



CONÇU POUR L'EXCELLENCE,
AU SERVICE DU CHOCOLAT



NOTRE EXPERTISE

OUR EXPERTISE



**UNE EXPÉRIENCE DE PLUS DE
50 ANS DANS LA FABRICATION DE
MATÉRIEL DE CHOCOLATERIE**

*OVER 50 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 THERMOCOAO **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
- TREMPÉUSES 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 épaissement 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.



mini GOLD

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: 147 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: 158 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.



Capacité / Capacity: 40kg
 230V monophasé / single-phase
 Dimensions: 158 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 4



Capacité / Capacity: 60kg
 230V monophasé / single-phase
 Dimensions: 158 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.

GOLD 6

Colonne démontable
 Retractable tempering column



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.



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

NEW!

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 - Transmoulder MTP6.

CRYSTAL 305 RS6



TEMPÉREUSES - ENROBEUSES - MOULEUSES

SILVER 24



Tête de dosage
Dosing head

Capacité / Capacity: 24kg
230V monophasé/single-phase
Dimensions: 158 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.

Capacité / Capacity: 42kg
230V monophasé/single-phase
Dimensions: 172 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.

XS 200 MT XS 300 MT



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.

TRANSMOULEUR MTP6



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**



Option CHOCOSPRAY

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

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



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.

**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



Capacité par trémie / Capacity per hopper: 4,7L

230V monophasé/single-phase

Dimensions: 158 x 1114 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.



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

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



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.

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.

FDX



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 À MEULES EN GRANIT PREFANIBS

NEW!

POUR CHOCOLAT, PRALINES & PÂTES 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

FLOWPACK

NEW!

LA PRÉCISION D'EMBALLAGE AU FORMAT COMPACT

Cadence max : jusqu'à 6 000 emballages/h
Largeur film max. : 400 mm Ø 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

PACKED



IMPRIMANTE À CHOCOLAT



OPUS.



IMPRIMANTE 3D POUR CHOCOLAT

NEW!

Température intégrée 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

GUIPES 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.



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.*



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.

Temperimeter 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/](http://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!



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

DERRICK TU TAN PHO

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



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



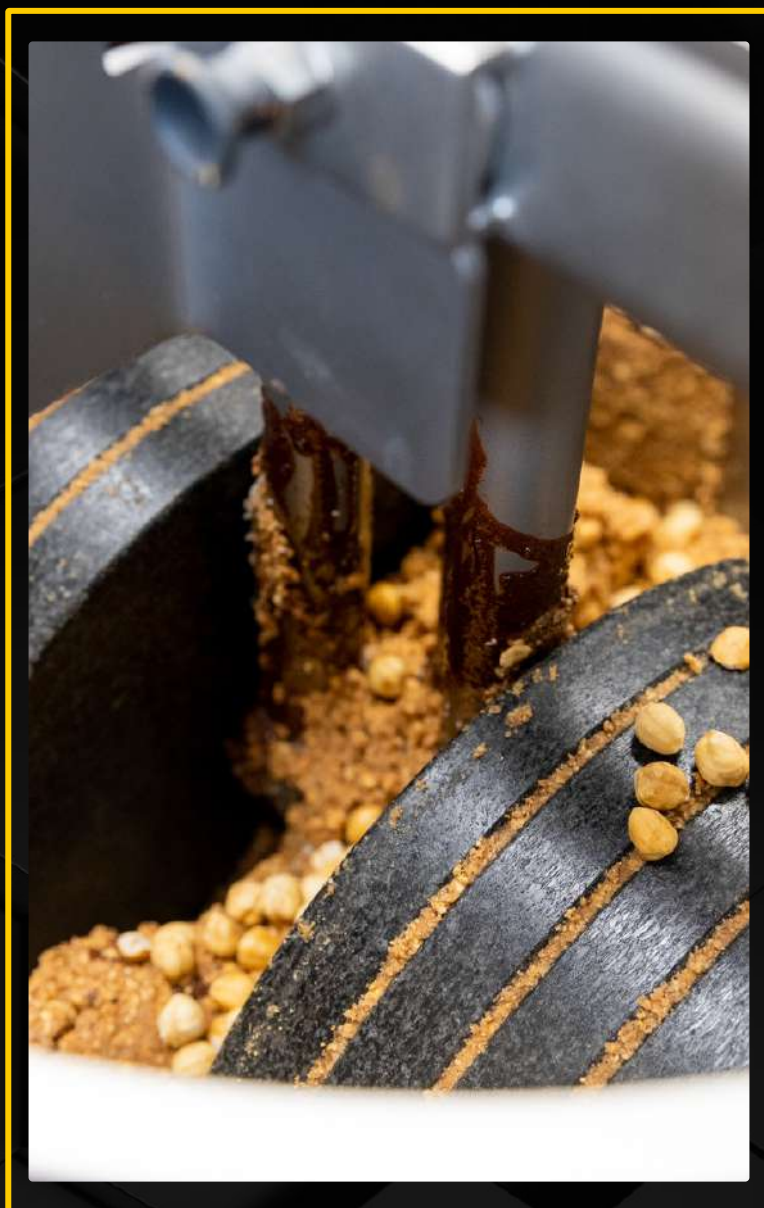
6 CORÉE DU SUD - SOUTH KOREA
SEOUL
T: +82 2 546 3373
@: kotes@korea.com

NOTES

SG 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