



ENROBEUSE - TEMPÉREUSE - MOULEUSE

CRYSTAL

185 RS3

285 RS4

CRYSTAL

Les 3 phases du cycle réel
de cristallisation du chocolat

Nouveauté



Faites des économies d'énergie,
avec son système de
tempérage optimisé!

Enrobeuses à tempérage en continu
Procédé exclusif SAVY



*(Total Chocolate Reheating)



Nouvelle gestion des zones de chauffe pour une précision optimale

Ecran tactile de contrôle avec :

- Visualisation des paramètres machine simple et rapide
- Possibilité de travailler en cycle transporteur
- Gestion pilotage tête de dosage intégrée
- Enregistrement de 8 courbes de cristallisation



ENROBEUSE - TEMPÉREUSE - MOULEUSE

Les enrobeuses **CRYSTAL 185 RS3 - 285 RS4** 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 RS3 - 285 RS4** sont opérationnelles pour 8 heures de travail ou plus.

LA FONTE

Le fondoir décristallise 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.

LE TEMPERAGE

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.

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 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. Le chargement se fait sur une grille arrêtée pendant que l'enrobage de la venue précédente se termine.

LA MACHINE

Réalisée tout en acier inoxydable, les enrobeuses **CRYSTAL 185 RS3 - 285 RS4** sont conçues pour être facilement entretenues. L'avant, l'arrière et les côtés sont ouvrant pour un accès pratique. **L'enceinte de travail est chauffée et fermée par un capot ouvrant.** Le brasseur est démontable pour le nettoyage. Les enrobeuses **CRYSTAL 185 RS3 - 285 RS4** sont pourvues d'un système de maintien en température de toutes les zones pendant les arrêts de production.

EQUIPEMENTS

CRYSTAL 185 RS3 - 285 RS4 : 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 pour arrêt en moulage - Goulotte de chargement - Détection de niveau couverture - 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

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

CRYSTAL	185 RS3	285 RS4
Largeur machine:	850 mm	850 mm
Largeur totale :	1800 mm	2200 mm
Profondeur :	670 mm	670 mm
Hauteur :	1470 mm	1470 mm
Poids :	205 kg	214 Kg
Largeur de grille :	180 mm	220 mm
Long transp sortie:	800 mm	1.2 m
Capacité:	30 Kg	35 Kg
Puissance :	3.8 KW	4 KW
Tension :	230 / 400 v Triphasé + Neutre	
Option :	230 v monophasé 50 / 60 Hz	
Sens d'enrobage :	de droite vers la gauche	
Vitesse de la grille :	de 0.5 à 4 m/mn	

Nouveauté 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.

- ✓ 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

