



# SOLUTIONS POUR LA DÉSHYDRATATION PROFESSIONNELLE

CATALOGUE PRODUITS  
**2023**

**B.MASTER**  
DÉSHYDRATEUR PROFESSIONNEL





[www.tauroessiccatore.com](http://www.tauroessiccatore.com)



# Tauvo naît ici

C'est dans la **campagne vénitienne** que les idées de nos déshydrateurs ont germé, avec l'esprit tourné vers ceux qui font de l'agriculture une histoire et une culture.

*livio Zan Am*

# VALORISE 100% DE LA PRODUCTION

Avec un **déshydrateur professionnel**, vous pouvez récupérer des déchets, élargir votre gamme de produits et **augmenter** votre **chiffre d'affaires**.

## Se déshydrater avec Tauro signifie

### ASSISTANCE

Équipement de haute technologie dédié, garantie et tout le **savoir-faire de Tauro**.

A vos côtés avant et après la vente.

Nous mettons à votre disposition toute notre expérience en matière de déshydratation professionnelle.

Nous vous expliquons comment déshydrater au mieux n'importe quel produit: nous sommes toujours à votre disposition.



### Le déshydratation professionnelle est un métier.

Paolo Dalicandro, chef cuisinier qui, avec Tauro, est chargé de l'expérimentation, du contenu et du conseil pour les activités liées au séchage. de l'expérimentation, du contenu et de la consultation pour les activités commerciales liées au déshydratation professionnelle.

Tauro ne vend pas seulement un déshydrateurs professionnel: avec votre achat, vous bénéficiez d'une consultation initiale pour vous accompagner dans votre voyage.

### CONSEIL

L'expérience du **Chef Dalicandro** au service de votre nouvelle entreprise.

Qualité Made in Italy depuis 30 ans.

Matières premières, composants, partenaires: tous proches de nous.  
Assurance et contrôle de la qualité.

Nos déshydrateurs sont fabriqués à la main en acier inoxydable italien pour garantir leur durabilité et leur solidité.

### PAS D'INTERMÉDIAIRES

Tous nos séchoirs sont fabriqués dans l'usine de **Camisano Vicentino**.



# TABLE DES MATIÈRES DE LA GAMME DÉSHYDRATEURS PROFESSIONNELS



PAGINA  
**06**



## Ligne Biosec De Luxe

jusqu'à **1 m<sup>2</sup>** de surface de déshydratation  
**6/12 ripiani** en acier inoxydable - jusqu'à **550 W**

PAGINA  
**08**



## Biosec PRO

**3 m<sup>2</sup>** de surface de déshydratation  
**12 plateaux** en acier inoxydable - jusqu'à **2,0 kW**

PAGINA  
**10**



## B.Master Base

**14 m<sup>2</sup>** de surface de déshydratation  
**40 plateaux** en acier inoxydable - jusqu'à **5,1 kW**

PAGINA  
**12**



## B.Master Plus

**25 m<sup>2</sup>** de surface de déshydratation  
**72 plateaux** en acier inoxydable - jusqu'à **7,5 kW**

PAGINA  
**14**



## B.Master Twin

**25 m<sup>2</sup>** de surface de déshydratation  
**72 plateaux** en acier inoxydable - jusqu'à **15 kW**

PAGINA  
**20**



## B.Master Twin XL

**50 m<sup>2</sup>** de surface de déshydratation  
**144 plateaux** en acier inoxydable - jusqu'à **15 kW**

# ON GRANDIT UN PAS À LA FOIS

## LIGNE BIOSEC DE LUXE

La ligne Biosec De Luxe vous permet de **commencer une déshydratation professionnelle** tout en utilisant de plus petites quantités de produit, sans avoir à renoncer à la qualité de l'acier inoxydable certifié pour le contact alimentaire.

