

Katalog Angebot an professionellen Dörrgeräten

B.Master



Lösungen für das professionelle Dörren



Professionelle Dörrgeräte B.Master

Dörren zum Konservieren



Qualität, die Früchte trägt

Die professionellen Dörrgeräte B.Master sind auf die Bedürfnisse von landwirtschaftlichen Betrieben, Ferienhöfen sowie Betrieben mit Anbau von Heilpflanzen abgestimmt und für all jene konzipiert, **die qualitativ hochwertige Ausgangsprodukte** auch in kleinen oder mittleren Mengen **durch Dörren aufwerten möchten**.

Ihre **Vielseitigkeit** und die praktische **Modulbauweise** machen die Dörrgeräte B.Master zur optimalen Lösung für jeden Bedarf, denn sie passen sich den unterschiedlichsten Einsatzbedingungen ein und bieten die Möglichkeit, die Anlage auch später noch zu erweitern.

Die professionellen Dörrgeräte B.Master eignen sich als ideale Lösung für alle Betriebe, die **ihre Qualitätsprodukte aufwerten** möchten, indem sie **neue Angebote** für einen Markt **schaffen**, der immer stärker auf die **Qualität und Unverfälschtheit** der Produkte und eine strenge Kontrolle der Weiterverarbeitungskette achtet.

Qualität nach Maß



Dörren auf professionellem Niveau für kleine Unternehmen, bei denen Größe klein, **Qualität** dafür aber **ganz groß geschrieben** werden. Optimale Ergebnisse auch bei geringen Mengen und dazu immer die Möglichkeit, **das Fassungsvermögen zu erweitern**. Damit lohnt sich die Anfangsinvestition doppelt.

Das Produkt steht im Mittelpunkt



Die professionellen Dörrsysteme Tauro B.Master dörren auf ganz natürliche Weise. Dadurch **bewahren** die Lebensmittel **ihre organoleptischen Eigenschaften und Nährwerte**. Das gedörrte Produkt ist daher von bester Qualität und bietet einen **hohen Mehrwert**.

Nie mehr verlorene Mühe



Produktionsüberschüsse und **Erzeugnisse zweiter Wahl** erwartet meist ein tristes Ende. Oft sind sie alles, was von der harten Arbeit einer ganzen Saison übrig bleibt. Durch Dörren können dagegen Ernteüberschüsse aufgewertet werden. Es entstehen **alternative Produkte** für **neue Märkte**.

Professionelle Dörrgeräte B.Master

Professionelle Qualität für die kleine/mittlere Produktion



Wir schützen die Früchte Ihrer Arbeit

Die professionellen Dörrgeräte der Serie B.Master sind für das natürliche Dörren und Trocknen von Obst, Gemüse, Pilzen, Kräutern, Pollen, Blüten, Heilkräutern, Beeren und vielen anderen Produkten ausgelegt.



Das Funktionsprinzip folgt einem völlig natürlichen Vorgang. Den Produkten wird Feuchtigkeit entzogen, indem im Dörrgerät mehr oder weniger warme Luft zirkuliert. Dadurch entstehen im Inneren des B.Master die optimalen Umgebungsbedingungen für einen schonenden und kontinuierlichen Dörrvorgang, ohne dass die Ausgangsprodukte zu starken Einflüssen ausgesetzt werden, die sie schädigen könnten.



Das Ergebnis ist ein Dörrprodukt höchster Qualität, das seine Nährwerte und organoleptischen Eigenschaften uneingeschränkt beibehält.

Bringen Sie Ihre Fröchtchen ins Trockene!

