

“DEPUIS PLUS DE 40 ANS, AU SERVICE DE L'ARTISAN CHOCOLATIER”

ショコラティエの皆様へサービスを提供し続けて40余年

Savy Goiseau社は、40年以上前からチョコレート製造機器を提供しているメーカーです。

1972年以降、企業として急成長を遂げるとともに熟練の専門スタッフが、
ノウハウの提供・ショコラティエの要望に加え、あらゆる問題を迅速に対応してきました。

今日では、フランスのチョコレート製造機器メーカーのリーダー的な地位を築くまでとなり

プロのショコラティエの方々に向けたテンパリング・コンベア式コーティング・回転式コーティング・

モールドイング・充填・溶解・クーリングトンネル、その他関連機器を提供しています。

SAVY DEPUIS PLUS D'UN SIÈCLE

Savy社の100余年の歴史

- 1900 — 業界発のチョコレート製造機メーカーとなる Savy Jeanjean 社を創業。
- 1901 — チョコレートエンローバーの1号機となる“308”が発売される。
- 1958 — パリ西部のレ・ミュローの地で、Pierre Goiseau 氏が Goiseau Guittot 社を設立。
自動車用の機械製造業及び、下請業として創業する。
- 1974 — Savy Jeanjean 社のプランに基づき Savy Sife 社が
Cacao Barry 社とコラボレーションを図ったプロのショコラティエ用で
フランス第1号機となるエンローバー MS2000 を試験的に商品化する。
この機械は、発売後10年を待たずに2000台以上が販売されるという大成功を収める。
- 1983 — Goiseau Guittot 社の Savy Sife 社買収により、Savy Goiseau 社を設立。
Pierre Goiseau 氏の後継者として息子 Didier Goiseau 氏により、
チョコレート機器製造業への一本化と、ショコラティエへのサービス提供が開始される。
- 1995 — ベルギーのチョコレート製造機器メーカーである Hacos 社と協同体制を図る。
この新体制により、Savy Goiseau 社は、職人向けの機械製造の開発に専念する。
- 1998 — 初めて自動連続テンパリングを可能にしたエンローバー “CRYSTAL” を発売。
次いで、溶解器・モールドイング・テンパリング・クーリングトンネルなどを発売。
- 2011 — 自動連続テンパリングシステムで容量12kgの小型機としては
1号機となるエンローバー “GOLD1” を発売。
以後、現在に至るまで、5000台を上回る Savy Goiseau 社の機械が世界各国で活躍している。

Savy Jeanjean 社・Savy Sife 社・Savy Goiseau 社と名を代えても、
チョコレートへのパッション(情熱)は、“Savy”の名のもと、世紀を越えて今もなお継承されています。



【機種別機能一覧表】

	CRYSTAL305	CRYSTAL185/285	TEMPO	GOLD1	XS300MT	XM180
自動テンパリング	●	●	●	●	—	—
カバー内ヒーター	●	●	●	●	●	—
下掛けコーティング	●	●	●	—	●	●
コンベアスピード調整	●	●	●	●	●	—
コンベア振動搭載	●	●	●	●	●	●
ブロー風力調整	●	●	●	●	●	—
チョコレート循環方式	ギヤポンプ式	ギヤポンプ式	スクリーポンプ式	遠心ポンプ式	ディスク式	ディスク式
冷凍機搭載	●(2基)	●	●	●	—	—
冷却方式	空冷	空冷	空冷	空冷		

【仕様】

■ CRYSTAL (テンパリング機能付)

モデル名	幅 [mm]	奥行き [mm]	本体高さ [mm]	本体重量 [kg]	コンベア幅 [mm]	タンク容量 [kg]	生産能力 [kg/h]	循環方式	電気容量[kW] 3相200V 50/60HZ
CRYSTAL185	1800	670	1470	205	180	30	15~40	ギヤポンプ式	3.8
CRYSTAL285	2200	670	1470	214	220	35	15~40	ギヤポンプ式	4.0
CRYSTAL305	1550	865	1520	480	300	60	40~60	ギヤポンプ式	7.0

■ TEMPO (テンパリング機能付)

