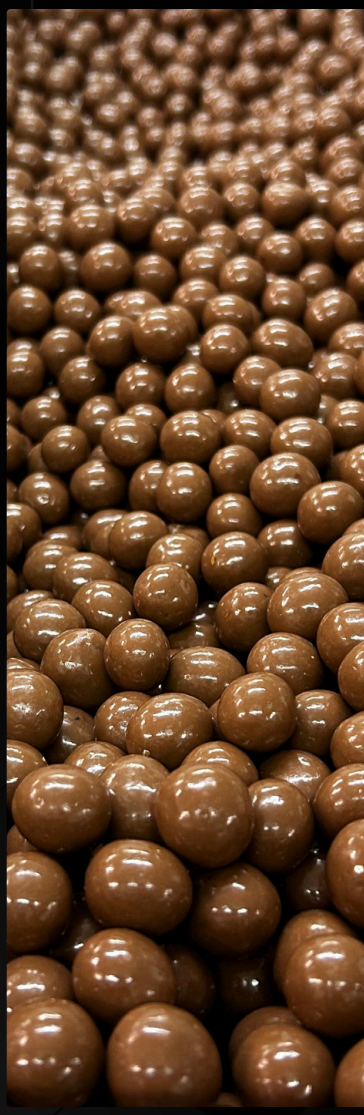
SG Savy
GOISEAU
Matériel de chocolaterie



CONÇU POUR L'EXCELLENCE, AU SERVICE DU CHOCOLAT

MADE IN FRANCE

V2.FR.EN

NOTRE EXPERTISE

OUR EXPERTISE

UNE EXPÉRIENCE DE PLUS DE 60 ANS DANS LA FABRICATION DE MATÉRIEL DE CHOCOLATERIE

OVER 60 YEARS OF EXPERIENCE IN THE MANUFACTURE OF CHOCOLATE EQUIPMENT

CONÇUES AVEC DES COMPOSANTS ÉLECTROMÉCANIQUES DE QUALITÉ ET UNE RÉGULATION DE PRÉCISION

DESIGNED WITH HIGH QUALITY ELECTROMECHANICAL COMPONENTS AND PRECISION CONTROL

NOTRE ÉQUIPE TECHNIQUE EST À VOTRE SERVICE POUR VOUS ASSISTER DANS LA MISE EN ROUTE ET L'ENTRETIEN DES MACHINES

OUR TECHNICAL TEAM IS AT YOUR SERVICE TO ASSIST YOU IN THE START-UP AND MAINTENANCE OF THE MACHINES

DES SOLUTIONS SUR MESURE ET DES MACHINES ADAPTÉES EN FONCTION DE VOS BESOINS

CUSTOMIZED SOLUTIONS AND MACHINES ADAPTED TO YOUR NEEDS

UNE PRÉSENCE À L'INTERNATIONAL GRÂCE À NOS NOMBREUX PARTENAIRES À TRAVERS LE MONDE

AN INTERNATIONAL PRESENCE THANKS TO OUR NUMEROUS PARTNERS AROUND THE WORLD

DANS NOTRE ATELIER FRANCILIEN
IN OUR FRANCILIAN FACTORY

NOS ÉQUIPEMENTS

OUR EQUIPMENT

01

TEMPÉREUSES - ENROBEUSES - MOULEUSES
TEMPERERS - ENROBERS - MOULDERS

- GOLD - CRYSTAL - SILVER
- XS 200 - XS 300
- TRANSMOULEUR MTP6 - *TRANSMOULDER*

02

TURBINES À DRAGÉES
BELT & PRALINES COATERS

- TURBINES THT 45/80 - *BELT COATERS THT*
- CHOCOSPRAY
- TURBINES À PRALINES TP - *PRALINES TURBINES*

03

DOSEUSES - REFROIDISSEMENT
DOSING - COOLING

- ONE SHOT - ONE CHOC
- TUNNELS DE FROID - *COOLING TUNNELS*
- SMARTCOOL
- ARMOIRE À CHOCOLAT THERMOCAO NEW!

