

SOLUCIONES PARA LA DESHIDRATACIÓN PROFESIONAL

CATÁLOGO DE PRODUCTOS
2024





www.tauroessiccatore.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

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 deshidratador 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.

Taller llave en mano.

Gracias a nuestra experiencia planificamos junto con usted el laboratorio adecuado para su negocio.

Definiremos mejor los espacios y los artículos a adquirir.

LLAVE EN MANO

Ponemos a su disposición nuestros técnicos y su apoyo para crear un taller con todo lo que necesita **además de su deshidratador.**

Desde hace más de 30 años, con nuestros **deshidratadores profesionales**, apoyamos granjas, agroturismos y procesadores de alimentos. Valiosos aliados para chefs y productores de alimentos para mascotas.

SIN INTERMEDIARIOS
Todas nuestras deshidratadores se fabrican en la fábrica de **Camisano Vicentino**.

Calidad Made in Italy desde hace 30 años.

Una empresa nacida de la pasión de quien vive cada día la naturaleza y el campo con respeto, ingenio y dedicación.

Materias primas, componentes, socios: todo cerca de nosotros.

Una garantía de calidad y control. Todos los elementos de nuestros deshidratadores proceden de la zona y de proveedores en los que confiamos plenamente.

Nuestros deshidratadores están fabricados a mano con acero inoxidable italiano.



Secado natural.

Nuestro equipo de expertos ha desarrollado una tecnología de flujo horizontal que distribuye uniformemente la corriente de aire a todas las cestas.

Garantizamos un secado óptimo, lo que da como resultado un producto natural que se conserva durante mucho tiempo sin necesidad de añadir colorantes ni conservantes.

SIN CONSERVANTES

Prolonga la **shelf-life** de sus productos de forma natural.

Razonamiento por pasos.

En Tauro podemos hacer pruebas a medida con sus productos.

Estamos a su disposición para un asesoramiento específico para su línea de producción.

