



TAUROESSICCATORI

Essicare per conservare

SOLUZIONI PER L'ESSICCAZIONE PROFESSIONALE

CATALOGO PRODOTTI

B.MASTER
ESSICCATORE PROFESSIONALE



Tauro nasce qui

Proprio nella **campagna veneta** sono germogliate le idee per i nostri essiccatori con la mente rivolta a chi con l'agricoltura fa storia e cultura.

Luigi Zanetti

www.tauroessiccatore.com

**EVOLUZIONE NATURALE
DAI PRIMI PROTOTIPI AD OGGI**

PAGINA
06



Biosec PRO

3 m² di superficie essiccante
12 ripiani in acciaio inox
fino a 2,0 kW

PAGINA
08



B.Master Base

14 m² di superficie essiccante
40 ripiani in acciaio inox
fino a 5,1 kW

PAGINA
10



B.Master Plus

25 m² di superficie essiccante
72 ripiani in acciaio inox
fino a 7,5 kW

PAGINA
12



B.Master Twin

25 m² di superficie essiccante
72 ripiani in acciaio inox
fino a 15 kW

PAGINA
14



B.Master Twin XL

50 m² di superficie essiccante
144 ripiani in acciaio inox
fino a 15 kW

PAGINA
20



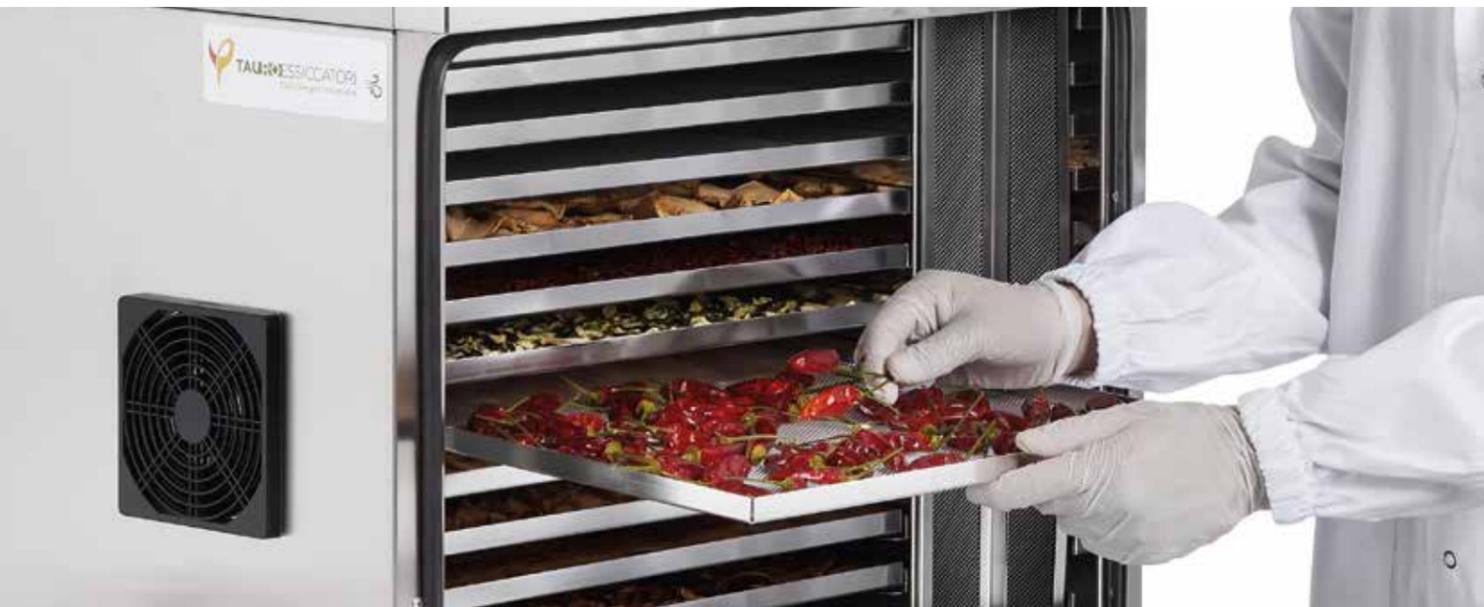
Biosec De Luxe B6

0,5 m² di superficie essiccante
6 ripiani in acciaio inox
fino a 550 W

IL FUTURO DELL'ESSICCAZIONE È GIÀ QUI

BIOSEC PRO

Essiccatore dotato di una serie di programmi automatici che rendono semplice ed immediato il processo di essiccazione lasciando la possibilità di decidere i parametri che servono al tuo prodotto. Scegli temperatura, durata, umidità e ventilazione. Imposta le tue fasi e crea il tuo processo di essiccazione in **totale autonomia**.



PRODOTTO FRESCO - PORTATA MASSIMA

Pomodori es. San Marzano a metà	Frutta a fette spessore circa 5/7mm	Funghi a fette spessore circa 5 mm	Erbe officinali es. rosmarino
25 kg	20 kg	15 kg	8 kg

STANDARD

12
ripiani - 40x60x1,5 cm

3 m²
di superficie utile

2,0 kW monofase
permette temperature
di lavoro fino a 70°C

8
programmi
personalizzabili

OPTIONAL

RAGGI UV-C
sistema per la
sanificazione dell'aria

WI-FI
sistema per il controllo
remoto di funzionamento

2
