



SOLUCIONES PARA LA DESHIDRATACIÓN PROFESIONAL

CATÁLOGO DE PRODUCTOS
2023

B.MASTER
SECADOR PROFESIONAL





www.tauroessiccatori.com



Tauro nace aquí

Fue precisamente en los **campos de Véneto** donde brotaron las ideas para nuestros deshidratadores con la mente puesta en las personas que con la agricultura escriben las páginas de la historia y la cultura.

Wiro Zam An

VALORAR LA 100% DE PRODUCCIÓN

Con un **secador profesional** puedes **recuperación de residuos**,
ampliar la oferta de productos y **aumentar los ingresos**.

secar con Tauro significa

ASISTENCIA

Instalaciones
dedicadas de
alta tecnología,
garantía y **todo Los
conocimientos de
Tauro.**

A su lado antes y después de la venta.

Ofrecemos toda nuestra experiencia en el secado profesional.

Le explicamos la mejor manera de secar cualquier producto: estamos siempre a su disposición.



El secado es un negocio.

Paolo Dalicandro, chef que con Tauro participa en la experimentación, el contenido y el asesoramiento de las actividades relacionadas con el secado.

Tauro no sólo vende un secador profesional: con la compra obtienes una consulta inicial para acompañarte en tu viaje.

CONSULTORÍA

La experiencia de **Chef Dalicandro** al servicio de su nuevo negocio.

Calidad Made in Italy desde hace 30 años.

Materias primas, componentes, socios:
todo cerca de nosotros.
Garantía y control de calidad.

Nuestros secadores están fabricados a mano con acero inoxidable italiano para garantizar su durabilidad y resistencia.

SIN INTERMEDIARIOS

Todas nuestras
secadoras se
fabrican en la
fábrica de **Camisano
Vicentino.**



ÍNDICE DE LOS MODELOS DESHIDRATADORES PROFESIONALES



PÁGINA
06



Línea Biosec De Luxe

hasta **1 m²** de superficie de deshidratación
6/12 ripiani de acero inoxidable - hasta **550 W**

PÁGINA
08



Biosec PRO

3 m² de superficie de deshidratación
12 estantes de acero inoxidable - hasta **2,0 kW**

PÁGINA
10



B.Master Base

14 m² de superficie de deshidratación
40 estantes de acero inoxidable - hasta **5,1 kW**

PÁGINA
12



B.Master Plus

25 m² de superficie de deshidratación
72 estantes de acero inoxidable - hasta **7,5 kW**

PÁGINA
14



B.Master Twin

25 m² de superficie de deshidratación
72 estantes de acero inoxidable - hasta **15 kW**

PÁGINA
20



B.Master Twin XL

50 m² de superficie de deshidratación
144 estantes de acero inoxidable - hasta **15 kW**

SE CRECE PASO A PASO

LÍNEA BIOSEC DE LUXE B6

La línea Biosec De Luxe permite **iniciar la deshidratación profesional** aunque tenga pequeñas cantidades de producto, sin tener que renunciar a la calidad del acero inoxidable certificado para el contacto con alimentos.



- Made in Italy
- Túnel de acero **AISI 430**, apto para el contacto con alimentos
- Cestas de acero **AISI 304**, apto para el contacto con alimentos
- Línea especial de **antiadherentes**
- **Sistema electrónico** DrySet Pro



BIOSEC DE LUXE B6

medidas exteriores 27x27x45 cm



6 cestas

23,5x35x1,2 cm

2,5/3,5 kg

capacidad indicativa de carga

550 W

permite temperaturas de funcionamiento hasta de 68°C

BIOSEC DE LUXE B12

medidas exteriores 27x27x82 cm



12 cestas

23,5x35x1,2 cm

5/7 kg

capacidad indicativa de carga

550 W

permite temperaturas de funcionamiento hasta de 68°C



**20%
más de espacio**
que los modelos
de plástico

DrySet Pro
12 programas,
temporizador y
mantenimiento

**NUEVAS
FUNCIONES
AVANZADAS**
3 programas
de **temperatura
regulables**

Tirador
de cierre
fácil
y seguro

EMPIECE AQUÍ, SIN COMPROMISOS.