モデル名	幅 [mm]	奥行き [mm]	本体高さ [mm]	本体重量 [kg]	コンベア幅 [mm]	タンク容量 [kg]	生産能力 [kg/h]	循環方式	電気容量[kW] 3相200V 50/60HZ
TEMPO187	1600	720	1600	150	180	35	12~35	スクリーポンプ式	2.5
TEMPO227	1600	720	1600	150	220	35	12~35	スクリーポンプ式	2.5
TEMPO307	750	720	1600	150	300	35	12~35	スクリーポンプ式	2.5

■ GOLD 1 (テンパリング機能付)

モデル名	幅 [mm]	奥行き [mm]	本体高さ [mm]	本体重量 [kg]	コンベア幅 [mm]	タンク容量 [kg]	生産能力 [kg/h]	循環方式	電気容量[kW] 単相200V 50/60HZ
GOLD1	1320	490	1350	112	180	12	5~12	遠心ポンプ式	1.7

■ XM 180 / XS300MT (テンパリング機能無し) ※専用架台含む

モデル名	幅 [mm]	奥行き [mm]	本体高さ [mm]	本体重量 [kg]	コンベア幅 [mm]	タンク容量 [kg]	生産能力 [kg/h]	循環方式	電気容量[kW] 単相200V 50/60HZ
XM 180	1570	550	1260	90	180	12	8~13	ディスク式	0.7
XS 300 MT	2000	720	1430	174	300	45	20~50	ディスク式	1.4

※ 幅：付属出口コンベアを含みます。

※ TEMPO307/CRYSTAL305は、出口コンベア(オプション)を含みません。

N&F 日仏商事株式会社
nichifutsu SHOJI CO., LTD.
www.nichifutsu.co.jp

本社：〒651-0087 神戸市中央区御幸通5丁目2-7
東京事業所：〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目20-27
福岡営業所：〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目14-23
札幌営業所：〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目2-12 4F

TEL 078-265-5963 FAX 078-265-5964
TEL 03-5778-2488 FAX 03-5778-2489
TEL 092-474-2262 FAX 092-474-2272
TEL 011-261-1003 FAX 011-261-1004