Mit B.Master können Sie praktisch alles trocknen:

Ananas, Aprikosen, Artischocken, Auberginen, Avocado, Äpfel, Bananen, Bergamotte, Birnen, Blumenkohl, Blüten, Brokkoli, Brombeeren, Chilischoten, Datteln, dicke Bohnen, Erdbeeren, Feigen, Fenchel, Fisch, Granatäpfel, grüne Bohnen, Gurken, Haselnüsse, Heidelbeeren, Heilkräuter, Himbeeren, Johannisbrot, Kaki, Kaktusfeigen, Kapern, Karotten, Kartoffeln, Kastanien, Kichererbsen, Kirschen, Kiwi, Knoblauch, Kokosnuss, Kräuter, Kürbis, Lauch, Limetten, Linsen, Litschi, mageres Fleisch, Mandeln, Mango, Mangold, Maulbeeren, Melonen, Orangen, Papaya, Paprika, Petersilie, Pollen, Pfirsiche, Pflaumen, Pilze, Puffbohnen, Quitten, Radicchio, Radieschen, Saatgut, Seegurken, Sellerie, Spargel, Spinat, Susinen, Teigwaren, Tomaten, Trauben, Walnüsse, Wirsing, Zitronen, Zitronat Zitronen, Zucchini, Zwiebeln ...

Außerdem können Sie nach komplexeren Rezepten auch Energieriegel, Kekse, Cracker, Mehl, kandierte Früchte, Streuwürzmittel, Teigplatten und vieles mehr herstellen.

Erweiterbar und vielseitig

B.Master bietet ein Maximum an Vielseitigkeit. Die **Betriebstemperatur kann bis auf 65 °C eingestellt werden** und deckt damit alle Anforderungen beim Dörren ab. Empfindliche Produkte wie Heilkräuter können bei niedrigen Temperaturen getrocknet werden, wobei die hervorragende **Luftzirkulation** im Inneren des B.Master ausgenutzt wird. Für Produkte mit einem stärkeren Wasseranteil kann die volle Wärmeleistung eingesetzt werden, um die Trockenzeiten spürbar zu senken und damit die Produktivität zu erhöhen.

Alle Modelle B.Master sind modular aufgebaut. Dadurch können die Betriebe die Anfangskosten einschränken und den Markt mit einem Basismodell austesten, haben aber gleichzeitig die Sicherheit, es später erweitern zu können und damit die Investition gesichert zu sehen, wenn die Produktionsanforderungen steigen.





Professionelle Dörrgeräte B.Master

Modell B. Master - BM40



40
Fächer

14 m²
Nutzfläche

B.Master hat alles, was ein professionelles Dörrgerät mit geringen Abmessungen bieten kann.

Das ideale Dörrgerät für kleine Unternehmen, die begrenzte Produktmengen verarbeiten möchten und bei schonender Behandlung höchste Ansprüche an Qualität stellen.

Mit seinen 40 Fächern liefert es eine Nutzfläche von 14 m², während das Heizsystem mit 5,1 kW Betriebstemperaturen bis zu 65 °C ermöglicht.

Optional ist außerdem für alle, denen nur Einphasenstrom zur Verfügung steht, eine Heizeinheit mit 3,4 kW erhältlich, die sich besonders zum Dörren empfindlicher Produkte eignet, für die keine hohe Leistung erforderlich ist (z. B. für Heilkräuter).

Wie alle Dörrgeräte Tauro ist auch B.Master **nach dem Baukastenprinzip** konzipiert und kann daher bei Bedarf später um ein Dörrmodul erweitert werden.



Grundmodell Full Optional

B.Master ist das kleinste Mitglied der Familie, aber seine Serienausstattung entspricht der all unserer Dörrgeräte.

