



ENROBEUSE - TEMPÉREUSE - MOULEUSE

CRYSTAL

305 RS5



Enrobeuses à tempérage en continu
Procédé exclusif SAVY



**(Total Chocolate Reheating)*

Double tapotage
Chauffage ventilation avec réglage
de température
Réglage hauteur goulotte et
ventilation par vis « Speedy »
Grille filtrante chauffante



Nouveauté



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

CRYSTAL = Les 3 Phases du cycle
réel de cristallisation du chocolat



Écran tactile de contrôle

ENROBEUSE - TEMPÉREUSE - MOULEUSE

La nouvelle enrobeuse **CRYSTAL 305 RS5** est équipée du procédé exclusif « **SAVY GOISEAU** » de tempérage en continu **TCR**. En permanence, le chocolat est réchauffé et recristallisé afin d'avoir une couverture toujours au point, d'une grande fluidité et de travailler toute la journée. En 30 minutes, la **CRYSTAL 305 RS5** est opérationnelle pour 8 heures de travail ou plus.

LA FONTE

Le fondoir d'une capacité de 60 kg est équipé d'un brasseur et d'une grille de filtrante chauffante. La température est contrôlée par un régulateur électronique. Le brasseur est facilement démontable pour le nettoyage. La cuve est équipée de deux détections de niveau pour effectuer le remplissage.

LE TEMPERAGE

La pompe filtrante à débit variable pousse la couverture dans 2 cylindres tempéreurs à surfaces raclées. Le premier pour le refroidissement «Zone1» est à 2 étages de froid, descente à 32 à 33° puis ajustement à la température programmée. Le froid est géré par 2 groupes indépendants. Le deuxième cylindre «Zone 2 » réchauffe à la température finale. La couverture a ainsi effectué une courbe de cristallisation précise et complète pour la création de « véritables » cristaux.

L'ENROBAGE

Le transporteur amovible est composé d'une grille d'entrée débrayable pour la dépose des intérieurs, une grille d'enrobage équipée de 2 bacs, d'un rouleau encreur pour le pied des intérieurs, d'un dispositif de plonger pour le partiel, de deux systèmes de tapotages réglables en intensité et d'un coupe queue chauffant tournant à grande vitesse réglable en inclinaison. La goulotte peut être réglée en hauteur, les volets permettent d'ajuster l'épaisseur des 2 voiles de couverture. Le ventilateur est réglable en hauteur et en débit. La vitesse du transporteur est variable. La vitesse de la pompe à chocolat est variable sur 3 débits différents.

LA MACHINE

Réalisée tout en acier inoxydable, la **CRYSTAL 305 RS5** ont été conçues pour être facilement entretenues. L'avant, l'arrière et les côtés sont ouvrants pour un accès pratique. Elles sont pourvues d'un système de chauffage permettant le maintien en température de toutes les zones pendant les arrêts de production.

OPTION

Table vibrante chauffante

EQUIPEMENTS

Tunnel de froid - Transporteur de sortie
TRANSMOULEUR - Tête de dosage pneumatique

Nouveauté

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

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Largeur :	1120 mm
Largeur avec transporteur	1550 mm
Profondeur :	865 mm
Hauteur :	1520 mm
Poids :	480 kg
Largeur de grille :	300 mm
Sens d'enrobage :	de droite vers la gauche
Vitesse de la grille :	de 0.5 à 4 m/mn
Tension :	230 /400 v Triphasé + Neutre
Puissance :	7 KW



Les caractéristiques indiquées sur ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être sujettes à modifications sans préavis