griglie interne
fermafoglie

3
cestelli box per erbe e masse
vegetali - 40x60x11 cm



4 gruppi termoventilanti
per garantire omogeneità di flusso

Cestelli box
per erbe e masse vegetali
- optional -

Display LED,
schermo da 3,5"
touch screen a colori

Filtro aria in aspirazione
rimovibile

100% Acciaio INOX
idoneo al contatto con alimenti

PER IL BENE DELL'AMBIENTE.

Struttura coibentata per un'efficienza superiore e **maggior risparmio energetico**, risultati più rapidi e qualità superiore. La macchina, grazie al sensore di umidità integrato, controlla e gestisce autonomamente il ricircolo e lo smaltimento dell'aria saturata di umidità.

Alta Tecnologia essiccazione naturale

PER PICCOLE E MEDIE QUANTITÀ

B.MASTER BASE

La giusta misura per le aziende che vogliono **minimizzare gli sprechi**, ridare nuova vita agli scarti di produzione, differenziare l'offerta di prodotto.

B.MASTER BASE

ESSICCATORE PROFESSIONALE



PRODOTTO FRESCO - PORTATA MASSIMA

Pomodori es. San Marzano a metà	Frutta a fette spessore circa 5/7mm	Funghi a fette spessore circa 5 mm	Erbe officinali es. rosmarino
80 kg	80 kg	60 kg	25 kg

STANDARD

40

ripiani - 50x70x1,5 cm

14 m²

di superficie totale

5,1 kW trifase

permette temperature
di lavoro fino a 65°C

OPTIONAL

3,4 kW monofase

per l'essiccazione di prodotti
come le erbe officinali

4

griglie interne
fermafoglie

8/12

cestelli box per erbe e masse
vegetali da 11 o 21 cm

1

modulo di ventilazione
automatica



COME TRARNE BENEFICIO?

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, il tipo di prodotto in essiccazione e la fase di processo.

Più qualità meno consumo

VERSATILE E AFFIDABILE PERFETTO PER OGNI PRODUZIONE

B.MASTER PLUS

Potenza e delicatezza nel nostro prodotto più capiente: versatile, affidabile, perfetto per ogni produzione. B.Master Plus fa del valore aggiunto il punto di forza della tua attività. Con tutta la tecnologia Tauro.

