

**SOLUTIONS POUR
LA DÉSHYDRATATION
PROFESSIONNELLE**

CATALOGUE PRODUITS
2024





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

Choisir Tauro, c'est

ASSISTANCE

Installations
high-tech dédiées,
garantie et
Tauro know-how.

**Toujours à vos côtés, avant
et après la vente.**

Nous mettons à votre
disposition toute notre
expérience en matière de
séchage professionnel.
Nous vous expliquons
comment sécher au mieux
n'importe quel produit.



Le déshydratation professionnelle est un business.

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

Une entreprise clés en main..

Grâce à notre expérience, nous élaborons avec vous
l'atelier qui convient le mieux à votre entreprise.

Nous définirons au mieux l'espace
et les éléments à acheter.

CLÉ EN MAIN

Nous mettons à disposition nos
techniciens et leur assistance pour créer
un atelier avec tout ce dont vous avez
besoin **en plus de votre déshydrateur.**

Depuis plus de 30 ans, avec nos **déshydrateurs professionnels**, nous sommes aux côtés des fermes, des agriturismes et des transformateurs d'aliments. Des alliés précieux pour les chefs et les producteurs d'aliments pour animaux.

PAS D'INTERMÉDIAIRES

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

Qualité Made in Italy depuis 30 ans.

Entreprise née de la passion de ceux qui vivent la nature et la campagne au quotidien avec respect, ingéniosité et dévouement.

Matières premières, composants, partenaires: tous proches de nous. Assurance et contrôle de la qualité. Chaque élément de nos déshydrateurs provient des fournisseurs des sources locales.

Nos déshydrateurs sont fabriqués à la main en acier inoxydable italien, afin de garantir leur durabilité et leur résistance.



Séchage naturel.

Notre équipe d'experts a développé une technologie avec un flux horizontal qui répartit le jet d'air uniformément sur tous les plateaux.

Nous garantissons un séchage optimal qui vous permet d'avoir un produit naturel qui se conserve longtemps sans l'ajout de colorants artificiels et de conservateurs.

SANS ADDITIFS ALIMENTAIRES

Prolonger la **durée de conservation** de vos produits de manière naturelle.

Penser par étapes.

Chez Tauro, nous pouvons effectuer des tests personnalisés avec vos produits. Nous sommes disponibles pour des conseils spécifiques pour votre ligne de production.

