



**SOLUZIONI PER
L'ESSICCAZIONE
PROFESSIONALE**

CATALOGO PRODOTTI





www.tauroessiccatori.com



Tauvo 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

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.



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.

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.**

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.

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.



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 ripiani.

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.

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.**

 **TAURO**ESSICCATORI
Essiccare per conservare

 **BIOSEC**
ESSICCATORE DOMESTICO

 **BIOSEC** **PRO**
ESSICCATORE PROFESSIONALE

B.MASTER
ESSICCATORE PROFESSIONALE



PAGINA
10



Biosec Linea De Luxe
fino a **1 m²** di superficie essiccante
6/12 ripiani in acciaio inox - fino a **550 W**

PAGINA
12



Biosec PRO
3 m² di superficie essiccante
12 ripiani in acciaio inox - fino a **2,0 kW**

PAGINA
14



B.Master Base
14 m² di superficie essiccante
40 ripiani in acciaio inox - fino a 5,1 kW

PAGINA
16



B.Master Base Twin
14 m² di superficie essiccante
40 ripiani in acciaio inox - 10,2 kW

PAGINA
18



B.Master Plus
25 m² di superficie essiccante
72 ripiani in acciaio inox - fino a 7,5 kW

PAGINA
20



B.Master Plus Twin
25 m² di superficie essiccante
72 ripiani in acciaio inox - fino a 15 kW

PAGINA
22



B.Master Plus Twin XL
50 m² 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
- Ripiani 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



6 ripiani

23,5x35x1,2 cm

2,5/3,5 kg

capacità indicativa di carico

550 W

temperatura di
funzionamento fino a 68°C

BIOSEC DE LUXE B12

dimensioni esterne 27x27x82 cm



12 ripiani

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

**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 ripiani 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 ² di superficie utile	2,0 kW monofase temperatura di funzionamento fino a 70°C	8 programmi personalizzabili
OPTIONAL	Sistema SMART-DRY ottimizzazione del processo e risparmio energetico	Wi-Fi sistema per il controllo remoto di funzionamento	RAGGI UV-C sistema per la sanificazione dell'aria	
ACCESSORI	2 griglie interne fermafoglie	3 cestelli box per erbe e masse vegetali - 40x60x11 cm	RIPIANI disponibili con maglia larga o maglia fine	ANTIADERENTI fogli, retine e vaschette per agevolare il processo

4 gruppi termoventilanti
per garantire omogeneità di flusso

Cestelli box e griglie fermafoglie
per erbe e masse vegetali
- optional -

Filtro aria in aspirazione
rimovibile

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

SISTEMA SMART-DRY:
per l'essiccazione della pasta, risparmio e ottimizzazione
- 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.

**Minime
dimensioni 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
- Ripiani 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 m²
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

Temperatura
di funzionamento
fino a 90°C

ACCESSORI

4
griglie interne
fermafoglie

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

RIPIANI
disponibili con maglia larga
o maglia fine

ANTIADERENTI
fogli, retine e vaschette per
agevolare il processo



NUOVA TECNOLOGIA

Unico pannello di controllo ELETTRONICO

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

Espulsione
aria umida canalizzabile

Filtro aria in aspirazione rimovibile



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
- Ripiani 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 m²
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

Temperatura
di funzionamento
fino a 90°C

ACCESSORI

4
griglie interne
fermafoglie

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

RIPIANI
disponibili con maglia larga
o maglia fine

ANTIADERENTI
fogli, retine e vaschette per
agevolare il processo



NUOVA TECNOLOGIA

Unico pannello di controllo ELETTRONICO

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



Fino a 10 kW con doppia resistenza



Doppio ventilatore e doppio sistema di smaltimento. Espulsione aria umida canalizzabile

Espandibile: possibilità di aggiunta modulo essiccante successiva all'acquisto

Filtro aria in aspirazione **rimovibile**

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

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 la nuova quantità produttiva.

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
- Ripiani 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 m²
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

Temperatura
di funzionamento
fino a 90°C

ACCESSORI

4
griglie interne
fermafoglie

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

RIPIANI
disponibili con maglia larga
o maglia fine

ANTIADERENTI
fogli, retine e vaschette per
agevolare il processo

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



Portata massima di essiccazione
45 kg di erbe fresche

Filtro aria in aspirazione **rimovibile**

Espulsione aria umida canalizzabile



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

PER TE SIGNIFICA:

essicare 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 m² 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
- Ripiani 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 m²
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

Temperatura
di funzionamento
fino a 90°C

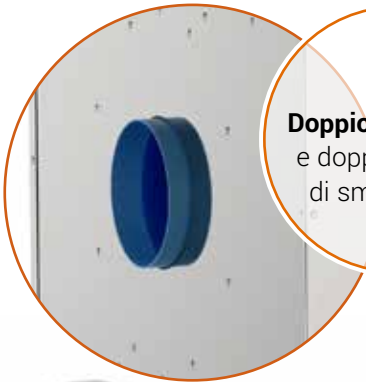
ACCESSORI

4
griglie interne
fermafoglie


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

RIPIANI
disponibili con maglia larga
o maglia fine

ANTIADERENTI
fogli, retine e vaschette per
agevolare il processo




Doppio ventilatore
e doppio sistema
di smaltimento



Fino a 15 kW
con doppia
resistenza

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



Espandibile:
possibilità di aggiunta
modulo essiccante
successiva
all'acquisto

Filtro aria in
aspirazione
rimovibile

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

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 m² 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