04

FONDOIRS
MELTERS

- FONDOIRS FDX - *MELTERS FDX*
- FONDOIRS HSG - *MELTERS HSG*
- CHOKÉTUVES CK 120 - 240

05

BROYEURS
GRINDERS

- BROYEUSES 3 CYLINDRES - 3 ROLL GRINDERS NEW!
- BROYEUR - CONCHE À MEULES - GRANITE GRINDER

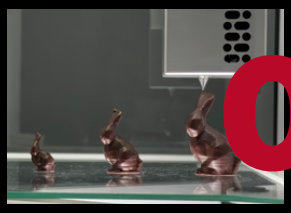
CRÉER. INNOVER. PERFORMER.

CREATE. INNOVATE. PERFORM.

06

EMBALLAGE
PACKAGING

- FLOWPACK - PACKÉO NEW!



07

INNOVATION ET CRÉATION
INNOVATION AND CREATION

- IMPRIMANTE 3D - OPUS *3D SHAPER* NEW!

08

AUTRES ÉQUIPEMENTS
OTHER EQUIPMENT

- GUITARES AS PRO - *PRALINE CUTTERS*
- ARMOIRE DE PULVÉRISATION - *SPRAYING*
- TREMPEUSES TC - *MELTING BOXES TC*
- APPAREILS DE PRÉCISION - *PRECISION DEVICES*

09

MOULES À CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS

- MOULES POLYCARBONATE - *MOULDS*

Des Machines Pensées Pour Vos Ambitions

Crafted for Your Ambitions

TEMPÉREUSES - ENROBEUSES - MOULEUSES

Toutes nos tempéreuses sont à tempérage en continu à 3 phases, la couverture passe systématiquement par les 3 températures de cristallisation (Fonte 45/55°, descente à 28° pour la création des cristaux, remontée à la température de travail 31°), comme un cycle de tempérage manuel qui évite tout épaississement de la couverture.

All our tempering machines are 3-phase continuous tempering, the chocolate systematically goes through the 3 crystallization temperatures (Melting 45/55°, descent to 28° for the creation of the crystals, ascent to the working temperature 31°), as a manual tempering cycle which avoids any thickening of the chocolate.

miniGOLD

La mini tempéreuse idéale pour les moulages et tablettes.
The mini temperer perfect for the moulding and tablets.

Capacité / *Capacity*: 8 kg
230V monophasé */single-phase*
Dimensions: 40 x L44 x h113 cm
Tempérage/*Tempering*: 18 kg/h
Table vibrante de moulage.
Moulding vibrating table.

Transporteur - Conveyor
CHOCOPLAK

Enrobage partiel
Partial coating

GOLD 1

La petite tempéreuse - enrobeuse compacte conçue pour les petites productions.
The small tempering machine - compact enrober designed for small productions.

Capacité / *Capacity*: 12 kg
230V monophasé */single-phase*
Dimensions: l47 x L49 x h135 cm
Largeur de grille / *Width of belt*: 180 mm
Tempérage/*Tempering*: 25 kg/h
Enrobage/*Enrobing*: 60 kg/jour-day

Transporteur d'enrobage CHOCOPLAK ou sortie papier lg 600 mm - Table vibrante de moulage.
CHOCOPLAK coating conveyor or paper exit lg 600 mm - Moulding vibrating table.

GOLD 2

Capacité / *Capacity:* 24 kg
230V monophasé /*single-phase*
Dimensions: l58 x L68 x h138 cm
Largeur de grille/ *Width of belt*: 220 mm
Tempérage/*Tempering*: 45 kg/h
Enrobage/*Enrobing:* 70 kg/jour-day

Transporteur d'enrobage CHOCOPLAK ou sortie papier lg 900 mm - Table vibrante chauffante de moulage - Tête de dosage - Enrobage partiel et système truffes.
CHOCOPLAK coating conveyor or paper exit lg 900 mm - Heated vibrating table for moulding - Dosing head - Partial coating and truffles system.