 **BIOSEC**  
DÉSHYDRATEUR DOMESTIQUE

- Made in Italy
- Tunnel en acier **AISI 430**, convient au contact avec les aliments
- Paniers en acier **AISI 304**, convient au contact avec les aliments
- Ligne d'**anti-adhésifs** dédiée
- **Système électronique** DrySet Pro



### BIOSEC DE LUXE B6

dimensions externes 27x27x45 cm



#### 6 paniers

23,5x35x1,2 cm

#### 2,5/3,5 kg

capacité de charge  
indicative

#### 550 W

permet des températures  
de travail jusqu'à 68°C

### BIOSEC DE LUXE B12

dimensions externes 27x27x82 cm



#### 12 paniers

23,5x35x1,2 cm

#### 5/7 kg

capacité de charge  
indicative

#### 550 W

permet des températures  
de travail jusqu'à 68°C



**20 % d'espace supplémentaire** que les modèles en plastique

**DrySet Pro**  
12 programmes, minuterie et maintenance

**NOUVELLE TECHNOLOGIE**  
**NOUVELLES FONCTIONS AVANCÉES**  
3 programmes avec **température réglable**

**Poignée** de fermeture simple et sûre

## COMMENCEZ ICI, ZÉRO COMPROMIS.

Si vous débutez, que vous avez peu d'expérience et que vous souhaitez procéder étape par étape, voici le modèle supérieur. Biosec De Luxe B6 : cœur et âme en acier.

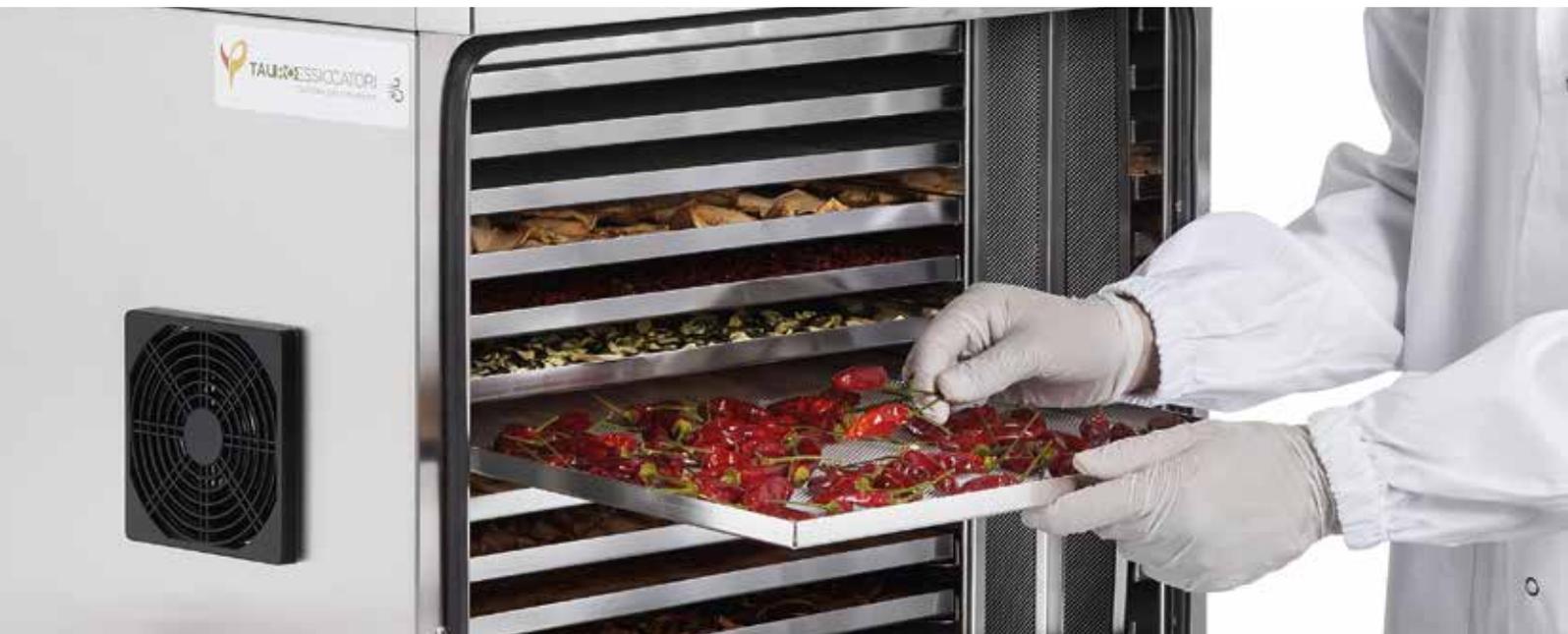
**Déshydratez vos produits en petites quantités, le temps et la température restent les mêmes.**

**Se différencier  
élargir l'offre  
créer de la valeur**

# LE FUTUR DE LA DÉSHYDRATATION EST DÉJÀ LÀ

## BIOSEC PRO

Déshydrateur équipé d'une série de programmes automatiques qui simplifient le processus de déshydratation et qui le rendent immédiat en vous laissant la possibilité de choisir les réglages qui conviennent à votre produit. Choisissez la température, la durée, l'humidité et la ventilation. Configurez vos phases et créez votre processus de déshydratation en **totale autonomie**.



