“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・
モールディング・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・モールディング・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。

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

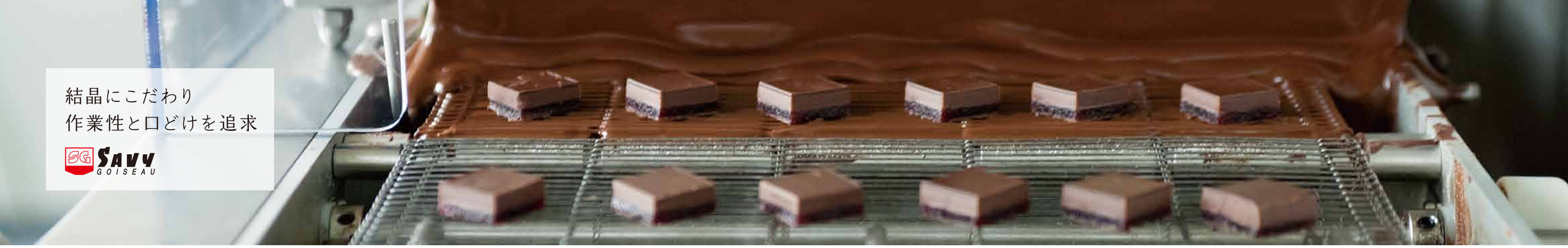
本　　社：〒651-0087 神戸市中央区御幸通5丁目2-7　TEL 078-265-5988 FAX 078-265-5977
東京事業所：〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目20-27　TEL 03-5778-2481 FAX 03-5778-2482
福岡営業所：〒812-0011 福岡市博多区博多駅前1丁目4-4 8F　TEL 092-474-2262 FAX 092-474-2272
札幌営業所：〒060-0003 札幌市中央区北三条西1丁目1-1 9F　TEL 011-261-1003 FAX 011-261-1004

202103

FABRIQUÉ EN FRANCE

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

SAVY GOISEAU

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

TCR

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

自動テンパリング / カバー内ヒーター / 下掛け
ブロワー風量調整 / 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

- 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
- ブロワー温度調整機能
- 振動テーブルヒーター調整
- トイの高さ無段階調整
- ブロワーの高さ無段階調整
- ヒーター付安全ガード（タンク上部）
- タピ内チョコレートプール調整弁（2 箇所）
- レシピメモ登録（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

自動テンパリング / カバー内ヒーター / 下掛け
ブロワー風量調整 / 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

- 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 に適応）

■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　・モールド用パイプ
・ブロワー　・カバー内ヒーター　・専用ロール紙（CRYSTAL305 以外）　・ヒートガン

TCR = TOTAL CHOCOLATE REHEATING

TCR システムだから実現できる美しい結晶

溶解 → 冷却 → 加熱

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。

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

自動テンパリング / カバー内ヒーター / 下掛け
ブロワー風量調整 / コンベア速度調整 / テールカッター 正逆回転

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

■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
・ブロワー
・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

自動テンパリング / カバー内ヒーター / カバー内ヒーター 温度調整
ブロワー風量調整 / コンベア速度調整

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
・ブロワー
・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

エンローバー

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 / ブロワー風量調整 / 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
- ブロワー
- 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
- ブロワー
- 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

ワンショック

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判/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ワーを装備。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	●	●	●	●	●	●
ブロワー風力調整	●	●	●	●	●	―
チョコレート循環方式	ギヤポンプ式	ギヤポンプ式	スクリューポンプ式	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	スクリューポンプ式	2.5
TEMPO227	1600	720	1600	150	220	35	12～35	スクリューポンプ式	2.5
TEMPO307	750	720	1600	150	300	35	12～35	スクリューポンプ式	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。