GOLD 4

Capacité / *Capacity*: 40kg
230V monophasé/*single-phase*
Dimensions: l58 x L68 x h148 cm
Largeur de grille / *Width of belt*: 220 mm
Tempérage/*Tempering*: 75 kg/h
Enrobage/*Enrobing:* 90 kg/jour-day

Transporteur d'enrobage CHOCOPLAK ou sortie papier lg 1200 mm - Table vibrante chauffante de moulage - Tête de dosage - Enrobage partiel et système truffes.
CHOCOPLAK coating conveyor or paper exit lg 900 mm - Heated vibrating table for moulding - Dosing head - Partial coating and truffles system.

GOLD 6

Colonne démontable
Retractable tempering column

Capacité / *Capacity*: 60kg
230V monophasé/*single-phase*
Dimensions: l58 x L68 x h148 cm
Largeur de grille / *Width of belt*: 220 mm
Tempérage/Tempering: 90 kg/h

Echangeur et vis sans fin démontables pour nettoyage - Table vibrante chauffante de moulage - Tête de dosage.
Retractable tempering column for easy cleaning - Heated vibrating table for moulding Dosing head.

TEMPÉREUSES - ENROBEUSES - MOULEUSES

Les enrobeuses CRYSTAL sont équipées du procédé exclusif de tempérage en continu TCR.
En permanence, le chocolat est réchauffé donc dé-cristallisé avant une nouvelle courbe d'où la possibilité de travailler de nombreuses heures avec une couverture toujours au point et d'une grande fluidité.

CRYSTAL enrobing machines are equipped with the exclusive TCR continuous tempering process.
The chocolate is continuously heated and therefore de-crystallized before a new curve is made. This means that it is possible to work for many hours with a chocolate that is always perfect and very fluid.

CRYSTAL 185 285 NEO

NEW!

Capacité / *Capacity*: 35 kg
400V triphasé/*three-phase*
Dimensions: l67 x L85 x h147 cm
Largeur de grille: 180/220 mm
Width of belt
Tempérage/*Tempering*: 120-140 kg/h
Enrobage/*Enrobing:* 120-140 kg/jour-day

Transporteur d'enrobage CHOCOPLAK ou sortie papier lg 800/1200 mm - Table vibrante chauffante de moulage - Tête de dosage pneumatique - Transmouleur MTP6.

CHOCOPLAK coating conveyor or paper outlet lg 800/1200 mm - Heated vibrating table for moulding - Pneumatic dosing head - Transmoulder MTP6.

Capacité / *Capacity*: 60 kg
400V triphasé/*three-phase*
Dimensions: l87 x L112 x h152 cm
Largeur de grille / *Width of belt:* 300 mm
Tempérage/*Tempering*: 275 kg/h
Enrobage/*Enrobing:* 200 kg/jour-day

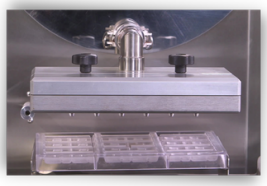
Transporteur de sortie motorisé longueur au choix ou sortie sur tunnel - Table vibrante chauffante de moulage Tête de dosage pneumatique - Transmouleur MTP6.

Motorized exit conveyor of any length or exit on tunnel - Heated vibrating table for moulding - Pneumatic dosing head - Transmouleur MTP6.

CRYSTAL 305 RSS

TEMPÉREUSES - ENROBEUSES - MOULEUSES

SILVER 24



Tête de dosage
Dosing head

Capacité / *Capacity*: 24kg
230V monophasé/*single-phase*
Dimensions: l58 x L68 x h148 cm
Largeur de grille / *Width of belt*: 220 mm
Tempérage/*Tempering*: 45 kg/h
Enrobage/*Enrobing* 70 kg/jour-day

Transporteur d'enrobage CHOCOPLAK sur colonne à roulettes - Table vibrante chauffante de moulage - Tête de dosage.

