



TEMPÉREUSE – MOULEUSE / TEMPERER – MOULDER

mini **GOLD**



CAPACITÉ / CAPACITY : 8 Kg



TEMPERAGE CONTINU A 3 PHASES
(45° - 28° - 30° ajustable)

3 PHASES CONTINUOUS TEMPERING
(45° - 28° - 30° adjustable)

TEMPÉREUSE – MOULEUSE / TEMPERER – MOULDER

La tempéreuse- mouleuse **mini GOLD** est équipée du système de **tempéage continu à 3 phases avec ajustement des consignes (45°-28°-30°)** qui assure une grande fluidité de la couverture pendant son fonctionnement. Idéale pour les petites productions de bonbons moulés ou de tablettes « **GRAND CRU** ». Equipée d'une table vibrante elle se transforme en véritable mouleuse. Pratique, son nettoyage est ultra rapide.

The temperer - moulder **mini GOLD** is equipped with our **3 phases continuous tempering system with adjustment of 3 instructions (45° - 28° - 30°)** to save from thickening of the chocolate . Perfect for the little productions of moulded bonbons or « **GRAND CRU** » slabs. Equipped with a vibrating table it's transformed into a moulding station. Useful, its cleaning is very quick.



TEMPEREUSE

La machine est équipée d'un groupe de froid et du système de tempéage à 3 phases géré par un mini automate.

La capacité est de 12 l soit environ 8 Kg de palets fondus.

Nettoyage ultra simple à l'eau et très rapide.

MOULEUSE

Table vibrante adaptable directement sur la tempéreuse.

Dosage programmable avec pédale (sur demande)

TEMPERER

The machine is equipped with a cooling unit and a 3 phases continuous tempering system controlled by a mini automaton. There is only 3 buttons to control the machine: brewer rotation, tempering, vibrating table.

The capacity is 12 l; let around 8 Kg of melted chocolate.

The using is very easy and the cleaning very quick.

MOULDER

Vibrating table adaptable directly on the temperer

Dosing control by pedal

Utilisation simplifiée au maximum grâce à la nouvelle interface tactile

Maximum ease of use thanks to the new touchscreen interface

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES TECHNICAL CHARACTERISTICS

Capacité/Capacity :	8 kg
Tension :	230 v monophasé/single-phase
Puissance/Power :	1500 w
Largeur/Width :	45 cm – 86 cm avec table vibrante
Profondeur/Depth:	50 cm
Hauteur/Height:	123 cm
Hauteur de travail/ Working height:	95 cm
Poids/Weight:	70 kg

Valider Sortie Réglages Tempéage Dosage Brasseur Tempéage



Validate Exit Settings Tempering Dosing Brewer Tempering



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

www.savy-goiseau.com

**VOS CHOCOLATS
NOTRE PASSION**