



**TAUROESSICCATORI**

Essicare per conservare

# SOLUZIONI PER L'ESSICCAZIONE PROFESSIONALE

CATALOGO PRODOTTI  
**2024**







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



*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*

# Scegliere Tauro significa

Da più di 30 anni, con i nostri **essiccatori professionali**, siamo al fianco di aziende agricole, agriturismi e alle realtà di trasformazione alimentare. Alleati preziosi per gli chef e di chi produce pet food.

## ASSISTENZA

Impianti dedicati ad altissima tecnologia, garanzia e tutto il **know how Tauro**.

Sempre al tuo fianco, prima e dopo la vendita.

Offriamo tutta la nostra esperienza nell'essiccazione professionale.

Ti spieghiamo come essiccare al meglio qualsiasi prodotto.



## NO INTERMEDIARI

Tutti i nostri essiccatori nascono nello stabilimento di **Camisano Vicentino**.

Qualità Made in Italy da 30 anni.

Azienda nata dalla passione di chi tutti i giorni vive la natura e la campagna con rispetto, ingegno e dedizione.

Materie prime, componentistica, partner: tutti vicini a noi. Garanzia di qualità e di controllo. Ogni elemento dei nostri essiccatori proviene da fornitori di nostra assoluta fiducia e di provenienza locale.

I nostri essiccatori sono fatti a mano, in acciaio inox idoneo al contatto alimentare.



## L'essiccazione è un business.

Paolo Dalicandro, Chef che con Tauro si occupa di sperimentazione, contenuti e consulenza per le attività di business legate all'essiccazione.

Tauro non vende solo un essiccatore professionale: con l'acquisto avrai a disposizione una prima consulenza per accompagnarti nel tuo percorso.

## CONSULENZA

L'esperienza di **Chef Dalicandro** al servizio del tuo nuovo business.



## Essiccazione naturale.

Il nostro team di esperti ha sviluppato una tecnologia a flusso orizzontale che permette di diffondere il getto d'aria in modo uniforme a tutti i cestelli.

Garantiamo un'essiccazione ottimale che permette di avere un prodotto naturale, che si conserva a lungo senza l'aggiunta di coloranti e conservanti.

## SENZA CONSERVANTI

Allunga la **shelf-life** dei tuoi prodotti in modo naturale.

## Laboratorio chiavi in mano.

Grazie alla nostra esperienza pianifichiamo insieme a te il laboratorio adatto per il tuo business.

Definiremo al meglio gli spazi e gli articoli da acquistare.

## CHIAVI IN MANO

Mettiamo a disposizione i nostri tecnici e il loro supporto per creare un laboratorio con tutto quello che serve **oltre al tuo essiccatore**.

## Ragionare per step.

Noi di Tauro possiamo fare test personalizzati con i tuoi prodotti.

Siamo a disposizione per una consulenza specifica per la tua linea di produzione.

## TEST SUI PRODOTTI

La nostra esperienza per realizzare **test personalizzati** con i tuoi prodotti.





# Alta tecnologia essiccazione naturale

Aggiungi il **modulo Wi-Fi**  
al tuo essiccatore professionale.  
**Controlla il ciclo** di essiccazione  
anche **da remoto**.

## Sistema Wi-Fi opzionale.

Il modulo Wi-Fi ti permette di controllare il ciclo di essiccazione  
senza essere di fronte alla macchina.  
Avvia, verifica, metti in pausa o ferma del tutto il tuo processo di essiccazione.  
Tutto da una **semplice applicazione** dedicata.

### SEMPRE CONNESSO

#### Industria 4.0 al tuo servizio.

Aggiungendo il sistema Wi-Fi opzionale, inoltre, l'essiccatore acquisisce le caratteristiche di industria 4.0, avendo la possibilità di essere interconnesso alla rete aziendale.

#### Tecnologia al servizio dell'essiccazione.

Con il sistema Wi-Fi, potrai effettuare il log dell'andamento dei cicli di essiccazione, e memorizzarli per poterli verificare anche a distanza di tempo ai fini del tracciamento dei lotti.

### CREA MEMORIZZA TRACCIA

#### Possibilità che si moltiplicano.

Grazie al sistema Wi-Fi, godrai di nuove funzionalità aggiuntive, non visibili dal classico display.

Una guida veloce su quanto stai visualizzando, oppure la possibilità di creare in modo più facile e veloce le proprie ricette personalizzate.