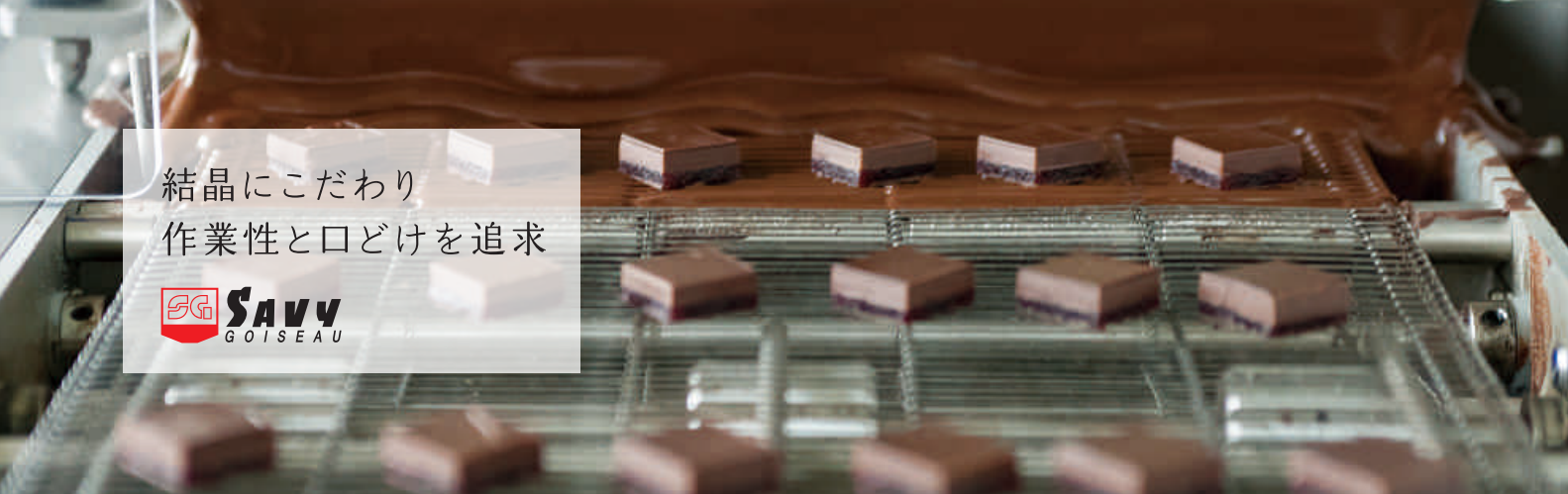
201902



サヴィゴワゾー

エンローバー/クーリングトンネル
ドラジェマシン





結晶にこだわり
作業性と口どけを追求



TCR システムだから実現できる美しい結晶

TCR = TOTAL CHOCOLATE REHEATING

TCRはテンパリングに必要な【溶解→冷却 / 下降→加熱 / 作業温度】という一連の作業を繰り返すことで、常に安定したチョコレートを供給する、Savy Goiseau 社独自のシステムです。



ショコラティエの要望を満たす
最上級モデル

独自システムである“TCR”という連続結晶化テンパリングシステムを採用。そのため、常時安定したチョコレートを作業できます。

CRYSTAL 305

クリスタル 305

- チョコレート残量メーター
- 循環ギヤポンプ速度 (3段階)
- 循環ギヤポンプ逆流機能
- テールカッター下ヒーター調整機能
- タンク下配管ヒーター調整機能
- テーブル下ヒーター調整機能
- パイプ内フィルター
- ブLOWER温度調整機能
- 振動テーブルヒーター調整
- トイの高さ無段階調整
- ブLOWERの高さ無段階調整
- ヒーター付安全ガード (タンク上部)
- タビ内チョコレートプール調整弁 (2箇所)
- レシビメモ登録 (8個)
- トラブル時お知らせ表示

自動テンパリング	カバー内ヒーター	下掛け
ブLOWER風量調整	コンベア速度調整	チョコレート油出口
液晶画面搭載	カバー内ヒーター温度調整	テールカッター正逆回転

* ロール紙付きコンベアは、オプションとなります。クーリングトンネルへの取付けが最適です。



CRYSTAL 185

クリスタル 185

- チョコレート残量ミニマム警告ランプ
- カバー内ヒーター調整機能
- テールカッター下ヒーター (CRYSTAL285に適合)

仕様	CRYSTAL 185	CRYSTAL 305
タンク容量	30 kg	60 kg
生産能力	15~40 kg/h	40~60 kg/h
本体寸法	W1800×D670×H1470 mm	W1550×D865×H1520 mm
コンベア幅	180 mm	300 mm
本体重量	205 kg	480 kg
電気容量	3相 200V50/60Hz 3.8 kW	3相 200V50/60Hz 7.0 kW

標準装備品	CRYSTAL 185	CRYSTAL 305
足踏みスイッチ	(CRYSTAL305以外)	・上掛け、下掛け用パーツ
ブLOWER	・カバー内ヒーター	・専用ロール紙 (CRYSTAL305以外)
		・ヒートガン



TEMP0187

テンポ 187

テンパリング機能を備えた
ワンランク上の充実モデル

3温度式を採用。手作業と同じ工程でテンパリングできます。

仕様	標準装備品
タンク容量	35 kg
生産能力	12~35 kg/h
本体寸法	W1600×D720×H1600 mm
コンベア幅	180 mm
本体重量	150 kg
電気容量	3相 200V 50/60Hz 2.5 kW

- ・足踏みスイッチ
- ・上掛け、下掛け用パーツ
- ・モールド用パイプ
- ・ブLOWER
- ・カバー内ヒーター
- ・専用ロール紙
- ・ヒートガン
- ・トリュフボックス



GOLD 1

ゴールド 1

コンパクトで機能充実!!
エンローバーとテンパリング機能を備えた GOLD1

3温度式を採用。コンパクトながらハイパフォーマンスのエンローバー。

仕様	標準装備品
タンク容量	12 kg
生産能力	5~12 kg/h
本体寸法	W1320×D490×H1350 mm
コンベア幅	180 mm
本体重量	112 kg
電気容量	単相 200V 50/60Hz 1.7 kW