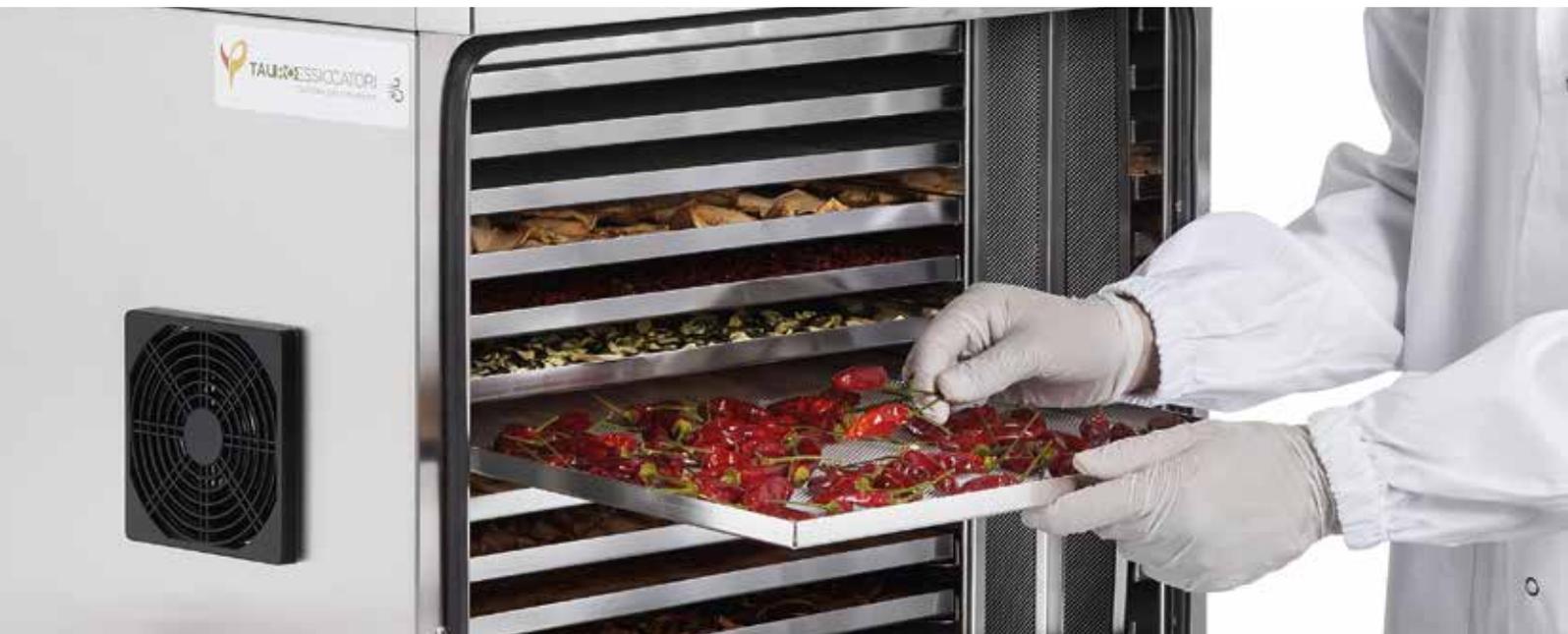
Si está empezando, tiene poca experiencia y quiere ir poco a poco, este es el modelo superior. Biosec De Luxe B6: corazón y alma de acero. **Deshidrata sus productos en pequeñas cantidades, el tiempo empleado y la temperatura siguen siendo los mismos.**

**Diferenciarse
ampliar la oferta
crear valor**

EL FUTURO DE LA DESHIDRATACIÓN YA ESTÁ AQUÍ

BIOSEC PRO

Deshidratador equipado con una serie de programas automáticos que hacen que el proceso de deshidratación sea sencillo e inmediato, para que pueda decidir qué parámetros necesita su producto. Puede seleccionar la temperatura, duración, humedad y ventilación. Programe sus fases y establezca su proceso de deshidratación con **total autonomía**.