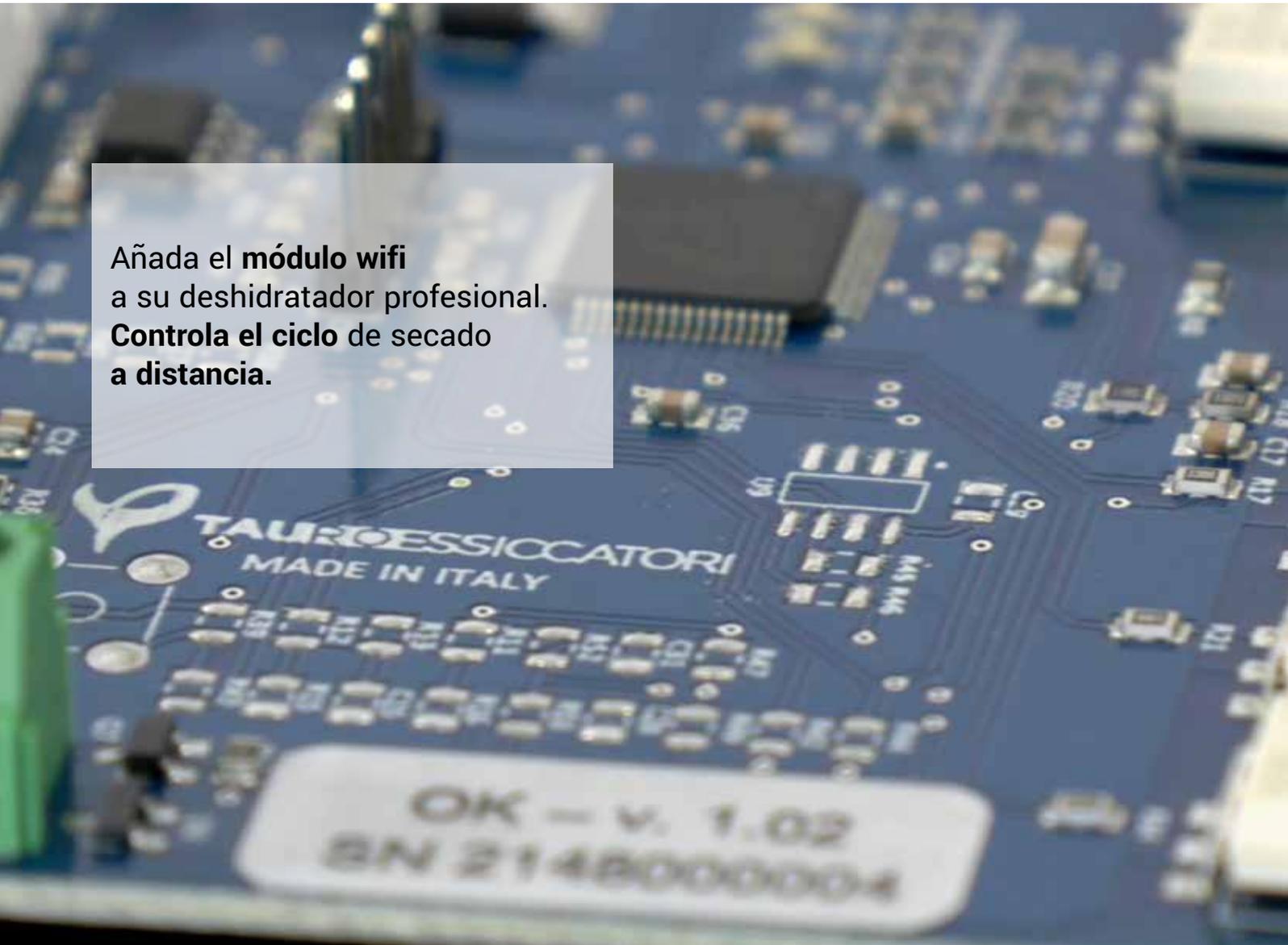
PRUEBAS DE PRODUCTOS

Nuestra experiencia para realizar pruebas personalizadas con sus productos.



Alta tecnología secado natural

Añada el **módulo wifi**
a su deshidratador profesional.
Controla el ciclo de secado
a distancia.



Sistema wifi opcional.

El módulo wifi le permite controlar el ciclo de secado sin estar delante de la máquina.

Inicie, compruebe, pause o detenga por completo el proceso de secado. Todo desde una sencilla **app específica**.

**SIEMPRE
CONECTADO**

Industria 4.0 a su servicio.

Añadir el sistema wifi opcional también dota al deshidratador de funciones de Industria 4.0, ya que puede interconectarse a la red de la empresa.

La tecnología al servicio del secado.

Con el sistema wifi, puede registrar el progreso de los ciclos de secado, y almacenarlos para poder consultarlos incluso pasado el tiempo con fines de seguimiento de lotes.

**CREAR
ALMACENAR
RASTREAR**

Posibilidades que se multiplican.

Gracias al sistema wifi, disfrutará de funciones adicionales no visibles desde la pantalla clásica.

Una guía rápida de lo que está viendo, o la posibilidad de crear más fácil y rápidamente y más rápida de crear sus propias recetas personalizadas.

**FUNCIONES
ADICIONALES**

ÍNDICE DE LOS MODELOS DESHIDRATADORES PROFESIONALES

SERIE BIOSEC Y BMASTER

Con un **deshidratador profesional** podrá recuperar residuos, ampliar su gama de productos y aumentar sus ingresos.

**Mejore el 100%
de su producción.**



PÁGINA
10



Línea Biosec De Luxe

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

PÁGINA
12



Biosec PRO

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

PÁGINA
14



B.Master Base

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

PÁGINA
16



B.Master Base Twin

14 m² de superficie de deshidratación
40 estantes de acero inoxidable - hasta 10,2 kW

PÁGINA
18



B.Master Plus

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

PÁGINA
20



B.Master Plus Twin

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

PÁGINA
22



B.Master Plus 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

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.