- ・足踏みスイッチ
- ・上掛け用パーツ
- ・ブLOWER
- ・カバー内ヒーター
- ・専用ロール紙

GOLD 1

エンローバー



テンパリングマシン
※振動テーブルはオプション

選べるオプション
(エンローバー)

振動テーブル
型の隅々までチョコレートを流し、完成度の高いモールド商品を作ります。



デポジッターヘッド

正確に充填、スピーディな仕上がりを実現
※ XM180、GOLD1には取付ができません。



クーリングトンネル SBRT

間接冷却により
最適なクーリングが可能

トンネル内が二重構造となっており、外層と内層の間に冷気が流れる仕組みとなっています。層間で冷気が流れることにより、チョコレートを間接的に冷やし、ストレスを最小限に抑えます。チョコレートによって冷却温度、コンベアスピードの調節が可能。コンベアベルトの片寄りを防ぎ、正しい位置に戻す自動蛇行調整システムを採用。

仕様	標準装備品
本体長さ	8または10 m
冷却部長さ	6または8 m
高さ	1200 mm
コンベア幅	220 / 300 - 450 mm
電気容量	3相 200V 50/60Hz 3 kW



XS 300MT

エックスエス 300 エムティ

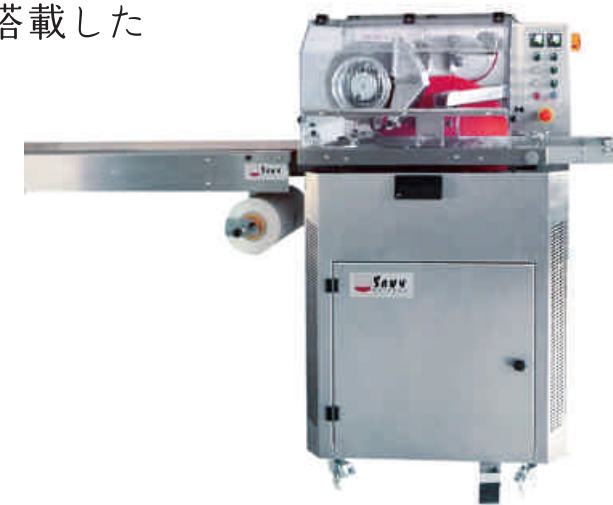
大容量タンクとワイドコンベアを搭載した
トップクラスの生産性

AWS(AIR WARM SYSTEM)という

“熱風を利用する、チョコレートに適した間接ヒートシステム”により温度調節を行います。チョコレートへの過度な温度干渉がなく、適正な温度でコーティングができます。ディスク循環方式でダーク・ミルク・ホワイトチョコレートの入替も簡単。マジックテンパー®との併用もおすすです。

仕様	標準装備品
タンク容量	45 kg
生産能力	20~50 kg/h
本体寸法	W2000×D720×H1430 mm
コンベア幅	300 mm
本体重量	174 kg
電気容量	3相 230V 50/60Hz 1.4 kW

- ・足踏みスイッチ
- ・上掛け、下掛け用パーツ
- ・ブLOWER
- ・カバー内ヒーター
- ・専用ロール紙
- ・トリュフボックス



XM 180

エックスエム 180

コンパクトで汎用性の高い
エントリーモデル

XS 300 MTと同様にディスク循環方式を採用。各パーツが分解でき、清掃も簡単に行えます。

仕様	標準装備品
タンク容量	12 kg
生産能力	8~13 kg/h
本体寸法	W1570×D550×H1260 mm
コンベア幅	180 mm
本体重量	90 kg
電気容量	単相 200V 50/60Hz 0.7 kW

- ・足踏みスイッチ
- ・上掛け、下掛け用パーツ
- ・ブLOWER
- ・専用ロール紙
- ・トリュフボックス



THT 45

ティエイチティ 45

本場フランスのドラジェマシン

ベルトタイプのため均一なコーティングができ、状態を確認しやすい。風量調節可能なブLOWERを装備。開口部が広く、作業しやすい構造。

仕様	標準装備品
生産能力	15~20 kg/h
本体寸法	W750×D680×H830 mm
開口幅	450 mm
本体重量	95 kg
電気容量	単相 200V 1 kW