PRODUCTO FRESCO - CAPACIDAD MÁXIMA

Tomate por ej. San Marzano mitades	Fruta en rodajas grosor aproximado 5/7 mm	Setas en láminas grosor aproximado 5 mm	Plantas aromáticas por ej. romero
25 kg	20 kg	15 kg	8 kg

ESTÁNDAR

12
estantes - 40x60x1,5 cm

3 m²
de superficie útil

2,0 kW monofásico
permite temperaturas de funcionamiento hasta de 70 °C

8
programas personalizables

OPCIONAL

RAYOS UV-C
sistema de esterilización del aire

WIFI
sistema para control remoto del funcionamiento

2
rejillas internas sujeción de láminas

3
cestas caja para hierbas y masas vegetales - 40x60x11 cm

4 grupos de termoventilación para garantizar homogeneidad del caudal



Cestas caja para hierbas y masas vegetales - opcional -



Pantalla LED, pantalla de 3,5" pantalla táctil en color



Filtro aire en aspiración **removible**



100% Acero inoxidable apto para el contacto con alimentos

PARA CUIDAR EL MEDIO AMBIENTE.

Estructura aislada para una mayor eficiencia y **mayor ahorro energético**, resultados más rápidos y calidad superior.

La máquina, gracias al sensor de humedad integrado, controla y gestiona de forma independiente la recirculación y la eliminación del aire saturado de humedad.

Alta tecnología deshidratación natural

PARA CANTIDADES PEQUEÑAS Y MEDIANAS

B.MASTER BASE

La medida perfecta para las empresas que quieren **reducir al mínimo los desperdicios**, dar una nueva vida a los residuos de producción y diferenciar su oferta de productos.

B.MASTER BASE

SECADOR PROFESIONAL



PRODUCTO FRESCO - CAPACIDAD MÁXIMA

Tomate por ej. San Marzano mitades	Fruta en rodajas grosor aproximado 5/7 mm	Setas en láminas grosor aproximado 5 mm	Plantas aromáticas por ej. romero
80 kg	80 kg	60 kg	25 kg

ESTÁNDAR

40
estantes - 50x70x1,5 cm

14 m²
de superficie total

5,1 kW trifásico
permite temperaturas de funcionamiento hasta de 70°C

OPCIONAL

3,4 kW monofásico
para deshidratar productos como hierbas aromáticas

WIFI
sistema para control remoto del funcionamiento

4
rejillas internas
sujeción de láminas

8/12
cestas caja para hierbas y masas vegetales de 11 o 21 cm



NUEVA TECNOLOGIA
**Panel de control
ELECTRÓNICO
único
Pantalla LED,
pantalla de 3,5"
pantalla táctil
en color**

**Expulsión
del aire húmedo
canalizable**

**Filtro aire en
aspiración
removible**

¿CÓMO APROVECHAR LAS VENTAJAS?
Todos los deshidratadores Tauro disponen de un **sistema de regulación para eliminar el aire húmedo** que permite optimizar la deshidratación y el consumo de energía al eliminar más o menos aire dependiendo de las condiciones de funcionamiento, del tipo de producto que se está deshidratando y de la fase del proceso.

**Más calidad,
menos
consumo**

VERSÁTIL Y FIABLE PERFECTO PARA CUALQUIER PRODUCCIÓN

B.MASTER PLUS

Potencia y delicadeza en nuestro producto con más capacidad: versátil, fiable y perfecto para cualquier producción. B.Master Plus convierte el valor añadido en el punto fuerte de su negocio. Con toda la tecnología Tauro.