### PRODUIT FRAIS - PORTÉE MAXIMALE

Tomates ex. San Marzano à moitié	Fruits en tranches épaisseur envi- ron 5/7 mm	Champignons en tranches épaisseur envi- ron 5 mm	Herbes officinales ex. romarin
25 kg	20 kg	15 kg	8 kg

STANDARD

**12**  
plateaux - 40x60x1,5 cm

**3 m<sup>2</sup>**  
de surface utile

**2,0 kW** monophasé  
permet des températures  
de travail jusqu'à 70°C

**8**  
programmes  
personnalisables

EN OPTION

**RAYONS UV-C**  
système pour  
l'assainissement de l'air

**WI-FI**  
système pour le contrôle à  
distance du fonctionnement

**2**  
grilles internes  
pincées à feuilles

**3** paniers box pour herbes  
et masses végétales -  
40x60x11 cm

**4 groupes  
thermoventilés**  
pour garantir  
l'homogénéité  
du flux

**Paniers box**  
pour herbes et  
masses végétales  
- en option -

**Écran LED,**  
écran de 3,5''  
écran tactile  
couleurs

**Filtre air**  
en aspiration  
**amovible**

100 %  
**Acier INOXYDABLE**  
convient au contact  
avec les aliments

## POUR LE BIEN DE L'ENVIRONNEMENT.

Structure isolée pour une plus grande efficacité et pour une **plus grande économie d'énergie**, des résultats plus rapides et une plus grande qualité.

Grâce au capteur d'humidité intégré, la machine contrôle et gère de manière autonome la recirculation et l'évacuation de l'air saturé d'humidité.

## Haute technologie déshydratation naturelle

# POUR PETITES ET MOYENNES QUANTITÉS

## B.MASTER BASE

La bonne mesure pour les entreprises qui souhaitent **réduire au minimum les gaspillages**, redonner une nouvelle vie aux déchets de production, diversifier l'offre de produit.

# B.MASTER **BASE**

DÉSHYDRATEUR PROFESSIONNEL



### PRODUIT FRAIS - PORTÉE MAXIMALE

Tomates ex. San Marzano à moitié	Fruits en tranches épaisseur envi- ron 5/7 mm	Champignons en tranches épaisseur envi- ron 5 mm	Herbes officinales ex. romarin
80 kg	80 kg	60 kg	25 kg

STANDARD

**40**  
plateaux - 50x70x1,5 cm

**14 m<sup>2</sup>**  
de surface totale

**5,1 kW** triphasé  
permet des températures  
de travail jusqu'à 70°C

EN OPTION

**3,4 kW** monophasé pour la  
déshydratation de produits  
comme les herbes officinales

**WI-FI**  
système pour le contrôle à  
distance du fonctionnement

**4**  
grilles internes  
pincées à feuilles

**8/12** paniers box pour  
herbes et masses végétales  
de 11 ou 21 cm



**Nouvelle Technologie**

**Panneau de commande électronique unique**  
**Écran LED,**  
écran de 3,5"  
écran tactile couleurs



**Expulsion**  
air humide  
canalisable

**Filtre air**  
en aspiration  
**amovible**

### COMMENT EN PROFITER ?

Tous les déshydrateurs Tauro sont équipés d'un **système de régulation de l'évacuation de l'air humide** qui permet d'optimiser la déshydratation et la consommation d'énergie en évacuant plus ou moins d'air en fonction des conditions de travail, du type de produit à déshydrater et de la phase de processus.

# Plus de qualité, moins de consommation

# POLYVALENT ET FIABLE, IL EST PARFAIT POUR CHAQUE PRODUCTION

## B.MASTER PLUS

**Puissance et délicatesse** dans notre produit le plus volumineux : polyvalent, fiable, parfait pour toute production. B.Master Plus fait de la valeur ajoutée la force de votre entreprise. Avec toute la technologie Tauro.