CHOCOPLAK coating conveyor on column with wheels - Heated vibrating table for moulding - Dosing head.

XS 200 MT
XS 300 MT

Capacité / *Capacity*: 42kg
230V monophasé/*single-phase*
Dimensions: l72 x L160 x h143 cm
Largeur de grille / *Width of belt* : 220/300 mm

Refroidissement de la couverture par air pulsé. Pour couverture avec grains ou brisures, végécao et autres spécifiques. Nettoyage simple à l'eau. Table vibrante chauffante - Enrobage partiel et système truffes.

Cooling by pulsed air. For chocolate with pieces, compound and other specific coating. Easy cleaning with water. Heated vibrating table - Partial coating and truffles system.

TRANSMOULEUR MTP6

Remplissage des moules thermoformés et polycarbonate de dimensions 135 x 275 mm et 175 x 275 mm par dosage et vibration. Capacité de 6 moules/min.

Filling of thermoformed and polycarbonate molds of size 135 x 275 mm and 175 x 275 mm by dosing and vibration. Capacity of 6 moulds/min.

TURBINES HORIZONTALES

Pour enrober vos fruits secs: amandes, noisettes, cacahuètes, [...] mais également une infinité d'autres produits comme les biscuits soufflés, les céréales, les fruits confits, les pâtes de fruits ... nos turbines vous permettent de proposer à vos clients une multitude de recettes originales à moindre effort.

To coat your dried fruits: almonds, hazelnuts, peanuts, [...] but also an infinite number of other products such as puffed cookies, cereals, candied fruits, fruit jellies ... our turbines allow you to offer your customers a multitude of original recipes with less effort.

THT 45

Capacité / *Capacity*: 15/20 kg
230V monophasé/*single-phase*
Dimensions: l75 x L78 x h90 cm
Le mouvement de glissement engendré par la bande permet un enrobage net et uniforme.
Ventilation intégrée à débit variable et bande à vitesse réglable.
Alimentation automatique via CHOCOSPRAY.
Refroidissement + table support.

Sliding movement of the belt results in a clean and uniform coating.
Integrated variable speed fan and adjustable belt speed.
Automatic feeding via CHOCOSPRAY.
Cooling + support table.

Option CHOCOSPRAY
Cuve de 9L avec rampe de coulée pour alimentation réglable par cycle.

9L tank with pouring ramp for adjustable feeding per cycle.

THT 80

Capacité / *Capacity*: 35/40 kg
230V monophasé/*single-phase*
ou/or 400V triphasé/*three-phase*
Dimensions: l78 x L110 x h178 cm

Écran tactile de contrôle, avec enregistrement des recettes.
Alimentation automatique via fondoir 30 kg.
Refroidissement par groupe de froid + table.
Chauffage de bande automatique.

Touch screen control, with recipe recording.
Automatic feeding via 30 kg melter.
Cooling unit + table.
Automatic belt heating.

TURBINES À PRALINES

Pour la préparation d'amandes, noisettes, cacahuètes caramélisées ou chocolatées.
For the preparation of caramelized or chocolate almonds, hazelnuts, peanuts.

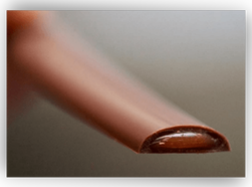
TP 300 : Capacité-*Capacity* : 7 / 8 kg
TP 400 : Capacité-*Capacity*: 15 / 20 kg
TP 450 : Capacité-*Capacity*: 15 / 20 kg + ventilation

230V monophasé/*single-phase*
Chauffage au gaz : (butane ou propane).
Brûleur équipé d'un allumage électronique et d'une soupape de sécurité.
Gas heating: (butane or propane).
Burner equipped with electronic ignition and safety valve.

