

tauroessiccatori.com

Soluzioni per l'essiccazione professionale





Essiccatori professionali B.MASTER

Essiccare per conservare



Qualità da mettere a frutto

Gli essiccatori professionali B.MASTER sono nati per soddisfare le esigenze di aziende agricole, agriturismi, coltivatori di erbe officinali e di tutte quelle realtà che abbiano materie prime di alta qualità da valorizzare con l'essiccazione, anche in quantità medio/piccole.

La versatilità e la struttura modulare fanno degli essiccatori B.MASTER una soluzione ottimale per ogni esigenza, adattandosi a diverse condizioni di utilizzo e garantendo la possibilità di espandere l'impianto anche in seguito.

Un essiccatore professionale B.MASTER può essere la risposta giusta per le aziende che intendono valorizzare i propri prodotti di qualità creando nuove proposte per un mercato sempre più attento a qualità e genuinità dei prodotti ed al controllo della filiera.

Qualità su misura



Essiccazione di livello professionale per piccole realtà dove le quantità sono limitate ma la qualità non è in discussione.

Il massimo del risultato anche con quantità minime, sempre con la possibilità di espandere la capacità e quindi di vedere garantito l'investimento iniziale.

Il prodotto fa centro



I sistemi di essiccazione professionale Tauro B.Master permettono di essiccare in modo del tutto naturale e lasciano intatte le caratteristiche organolettiche e i principi nutritivi degli alimenti.

Il prodotto essiccato è quindi di altissima qualità e ad alto valore aggiunto.

Fatica sprecata



Le eccedenze di produzione e le seconde scelte spesso sono destinate ad una triste fine, vanificando il duro lavoro di una intera stagione.

La trasformazione in essiccato permette di valorizzare il raccolto in esubero, creando nuovi prodotti e sviluppando mercati alternativi.

Essiccatori professionali B.MASTER

Qualità professionale per la piccola/media produzione



Proteggiamo il frutto del vostro lavoro

Gli essiccatori professionali della serie B.MASTER sono progettati per l'essiccazione naturale di frutta, ortaggi, funghi, erbe aromatiche, piante officinali e molti altri prodotti.



Il principio di funzionamento si basa sull'asportazione dell'umidità dai prodotti tramite circolazione di aria più o meno riscaldata; un processo del tutto naturale, che ricrea all'interno di B.MASTER le migliori condizioni ambientali per una essiccazione delicata e progressiva, senza forzature che potrebbero danneggiare le materie prime.



Il risultato è un prodotto essiccato di altissima qualità, che mantiene intatte proprietà nutritive e caratteristiche organolettiche.



Luogo comune

Tauro Essiccatori nasce nella campagna Veneta. Qui sono germogliate le idee per i nostri essiccatori, con la mente rivolta a chi con l'agricoltura fa storia e cultura. I nostri clienti amano la qualità del Made in Italy, ma anche la condivisione di valori e tradizione.

Espandibile e versatile

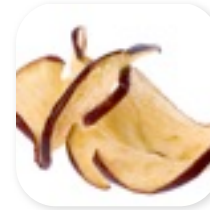
B.MASTER offre il massimo della versatilità.

La temperatura di lavoro regolabile fino a 65°C copre ogni esigenza di essiccazione: prodotti più delicati come le piante officinali potranno essere essiccati delicatamente a bassa temperatura, sfruttando l'ottima circolazione d'aria all'interno di B.MASTER.

Per i prodotti più acquosi, invece, si potrà sfruttare tutta la potenza termica per ridurre sensibilmente i tempi di essiccazione e aumentare quindi la produttività.

Tutti i modelli B.MASTER sono espandibili.

Questo permette alle aziende di limitare i costi iniziali e di saggiare il mercato avviando la produzione con un modello base, con la sicurezza di poterlo espandere in un secondo tempo e quindi vedere garantito il proprio investimento quando le esigenze di produzione aumenteranno.





Essiccatore professionale B.MASTER

Modello B. Master - BM40



40
ripianti

14 m²
utili

B.MASTER racchiude tutte le potenzialità di un impianto di essiccazione professionale in dimensioni contenute.

Si tratta dell'essiccatore ideale per le piccole aziende che intendano trasformare quantità limitate di prodotto con la massima attenzione alla qualità e al rispetto delle materie prime.

I suoi 40 ripiani di essiccazione forniscono una superficie utile di 14m², mentre il sistema di riscaldamento dell'aria da 5,1 kW permette

temperature di lavoro fino a 65° C. E' inoltre disponibile come opzione l'unità di riscaldamento da 3,4 kW, utile per l'essiccazione di prodotti delicati dove non siano necessarie temperature particolarmente elevate (ad esempio per le piante officinali)

Come tutti gli essiccatori Tauro, B.MASTER è a struttura modulare e quindi può essere espanso in un secondo tempo aggiungendo un modulo di essiccazione.