# B.MASTER PLUS

DÉSHYDRATEUR PROFESSIONNEL



### PRODUIT FRAIS - PORTÉE MAXIMALE

Tomates ex. San Marzano à moitié	Fruits en tranches épaisseur envi- ron 5/7 mm	Champignons en tranches épaisseur envi- ron 5 mm	Herbes officinales ex. romarin
160 kg	160 kg	120 kg	45 kg

STANDARD

**72**  
plateaux - 50x70x1,5 cm

**25 m<sup>2</sup>**  
de surface totale

**5,1 kW** triphasé  
permet des températures  
de travail jusqu'à 70°C

EN OPTION

**3,4 kW** monophasé  
**7,5 kW** triphasé pour plus  
de puissance thermique

**WI-FI**  
système pour le contrôle à  
distance du fonctionnement

**4**  
grilles internes  
pincés à feuilles

**12/24** paniers box pour  
herbes et masses végétales  
de 11 ou 21 cm



**Portée maximale de déshydratation**  
45 kg d'herbes fraîches



**NOUVELLE TECHNOLOGIE**  
**Panneau de commande électronique unique**  
**Écran LED,**  
écran de 3,5"  
écran tactile couleurs

**Filtre air en aspiration amovible**



**Expulsion air humide canalisable**

### **POUR VOUS, CELA SIGNIFIE:**

déshydrater en toute sécurité grâce à des matériaux certifiés pour le contact alimentaire. Chacun de nos déshydrateurs est une pièce unique, fabriquée à la main selon votre commande.

**Jusqu'à 25 m<sup>2</sup> de surface disponible**

# CONDITIONS OPTIMALES ET SÉCURITÉ MAXIMALE DEPUIS LE TOUT PREMIER MOMENT

## B.MASTER TWIN

Le déshydrateur est utilisé pour déshydrater des produits très aqueux, de gros calibre ou nécessitant des températures élevées dès le départ. De série : deux sources de chaleur électriques qui permettent d'atteindre la **température la plus élevée même à pleine charge**. Le système de ventilation et d'évacuation est désormais toujours intégré et présent dans les deux courbes.

# B.MASTER TWIN

DÉSHYDRATEUR PROFESSIONNEL



### PRODUIT FRAIS - PORTÉE MAXIMALE

Tomates ex. San Marzano à moitié	Fruits en tranches épaisseur envi- ron 5/7 mm	Champignons en tranches épaisseur envi- ron 5 mm	Herbes officinales ex. romarin
<b>280 kg</b>	<b>160 kg</b>	<b>120 kg</b>	<b>45 kg</b>

STANDARD

**72**  
plateaux - 50x70x1,5 cm

**25 m<sup>2</sup>**  
de surface totale

**10,2 kW** triphasé  
permet des températures  
de travail jusqu'à 70°C

EN OPTION

**15 kW** triphasé  
pour plus de  
puissance thermique

**WI-FI**  
système pour le contrôle à  
distance du fonctionnement

**4**  
grilles internes  
pincés à feuilles

**12/24** paniers box pour  
herbes et masses végétales  
de 11 ou 21 cm/h



**Double ventilateur**  
et double système  
d'évacuation



**Jusqu'à 15 kW**  
avec double  
résistance



**Panneau de  
commande  
électronique unique**  
Écran LED,  
écran de 3,5"  
écran tactile  
couleurs



**Filtre air**  
en aspiration  
**amovible**



**Extensible:**  
possibilité d'ajouter  
un module de  
dessiccation après  
l'achat

### UTILISEZ SON POTENTIEL.

La double courbe de chauffe vous permet d'atteindre et de maintenir les températures de consigne sur toute la surface de déshydratation, optimisant ainsi le temps et les processus. Même les produits les plus difficiles peuvent être déshydratés facilement et en toute sécurité.

**Extensible:** ajoutez un module ultérieurement et vous obtiendrez un séchoir Twin XL, le plus grand de la gamme.

# Puissance personnalisée

# CAPACITÉ MAXIMALE POUR LES BESOINS DE PRODUCTION IMPORTANTS

## B.MASTER TWIN XL

Avec la version B.Master Twin XL, vous pouvez **doubler la surface** pour atteindre un total de 50 m<sup>2</sup>.

Le plus grand modèle pour ceux qui font déshydrater de grandes quantités de produits frais toute l'année.