- Käfig ganz aus Edelstahl
- Elektronische Einstellung der Betriebstemperatur
- Heizleistung von 5,1 kW, ideal für jeden Bedarf
- System zur Regulierung des Luftaustauschs

Professionelle Dörrgeräte B.Master

BM40 - Technische und Betriebsdaten



	B.MASTER - BM40
Anzahl Fächer	40
Abmessungen Fächer	70 x 50 cm
Kantenhöhe Fächer	15 mm
Abstand zwischen den Fächern	46 mm
Nutzfläche insgesamt	14 m ²
Außenabmessungen (BxHxT)	192 x 140 x 82 cm
Leergewicht	ca. 190 kg
Art und Abmessungen der Verpackung (BxHxT)	Käfig, 205 x 160 x 95 cm
Verpacktes Gewicht	280Kg
Verfügbare Heizleistung	- 3,4 kW 220 V 50/60 Hz einphasig - 5,1 kW 400 V 50/60 Hz dreiphasig (STANDARDMODELL) - 7,5 kW 400 V 50/60 Hz dreiphasig
Elektrolüfter	Ø 400 mm
Leistung Elektrolüfter	60 W
Leistung Elektrolüfter	elektronisch mit LED-Display
Regulierung Feuchtluftabfuhr	- manuell über Gitter mit Lamellen - automatisch über kanalisierte Abfuhr (OPTIONAL)

Weitere Stromversorgung und Frequenzen für das Ausland oder besondere Anforderungen sind auf Anfrage erhältlich.

PRODUKT	MAXIMALE AUFNAHMEKAPAZITÄT	MITTLERE TAGESPRODUKTION
Tomaten (Sorten wie San Marzano, halbiert)	160 Kg	70 Kg
Äpfel (Scheiben, ca. 5/7 mm)	60 Kg	60 Kg
Pilze (Scheiben, ca. 5 mm)	45 Kg	60 Kg
Heilkräuter	20-25 Kg	20 Kg

Unter **maximaler Aufnahmekapazität** versteht man die Menge an Frischprodukt, die im besten und optimalen Fall im Dörrgerät untergebracht werden kann.

Der Wert für die **mittlere Tagesproduktion** gibt lediglich einen Anhaltspunkt, die Menge bezieht sich dabei auf das Frischprodukt.



Mehr Qualität, weniger Verbrauch

Alle Dörrgeräte Tauro verfügen über ein Regelsystem für die Ausleitung der Feuchtluft, das den Dörrvorgang und den Energieverbrauch optimiert, indem je nach Art der Verarbeitung, dem zu dörrendem Produkt und des Verarbeitungsschrittes mehr oder weniger Luft abgeführt wird. Das Endergebnis: höchste Qualität und niedriger Verbrauch.



Professionelle Dörrgeräte B.Master

Modell B. Master Plus - BMP72



72 Fächer

25 m²
Nutzfläche

Mit 72 Fächern und einer Nutzfläche von 25 m² erfüllt B.Master Plus alle Wünsche der meisten kleinen/mittleren Verarbeitungsunternehmen.

Er verfügt über eine elektrische Heizquelle von 5,1 kW oder auf Wunsch von 7,5 kW, die Betriebstemperaturen bis 65 °C ermöglicht.

Optional ist außerdem eine Heizeinheit von 3,4 kW (einphasig) erhältlich, die sich besonders für

empfindliche Produkte eignet, für die keine hohen Temperaturen erforderlich sind (z. B. für Heilkräuter).

Auch B.Master Plus ist **im Baukastenprinzip konzipiert und kann** daher bei größerem Produktionsbedarf mit einem zweiten Dörrmodul **erweitert werden**.



Ganz konkret: die tatsächliche Produktivität

B.Master wird für Hunderte von diversen Produkten auf die unterschiedlichste Weise verwendet. Aus diesem Grund ist es unmöglich, genaue Angaben zur Produktivität und den absoluten Kosten zu machen. Unsere Tests und die Erfahrung unserer Kunden zeigen uns jedoch einen Durchschnittsverbrauch von kaum mehr als 1 kW/h für jeden Liter verdunsteten Wassers, was Stromkosten von 0,10/0,15 € pro Kilo verarbeiteten Frischprodukts entspricht. Die hervorragende Qualität und der hohe Mehrwert der Trockenprodukte sorgen dafür, dass die geringen Produktionskosten leicht aufgefangen werden, vor allem bei den Unternehmen, die mit Blick auf regionale Produkte ohne lange Transportwege den Hofverkauf ihrer getrockneten Produkte anbieten.