DOSEUSE ONE SHOT

Petite et robuste, la ONE CHOC 5 / 8 est la solution parfaite pour permettre aux petites productions de réaliser la dépose d'intérieurs et de couverture en une seule fois. Opération ligne par ligne, de 3 à 8 buses.
Small and robust, the ONE CHOC 5 / 8 is the perfect solution for small productions to apply interiors and covers in one go. Line by line operation, from 3 to 8 nozzles.

CHOC ONE



Capacité par trémie / *Capacity per hopper*: 4,7L
230V monophasé/*single-phase*
Dimensions: l58 x L114 x h145 cm
Largeur de tapis / *Width of belt*: 300 mm
Production: 10 lignes/min

2 trémies chauffées (à bain marie en option).
Écran tactile, avec enregistrement des recettes.
Plaque de dosage avec 5 ou 8 buses.
Autres plaques en option.

2 heated hoppers optional water bath.
Touch screen, with recording of the recipes.
Dosing plate with 5 or 8 nozzles.
Other plates in option.

REFROIDISSEMENT

En tunnel ou en armoire de froid, à radiation et/ou convection, nos solutions de refroidissement s'adaptent à vos besoins.

In a tunnel or in a cooling cabinet, with radiation and/or convection, our cooling solutions are adapted to your needs.

THERMOCAO

Armoire multifonction chaude/froide pour le chocolat
Humidité contrôlée
4 modes :
Décongélation naturelle du chocolat – Présentation en vitrine
Conservation du chocolat – Fonte
22 niveaux de stockage

Multifunctional hot/cold cabinet for chocolate.
Controlled humidity
4 Modes:
Natural defrosting of chocolate - Store display
Chocolate preservation - Melter
22 levels of storage

TRANSPLEX

CTU

TUNNELS DE REFROIDISSEMENT
Longueurs: **de 4 à 12 mètres** ou + sur demande
Largeurs: 180 - 220 - 300 - 400 mm

Tunnel à radiation ou à convection avec circulation d'air au-dessus des produits.
Options : Guidage automatique du tapis - Écran tactile de commande

Lengths: 4 to 12 meters or +
Widths: 180 - 220 - 300 - 400 mm

Radiation or convection tunnel with air circulating above the products.
Options: automatic belt guide / Touch screen panel

SMART COOL

Armoire de refroidissement à 9 niveaux, capacité de 16 moules par niveau
Cristallise jusqu'à 180 moules en 45 minutes
Unité de refroidissement avec air pulsé
Déshumidification intégrée

9-tier cooling cabinet holds 16 molds each
Crystallizes up to 180 molds in 45 minutes
Cooling unit and forced air
Integrated dehumidification.

FONDOIRS

Pour fondre vos couvertures ou masses spécifiques (composé, beurre de cacao ...), en usage seul ou raccordé à une installation existante.

To melt your chocolate or specific masses (compound, cocoa butter ...), in use alone or connected to an existing installation.

FDX

Capacités / *Capacities*:
FDX 45: 45 kg
Double cuve/*double tank* 2 x 45 kg
FDX 100: 100 kg
Double cuve/*double tank* 2 x 100 kg
Pilotage par écran tactile.
Réglage des températures indépendant par cuve.
Programmation et départ différé, mode ECO nuit.
Cuve calorifugée avec revêtement en inox brossé.
Touch screen control.
Independent temperature setting for each tank.
Programming and delayed start, ECO night mode.
Insulated tank with brushed stainless steel coating.

FONDOIRS HSG

Capacités / *Capacities*: 250 - 500 kg
Simple ou double cuve/ *Simple or double tank*
Cuve calorifugée avec revêtement en inox brossé.
Dessus : support motoréducteur avec couvercle.
Chauffage bain marie électrique ou double enveloppe indépendant par cuve.
Malaxeur avec pré-raclage des parois.
Insulated tank with brushed stainless steel lining.
Top : motorized support with cover.
Independent electric water bath or double envelope heating for each tank.
Mixer with pre-scraping of the tank.