 **BIOSEC**
DESHIDRATADOR DOMÉSTICO

- 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**

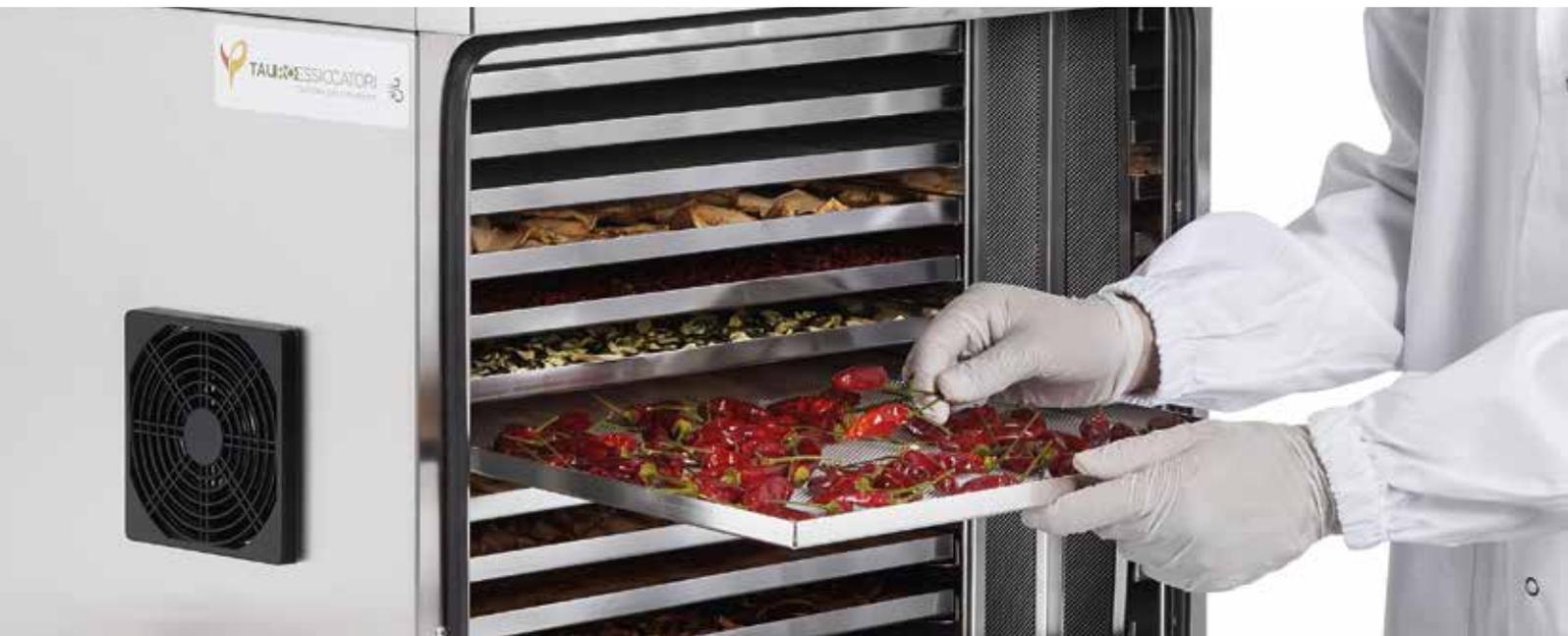
EL FUTURO DE LA DESHIDRATACIÓN YA ESTÁ AQUÍ

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**.



- Made in Italy
- Máquina y cestas de acero AISI 304 apto para el contacto con alimentos



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
35 kg	20 kg	15 kg	8 kg

ESTÁNDAR

12
estantes - 40x60x1,5 cm

3 m²
de superficie útil

2,0 kW monofásico
temperatura de funcionamiento hasta de 70°C

8
programas personalizables

OPCIONAL

RAYOS UV-C
sistema de esterilización del aire

WI-FI
sistema para control remoto del funcionamiento

2
rejillas internas sujeción de láminas

3
cestas 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 LCD, pantalla de 3,5" pantalla táctil en color



Filtro aire en aspiración **removible**



Kit de pasta disponible para secar su pasta - opcional -

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

DESHIDRATADOR PROFESIONAL

- Made in **Italy**
- Máquina de acero **AISI 430** apto para el contacto con alimentos
- Cestas de acero **AISI 304** apto para el contacto con alimentos



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 75°C

8

programas personalizables

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 para hierbas y masas vegetales de 11 o 21 cm



NUOVA TECNOLOGIA

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

**Expulsión
del aire húmedo
canalizable**

**Filtro aire en
aspiración
removible**



**Temperatura
de trabajo
hasta 90°C
- opcional -**

¿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

PRODUCCIONES MEDIANAS RENDIMIENTO MÁXIMO

B.MASTER BASE TWIN

La solución ideal para las empresas que desean **minimizar los residuos**, dar nueva vida a los desechos de producción y diferenciar su oferta de productos. **De serie**: dos fuentes de calor eléctricas que permiten alcanzar la **temperatura más alta incluso a plena carga** y dos unidades de ventilación y eliminación de aire húmedo para lograr la máxima uniformidad.