### FUNZIONI AGGIUNTIVE

# INDICE GAMMA ESSICCATORI PROFESSIONALI

## LINEA BIOSEC E BMASTER

Con un essiccatore professionale puoi recuperare gli scarti, ampliare l'offerta di prodotti e aumentare i ricavi.

**Valorizza il 100%  
della tua produzione.**



PAGINA  
**14**



**B.Master Base**  
14 m<sup>2</sup> di superficie essiccante  
40 ripiani in acciaio inox - fino a 5,1 kW

PAGINA  
**16**



**B.Master Base Twin**  
14 m<sup>2</sup> di superficie essiccante  
40 ripiani in acciaio inox - 10,2 kW

PAGINA  
**18**



**B.Master Plus**  
25 m<sup>2</sup> di superficie essiccante  
72 ripiani in acciaio inox - fino a 7,5 kW

PAGINA  
**20**



**B.Master Plus Twin**  
25 m<sup>2</sup> di superficie essiccante  
72 ripiani in acciaio inox - fino a 15 kW

PAGINA  
**10**



**Biosec Linea De Luxe**  
fino a 1 m<sup>2</sup> di superficie essiccante  
6/12 ripiani in acciaio inox - fino a 550 W

PAGINA  
**12**



**Biosec PRO**  
3 m<sup>2</sup> di superficie essiccante  
12 ripiani in acciaio inox - fino a 2,0 kW

PAGINA  
**22**



**B.Master Plus Twin XL**  
50 m<sup>2</sup> di superficie essiccante  
144 ripiani in acciaio inox - fino a 15 kW



## SI DIVENTA GRANDI UN PASSO ALLA VOLTA

### BIOSEC LINEA DE LUXE

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**

23,5x35x1,2 cm

**2,5/3,5 kg**

capacità indicativa di carico

**550 W**

temperatura di  
funzionamento fino a 68°C

**12 cestelli**

23,5x35x1,2 cm

**5/7 kg**

capacità indicativa di carico

**550 W**

temperatura di  
funzionamento fino a 68°C



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

**DrySet Pro**  
12 programmi,  
timer e  
mantenimento

**NUOVA TECNOLOGIA**  
**NUOVE FUNZIONI  
AVANZATE**  
3 programmi  
a temperatura  
regolabile

**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**



# 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**.



- Made in Italy
- Macchina e cestelli in acciaio AISI 304, idoneo al contatto con alimenti.



### 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
35 kg	20 kg	15 kg	8 kg



STANDARD

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

**3 m<sup>2</sup>**  
di superficie utile

**2,0 kW** monofase  
temperatura di  
funzionamento 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 e griglie fermafoglie**  
per erbe e masse vegetali  
**- optional -**

**Display LCD**, schermo da 3,5" touch screen a colori

**Filtro aria in aspirazione rimovibile**

Disponibile **KIT per l'essiccazione della pasta**  
**- optional -**

### 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 satura di umidità.

## Spazio ridotto massima efficienza

## 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

- Made in Italy
- Macchina in acciaio AISI 430, idoneo al contatto con alimenti
- Cestelli in acciaio AISI 304, idoneo al contatto con alimenti



#### 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 m<sup>2</sup>**  
di superficie utile

**5,1 kW** trifase  
temperatura di  
funzionamento fino a 75°C

**8**  
programmi  
personalizzabili

OPTIONAL

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

**Wi-Fi**  
sistema per il controllo  
remoto di funzionamento

**4**  
griglie interne  
fermafoglie

**8/12**  
cestelli box per erbe e masse  
vegetali da 11 o 21 cm

Filtro aria in  
aspirazione  
rimovibile

**Unico  
pannello di controllo  
ELETTRONICO**  
Display LCD,  
schermo da 3,5"  
touch screen  
a colori

**Espulsione**  
aria umida  
canalizzabile



**Temperatura  
di funzionamento  
fino a 90°C  
- optional -**

### 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



## MEDIE PRODUZIONI MASSIMA RESA

### B.MASTER BASE TWIN

La giusta misura per le aziende che vogliono **minimizzare gli sprechi**, ridare nuova vita agli scarti di produzione, differenziare l'offerta di prodotto. **Di serie:** due fonti di calore elettriche che permettono il raggiungimento della **temperatura più alta anche a pieno carico** e due unità di ventilazione e smaltimento aria umida per la massima uniformità.