# B.MASTER <sup>XL</sup>TWIN

DÉSHYDRATEUR PROFESSIONNEL



### PRODUIT FRAIS - PORTÉE MAXIMALE

Tomates ex. San Marzano à moitié	Fruits en tranches épaisseur envi- ron 5/7 mm	Champignons en tranches épaisseur envi- ron 5 mm	Herbes officinales ex. romarin
380 kg	320 kg	240 kg	90 kg

STANDARD

**144**

72 plateaux par module  
50x70x1,5 cm

**50 m<sup>2</sup>**

de surface totale

**10,2 kW** triphasé

permet des températures  
de travail jusqu'à 70°C

EN OPTION

**176** 88 plateaux par module

**24/48** paniers box pour  
herbes de 11 ou 21 cm

**WI-FI**

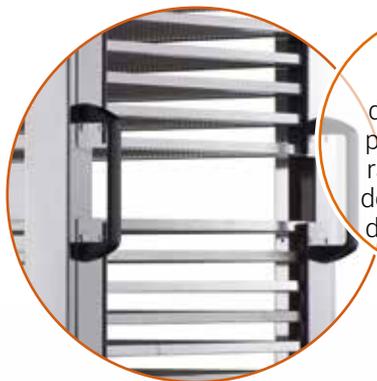
système pour le contrôle à  
distance du fonctionnement

**15 kW** triphasé

pour plus de  
puissance thermique

**4**

grilles internes  
pincés à feuilles



**Chariot**  
chargement  
déchargement  
pour l'insertion  
rapide et facile  
des plateaux de  
déshydratation



**Plateaux**  
disponibles  
avec une  
maille large ou  
maille fine

**Filtre air**  
en aspiration  
**amovible**



**NOUVELLE TECHNOLOGIE**  
**Panneau de**  
**commande**  
**électronique unique**  
**Écran LED,**  
écran de 3,5"  
écran tactile  
couleurs

**SI VOUS VOULEZ ÇA EN VAUT LA PEINE.**

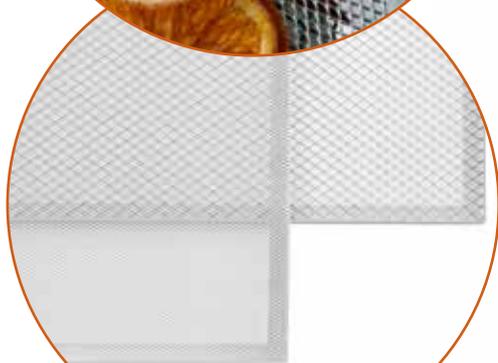
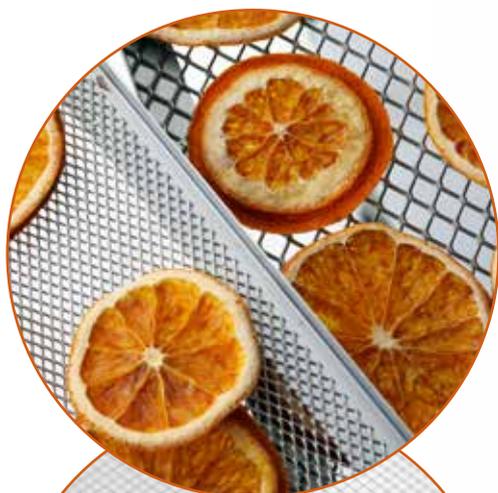
Optimisez la surface de votre B.Master avec le **nombre maximal de plateaux**, jusqu'à 88 par module, pour un total de 176 pièces et une puissance maximale de 15 kW.

**Trouvons ensemble  
l'agencement  
qui est fait pour  
vous**

# ACCESSOIRES B.MASTER PRATIQUES ET ÉVOLUTION

## CHARIOT

Entièrement fabriqué en acier inoxydable, avec des roues pivotantes et conçu pour l'insertion rapide et facile des plateaux de déshydratation. Certifié pour le contact alimentaire. **Votre meilleur allié pour réduire les temps de chargement et de déchargement.**



**Plateaux**  
disponibles  
avec une  
maille large ou  
maille fine





DrySilk

DrySilk Net

### SYSTÈME DE FEUILLES ANTI-ADHÉSIVES

Pour la déshydratation des aliments aqueux, purées, feuilles et fleurs, produits sucrés et minces, qui colleraient aux paniers. **DrySilk** est fabriqué dans un matériau anti-adhésif de qualité alimentaire qui peut être réutilisé des milliers de fois.

Pour les besoins particuliers, **DrySilk Net**, un système de filets en plastique anti-adhérent, est disponible. DrySilk Net est le système de filets polyvalents qui vous donne une anti-adhérence sans précédent : utilisez-le avec des fraises, des bananes et des produits sucrés, vous verrez quel résultat! Et si vous les empilez, vous pouvez doubler la capacité de votre déshydrateur!