Modello base full optional

B.MASTER è il più piccolo della famiglia, ma la dotazione di serie è quella di tutti i nostri essiccatori:

- struttura interamente in acciaio inox
- regolazione elettronica della temperatura di lavoro
- potenza termica di 5,1 kW ideale per tutte le esigenze
- sistema di regolazione del ricambio d'aria

Essiccatore professionale B.MASTER PLUS

Modello B.MASTER PLUS - BMP72



72
ripiani

25 m²
utili

Con 72 ripiani e una superficie utile di 25 m², B.MASTER PLUS risponde alle esigenze della maggior parte delle piccole/medie aziende di trasformazione.

E' dotato di serie di una fonte di calore elettrica da 5,1 kW che permette di lavorare fino a 65°C.

E' inoltre disponibile come opzione l'unità di riscaldamento da 3,4 kW, utile per l'essiccazione di prodotti delicati dove non siano necessarie temperature particolarmente elevate (ad esempio per le piante officinali)

Anche B.MASTER PLUS è a struttura modulare e quindi espandibile con un secondo modulo di essiccazione per produttività maggiori.



+ qualità - consumo

Tutti gli essiccatori Tauro sono dotati di un sistema di regolazione per lo smaltimento dell'aria umida che permette di ottimizzare essiccazione e consumo energetico, eliminando più o meno aria secondo le condizioni di lavoro e il tipo di prodotto in essiccazione.

Il risultato finale: massima qualità e consumi inferiori.



Essiccatori professionali B.MASTER

Dati tecnici e specifiche operative

	B.Master	B.Master Plus
Numero ripiani	40	72
Dimensioni ripiano	70 x 50 cm	
Superficie utile	14 m ²	25,2 m ²
Cap. di carico massima	ca. 160 kg	ca. 300 kg
Cap. di trasformazione (media)	40 - 60 kg/giorno	70 - 100 kg/giorno
Dimensioni esterne (LxAxP)	180 x 141 x 80 cm	180 x 175 x 80 cm
Peso a vuoto	ca. 170 kg	ca. 250 kg
Potenza termica	5,1 kW*	
Elettroventilatore	diam. 400 mm	diam. 450 mm
Potenza elettroventilatore	120 W	175 W
Regolazione temperatura	elettronica con display LED	
Regolazione smaltimento aria umida	con serranda alettata	
Alimentazione	400 V - 50 Hz ≈*	

*è disponibile opzionalmente l'unità di riscaldamento con potenza 3,4kW / 230V 50 Hz ~

Alimentazioni e frequenze diverse per mercati esteri sono disponibili su richiesta



Numeri a parte: la produttività reale

B.MASTER viene usato per centinaia di prodotti diversi e nelle modalità più varie. Questo rende impossibile stilare delle tabelle precise di produttività e di costi assoluti.

I nostri test e le esperienze acquisite dai nostri clienti indicano un consumo medio di energia di circa 1 kW/h per ogni litro di acqua evaporata, che si traduce in un costo energetico di € 0,10 / € 0,15 per ogni chilo di prodotto fresco trasformato.

L'alta qualità ed il valore aggiunto elevato che i prodotti acquistano con l'essiccazione permettono di assorbire agevolmente i minimi costi di produzione, soprattutto per le aziende che si dedicano alla vendita diretta dei propri prodotti essiccati nell'ottica di una filiera corta.



Essiccatori professionali B.MASTER ONE

Soluzioni di essiccazione su misura



La versatilità del sistema di essiccazione di B.MASTER ci permette di realizzare impianti su misura per aziende che abbiano esigenze particolari per quantità di prodotto o condizioni di lavoro.

I moduli di essiccazione B.MASTER PLUS possono essere uniti tra loro e dotati di sistemi di gestione aria e calore adeguati per raggiungere il massimo della produttività sempre nel pieno rispetto delle materie prime e della qualità del prodotto finito.

Il processo di essiccazione naturale di B.MASTER portato ai suoi massimi livelli di capacità produttiva, senza però rinunciare agli standard di qualità che animano tutte le nostre realizzazioni.

La gestione avanzata di aria e calore resa possibile dal sistema B.MASTER ONE ottimizza l'essiccazione e i consumi energetici.



Abbiamo scelto di fermarci qui.

Gli essiccatori B.MASTER sono dedicati a chi trasforma direttamente i propri prodotti, entro quantità che giustifichino una lavorazione manuale.

Scegliamo di operare esclusivamente su questa scala per essere vicini allo sviluppo della nuova piccola/media impresa agricola ed alimentare, che fa della qualità e non della quantità la sua ragione di vita.



Tauro Essiccatori

Tauro Essiccatori
via Pio La Torre 58
36043 Camisano Vicentino (VI)

info@tauroessiccatori.com
Tel: 0444.719046 Fax:0444.412515
www.tauroessiccatori.com