B.MASTER PLUS

SECADOR PROFESIONAL



PRODUCTO FRESCO - CAPACIDAD MÁXIMA

Tomate por ej. San Marzano mitades	Fruta en rodajas grosor aproximado 5/7 mm	Setas en láminas grosor aproximado 5 mm	Plantas aromáticas por ej. romero
160 kg	160 kg	120 kg	45 kg

ESTÁNDAR

72
estantes - 50x70x1,5 cm

25 m²
de superficie total

5,1 kW trifásico
permite temperaturas de funcionamiento hasta de 70°C

OPCIONAL

3,4 kW monofásico
7,5 kW trifásico para una mayor potencia térmica

WIFI
sistema para control remoto del funcionamiento

4
rejillas internas
sujeción de láminas

12/24
cestas caja para hierbas y masas vegetales de 11 o 21 cm



Capacidad máxima de deshidratación
45 kg de hierbas frescas



NUOVA TECNOLOGIA

Panel de control ELECTRÓNICO único
Pantalla LED, pantalla de 3,5" pantalla táctil en color

Filtro aire en aspiración **removible**



Expulsión del aire húmedo canalizable

PARA USTED SIGNIFICA:

deshidratar con total seguridad gracias a los materiales certificados para el contacto con alimentos.

Todos nuestros deshidratadores son una pieza única, hecha a mano bajo pedido.

Hasta 25 m² de superficie disponible

CONDICIONES ÓPTIMAS Y MÁXIMA SEGURIDAD DESDE EL PRIMER MOMENTO

B.MASTER TWIN

El deshidratador que permite deshidratar productos muy acuosos, de gran calibre o que requieren altas temperaturas desde el primer instante. De serie: dos fuentes de calor eléctricas que permiten alcanzar la **temperatura más alta también a plena carga**. El sistema de ventilación y eliminación ahora también está integrado y presente en ambas curvas.

B.MASTER TWIN

SECADOR PROFESIONAL



PRODUCTO FRESCO - CAPACIDAD MÁXIMA

Tomate por ej. San Marzano mitades	Fruta en rodajas grosor aproximado 5/7 mm	Setas en láminas grosor aproximado 5 mm	Plantas aromáticas por ej. romero
280 kg	160 kg	120 kg	45 kg

ESTÁNDAR

72
estantes - 50x70x1,5 cm

25 m²
de superficie total

10,2 kW trifásico
permite temperaturas de funcionamiento hasta de 70°C

OPCIONAL

15 kW trifásico
para una mayor potencia térmica

WIFI
sistema para control remoto del funcionamiento

4
rejillas internas
sujeción de láminas

12/24
cestas caja para hierbas y masas vegetales de 11 o 21 cm



Doble ventilador
y doble sistema
de eliminación



Hasta 15 kW
con doble
resistencia



NUEVA TECNOLOGIA
Panel de control
ELECTRÓNICO
único
Pantalla LED,
pantalla de 3,5"
pantalla táctil
en color



Filtro aire en
aspiración
removible



Ampliable:
posibilidad de
añadir un módulo
deseccante tras la
compra

APROVECHE SU POTENCIAL.

La **doble curva de calentamiento** garantiza alcanzar y mantener la temperatura establecida en toda la superficie de deshidratación para optimizar el tiempo empleado y el proceso. Incluso los productos más complicados se pueden deshidratar de forma fácil y segura.

Ampliable: añade un módulo más adelante y obtendrá un secador Twin XL, el más grande de la gama.

Potencia personalizada

MÁXIMA CAPACIDAD PARA GRANDES NECESIDADES DE PRODUCCIÓN

B.MASTER TWIN XL

Con la versión B.Master Twin XL puede **duplicar la superficie** hasta 50 m² totales.

El modelo con más capacidad para quien necesita deshidratar productos frescos durante todo el año.