### PANIER POUR HERBES ET MASSES VÉGÉTALES

Avec des hauteurs disponibles de 11 et 21 cm, les nouveaux paniers pour herbes, entièrement en acier inoxydable et fabriqués individuellement à la main, **permettent de charger des masses de légumes très volumineuses** et sont 100 % compatibles avec tous les modèles B.Master équipés de plateaux standard.



# EXTENSIBLES ET POLYVALENTS, DÉCOUVREZ LES CARACTÉRISTIQUES



## CARACTÉRISTIQUES

## BIOSEC PRO

## B.MASTER BASE

Nombre de plateaux	12	40
Dimensions du plateau	60x40 cm	70x50 cm
Hauteur à partir du bord du plateau	15 mm	15 mm
Distance entre les plateaux	30 mm	45 mm
Surface utile totale	3 m <sup>2</sup>	14 m <sup>2</sup>
Dimensions externes (LxHxP)	65x56x90 cm	190x140x85 cm
Puissances thermiques disponibles	2,0 kW monophasé	3,4 kW monophasé - 5,1 kW triphasé
Réglage de la température	électronique avec écran tactile couleurs 3,5''	électronique avec écran tactile couleurs 3,5''
Réglage de l'évacuation de l'air humide	réglage automatique/électronique	réglage automatique/électronique

## PRODUIT FRAIS

## \* PORTÉE MAXIMALE KG

## \* PORTÉE MAXIMALE KG

Tomates (ex. San Marzano à moitié)	25	80
Fruits coupés en tranches (environ 5/7 mm)	15 - 20	60 - 80
Champignons (tranches d'environ 5 mm)	10 - 15	40 - 60
Herbes officinales (comme le romarin)	5 - 8	20 - 25

## SAVIEZ-VOUS QUE...

La puissance en kW exprime la consommation maximale d'énergie lorsque les résistances et les ventilateurs fonctionnent à plein régime.

La consommation précise dépend principalement de la température ambiante à l'extérieur de la machine et de la quantité d'humidité totale du produit à déshydrater, dont la majeure partie doit être évacuée dans les premières heures du déshydratation.



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 <sup>2</sup>	25 m <sup>2</sup>	50 m <sup>2</sup>
190x175x85 cm	190x175x90 cm	310x175x90 cm
3,4 kW monophasé - 5,1/7,5 kW triphasé	10,2/15 kW triphasé	10,2/15 kW triphasé
électronique avec écran tactile couleurs 3,5''	électronique avec écran tactile couleurs 3,5''	électronique avec écran tactile couleurs 3,5''
réglage automatique/électronique	réglage automatique/électronique	réglage automatique/électronique
<b>* PORTÉE MAXIMALE KG</b>	<b>* PORTÉE MAXIMALE KG</b>	<b>* PORTÉE MAXIMALE KG</b>
140 - 160	280	360 - 380
120 - 160	120 - 160	240 - 320
80 - 120	80 - 120	160 - 240
40 - 45	40 - 45	90-70

## SAVIEZ-VOUS QUE...

Si vous déshydratez pour revendre le produit déshydraté vous aurez besoin d'un environnement dédié conforme à la législation européenne sur la sécurité et l'hygiène dans les environnements de transformation des aliments (Règlement CE 852/2004 au moment de la rédaction) en adoptant un plan de contrôle selon le système H.A.C.C.P.

Cet espace ne doit pas nécessairement être à l'usage exclusif du déshydrateur, mais il doit tout de même être conforme à la réglementation en vigueur.

\* Par Capacité Maximale on entend la quantité de produit frais à pleine charge.



[www.tauroessiccatore.com](http://www.tauroessiccatore.com)

© Tauro Essiccati Srl. Tous droits réservés - All rights reserved.

Il est strictement interdit de copier, publier et/ou utiliser de quelque manière que ce soit tous les contenus du catalogue sans l'autorisation expresse et formelle de Tauro Essiccati.  
Tout le matériel qu'il contient est protégé par le droit d'auteur: les contenus (qu'il s'agisse de marques déposées ou non, de textes, d'images ou autres) sont la propriété exclusive de Tauro Essiccati.

Mai 2023



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

+39 0444 719046

**[info@tauroessiccatori.com](mailto:info@tauroessiccatori.com)**

**[www.tauroessiccatori.com](http://www.tauroessiccatori.com)**