B.MASTER BASE TWIN

DESHIDRATADOR PROFESIONAL

- Made in Italy
- Máquina de acero **AISI 430** apto para el contacto con alimentos
- Cestas de acero **AISI 304** apto para el contacto con alimentos



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
150 kg	80 kg	60 kg	25 kg

ESTÁNDAR

40

estantes - 50x70x1,5 cm

14 m²

de superficie útil

10,2 kW trifase

temperatura de funcionamiento hasta de 75°C

8

programas personalizables

OPCIONAL

WI-FI

sistema para control remoto del funcionamiento

4

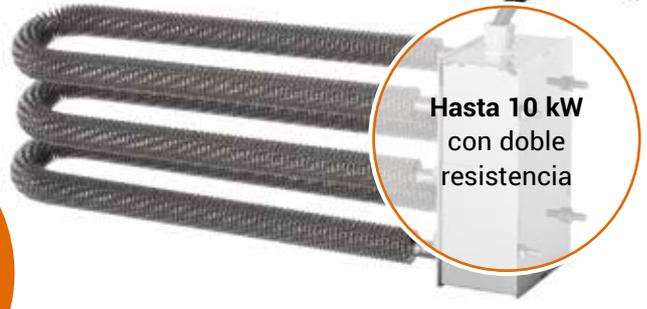
rejillas internas sujeción de láminas

8/12

cestas para hierbas y masas vegetales de 11 o 21 cm



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



**Hasta 10 kW
con doble
resistencia**



**Doble
ventilador y
doble sistema de
eliminación. Expulsión
aire húmedo
canalizado**

Ampliable:
posibilidad de
añadir un módulo
desecante tras la
compra

**Filtro aire en
aspiración
removible**

**Temperatura
de trabajo
hasta 90°C
- opcional -**

POTENCIA Y CONTROL.

Todos los deshidratadores Twin están equipados con un módulo de calefacción doble, gracias al cual se pueden secar con facilidad y seguridad incluso los productos más difíciles.

Ampliable: añade un módulo incluso más tarde y obtenga un deshidratador más grande en función de las nuevas cantidades de producción.

La certeza del resultado mejor

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

DESHIDRATADOR PROFESIONAL

- Made in Italy
- Máquina de acero **AISI 430** apto para el contacto con alimentos
- Cestas de acero **AISI 304** apto para el contacto con alimentos



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 útil

5,1 kW trifásico
temperatura de funcionamiento hasta de 75°C

8
programas personalizables

OPCIONAL

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

WI-FI
sistema para control remoto del funcionamiento

4
rejillas internas sujeción de láminas

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

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

**Capacidad máxima
de deshidratación**
45 kg de hierbas
frescas

**Expulsión
del aire húmedo
canalizable**

**Filtro aire en
aspiración
removible**



**Temperatura
de trabajo
hasta 90°C
- opcional -**

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 PLUS 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 PLUS TWIN

DESHIDRATADOR PROFESIONAL

- Made in Italy
- Máquina de acero **AISI 430** apto para el contacto con alimentos
- Cestas de acero **AISI 304** apto para el contacto con alimentos



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 útil

10,2 kW trifase
temperatura de funcionamiento hasta de 75°C

8
programas personalizables

OPCIONAL

15 kW trifásico para una mayor potencia térmica

WI-FI sistema para control remoto del funcionamiento

4 rejillas internas sujeción de láminas

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



Doble ventilador
y doble sistema
de eliminación



Hasta 15 kW
con doble
resistencia

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



Ampliable:
posibilidad de
añadir un módulo
deseccante tras la
compra

Filtro aire en
aspiración
removible

Temperatura
de trabajo
hasta **90°C**
- opcional -

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 deshidratador Twin XL, el más grande de la gama.