STANDARD	144 ripiani 72 per modulo 50x70x1,5 cm	50 m² 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	Temperatura di funzionamento fino a 90°C	
ACCESSORI	4 griglie interne fermafoglie	176 ripiani - 88 per modulo 24/48 cestelli box per masse vegetali da 11 o 21 cm	RIPIANI disponibili con maglia larga o maglia fine	ANTIADERENTI fogli, retine e vaschette per agevolare il processo



Doppio ventilatore
e doppio sistema
di smaltimento

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

Filtro aria in
aspirazione
rimovibile

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

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

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
- Ripiani in acciaio **AISI 304**, idoneo al contatto con alimenti

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



RIPIANI, CESTELLONI E SUPPORTI PERSONALIZZATI

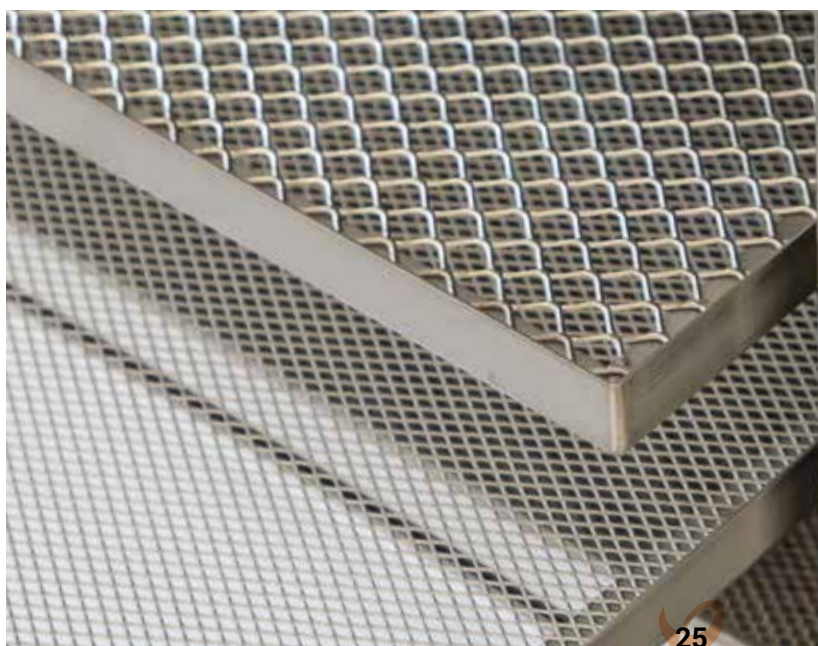
CESTELLI BOX PER ERBE E MASSE VEGETALI

Con altezze disponibili di 11 e 21 cm, 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.



RIPIANI STANDARD

Disponibili a maglia larga o maglia fine.
Ripiani in acciaio inox **AISI 304**, idoneo al contatto con alimenti.



ANTIADERENTI TAURO PER AGEVOLARE IL PROCESSO

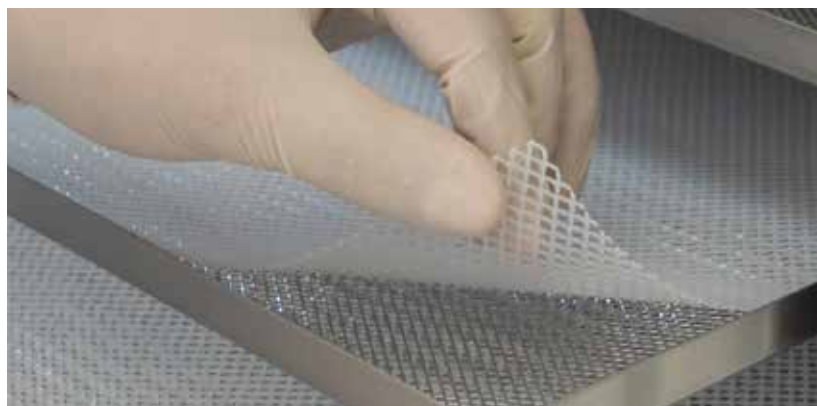
FOGLI DRYSILK

Per essiccare alimenti acquosi, puree, foglie e fiori, prodotti zuccherini e sottili, che si attaccherebbero ai ripiani. **DrySilk** è realizzato in materiale antiaderente per alimenti, **riutilizzabile migliaia di volte**.
Composizione: **PTFE** (Teflon®), 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.



VASCHEE 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.



CONSERVARE AL MEGLIO

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.



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 ²	1 m ²	3 m ²
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

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.



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 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 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...

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.

* Con **PORTATA MASSIMA** si intende la quantità di prodotto fresco a pieno carico.



www.tauroessiccatori.com

© Tauro Essicatori 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'espressa e formale autorizzazione da parte di Tauro Essicatori.
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 Essicatori.

Maggio 2025



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

+39 0444 719046
info@tauroessiccatori.com
www.tauroessiccatori.com