15/20 kg

 **THT  
80**

Capacité 35/45 kg



# TURBINES HORIZONTALES THT 45 / 80

Les turbines horizontales à bande **THT 45 et 80** sont conçues pour la production de produits enrobés avec de la couverture chocolat. Les produits en finition, peuvent être soit lustrés, soit plus traditionnellement recouverts de poudre de cacao.

Le mouvement de glissement engendré par la bande permet un enrobage net et uniforme.



## THT 45/THT 80

- Ventilation intégrée à débit variable.
- Bande à vitesse variable.
- Pupitre de commande intégré.
- Vidage par marche inversée.
- Afficheur de la température soufflerie.

### Options

- Table support sur roulettes avec pistolet chauffant. (inclus sur THT 80)

🌡️	45	🍫	45	📊	💡
🔧	45	❄️	60	💧	👤
🕒	60	🕒	60	🔧	🔒
🏠	❄️	🔄	🔧	🔒	



## THT 80 AET

- Eclairage intérieur.
- Vidage par marche inversée.
- Cycle programmable selon le produit.
- Pilotage total par écran tactile « RECETTES ».
- Gestion chauffage, groupe de froid, vitesse tapis et soufflerie.
- Nettoyage de bande automatique par réchauffeur thermique.
- Possibilité de créer et d'enregistrer ses recettes.
- Fondeur 30 kg pour alimentation automatique en chocolat par rampe de coulée et pompe.
- Groupe de refroidissement de l'air pulsé.

## THT 80 AUTO

Idem THT 80 avec Ecran tactile « RECETTES », fondeur et alimentation auto et pistolet chauffant



## TURBINES

### THT 45

### THT 80 AET

Production en kg/h	15/20	35/45
Temps :	De 1h à 1h45 suivant produit	
Largeur ouverture	45 cm	80 cm
Hauteur de travail :	1 m	
Largeur	75 cm	110 cm
Profondeur	78 cm	78 cm
Hauteur	90/1780 cm	
Tension	230 v monophasé	
Puissance	1 kW	8.5 kW

## CHOCO SPRAY 9

Système de pulvérisation pour THT 45/80

- Capacité: 9 litres
- Bac démontable pour un nettoyage facile
- Programmation automatique des cycles de pulvérisation
- Contrôle de la température



## MINI ETUVE TH3

- Fonte et maintien en température du chocolat pour enrobage THT
- Capacité : 3 x 3kg



1 rue des entrepreneurs - 78540 VERNOUILLET, France  
+ 33 (0)1 34 90 90 00 - info@savy-goiseau.fr

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

**VOS CHOCOLATS**  
**NOTRE PASSION**