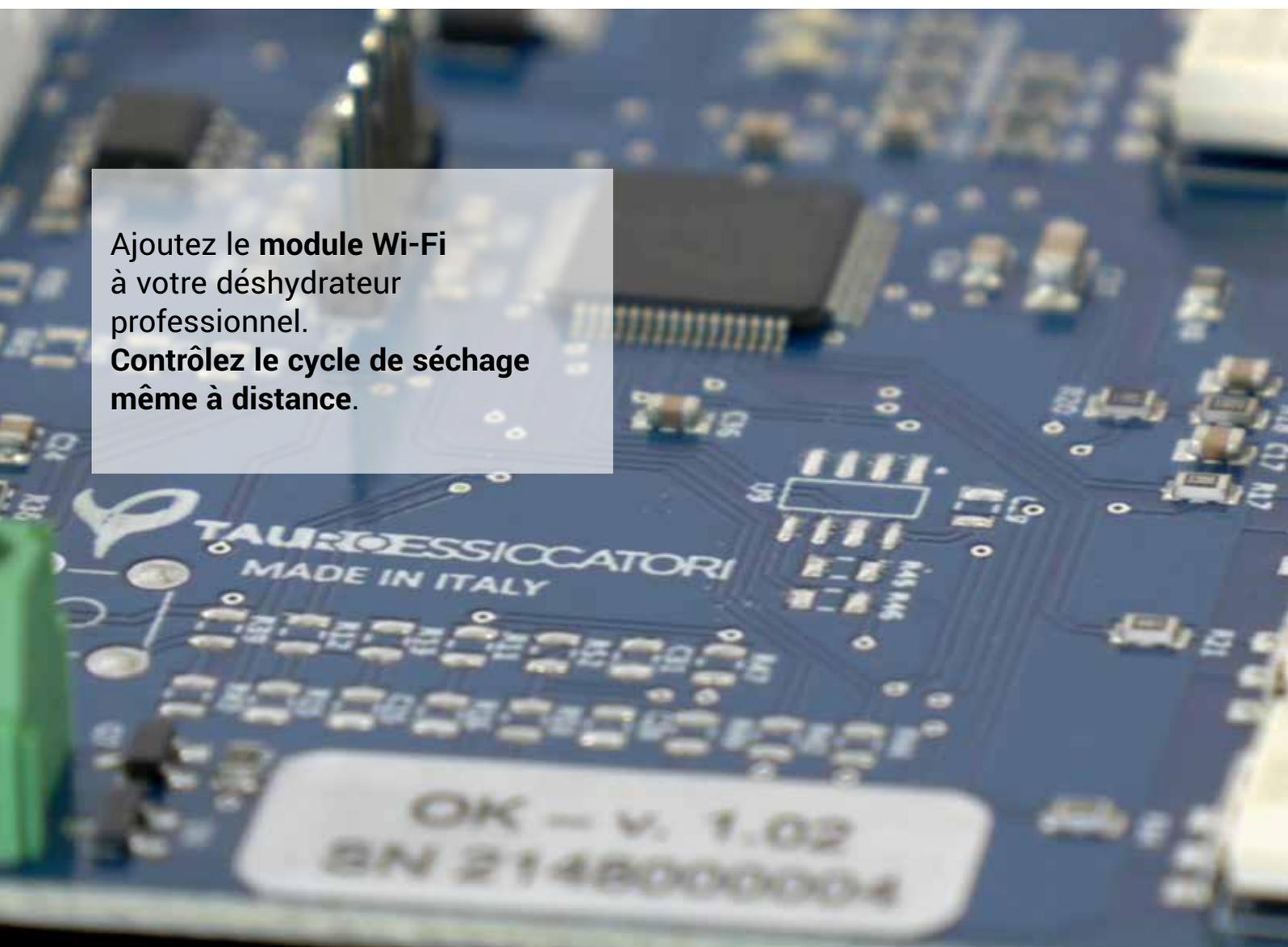
ESSAIS DE PRODUITS

Notre expérience pour réaliser des **tests personnalisés** avec vos produits.



Haute technologie déshydratation naturelle

Ajoutez le **module Wi-Fi**
à votre déshydrateur
professionnel.
Contrôlez le cycle de séchage
même à distance.



Système Wi-Fi en option.

Le module Wi-Fi permet de contrôler le cycle de séchage sans être devant la machine.

Lancez, vérifiez, mettez en pause ou arrêtez votre processus de séchage
Tout est possible, depuis une **simple application dédiée.**

TOUJOURS CONNECTÉ

L'industrie 4.0 à votre service.

En ajoutant le système Wi-Fi en option, le déshydrateur acquiert également le système de l'industrie 4.0, en ayant la possibilité d'être interconnecté avec le système d'information de l'entreprise.

La technologie au service du séchage.

Avec le système Wi-Fi, vous pouvez enregistrer la progression des cycles de séchage et les stocker pour les vérifier même après un certain temps pour suivre les lots de production.

**CRÉEZ
MEMORISEZ
SUIVEZ**

Des possibilités qui se multiplient.

Grâce au système Wi-Fi, vous bénéficiez de fonctionnalités supplémentaires non visibles sur l'écran classique.

Un guide rapide de ce que vous visualisez, ou la possibilité de créer votre propre des recettes personnalisées de manière plus simple et plus rapide.

**CARACTÉRISTIQUES
SUPPLÉMENTAIRES**

INDEX DE LA GAMME DES DÉSHYDRATEURS PROFESSIONNELS

LIGNE BIOSEC ET BMASTER

Avec un **déshydrateur professionnel**, vous pouvez récupérer les déchets de production, enrichir votre offre de produits et augmenter vos revenus.