B.MASTER ^{XL}TWIN

SECADOR PROFESIONAL



PRODUCTO FRESCO - CAPACIDAD MÁXIMA

Tomate por ej. San Marzano mitades	Fruta en rodajas grosor aproximado 5/7 mm	Setas en láminas grosor aproximado 5 mm	Plantas aromáticas por ej. romero
380 kg	320 kg	240 kg	90 kg

ESTÁNDAR

144

72 estantes por módulo
50x70x1,5 cm

50 m²

de superficie total

10,2 kW trifásico

permite temperaturas de funcionamiento hasta de 70°C

OPCIONAL

176 88 estantes por módulo
24/48 cestas caja para hierbas y masas vegetales de 11 o 21 cm

WIFI

sistema para control remoto del funcionamiento

15 kW trifásico

para una mayor potencia térmica

4

rejillas internas sujeción de láminas



Carro carga
descarga
diseñado para una
colocación rápida
y sencilla de los
estantes de
deshidratación



Estantes
disponibles
con rejilla
ancha o
rejilla fina

Filtro aire en
aspiración
removible



**Panel de control
ELECTRÓNICO
único
Pantalla LED,
pantalla de 3,5"
pantalla táctil
en color**

SI LO QUIERE, VALE LA PENA.

Optimice la superficie de su B.Master con el **máximo número de estantes**, hasta 88 por módulo, con un total de 176 unidades y una potencia máxima de 15 kW.

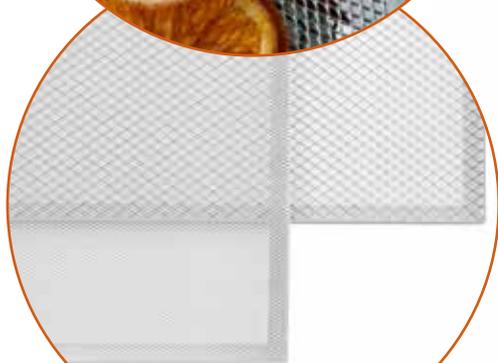
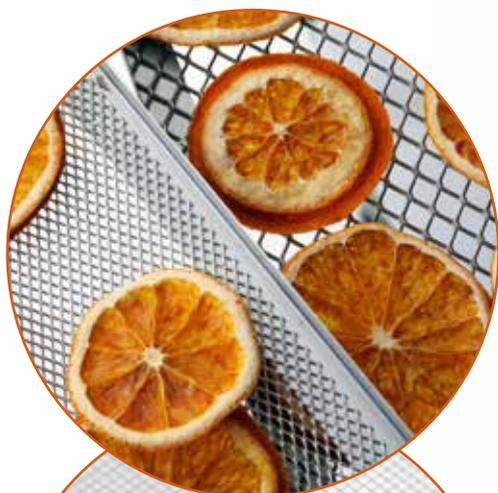
Buscamos con usted el equipamiento que necesita