Professionelle Dörrgeräte B.Master

BMP72 - Technische und Betriebsdaten



	B.MASTER PLUS
Anzahl Fächer	72
Abmessungen Fächer	70 x 50 cm
Kantenhöhe Fächer	15 mm
Abstand zwischen den Fächern	42 mm
Nutzfläche insgesamt	25 m ²
Außenabmessungen (BxHxT)	192 x 175 x 82 cm
Leergewicht	ca. 270 kg
Art und Abmessungen der Verpackung (BxHxT)	Käfig, 205 x 195 x 95 cm
Verpacktes Gewicht	380 kg
Verfügbare Heizleistung	<ul style="list-style-type: none"> - 3,4 kW 220 V 50/60 Hz einphasig - 5,1 kW 400 V 50/60 Hz dreiphasig (Standardmodell) - 7,5 kW 400 V 50/60 Hz dreiphasig - Heizung mit Wasser-Wärmetauscher
Elektrolüfter	Ø 450 mm
Leistung Elektrolüfter	80 W
Leistung Elektrolüfter	elektronisch mit LED-Display
Regulierung Feuchtluftabfuhr	<ul style="list-style-type: none"> - manuell über Gitter mit Lamellen - automatisch über kanalisierte Abfuhr (OPTIONAL)

Weitere Stromversorgung und Frequenzen für das Ausland oder besondere Anforderungen sind auf Anfrage erhältlich.

PRODUKT	MAXIMALE AUFNAHMEKAPAZITÄT	MITTLERE TAGESPRODUKTION
Tomaten (Sorten wie San Marzano, halbiert)	300 Kg	120 Kg
Äpfel (Scheiben, ca. 5/7 mm)	110 Kg	110 Kg
Pilze (Scheiben, ca. 5 mm)	85 Kg	100 Kg
Heilkräuter	35-45 Kg	40 Kg

Unter maximaler Aufnahmekapazität versteht man die Menge an Frischprodukt, die im besten und optimalen Fall im Dörrgerät untergebracht werden kann.

Der Wert für die mittlere Tagesproduktion gibt lediglich einen Anhaltspunkt, die Menge bezieht sich dabei auf das Frischprodukt.

Hygiene steht an erster Stelle!

Die Dörrgeräte B.Master können **komplett auseinanderggebaut** und die Fächer herausgenommen werden, was die Innenreinigung nach Abschluss des Dörrzyklus erleichtert. Es reicht, alles **mit einem feuchten Tuch** oder wo nötig mit einem Reinigungsmittel für Edelstahl abzuwischen, und das Dörrgerät ist wieder wie neu. Für eine gründlichere Reinigung können die beiden Seitenteile abmontiert werden, so dass man auch die versteckten Ecken erreicht und mögliche Produktreste entfernen kann.

Die Fächer können **von Hand** gespült **oder in** ausreichend großen Industriespülmaschinen gereinigt werden. Sie können unbegrenzt lange in sauberem Wasser eingeweicht werden, damit sich hartnäckige Reste leichter entfernen lassen.