B.MASTER PLUS

ESSICCATORE PROFESSIONALE



Portata massima di essiccazione
45 kg di erbe fresche

Regolatore temperatura digitale
con timer opzionale



Espulsione
aria umida canalizzabile

PRODOTTO FRESCO - PORTATA MASSIMA

Pomodori es. San Marzano a metà	Frutta a fette spessore circa 5/7mm	Funghi a fette spessore circa 5 mm	Erbe officinali es. rosmarino
160 kg	160 kg	120 kg	45 kg



STANDARD

72
ripiani - 50x70x1,5 cm

25 m²
di superficie totale

5,1 kW trifase
permette temperature
di lavoro fino a 65°C

OPTIONAL

3,4 kW monofase
per l'essiccazione di prodotti
come le erbe officinali

7,5 kW trifase
per una maggiore
potenza termica

4
griglie interne
fermafoglie

12/24
cestelli box per erbe e masse
vegetali da 11 o 21 cm

PER TE SIGNIFICA:

essiccare in totale sicurezza grazie ai materiali certificati per il contatto con gli alimenti. Ogni nostro essiccatore è un pezzo unico, realizzato a mano su tua ordinazione.

Fino a 25 m² di superficie disponibile

CONDIZIONI OTTIMALI E MASSIMA SICUREZZA FIN DAL PRIMO ISTANTE

B.MASTER TWIN

L'essiccatore che permette di essiccare prodotti molto acquosi, di grosso calibro o che necessitano di temperature elevate fin da subito. Di serie: due fonti di calore elettriche che permettono il raggiungimento della **temperatura più alta anche a pieno carico**. Il sistema di ventilazione e smaltimento è ora sempre integrato e presente in entrambe le curve.

B.MASTER TWIN

ESSICCATORE PROFESSIONALE



Fino a 15 kW con doppia resistenza



Doppio ventilatore e doppio sistema di smaltimento

Unico pannello di controllo integrato. Temperatura, umidità e timer opzionale



PRODOTTO FRESCO - PORTATA MASSIMA

Pomodori es. San Marzano a metà	Frutta a fette spessore circa 5/7mm	Funghi a fette spessore circa 5 mm	Erbe officinali es. rosmarino
280 kg	160 kg	120 kg	45 kg



STANDARD

72
ripiani - 50x70x1,5 cm

25 m²
di superficie totale

10,2 kW trifase
permette temperature
di lavoro fino a 65°C

OPTIONAL

15 kW trifase
per una maggiore
potenza termica

4
griglie interne
fermafoglie

12/24
cestelli box per erbe e masse
vegetali da 11 o 21 cm/h

USA IL SUO POTENZIALE.

La doppia curva riscaldante ti garantisce il raggiungimento e il mantenimento delle temperature impostate su tutta la superficie essiccante, ottimizzando tempi e processi. Anche i prodotti più ostici possono essere essiccati con facilità e sicurezza.

Potenza personalizzata

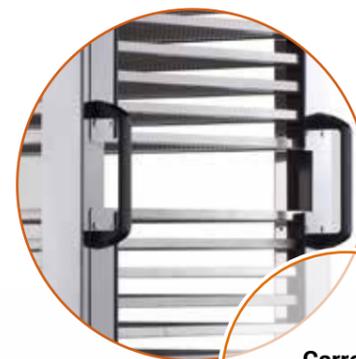
MASSIMA CAPIENZA PER GRANDI ESIGENZE PRODUTTIVE

B.MASTER TWIN XL

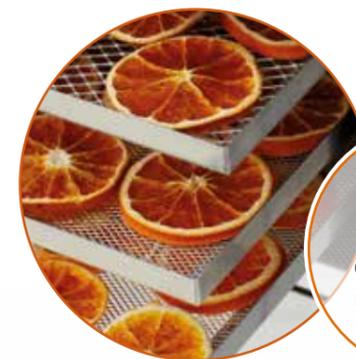
Con la versione B.Master Twin XL puoi **raddoppiare la superficie** fino a 50 m² totali. Il modello più capiente per chi essicca grandi quantità di prodotto fresco tutto l'anno.