ACCESORIOS B.MASTER PRACTICIDAD Y EVOLUCIÓN

CARRO

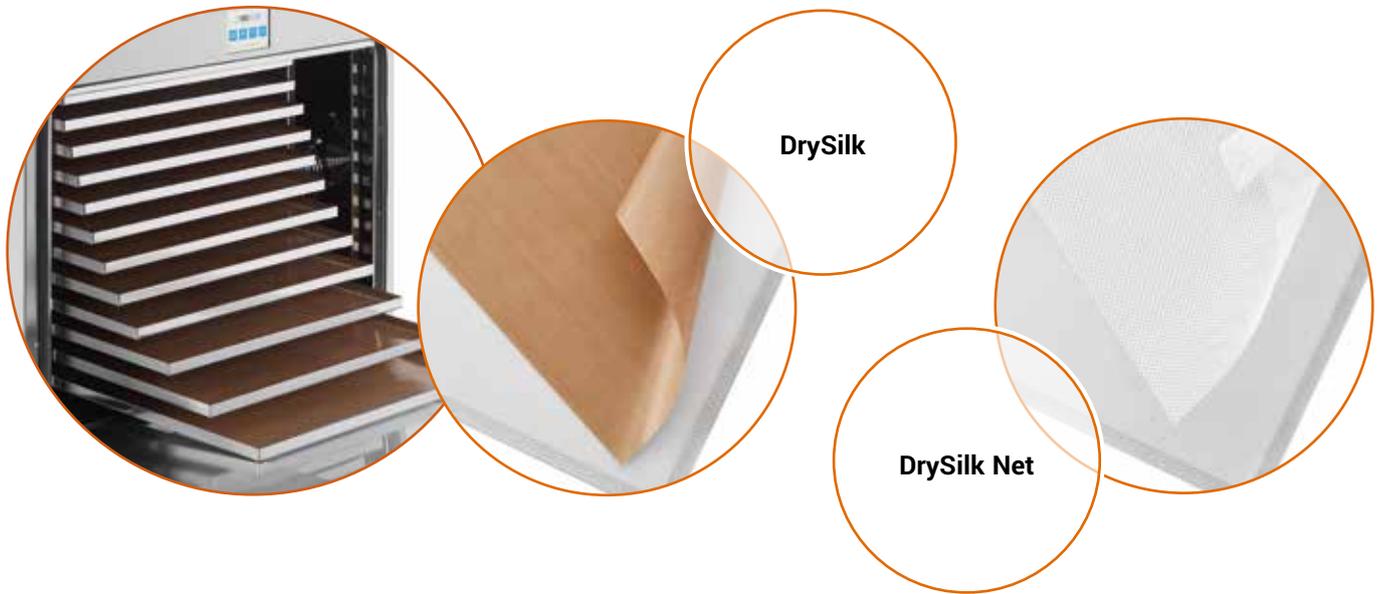
Completamente de acero inoxidable, fabricado con ruedas pivotantes y diseñado para una colocación rápida y sencilla de los estantes de deshidratación. Certificado para el contacto con alimentos.

Su mejor aliado para reducir el tiempo empleado en la carga y descarga.



Estantes
disponibles con
rejilla ancha o
rejilla fina





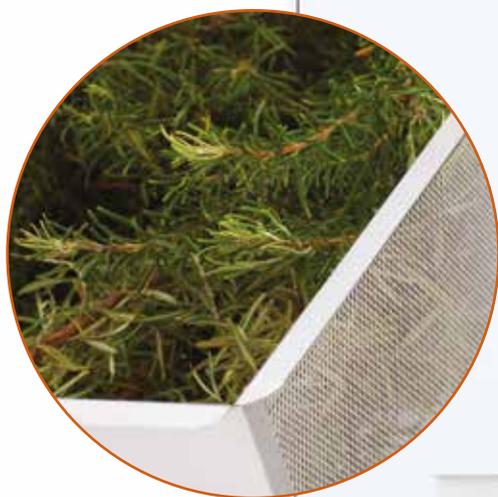
SISTEMA DE LÁMINAS ANTIADHERENTES

Para deshidratar alimentos acuosos, purés, hojas y flores, productos azucarados y finos que podrían quedarse pegados en las cestas. **DrySilk** está fabricado con material antiadherente apto para alimentos, que puede reutilizarse muchas veces.

Para necesidades especiales, está disponible **DrySilk Net**, un sistema de redes de plástico antiadherente. DrySilk Net es el sistema de redes multiusos que le ofrece una antiadherencia nunca antes vista: utilícelas con fresas, plátanos y productos azucarados, ¡verá qué resultado! ¡Y si las apila, puede duplicar la capacidad de su deshidratador!

CESTA PARA HIERBAS Y MASAS VEGETALES

Con alturas disponibles de 11 y 21 cm, las nuevas cestas para hierbas, íntegramente de acero inoxidable y fabricadas a mano una a una, **permiten cargas de masas vegetales muy voluminosas** y son 100% compatibles con todos los modelos B.Master equipados con estantes estándar.



