

“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・  
モールドリング・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。



サヴィゴワゾー

エンローバー / デポジッター  
クーリングトンネル / ドラジェマシン

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 氏の後を継承した息子 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・モールドリング・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、世紀を越えて今なお継承されています。





結晶にこだわり  
作業性と口どけを追求



## CRYSTAL シリーズ CRYSTAL 185/285/305

ショコラティエの要望を満たす最上級モデル



独自の連続結晶化テンパリングシステム“TCR”を採用。  
常時安定したチョコレートで作業を行うことが可能です。

### 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

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	チョコレート追油口
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

- 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)
- レンビメモ登録 (8個)
- トラブル時お知らせ表示

※ ロール紙付きコンベアは、オプションとなります。  
クリーニ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
- テールカッター下ヒーター (CRYSTAL285 に適応)
- カバー内ヒーター調整機能

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	チョコレート追油口
液晶画面搭載	カバー内ヒーター温度調整	



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	
・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

## TEMPO シリーズ TEMPO 187/227/307

テンパリング機能を備えたワンランク上の充実モデル

### TEMPO187

テンポ 187

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	
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

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	テールカッター正逆回転

- 標準装備品
- ・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

エンローバーとテンパリング機能を備えたコンパクトかつ機能充実のモデル

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	
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

- 標準装備品
- ・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



テンパリングマシン  
※ 振動テーブルはオプション



TCR = TOTAL CHOCOLATE REHEATING

TCR システムだから実現できる美しい結晶



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。

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。



# XS 300MT

エックスエス 300 エムティ

ディスク回転速度調整	カバー内ヒーター	下掛け
ブロー風量調整	コンベア速度調整	カバー内ヒーター温度調整

## 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®との併用もおすすめです。

■仕様
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

■標準装備品
・足踏みスイッチ
・上掛け、下掛け用パーツ
・ブロー
・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

下掛け

## 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
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

■標準装備品
・足踏みスイッチ
・上掛け、下掛け用パーツ
・ブロー
・専用ロール紙
・トリュフボックス

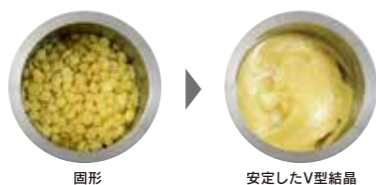


# マジックテンパー Magic Temper®

## V 型結晶をいつでも最適な状態で。テンパリングの救世主

クーベルチュールのテンパリングに必要な V 型結晶（カカオバター）をポマード状に保つポータブル機。面倒なテンパリング作業が V 型結晶を入れて混ぜるだけで完了できます。

■仕様
容量 1.5 kg
本体寸法 W237×D277×H292 mm
調整範囲 30~35℃
調整温度 0.1℃単位
本体重量 4.5 kg
電気容量 単相 100V 50/60Hz 65 kW



NEW

# ONE CHOC

ワンショット

## いろいろなチョコレート製品を生み出す ワンショットデポジッター

センターを含むドーム型チョコレートなどの生産に適したワンショットデポジッターです。ワンショット機能を使用することで、例えば外側にチョコレート、センターにガナッシュを同時に抽出することができます。チョコレートを型の中に抽出したり、天板に直接絞り出すことも可能。いろいろなチョコレート製品を製造することができます。

■仕様
ホッパー容量 4.7 kg
生産能力 10羽/分
本体寸法 W1410×D685×H1630mm
コンベア幅 300 mm
本体重量 250 kg
電気容量 単相 200V 50/60Hz 2.2 kW

■標準装備品
・抽出プレート1セット



# 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
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



# 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。風量調節可能なブローを装備。開口部が広く、作業しやすい構造。

■仕様
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





【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LOWER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。