Valoriser 100 % de votre production.



B.MASTER
DÉSHYDRATEUR PROFESSIONNEL



PAGE
10



Ligne Biosec De Luxe

jusqu'à **1 m²** de surface de déshydratation
6/12 ripiani en acier inoxydable - jusqu'à **550 W**

PAGE
12



Biosec PRO

3 m² de surface de déshydratation
12 plateaux en acier inoxydable - jusqu'à **2,0 kW**

PAGE
14



B.Master Base

14 m² de surface de déshydratation
40 plateaux en acier inoxydable - jusqu'à 5,1 kW

PAGE
16



B.Master Base Twin

14 m² de surface de déshydratation
40 plateaux en acier inoxydable - jusqu'à 10,2 kW

PAGE
18



B.Master Plus

25 m² de surface de déshydratation
72 plateaux en acier inoxydable - jusqu'à 7,5 kW

PAGE
20



B.Master Twin

25 m² de surface de déshydratation
72 plateaux en acier inoxydable - jusqu'à 15 kW

PAGE
22



B.Master Twin XL

50 m² 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** 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**, certifié pour le contact avec les aliments
- Plateaux en acier **AISI 304**, certifié pour le contact avec les aliments
- Gamme d'accessoires **anti-adhésifs**
- **Système électronique DrySet Pro**



BIOSEC DE LUXE B6

dimensions externes 27x27x45 cm



6 plateaux

23,5x35x1,2 cm

2,5/3,5 kg

capacité de charge
indicative

550 W

températures
de travail jusqu'à 68°C

BIOSEC DE LUXE B12

dimensions externes 27x27x82 cm



12 plateaux

23,5x35x1,2 cm

5/7 kg

capacité de charge
indicative

550 W

températures
de travail jusqu'à 68°C



20 % d'espace supplémentaire que les modèles en plastique

DrySet Pro
12 programmes, minuterie et programme de conservation

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

Poignée de fermeture simple et sûre

COMMENCEZ ICI, ZÉRO COMPROMIS.

Si vous débutez, vous avez peu d'expérience et vous souhaitez procéder étape par étape, voici le modèle pour vous.

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
augmenter l'offre
créer de la valeur**

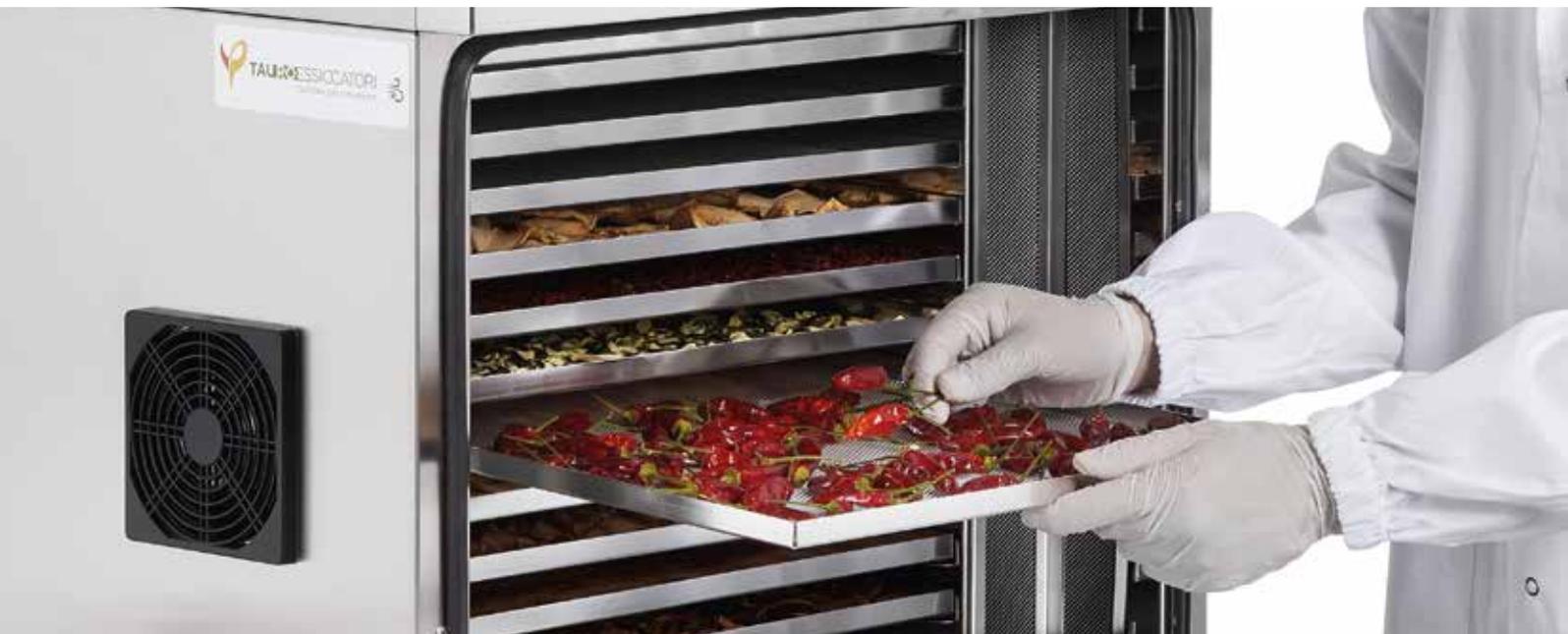
LE FUTUR DE LA DÉSHYDRATATION EST DÉJÀ ICI