Professionelle Dörrgeräte B.Master

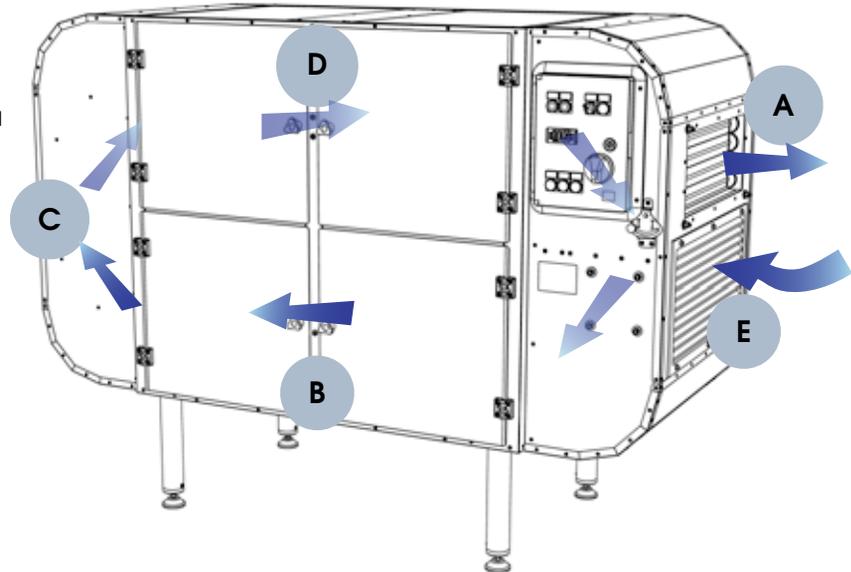
Luftstrom und Luftgitter

Der Luftstrom in den Umluftsystemen B.Master und B.Master Plus

Die Dörrgeräte der Serie B.Master sind so ausgelegt, dass der Ertrag durch ihren Aufbau optimiert wird. Zu diesem Zweck kann die Luft in der Dörrkammer frei zirkulieren und wird erst dann ausgeleitet, **wenn hohe Feuchtigkeitswerte erreicht wurden**.

Dadurch **sparen Sie Zeit und Geld**.

Der Plan seitlich zeigt, wie die Luft in Richtung der Pfeile innerhalb des Dörrgeräts B.Master zirkuliert.



Das Gitter **A** kann manuell geöffnet, geschlossen oder halb geöffnet werden, **um die Luftausleitung je nach Wunsch zu verändern** (vgl. Abbildungen hier unten). Wenn das Gitter **A** geschlossen ist, verbleibt die Luft komplett im Dörrgerät. Wenn **A** dagegen geöffnet ist, kann die Feuchtluft entweichen. Gleichzeitig wird durch das Gitter **E** Luft aus der Außenumgebung eingeleitet. Die dort angebrachten Heizwiderstände erwärmen die Luft und entziehen ihr damit Feuchtigkeit, so dass sie den Dörrvorgang optimal unterstützt. Die Luft streicht **über die Fächer in der unteren Hälfte** des Dörrgeräts (**B**) und wird anschließend über die Rückführschleife (**C**) zu den oberen Fächern (**D**) geleitet.



Gitter geöffnet: Feuchtluft wird abgeführt



Gitter geschlossen: interne Rückführung der Luft

Das **automatische Lüftermodul** (Optional, vgl. nächste Seite) wird auf Höhe des Gitters **A** installiert. Es **misst automatisch die Feuchtigkeitsmenge** und reguliert die Luftausleitung anhand der gewünschten Temperatur- und Feuchtigkeitswerte in der Dörrkammer.

Professionelle Dörrgeräte B.Master

Zubehör



AUTOMATISCHES LÜFTERMODUL

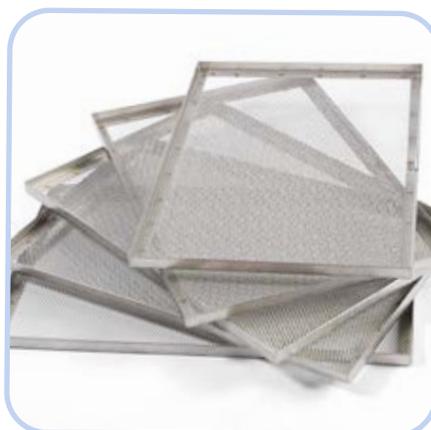
Bei dem **automatischen Lüftermodul** handelt es sich um ein optimales System, mit dessen Hilfe die Ausleitung der feuchtigkeitsgesättigten Luft über die automatische Messung der Lufttemperatur und -feuchtigkeit elektronisch gesteuert wird.