Potencia personalizada

MÁXIMA CAPACIDAD PARA GRANDES NECESIDADES DE PRODUCCIÓN

B.MASTER PLUS 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 PLUS TWIN XL

DESHIDRATADOR 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

altura
175
cm

profundidad
90
cm

anchura
310
cm

ESTÁNDAR

144

72 estantes por módulo
50x70x1,5 cm

50 m²

de superficie útil

10,2 kW trifásico

permite temperaturas de funcionamiento hasta de 75°C

8

programas personalizables

OPCIONAL

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

WI-FI

sistema para control remoto del funcionamiento

15 kW trifásico

para una mayor potencia térmica

4

rejillas internas sujeción de láminas



Doble ventilador
y doble sistema
de eliminación

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

**Filtro aire en
aspiración
removible**

**Temperatura
de trabajo
hasta 90°C
- opcional -**

- Made in Italy
- Máquina de acero AISI 430
apto para el contacto con alimentos
- Cestas de acero AISI 304
apto para el contacto con alimentos

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.

- Made in Italy
- Carro de acero **AISI 430** apto para el contacto con alimentos
- Cestas de acero **AISI 304** apto para el contacto con alimentos

Carro
de carga/descarga
para una inserción
rápida y fácil
de los estantes de
secado



BANDEJAS, CESTAS Y SOPORTES A MEDIDA

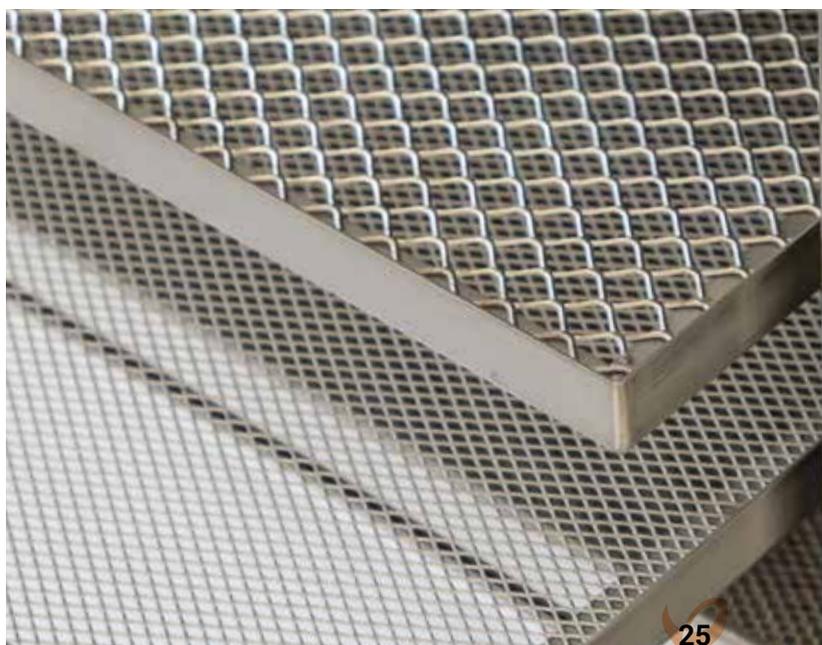
CESTA PARA HIERBAS Y MASAS VEGETALES

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. De acero inoxidable AISI 304



CESTAS

Disponibles con rejilla ancha o rejilla fina.
De acero inoxidable apto para el contacto con alimentos



ANTIADHERENTES TAURO PARA FACILITAR EL PROCEDIMIENTO



HOJAS DRYSILK

Para secar alimentos acuosos, purés, hojas y flores, productos azucarados y finos, que se pegarían a las cestas. DrySilk está fabricado con material antiadherente apto para uso alimentario, **reutilizable miles de veces**. Composición: **PTFE/Teflon**, apto para el contacto con alimentos.