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**.

 **BIOSEC** **PRO**
DÉSHYDRATEUR PROFESSIONNEL

- Made in Italy
- Tunnel et plateaux en acier **AISI 304**, certifié pour le contact avec les aliments



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
35 kg	20 kg	15 kg	8 kg

STANDARD

12
plateaux - 40x60x1,5 cm

3 m²
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
pour fleurs et feuilles

3 plateaux box pour herbes
et masses végétales -
40x60x11 cm

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

Plateaux box
pour herbes et
masses végétales
- en option -

Écran LCD,
écran de 3,5''
écran tactile
couleurs

Filtre air
en aspiration
amovible

Kit pâtes
disponible
pour sécher
votre pâte
- en option -

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 saturée 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 pertes de production**, redonner une nouvelle vie aux déchets de production, diversifier l'offre de produit.

B.MASTER **BASE**

DÉSHYDRATEUR PROFESSIONNEL

- Made in **Italy**
- Tunnel en acier **AISI 430**, certifié pour le contact avec les aliments
- Plateaux en acier **AISI 304**, certifié pour le contact avec les aliments



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 m²
de surface totale

5,1 kW triphasé
permet des températures
de travail jusqu'à 75°C

8
programmes
personnalisables

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
pour fleurs et feuilles

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



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

Expulsion
air humide
canalisable

Filtre air
en aspiration
amovible



Température
de fonctionnement
jusqu'à **90 degrés**
- en option -

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**

PRODUCTION MOYENNE RENDEMENT MAXIMAL

B.MASTER BASE TWIN

C'est la solution idéale pour les entreprises qui souhaitent **réduire les déchets**, donner une nouvelle vie aux pertes de production et différencier leur offre de produits. **De série:** deux sources de chaleur électriques qui permettent d'atteindre la **température la plus élevée même à pleine charge** et deux unités de ventilation et d'évacuation de l'air humide pour une uniformité maximale.