# B.MASTER BASE TWIN

ESSICCATORE PROFESSIONALE

- Made in Italy
- Macchina in acciaio **AISI 430**, idoneo al contatto con alimenti
- Cestelli in acciaio **AISI 304**, idoneo al contatto con alimenti



#### 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
150 kg	80 kg	60 kg	25 kg

STANDARD

40

ripiani - 50x70x1,5 cm

14 m<sup>2</sup>

di superficie utile

10,2 kW trifase  
temperatura di  
funzionamento fino a 75°C

8

programmi  
personalizzabili

OPTIONAL

Wi-Fi

sistema per il controllo  
remoto di funzionamento

4

griglie interne  
fermafoglie

8/12

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



### POTENZA E CONTROLLO.

Tutti gli essiccatori Twin sono dotati di un **doppio modulo riscaldante** grazie alla quale anche i prodotti più ostici possono essere essiccati con facilità e sicurezza. **Espandibile:** aggiungi un modulo anche in un secondo momento e ottieni un essiccatore più capiente e in linea con le nuove quantità produttive.

## La certezza del risultato migliore



# VERSATILE E AFFIDABILE PERFETTO PER OGNI PRODUZIONE

## B.MASTER PLUS

**Potenza e delicatezza**, versatile, affidabile e 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

- Made in Italy
- Macchina in acciaio AISI 430, idoneo al contatto con alimenti
- Cestelli in acciaio AISI 304, idoneo al contatto con alimenti



### 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 m<sup>2</sup>  
di superficie utile

5,1 kW trifase  
temperatura di  
funzionamento fino a 75°C

8  
programmi  
personalizzabili

OPTIONAL

3,4 kW monofase  
7,5 kW trifase per una  
maggiore potenza termica

Wi-Fi  
sistema per il controllo  
remoto di funzionamento

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 m<sup>2</sup> di superficie disponibile



# CONDIZIONI OTTIMALI E MASSIMA SICUREZZA FIN DAL PRIMO ISTANTE

## B.MASTER PLUS 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** e due unità di ventilazione e smaltimento aria umida per la massima uniformità.

# B.MASTER PLUS TWIN

ESSICCATORE PROFESSIONALE

- Made in Italy
- Macchina in acciaio AISI 430, idoneo al contatto con alimenti
- Cestelli in acciaio AISI 304, idoneo al contatto con alimenti



### 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 m<sup>2</sup> di superficie utile

10,2 kW trifase temperatura di funzionamento fino a 75°C

8 programmi personalizzabili

OPTIONAL

15 kW trifase per una maggiore potenza termica

Wi-Fi sistema per il controllo remoto di funzionamento

4 griglie interne fermafoglie

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

### 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. **Espandibile:** aggiungi un modulo anche in un secondo momento e ottieni un essiccatore Twin XL, il più capiente della gamma.

## Potenza personalizzata



# MASSIMA CAPIENZA PER GRANDI ESIGENZE PRODUTTIVE

## B.MASTER PLUS TWIN XL

Con la versione B.Master Plus Twin XL puoi **raddoppiare la superficie** fino a 50 m<sup>2</sup> totali. Il modello più capiente per chi essicca grandi quantità di prodotto fresco tutto l'anno.

# B.MASTER PLUS X TWIN XL

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
380 kg	320 kg	240 kg	90 kg

- Made in Italy
- Macchina in acciaio AISI 430, idoneo al contatto con alimenti
- Cestelli in acciaio AISI 304, idoneo al contatto con alimenti



STANDARD

144

72 ripiani per modulo  
50x70x1,5 cm

50 m<sup>2</sup>

di superficie utile

10,2 kW trifase

temperatura di  
funzionamento fino a 75°C

8

programmi  
personalizzabili

OPTIONAL

176 88 ripiani per modulo  
24/48 cestelli box per  
masse vegetali da 11 o 21 cm

Wi-Fi

sistema per il controllo  
remoto di funzionamento

15 kW trifase  
per una maggiore  
potenza termica

4

griglie interne  
fermafoglie

## 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 insieme 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.**

- Made in Italy
- Carrello in acciaio **AISI 430**, idoneo al contatto con alimenti
- Cestelli in acciaio **AISI 304**, idoneo al contatto con alimenti