REDES DRYSILK NET

Sistema de red de plástico antiadherente y polivalente adecuado para muchos productos loncheados. DrySilk Net proporciona un rendimiento antiadherente sin precedentes. Y si las apila, ¡podrá **duplicar la capacidad** de su deshidratador! Composición: **PP/Polipropileno**, apto para el contacto con alimentos.



BANDEJAS SILIDROP

La exclusiva bandeja de silicona platino Made in Italy para secar **todos los líquidos que desee**. Diseñada para ofrecer las máximas prestaciones: aún más antiadherente y **reutilizable miles de veces**, ideal para purés, yogures y preparaciones semilíquidas. Composición: **100% silicona platino**, apta para el contacto con alimentos.



ALMACENAR DE LA MEJOR MANERA

CONTENEDORES DE ALMACENAMIENTO

Recipientes certificados para el contacto con alimentos y **bolsas aptas para el vacío**: soluciones sencillas y profesionales para almacenar sus productos recién secados.

Composición: **PP/Polipropileno**, apto para el contacto con alimentos.



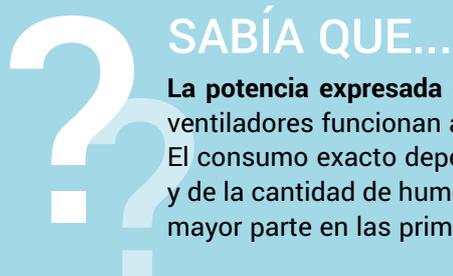
AMPLIABLES Y VERSÁTILES, CONOZCA SUS CARACTERÍSTICAS



CARACTERÍSTICAS	B6	B12	BIOSEC PRO
Número de estantes	6	12	12
Medidas del estante	23,5x35 cm	23,5x35 cm	60x40 cm
Altura del borde del estante	1,2 cm	1,2 cm	1,5 cm
Distancia entre estantes	4 cm	4 cm	3 cm
Superficie útil total	0,5 m ²	1 m ²	3 m ²
External dimensions (AxAxP)	27x27x45 cm	27x27x82 cm	65x56x90 cm
Potencias térmicas disponibles	550 W	550 W	2,0 kW monofásico
Ajuste de la temperatura	electrónico con pantalla led	electronics with display led	electrónico con pantalla táctil en color 3,5"
Ajuste de la eliminación del aire húmedo	-	-	automático y ajustable
Peso en vacío de la máquina	7 kg	11,5 kg	62 kg



PRODUCTO FRESCO	* CAPACIDAD MÁXIMA KG	* CAPACIDAD MÁXIMA KG	* CAPACIDAD MÁXIMA KG
Tomate (por ej. San Marzano mitades)	5	9	35
Fruta en rodajas (aprox. 5/7 mm)	3 - 4	5 - 8	15 - 20
Setas (láminas de aprox. 5 mm)	2 - 3	4 - 5	10 - 15
Plantas aromáticas (tipo romero)	1 - 1,5	2 - 3	5 - 8



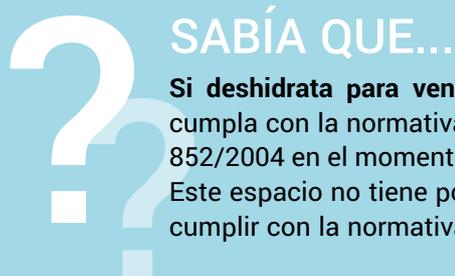
SABÍA QUE...

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 BASE	B.MASTER BASE TWIN	B.MASTER PLUS	B.MASTER PLUS TWIN	B.MASTER PLUS TWIN XL
40	40	72	72	144
70x50 cm				
15 mm				
45 mm	45 mm	40 mm	40 mm	40 mm
14 m ²	14 m ²	25 m ²	25 m ²	50 m ²
190x140x90 cm	190x140x90 cm	190x175x90 cm	190x175x90 cm	310x175x90 cm
3,4 kW monofásico - 5,1 kW trifásico	10,2 kW trifásico	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"				
automático y ajustable				
215 kg	240 kg	300 kg	330 kg	525 kg
* CAPACIDAD MÁXIMA 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



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 Essiccatori 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 Essiccatori.
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 Essiccatori.

Abril 2024



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

+39 0444 719046

info@tauroessiccatori.com

www.tauroessiccatori.com