Die abgeführte Luft kann anschließend leicht nach außen abgeleitet werden. Dieses System sorgt dafür, dass die interne Luftzirkulation noch besser und wirksamer ist und die Feuchtigkeit perfekt kontrolliert wird. Das bedeutet einen verbesserten und wirtschaftlicheren Dörrvorgang.

ANTIHAFTFOLIEN SYSTEM DRYSILK und DRYSILK NET

Die **Antihafffolien DrySilk** eignen sich perfekt zum Dörren wässriger Lebensmittel wie Pürees, Blätter und Blüten, die ansonsten durch die Löcher fallen würden, aber auch für Produkte, die an dem Gitter der Körbe haften bleiben könnten, wie es bei stark zuckerhaltigen Früchten der Fall ist.

Sie sind aus lebensmittelechtem Antihaffmaterial hergestellt und können tausende von Malen wieder benutzt werden. Sie haben die gleiche Größe wie die Fächer der Dörrgeräte B.Master und lassen sich leicht und unkompliziert mit einem feuchten Tuch reinigen. Für besondere Ansprüche ist auch **DrySilkNet** erhältlich, ein Netzsystem aus lebensmittelechtem Antihaff-Kunststoff.



FÄCHER FÜR DÖRRGERÄTE DER SERIE B.MASTER

Die **Fächer der Dörrgeräte der professionellen Serie B.Master** werden ausschließlich aus **Edelstahl AISI304** hergestellt und sind für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

Das Netz, das den Boden bildet, besteht aus **Maschen von ca. 6x6 mm** und eignet sich zum Dörren der meisten Produkte.

Falls Produkte gedörrt werden sollen, die kleiner als die Löcher sind und damit durch das Netz fallen könnten, können Sie Ihren B.Master mit Fächern aus einem engmaschigeren Netz mit Löchern von ca. **2x2 mm** bestücken.



Modulplanung B.Master

Maßgeschneiderte Lösungen zum Dörren



Auswählen:

Das professionelle System B.Master bietet Ihnen die Möglichkeit, **Ihr Dörngerät präzise und funktionell zu konfigurieren**, um den unterschiedlichsten Produktionsbedürfnissen nachzukommen.

- Wählen Sie die **Größe**: B.Master ist modular und kann je nach Ihren Erfordernissen 4 oder 8 Kästen umfassen.
- Wählen Sie die **Leistung**: von 1,7 bis 7,5 kW je nach Produkt und Möglichkeiten Ihrer Produktionsstätte
- Wählen Sie die **Lüftung**: Leistung und Stromversorgung entsprechend Ihren technischen Anforderungen.

Ändern:

Mit B.Master können Sie jederzeit Ihr Dörngerät umgestalten, **auch später, wenn sich die Produktions- und Verarbeitungsanforderungen wachsen oder sich verändern**. Die Installation kann völlig unabhängig und direkt an Ihrem Firmensitz erfolgen, ohne dass Sie auch nur einen Tag für die Bearbeitung Ihrer Produkte verlieren. **Den vorhandenen Platz** einfach durch Anfügen eines weiteren Moduls an die zuvor gekaufte Maschine **erweitern**, ein **automatisches Lüftermodul** installieren, die **Leistung oder die Stromversorgung ändern**, wobei nur das Warmluftelement ausgetauscht wird, um die verfügbare Wärmeleistung zu steigern, die Dorrzeiten abzukürzen oder die Temperaturen zu Beginn des Dorrprozesses höher zu halten: Mit B.Master kann man alles jederzeit entscheiden und ändern.

Personalisieren:

Außer den serienmäßigen Dörngeräten ist Tauro in der Lage, für alle besonderen Wünsche der Kunden auch **maßgeschneiderte Lösungen** zu konzipieren und herzustellen. So können Maschinen mit höherer **Dörrleistung** als die Standardmaschinen geplant werden oder Maschinen, deren **Wärmeerzeuger mit anderen Energiequellen** als der Stromversorgung **gespeist** werden.