CK

CHOKÉTUVES

Sur châssis 4 roulettes – ouverture 1 ou 2 portes.
Existe en 2 modèles: CK 120 : 120 kg et CK 240: 240 kg.
Bacs inclus.
On 4 wheels chassis - 1 or 2 doors opening.
Available in 2 models: CK 120 : 120 kg and CK 240: 240 kg.
Boxes included.

BROYEURS

Pour broyer fruits secs et grué de cacao avec des matériaux naturels.
For grinding nuts and cocoa nibs with natural materials.

BROYEUSES RAFFINEUSES 3 CYLINDRES

Broyeuses 3 cylindres de pierre basaltique réglables et de 2 cylindres inox de pré-broyage.
Grinder with 3 adjustable basalt stone rolls and 2 stainless steel pre-grinding rolls.
RB5 = 20 kg/h – RB6 = 40 kg/h – RB8 = 80 kg/h

BROYEUR A MEULES EN GRANIT PREFANIBS

NEW!

POUR CHOCOLAT, PRALINES & PATES DE FRUITS SECS
Meules & fond en granit de qualité supérieure
Capacité 30 kg - Finesse jusqu'à 22 microns
Construction ultra-robuste & lavable
High-quality granite wheels and base
30 kg capacity – Fineness up to 22 microns
Ultra-robust washable construction

EMBALLEUSE FLOWPACK

PACKEO

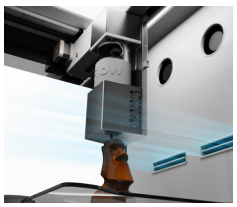
FLOWPACK

NEW!

LA PRÉCISION D'EMBALLAGE AU FORMAT COMPACT
Cadence max : jusqu'à **6 000 emballages/h**
Largeur film max. : **400 mm** ⌀bobine max. : **350 mm**
Changement de bobine ultra-rapide,
refroidissement intégré
Max speed up to 6,000 packages/h
Max film width 400 mm – Max roll diameter 350 mm
Ultra-fast roll change with integrated cooling

IMPRIMANTE À CHOCOLAT

OPUS.



IMRPIMANTE 3D POUR CHOCOLAT

Tempérage intégré dans la tête d'impression
Jusqu'à **550 pièces/heure** - Capacité de la tête **180 gr**
Refroidissement réglable **jusqu'à 6 °C**
Integrated tempering in the print head
Up to 550 pieces/hour – 180 g head capacity
Adjustable cooling down to 6 °C

AUTRES ÉQUIPEMENTS

GUITARES DE DÉCOUPE AS PRO

Pour découper vos intérieurs aux dimensions standards ou sur-mesure.

To cut your interiors to standard or custom sizes.

3 modèles - 3 models:

AS 30 Pro avec 3 cadres/*frames:* 22.5 – 30 – 37.5 mm

AS 40 Pro avec 4 cadres/ *frames:* 15 – 22.5 – 30 – 37.5 mm

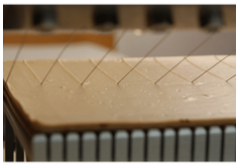
AS 50 Pro avec 5 cadres/*frames:* 15 – 22.5 – 30 – 37.5 – 45 mm

Option table support à roulettes.

Option table support with wheels.

Existe en double bras */ double frames models.*

Autres tailles de coupe disponibles */ Other cut sizes available.*



SP 12

ARMOIRE DE PULVÉRISATION
SPRAYING CABINET

Turbine filtrante démontable - Caisson déflecteur d'air

Zone filtrante à chauffage réglable

Plateau tournant - éclairage intérieur.