B.MASTER ^{XL}TWIN

ESSICCATORE PROFESSIONALE



Carrello
carico
scarico



Ripiani
disponibili con
maglia larga o
maglia fina



Unico pannello di controllo integrato.
Temperatura,
umidità e timer
opzionale

PRODOTTO FRESCO - PORTATA MASSIMA

Pomodori es. San Marzano a metà	Frutta a fette spessore circa 5/7mm	Funghi a fette spessore circa 5 mm	Erbe officinali es. rosmarino
380 kg	320 kg	240 kg	90 kg



STANDARD

144

72 ripiani per modulo
50x70x1,5 cm

50 m²

di superficie totale

10,2 kW trifase

permette temperature
di lavoro fino a 65°C

OPTIONAL

176

88 ripiani per modulo
50x70x1,5 cm

15 kW trifase

per una maggiore
potenza termica

4

griglie interne
fermafoglie

24/48

cestelli box per erbe e masse
vegetali da 11 o 21 cm

SE VUOI NE VALE TUTTA LA PENA.

Ottimizza la superficie del tuo B.Master con il **massimo numero di ripiani**, fino a 88 per modulo, per un totale di 176 pezzi ed una potenza massima di 15 kW.

Troviamo assieme l'allestimento che fa per te

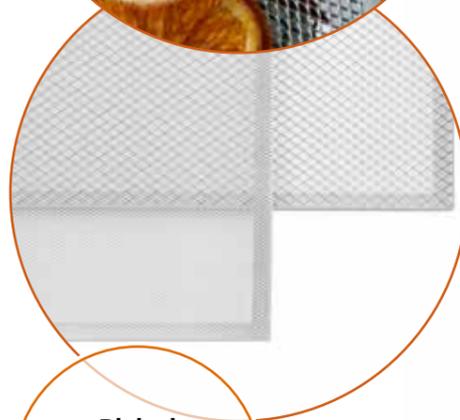
ACCESSORI B.MASTER PRATICITÀ ED EVOLUZIONE

CARRELLO

Interamente in acciaio inox, realizzato con ruote pivotanti e pensato per l'inserimento rapido e agevolato dei ripiani di essiccazione.

Certificato per il contatto con gli alimenti.

Il tuo migliore alleato per ridurre i tempi di carico e scarico.



Ripiani
disponibili con
maglia larga o
maglia fina



DrySilk

DrySilk Net

SISTEMA DI FOGLI ANTIADERENTI

Per essiccare alimenti acquosi, puree, foglie e fiori, prodotti zuccherini e sottili, che si attaccherebbero ai cestelli. **DrySilk** è realizzato in materiale antiaderente per alimenti, riutilizzabile migliaia di volte.

Per esigenze particolari è disponibile **DrySilk Net**, sistema di reti in materiale plastico antiaderente. DrySilk Net è il sistema di reti multiuso che ti regala un'antiaderenza mai provata prima: usale con fragole, banane e prodotti zuccherini, vedrai che risultato! E se le impili, puoi raddoppiare la capienza del tuo essiccatore!

CESTELLO PER ERBE E MASSE VEGETALI

Con altezze disponibili di 11 e 21 cm, i nuovi cestelli per erbe, completamente in acciaio inox e prodotti a mano singolarmente, **permettono carichi di masse vegetali molto voluminose** e sono compatibili al 100% con tutti i modelli B.Master dotati di ripiani standard.



ESPANDIBILI E VERSATILI, SCOPRI LE CARATTERISTICHE



CARATTERISTICHE	BIOSEC PRO	B.MASTER BASE
Numero ripiani	12	40
Dimensioni ripiano	60x40 cm	70x50 cm
Altezza bordo ripiano	15 mm	15 mm
Distanza tra ripiani	30 mm	45 mm
Superficie complessiva utile	3 m ²	14 m ²
Dimensioni esterne (LxAxP)	65x56x90 cm	190x140x85 cm
Potenze termiche disponibili	2,0 kW monofase	3,4 kW monofase - 5,1 kW trifase
Regolazione temperatura	elettronica con display touch-screen a colori 3,5"	elettronica
Regolazione smaltimento aria umida	automatica e regolabile	manuale/automatico opzionale