B.MASTER BASE TWIN

DÉSHYDRATEUR PROFESSIONNEL

- Made in **Italy**
- Tunnel en acier **AISI 430**, certifié pour le contact avec les aliments
- Plateaux en acier **AISI 304**, certifié pour le contact avec les aliments



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
150 kg	80 kg	60 kg	25 kg

STANDARD

40

plateaux - 50x70x1,5 cm

14 m²

de surface totale

10,2 kW triphasé

permet des températures
de travail jusqu'à 75°C

8

programmes
personnalisables

EN OPTION

WI-FI

système pour le contrôle à
distance du fonctionnement

4

grilles internes
pour fleurs et feuilles

8/12 plateaux box pour

herbes et masses végétales
de 11 ou 21 cm



NOUVELLE TECHNOLOGIE

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



Jusqu'à 10 kW
avec double résistance



Double ventilateur
et double système
d'évacuation de
l'air. Expulsion de
l'air humide par
canalisation

Extensible:
possibilité d'ajouter
un module qui peut
également être
appliqué ensuite

Filtre air
en aspiration
amovible

Température
de fonctionnement
jusqu'à **90 degrés**
- en option -

PUISSANCE ET CONTRÔLE.

Tous les déshydrateurs Twin sont équipés d'un **double module de chauffage**, grâce auquel même les produits les plus tenaces peuvent être séchés facilement et en toute sécurité. **Extensible:** ajoutez un module même à un stade ultérieur et obtenez un déshydrateur plus spacieux en fonction des nouvelles quantités de production.

La certitude du meilleur résultat

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

- Made in Italy
- Tunnel en acier **AISI 430**, certifié pour le contact avec les aliments
- Plateaux en acier **AISI 304**, certifié pour le contact avec les aliments



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 m²

de surface totale

5,1 kW triphasé

permet des températures
de travail jusqu'à 75°C

8

programmes
personnalisables

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
pour fleurs et feuilles

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

NOUVEAU TECHNOLOGIE
Panneau de commande électronique unique
Écran LCD,
écran de 3,5"
écran tactile couleurs



Portée maximale de déshydratation
45 kg d'herbes fraîches

Expulsion
air humide
canalisable

Filtre air
en aspiration
amovible



Température
de fonctionnement
jusqu'à **90 degrés**
- en option -

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 m²
de surface
disponible

CONDITIONS OPTIMALES ET SÉCURITÉ MAXIMALE

B.MASTER PLUS 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 PLUS TWIN

DÉSHYDRATEUR PROFESSIONNEL

- Made in Italy
- Tunnel en acier **AISI 430**, certifié pour le contact avec les aliments
- Plateaux en acier **AISI 304**, certifié pour le contact avec les aliments



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
280 kg	160 kg	120 kg	45 kg

STANDARD

72
plateaux - 50x70x1,5 cm

25 m²
de surface totale

10,2 kW triphasé
permet des températures
de travail jusqu'à 75°C

8
programmes
personnalisables

EN OPTION

15 kW triphasé
pour plus de
puissance thermique

WI-FI
système pour le contrôle à
distance du fonctionnement

4
grilles internes
pour fleurs et feuilles

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



Double ventilateur
et double système
d'évacuation
de l'air



Jusqu'à 15 kW
avec double
résistance



NOUVELLE TECHNOLOGIE
Panneau de commande électronique unique
Écran LCD,
écran de 3,5''
écran tactile
couleurs



Extensible:
possibilité d'ajouter
un module qui peut
également être
appliqué ensuite



Filtre air
en aspiration
amovible



Température
de fonctionnement
jusqu'à **90 degrés**
- en option -

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 PLUS TWIN XL

Avec la version B.Master Twin XL, vous pouvez **doubler la surface** pour atteindre un total de 50 m².

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

B.MASTER PLUS TWIN XL

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 m²

de surface totale

10,2 kW triphasé

permet des températures
de travail jusqu'à 75°C

8

customizables
programmes

EN OPTION

176 88 plateaux par module

24/48 plateaux 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
pour fleurs et feuilles



Double ventilateur
et double système
d'évacuation
de l'air

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

Filtre air
en aspiration
amovible

Température
de fonctionnement
jusqu'à **90 degrés**
- en option -

- Made in Italy
- Tunnel en acier AISI 430, certifié pour le contact avec les aliments
- Plateaux en acier AISI 304, certifié pour le contact avec les aliments

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'installation qui est faite pour vous

ACCESSOIRES B.MASTER PRATIQUES ET UTILES

CHARIOT À ROULETTES

Entièrement en acier inoxydable, avec roues pivotantes, conçu pour une insertion rapide et facile des plateaux de séchage. Certifié pour le contact alimentaire. **Votre meilleur partenaire pour réduire les temps de chargement et de déchargement.**

- Fabriqué en **Italie**
- Chariot en acier **AISI 430** certifié pour le contact avec les aliments
- Plateaux en acier **AISI 304** certifié pour le contact avec les aliments

Pour chargement/ déchargement pour une insertion rapide et facile des plateaux de séchage.