Removable filtering turbine - Air deflector box

Adjustable heating filter zone

Turntable - interior lighting.

TC 15

TC 25

TREMPEUSES/MELTING BOXES TC

Bac de fonte avec ventilation.

Melting box with ventilation.

TC 15 : 15 kg – 1 couvercle / *lid*

TC 25: 25 kg – 1 couvercle / *lid*

APPAREILS DE PRÉCISION

Pour tempérer votre beurre de cacao, ganaches ou contrôler vos courbes de cristallisation.
To temper your cocoa butter, ganache or control your crystallization curves.

MAGIC TEMPER

Pour tempérer facilement par ensemencement des masses de chocolat, couvertures, pralinés, ganaches et intérieurs. Cuve aluminium alimentaire.
Existe en 3 modèles: 1,5 kg - 3 kg et ALPHA 2x250 gr.

For easy tempering of chocolate masses, pralines, ganaches and interiors. FDA aluminum bowl.
Available in 3 models: 1,5 kg - 3 kg and ALPHA 2x250 gr.

EXOTHERM SMART 2.0

Calcule précisément le taux de cristallisation de votre chocolat. Points d'analyses: temps, RSI, pente, température. Avec logiciel et imprimante intégrés.

Calculates precisely the crystallization rate of your chocolate. Analysis points: time, RSI, slope, temperature. With integrated software and printer.

MAGIC SCAN

Tempermètre qui permet de vérifier la qualité du tempérage des masses. Il envoie les informations de la mesure en temps réel sur votre ordinateur ou votre tablette.

Tempermeter that allows you to check the quality of the tempering of the masses. It sends the measurement information in real time to your computer or tablet.

MOULES À CHOCOLAT POLYCARBONATE

Retrouvez notre gamme de moules polycarbonate sur notre boutique en ligne:
www.savy-goiseau.com/shop-moules/
Besoin de créer un moule qui vous ressemble ? Nous concevons pour vous des moules 100% personnalisés !
Find our range of polycarbonate moulds on our online store:
www.savy-goiseau.com/shop-moules/
Need to create a mould that looks like you? We design for you 100% personalized moulds!

hacos

BESOIN DE VOIR PLUS GRAND ?

CHOISISSEZ NOTRE PARTENAIRE HACOS,
L'EXPERT DES ÉQUIPEMENTS INDUSTRIELS
POUR LE CHOCOLAT

CHOOSE OUR PARTNER HACOS, THE EXPERT
IN INDUSTRIAL CHOCOLATE EQUIPMENT

www.hacos.com
info@hacos.com

Lignes de Moulage Automatiques
De 100 à 1500 kg/h

Automatic Moulding Lines
From 100 to 1500 kg/h

Enrobeuses XXL
De 450 à 1600 mm de large

XXL Enrobers
From 450 up to 1600 mm wide

NOS PARTENAIRES

OUR PARTNERS

1 BELGIQUE - BELGIUM
Industrieweg 11, MALLE
T: +32 3 311 70 80
@: info@hacos.com

2 JAPON - JAPAN
KOBE & TOKYO
T: +81 78 265 5963
@: kikaikb@nichifutsu.co.jp

3 UAE - MIDDLE EAST
DUBAI - RIYADH
T: +971 4 824 5625
@: h.handichi@bongard-me.fr

4 CANADA
CACAOPRO INC.
T: +1 416 209 2823
@: derrickphotutan@gmail.com

5 USA
T: +1 201 540 7114
@: info@nicolasbotomisy.com

6 CORÉE DU SUD - SOUTH KOREA
SEOUL
T: +82 2 546 3373
@: kotes@korea.com

NOTES

SAVY GOISEAU

Matériel de chocolaterie

@savy.goiseau

www.savy-goiseau.com

1 rue des Entrepreneurs

78540 VERNOUILLET, FRANCE

: + 33 (0)1 34 90 90 00

: contact@savy-goiseau.com