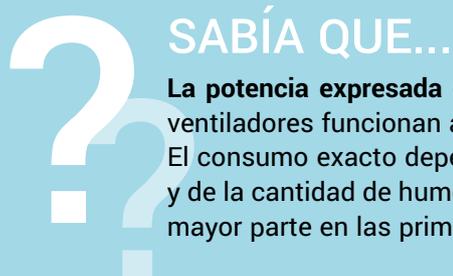
AMPLIABLES Y VERSÁTILES, CONOZCA SUS CARACTERÍSTICAS



CARACTERÍSTICAS	BIOSEC PRO	B.MASTER BASE
Número de estantes	12	40
Medidas del estante	60x40 cm	70x50 cm
Altura del borde del estante	15 mm	15 mm
Distancia entre estantes	30 mm	45 mm
Superficie útil total	3 m ²	14 m ²
Medidas externas (LxAxP)	65x56x90 cm	190x140x85 cm
Potencias térmicas disponibles	2,0 kW monofásico	3,4 kW monofásico - 5,1 kW trifásico
Ajuste de la temperatura	electrónico con pantalla táctil en color 3,5"	electrónico con pantalla táctil en color 3,5"
Ajuste de la eliminación del aire húmedo	automático y ajustable	automático y ajustable



PRODUCTO FRESCO	* CAPACIDAD MÁXIMA KG	* CAPACIDAD MÁXIMA KG
Tomate (por ej. San Marzano mitades)	25	80
Fruta en rodajas (aprox. 5/7 mm)	15 - 20	60 - 80
Setas (láminas de aprox. 5 mm)	10 - 15	40 - 60
Plantas aromáticas (tipo romero)	5 - 8	20 - 25



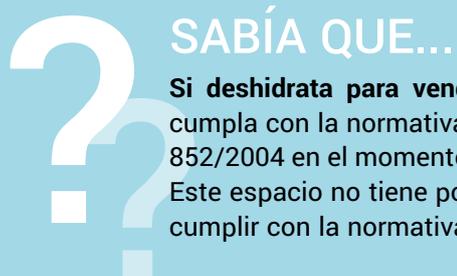
SABÍA QUE...

La potencia expresada en kW indica el consumo máximo de energía cuando las resistencias y los ventiladores funcionan a pleno rendimiento.

El consumo exacto depende principalmente de la temperatura ambiente en el exterior de la máquina y de la cantidad de humedad total del producto que se está deshidratando, que debe eliminarse en su mayor parte en las primeras horas del proceso de deshidratación.



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 monofásico - 5,1/7,5 kW trifásico	10,2/15 kW trifásico	10,2/15 kW trifásico
electrónico con pantalla táctil en color 3,5"	electrónico con pantalla táctil en color 3,5"	electrónico con pantalla táctil en color 3,5"
automático y ajustable	automático y ajustable	automático y ajustable
* CAPACIDAD MÁXIMA KG	* CAPACIDAD MÁXIMA KG	* CAPACIDAD MÁXIMA KG
140 - 160	280	360 - 380
120 - 160	120 - 160	240 - 320
80 - 120	80 - 120	160 - 240
40 - 45	40 - 45	70-90



SABÍA QUE...

Si **deshidrata para vender el producto deshidratado**, necesitará crear un entorno específico que cumpla con la normativa europea relativa a la higiene de los productos alimenticios (Reglamento CE 852/2004 en el momento de la redacción) adoptando un plan de control conforme al sistema HACCP. Este espacio no tiene por qué ser necesariamente para uso exclusivo del deshidratador, pero sí debe cumplir con la normativa vigente.

* Por **capacidad máxima** se entiende la cantidad de producto fresco a plena carga.



www.tauroessiccatore.com

© Tauro Essiccatore Srl. Todos los derechos reservados - All rights reserved.

QUEDA terminantemente prohibido copiar, publicar o utilizar de cualquier forma todo el contenido del catálogo sin la autorización expresa y formal de Tauro Essiccatore.
Todo el material que contiene está protegido por derechos de autor. El contenido (ya sean marcas registradas o no registradas, textos, imágenes u otros) es propiedad exclusiva de Tauro Essiccatore.

Mayo 2023



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

+39 0444 719046

info@tauroessiccatori.com

www.tauroessiccatori.com