PLATEAUX, PLATEAU-BOX ET ACCESSOIRES

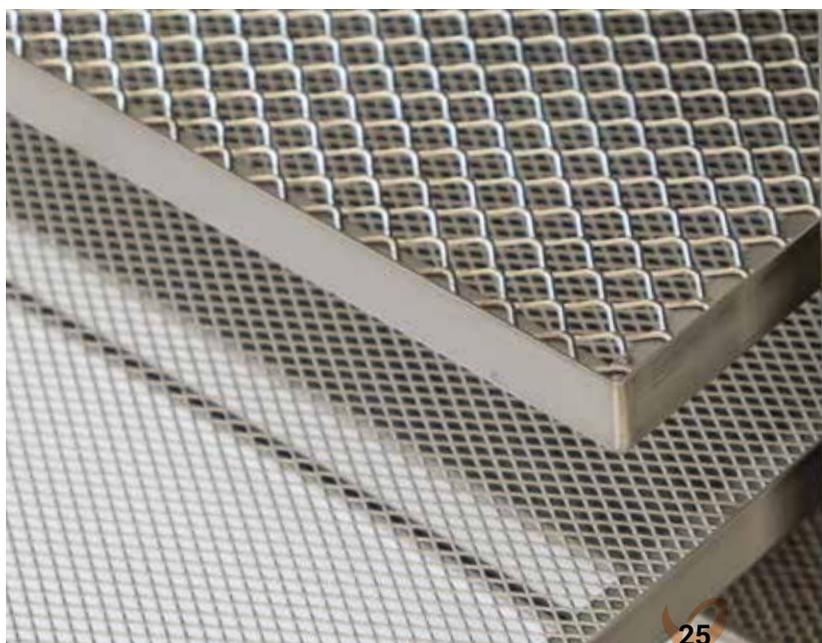
PLATEAU BOX POUR HERBES ET MASSES VÉGÉTALES

Disponibles en hauteurs de 11 et 21 cm, les nouveaux plateaux pour les herbes, entièrement en acier inoxydable et fabriqués individuellement à la main, **permettent de charger des masses végétales très volumineuses** et sont compatibles à 100% avec tous les modèles B.Master équipés de plateaux standard. Plateaux en acier **AISI 304**.



PLATEAUX

Les plateaux sont disponibles avec des mailles larges ou fines.
Plateaux en acier **AISI 304** certifié pour le contact avec les aliments.