**Carrello**  
carico/scarico per  
l'inserimento  
rapido e agevolato  
dei ripiani di  
essiccazione



## VASSOI, CESTELLONI E SUPPORTI PERSONALIZZATI

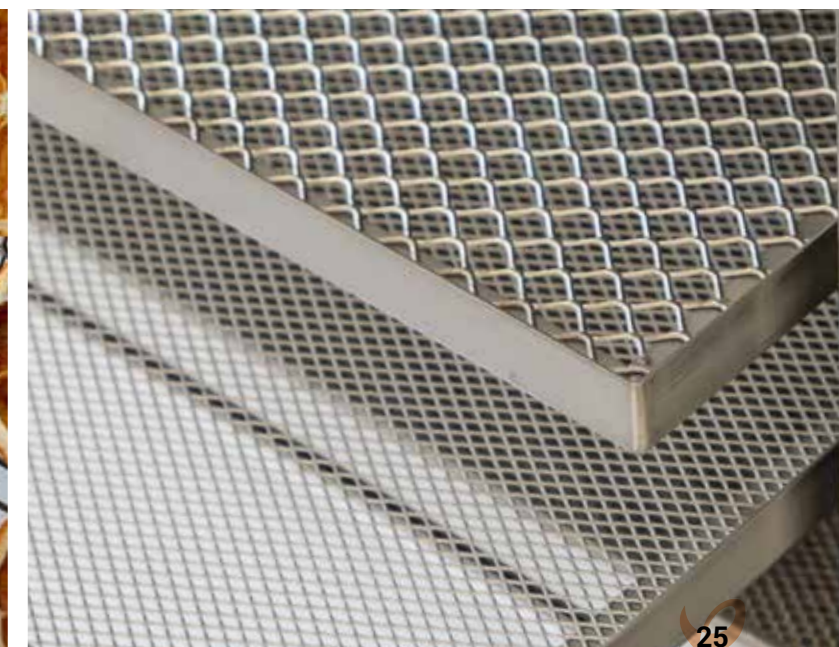
### CESTELLONE PER ERBE E MASSE VEGETALI

Con altezze disponibili di 11 e 21cm, 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. Cestelloni in acciaio **AISI 304**, idoneo al contatto con alimenti.



### VASSOI

Ripiani disponibili con maglia larga o maglia fina. Cestelli in acciaio **AISI 304**, idoneo al contatto con alimenti.





## ANTIADERENTI TAURO PER AGEVOLARE IL PROCESSO

## CONSERVARE AL MEGLIO

### FOGLI DRYSILK

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**.  
Composizione: **PTFE (Teflon®)**, idoneo al contatto con alimenti.



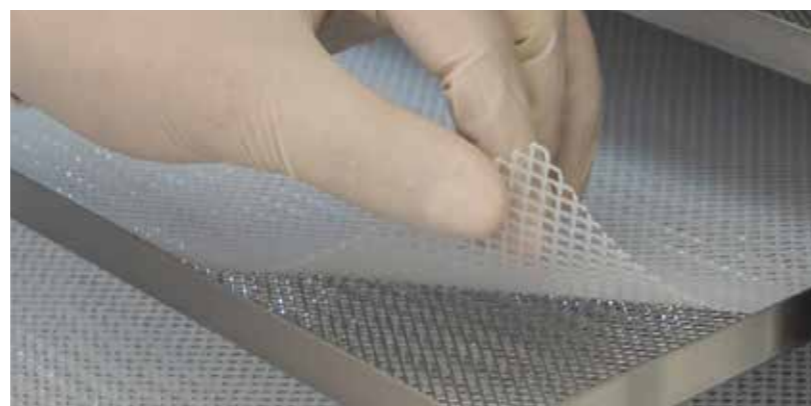
### RECIPIENTI DI STOCCAGGIO

**Contenitori certificati** per il contatto di alimenti e **sacchetti idonei al sottovuoto**: soluzioni semplici e professionali per conservare i tuoi prodotti appena essiccati.  
Composizione: **PP (Polipropilene)**, idoneo al contatto con alimenti.



### RETINE DRYSILK NET

**DrySilk Net**, sistema di reti in materiale plastico antiaderente, multiuso adatto a molti prodotti tagliati a fette. DrySilk Net regala **un'antiaderenza mai provata prima**. **E se le impili, puoi raddoppiare la capienza del tuo essiccatore!** Composizione: **PP (Polipropilene)**, idoneo al contatto con alimenti.