B.MASTER PLUS	B.MASTER TWIN	B.MASTER TWIN XL
72	72	144
70x50 cm	70x50 cm	70x50 cm
15 mm	15 mm	15 mm
40 mm	40 mm	40 mm
25 m ²	25 m ²	50 m ²
190x175x85 cm	190x175x90 cm	310x175x90 cm
3,4 kW monofase - 5,1/7,5 kW trifase	10,2/15 kW trifase	10,2/15 kW trifase
elettronica	elettronica	elettronica
regolazione automatica/elettronica	regolazione automatica/elettronica	regolazione automatica/elettronica



PRODOTTO FRESCO	* PORTATA MASSIMA KG	* PORTATA MASSIMA KG
Pomodori (es San Marzano a metà)	25	80
Frutta a fette (di circa 5/7 mm)	15 - 20	60 - 80
Funghi (fette di circa 5 mm)	10 - 15	40 - 60
Erbe Officinali (tipo rosmarino)	5 - 8	20 - 25

* PORTATA MASSIMA KG	* PORTATA MASSIMA KG	* PORTATA MASSIMA KG
140 - 160	280	360 - 380
120 - 160	120 - 160	240 - 320
80 - 120	80 - 120	160 - 240
40 - 45	40 - 45	70-90

LO SAPEVI CHE...

La potenza espressa in kW esprime il consumo massimo di energia, quando resistenze e ventilatori sono entrambi in funzione a pieno regime.

I consumi precisi dipendono principalmente dalla temperatura ambiente esterna alla macchina e dalla quantità di umidità totale del prodotto che si sta essiccando, che deve essere smaltita per la maggior parte nelle prime ore di essiccazione.

LO SAPEVI CHE...

Se essicchi per rivendere il prodotto essiccato, ti servirà un ambiente dedicato che soddisfi la normativa Europea in materia di sicurezza e igiene degli ambienti di trasformazione e degli alimenti (Regolamento CE 852/2004 nel momento in cui scriviamo) adottando un piano di controllo secondo il sistema H.A.C.C.P.

Questo spazio non deve essere necessariamente ad uso esclusivo dell'essiccatore, ma deve comunque rispettare la normativa vigente.

SI DIVENTA GRANDI UN PASSO ALLA VOLTA

BIOSEC DE LUXE B6

La linea Biosec De Luxe ti permette di **iniziare l'attività di essiccazione professionale** pur avendo quantità ridotte di prodotto, senza dover rinunciare alla qualità dell'acciaio inox certificato per il contatto con gli alimenti.

BIOSEC
ESSICCATORE DOMESTICO

- Made in Italy
- Tunnel in acciaio AISI 430, idoneo al contatto con alimenti
- Cestelli in acciaio AISI 304, idoneo al contatto con alimenti
- Linea di **antiaderenti** dedicata
- **Sistema Elettronico DrySet Pro**



BIOSEC DE LUXE B6

dimensioni esterne 27x27x45 cm

BIOSEC DE LUXE B12

dimensioni esterne 27x27x82 cm



6 cestelli
24x36x1,2 cm

2,5/3,5 kg
capacità indicativa di carico

550 W
permette temperature
di lavoro fino a 68°C

12 cestelli
24x36x1,2 cm

5/7 kg
capacità indicativa di carico

550 W
permette temperature
di lavoro fino a 68°C



**20%
di spazio in più**
rispetto ai modelli
in plastica

DrySet Pro
12 programmi,
timer e
mantenimento

Maniglia
di chiusura
semplice
e sicura

INIZIA DA QUI, ZERO COMPROMESSI.

Se sei all'inizio, hai poca esperienza e desideri procedere per gradi, ecco il modello di punta. Biosec De Luxe B6: cuore e anima in acciaio. **Essicca i tuoi prodotti in piccole quantità, tempi e temperature restano gli stessi.**

**Differenziarsi
ampliare l'offerta
creare valore**





Tauro Essiccatori Srl - Unipersonale
Via del Lavoro, 6
36043 - Camisano Vicentino -VI-
Italy

+39 0444 719046

info@tauroessiccatori.com

www.tauroessiccatori.com