Wir stellen unsere Erfahrung in Ihren Dienst

Die langjährige Erfahrung von Tauro Essiccatori steht Ihnen voll und ganz zur Verfügung, um Sie bei der Auswahl der optimalen Lösung für Ihre Bedürfnisse zu begleiten. Unsere Experten stehen Ihnen immer mit Rat und Tat zur Seite und helfen Ihnen beim Abwägen und gezielten Überprüfen der Möglichkeiten, um Ihr Unternehmen bei der Planung und der Wahl der besten und funktionellsten Lösung für Ihre besonderen Anforderungen zu unterstützen.



WIR HABEN GEMEINSAME WURZELN

Tauro Essiccatori ist aus dem Engagement derer entstanden, die jeden Tag voll Respekt, Erfindungsgeist und Hingabe im Einklang mit der Natur und dem Land leben.

Tauro Essiccatori stammt aus dem fruchtbaren Venetien. Hier entstand die Idee zu unseren Dörrapparaten, wobei unsere Gedanken all jenen galten, die mit der Landwirtschaft auch Geschichte und Kultur schaffen. Unsere Kunden schätzen die hohe Qualität des Made in Italy, die gemeinsamen Werte und Traditionen, die Achtung vor unserer Umwelt, den Menschen und den Früchten harter Arbeit.

Seit jeher bauen wir auf Werte, die heute in aller Munde sind: Energieersparnis, Nachhaltigkeit, Lebensmittelqualität und Einhaltung ihres natürlichen Produktionszyklus. Das ist unser Ausgangspunkt, auf dieser Grundlage planen wir jeden Tag zuverlässige und langlebige Dörrsysteme, die dem Nutzer höchste Qualität für das Dörrprodukt garantieren.



NATÜRLICHE EVOLUTION

Von den ersten Prototypen bis heute: dreißig Jahre Entwicklung

Das erste Dörrgerät von Tauro entstand vor fast dreißig Jahren dank der Erfindungsgabe und der Kreativität von Menschen, die jeden Tag in engem Kontakt mit der Natur, dem Land, dem Gemüse- und Obstgarten standen. Eine persönliche Leidenschaft, die zu einer Unternehmensidee führte und sofort auf Zustimmung stieß, und die seither kontinuierlich wächst. Und aus dieser fest verinnerlichten Grundidee entstehen heute all unsere Dörrgeräte. Dieser geduldig verfolgte Weg hat uns heute zu

einem der Unternehmen gemacht, die als Bezugspunkt der Branche gelten. Die Jahre der Forschung und Weiterentwicklung haben ein breites Angebot an Dörrgeräten hervorgebracht, in die unser gesamtes Wissen eingeflossen ist und die eine konstante Evolution verkörpern, die uns auch heute bereits die Dörrgeräte von morgen planen lässt. Immer steht die Evolution des Produkts im Mittelpunkt, und nie verlieren wir die Werte, mit denen wir begonnen haben, aus den Augen.



MADE IN ITALY, JA FAST REGIONAL

Rohstoffe, Komponenten, Partner: alle ganz in unserer Nähe. Garantie für Qualität und Kontrolle.

Alle unsere Dörrgeräte entstehen in unserem Werk in Camisano Vicentino. Jedes Element stammt von den Lieferanten unseres Vertrauens und ist ein lokales Produkt. Sei es, dass es sich um Edelstahl oder unsere Internetpräsenz handelt, alles ist immer in unmittelbarer Nähe. Wir haben beschlossen, nur mit Partnern zu

arbeiten, von denen uns keine großen Entfernungen trennen, denn wir unterstützen gerne die Unternehmen in unserem Umfeld und wir glauben an die Zusammenarbeit und die Qualität, eben jene Qualität, die sich in jedem der von uns produzierten Dörrgeräte wiederfindet.

Tauro Essiccatori Srl
via del Lavoro 6
36043 Camisano Vicentino (VI)

info@tauroessiccatori.com
Tel: +39 444.719046 Fax: +39 444.412515
www.tauroessiccatori.com