### VASCHE TTE SILIDROP

**SiliDrop**, l'esclusiva vaschetta in platinum silicone Made in Italy **per essiccare tutti i liquidi che vuoi**. Progettato per offrire il massimo delle prestazioni: ancora più antiaderente e **riutilizzabile migliaia di volte**, ideale per puree, yogurt e preparati semiliquidi. Composizione: **100% Platinum silicone**, idoneo al contatto con alimenti.





# ESPANDIBILI E VERSATILI, SCOPRI LE CARATTERISTICHE



CARATTERISTICHE	B6	B12	BIOSEC PRO
Numero ripiani	6	12	12
Dimensioni ripiano	23,5x35 cm	23,5x35 cm	60x40 cm
Altezza bordo ripiano	1,2 cm	1,2 cm	1,5 cm
Distanza tra ripiani	4 cm	4 cm	3 cm
Superficie complessiva utile	0,5 m <sup>2</sup>	1 m <sup>2</sup>	3 m <sup>2</sup>
Dimensioni esterne (LxAxP)	27x27x45 cm	27x27x82 cm	65x56x90 cm
Potenze termiche disponibili	550 W	550 W	2,0 kW monofase
Regolazione temperatura	elettronica con display led	elettronica con display led	elettronica con display touch-screen a colori 3,5"
Regolazione smaltimento aria umida	-	-	automatica e regolabile
Peso a vuoto della macchina	7 kg	11,5 kg	62 kg



PRODOTTO FRESCO	* PORTATA MASSIMA KG	* PORTATA MASSIMA KG	* PORTATA MASSIMA KG
Pomodori (es San Marzano a metà)	5	9	35
Frutta a fette (di circa 5/7 mm)	3 - 4	5 - 8	15 - 20
Funghi (fette di circa 5 mm)	2 - 3	4 - 5	10 - 15
Erbe Officinali (tipo rosmarino)	1 - 1,5	2 - 3	5 - 8



B.MASTER BASE	B.MASTER BASE TWIN	B.MASTER PLUS	B.MASTER PLUS TWIN	B.MASTER PLUS TWIN XL
40	40	72	72	144
70x50 cm	70x50 cm	70x50 cm	70x50 cm	70x50 cm
15 mm	15 mm	15 mm	15 mm	15 mm
45 mm	45 mm	40 mm	40 mm	40 mm
14 m <sup>2</sup>	14 m <sup>2</sup>	25 m <sup>2</sup>	25 m <sup>2</sup>	50 m <sup>2</sup>
190x140x90 cm	190x140x90 cm	190x175x90 cm	190x175x90 cm	310x175x90 cm
3,4 kW monofase - 5,1 kW trifase	10,2 kW trifase	3,4 kW monofase - 5,1/7,5 kW trifase	10,2/15 kW trifase	10,2/15 kW trifase
elettronica con display touch-screen a colori 3,5"	elettronica con display touch-screen a colori 3,5"	elettronica con display touch-screen a colori 3,5"	elettronica con display touch-screen a colori 3,5"	elettronica con display touch-screen a colori 3,5"
automatica e regolabile	automatica e regolabile	automatica e regolabile	automatica e regolabile	automatica e regolabile
215 kg	240 kg	300 kg	330 kg	525 kg

* PORTATA MASSIMA KG	* PORTATA MASSIMA KG	* PORTATA MASSIMA KG	* PORTATA MASSIMA KG	* PORTATA MASSIMA KG
80	150	140 - 160	280	360 - 380
60 - 80	60 - 80	120 - 160	120 - 160	240 - 320
40 - 60	40 - 60	80 - 120	80 - 120	160 - 240
20 - 25	20 - 25	40 - 45	40 - 45	70-90

## LO SAPEVI CHE...

La potenza espressa in kW esprime l'assorbimento massimo di potenza 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.





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

© Tauro Essiccatori Srl. Tutti i diritti riservati - All rights reserved.  
È severamente proibito copiare, pubblicare, e/o utilizzare in alcun modo tutti i contenuti del catalogo senza l'espresa e formale autorizzazione da parte di Tauro Essiccatori.  
Tutto il materiale contenuto è protetto da copyright: i contenuti (siano essi marchi registrati e non, testi, immagini o altro) sono di proprietà esclusiva di Tauro Essiccatori.

Marzo 2024





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)**