DES ACCESSOIRES ANTIADHÉSIFS POUR FACILITER LE PROCESSUS



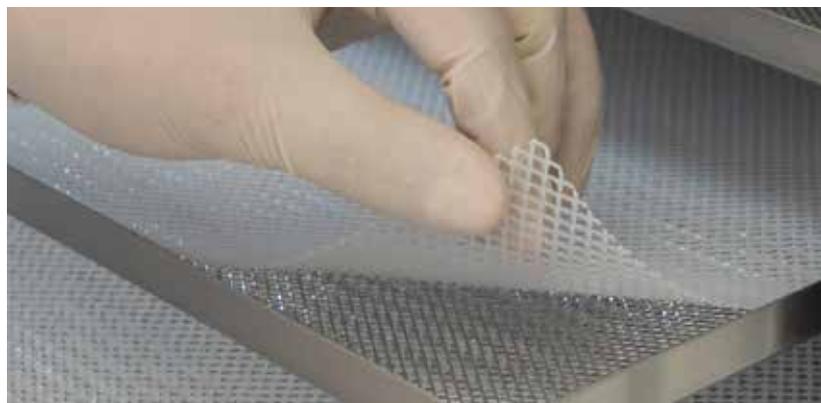
FEUILLE DRYSILK

Pour sécher les aliments aqueux, les purées, les feuilles et les fleurs, les produits sucrés et fins, qui colleraient aux plateaux. **DrySilk** est fabriqué à partir d'un matériau antiadhésif de qualité alimentaire et **peut être réutilisé des milliers de fois**. Composition: **PTFE** (Teflon®), certifié pour le contact avec les aliments.



DRYSILK NET

DrySilk Net, système de filet en plastique anti-adhérent et polyvalent convenant à de nombreux produits tranchés. Si vous les empilez, **vous pouvez doubler la capacité de vos déshydrateurs!** Composition: **PP** (Polypropylène), certifié pour le contact avec les aliments.



SILIDROP

SiliDrop, plateau en silicone platine Made in Italy pour le séchage de **tous les liquides**. Conçu pour offrir des performances maximales: **réutilisable des milliers de fois**, idéal pour les purées, les yaourts et les préparations semi-liquides. Composition: 100% **silicone**, certifié pour le contact avec les aliments.



LA MEILLEURE FAÇON DE CONSERVER LES PRODUITS SÉCHÉS

BOÎTES DE STOCK

Boîtes et sacs de stockage certifiés pour le contact alimentaire et adaptés à la mise sous vide: des solutions simples et professionnelles pour le stockage de vos produits tout juste séchés.

Composition: **PP** (Polypropylène), certifié pour le contact avec les aliments.



EXPANSIBLE ET POLYVALENT, DÉCOUVREZ LES CARACTÉRISTIQUES



CARACTÉRISTIQUES	B6	B12	BIOSEC PRO
Nombre de plateaux	6	12	12
Dimensions du plateau	23,5x35 cm	23,5x35 cm	60x40 cm
Hauteur du bord du plateau	1,2 cm	1,2 cm	1,5 cm
Distance entre les plateaux	4 cm	4 cm	3 cm
Surface utile totale	0,5m ²	1m ²	3m ²
Dimensions externes (LxHxP)	27x27x45 cm	27x27x82 cm	65x56x90 cm
Puissances thermiques disponibles	550 W	550 W	2,0 kW monophasé
Réglage de la température	électronique avec affichage led	électronique avec affichage led	électronique avec écran tactile couleurs 3,5''
Réglage de l'évacuation de l'air humide	-	-	automatique et réglable
Poids à vide de la machine	7 kg	11,5 kg	62kg



PRODUIT FRAIS	* CAPACITÉ MAXIMALE KG	* CAPACITÉ MAXIMALE KG	* CAPACITÉ MAXIMALE KG
Tomates (par exemple, San Marzano en deux)	5	9	35
Fruits en tranches (épaisseur d'environ 5/7 mm)	3 - 4	5 - 8	15 - 20
Champignons en tranches (épaisseur d'environ 5 mm)	2 - 3	4 - 5	10 - 15
Herbes officinales (par exemple, le romarin)	1 - 1,5	2 - 3	5 - 8

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 de la déshydratation.



B.BASE PRINCIPALE	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 ^{m2}	14 ^{m2}	25 ^{m2}	25 ^{m2}	50 ^{m2}
190x140x90 cm	190x140x90 cm	190x175x90 cm	190x175x90 cm	310x175x90 cm
3,4 kW monophasé - 5,1 kW triphasé	10,2 kW triphasé	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''				
automatique et réglable				
215 kg	240 kg	300 kg	330 kg	525 kg
* CAPACITÉ MAXIMALE 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

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.

* La capacité maximale est la quantité de produit frais à pleine charge.



www.tauroessiccatore.com

© Tauro Essiccatore 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 Essiccatore. 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 Essiccatore.

Mai 2024



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

+39 0444 719046

info@tauroessiccatori.com

www.tauroessiccatori.com