



B.MASTER BASE

ESSICCATORE
PROFESSIONALE

B.MASTER **BASE**

ESSICCATORE PROFESSIONALE

TAURO: DA PIÙ DI 30 ANNI, IL RIFERIMENTO PER L'ESSICCAZIONE

Tauro Essiccatori nasce nella campagna veneta.

Qui sono germogliate le idee per i nostri essiccatori, la mente rivolta a chi con il proprio lavoro quotidiano fa storia e cultura.

Risparmio energetico, ecosostenibilità, Made in Italy, rispetto dell'ambiente, delle persone e degli alimenti: valori che da sempre ci guidano e da cui partiamo ogni giorno per **progettare oggi gli essiccatori di domani.**



OLTRE 30 ANNI DI
COLLABORAZIONI,
ESPERIENZE,
RICERCHE
E SOLUZIONI CON
L'ESSICCAZIONE



CONSULENZA E SOLUZIONI PER L'ESSICCAZIONE PROFESSIONALE

B.MASTER BASE
ESSICCATORE PROFESSIONALE

Operiamo al fianco di aziende agricole, agriturismi, pastifici, aziende di trasformazione alimentare, erboristica, farmaceutica. Lavoriamo con gli chef e con chi si occupa di pet food, collaboriamo con importanti realtà nel settore delle nuove alimentazioni e con produttori artigianali della grande tradizione gastronomica. Aiutiamo a **creare valore, differenziare, innovare e crescere.**



PRESENTAZIONE

B.MASTER **BASE**
ESSICCATORE PROFESSIONALE

ESSICCAZIONE DI QUALITÀ IN DIMENSIONI CONTENUTE

L'essiccatore professionale **B.MASTER BASE** è la risposta giusta per le aziende che intendono valorizzare i prodotti, minimizzare gli sprechi e creare nuove proposte per un mercato sempre più attento a qualità, genuinità e controllo della filiera.

B.MASTER BASE racchiude tutte le potenzialità di un impianto professionale in dimensioni contenute, ed è quindi la scelta ideale per piccole o medie produzioni.



ASCOLTO E ANALISI PRE-VENDITA

Per noi di Tauro Essiccatori è importante ascoltare, comprendere e consigliare, prima di vendere.

Valuteremo insieme le opportunità, le sfide e le soluzioni per le singole esigenze, con la passione e la competenza di chi si occupa di essiccazione da sempre.

Sceghieremo insieme optional e accessori di **B.MASTER BASE** perché sia perfetto per realizzare i vostri prodotti migliori.

IL VALORE DEL MADE IN ITALY

Ogni **B.MASTER BASE** è prodotto e rifinito da noi, nella nostra sede di Camisano Vicentino.

Tutti i componenti, dall'acciaio inox alle parti elettroniche, sono scelti da fornitori e partner di nostra assoluta fiducia e di provenienza locale, perché crediamo nella collaborazione e nella ricerca della massima qualità. Una qualità che da oltre trent'anni si rispecchia in ogni essiccatore Tauro.

POST-VENDITA: SUPPORTO COSTANTE

Seguire i nostri Clienti dopo l'acquisto è per noi una missione fondamentale.

Ogni **B.MASTER BASE** ha la sua storia: ci piace capire come venga utilizzato, aiutare ad ottimizzare i processi e fornirvi tutta la nostra esperienza perché i risultati siano sempre i migliori possibili.

CONSULENZA PROFESSIONALE

Un team completo a disposizione delle attività di business legate all'essiccazione.

Livio Zanon Santon, titolare di Tauro Essiccatori, segue tutti gli aspetti tecnici e scientifici.

Chef Paolo Dalicandro, grande esperto di essiccazione, offre il suo supporto in ambito di ricerca e produzione alimentare.



CARATTERISTICHE

VERSATILE E INTELLIGENTE

Versatilità e modularità fanno di **B.MASTER BASE** una soluzione ottimale per ogni esigenza, permettendogli di adattarsi a diverse condizioni di utilizzo.

B.MASTER BASE è dotato di serie di tutte le caratteristiche che fanno degli essiccatori TAURO uno standard ormai consolidato: struttura interamente in acciaio inox, display touchscreen, sistema di connessione Wi-Fi per il controllo e la gestione remota.

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



STANDARD

40 ripiani
50x70x1,5 cm

14 m²
di superficie utile

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

Wi-Fi
sistema per il controllo
remoto di funzionamento

OPTIONAL

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

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



8 PROGRAMMI PERSONALIZZABILI

Pannello di controllo
touchscreen
display LCD
schermo da 3,5"
a colori

Esplorazione
aria umida
canalizzabile

Sistema Wi-Fi
di serie
per controllo
e gestione
da remoto

Nuova struttura
dei portelli e
maniglie
ergonomiche

Guarnizioni e
coibentazione
rinforzati

CONTROLLO E GESTIONE

Tutti gli essiccatori professionali Tauro sono dotati di sistema di **regolazione e smaltimento dell'aria umida**, che permette di **ottimizzare l'essiccazione** e **ridurre il consumo** energetico. **B.MASTER BASE** gestisce l'aria in base alle condizioni di lavoro, al tipo di prodotto e alla fase di processo, interamente programmabile.

**Solido e intelligente,
semplice da usare.**



| Modello | Potenza totale (kW) | Potenza termica (kW) | Voltaggio (V) | Tipo di spina |
|---------------|---------------------|----------------------|---------------|---------------|
| B.MASTER BASE | 3,6 | 3,4 | 230 | 2P+E - 32A |
| | 5,4 | 5,1 | 400 | 3P+N+E - 16A |

CARATTERISTICHE TECNICHE

| | |
|------------------------------------|--|
| Numero ripiani | 40 |
| Dimensioni ripiano | 70x50 cm |
| Altezza bordo ripiano | 1,5 cm |
| Distanza tra ripiani | 4,5 cm |
| Superficie complessiva utile | 14 m ² |
| Dimensioni esterne (LxAxP) | 190x140x90 cm |
| Potenze termiche disponibili | 3,4 kW monofase - 5,1 kW trifase |
| Regolazione temperatura | elettronica con display touch-screen a colori 3,5" |
| Regolazione smaltimento aria umida | automatica e regolabile |
| Peso a vuoto della macchina | 215 kg |

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 |



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.

**Potenze e consumi
nell'essiccazione
professionale**

SISTEMA WI-FI DI SERIE: CONTROLLO, GESTIONE E FUNZIONI EVOLUTE

Il sistema Wi-Fi permette di controllare da remoto tutte le funzioni di **B.MASTER BASE**, da qualsiasi dispositivo: smartphone, tablet, pc o mac.

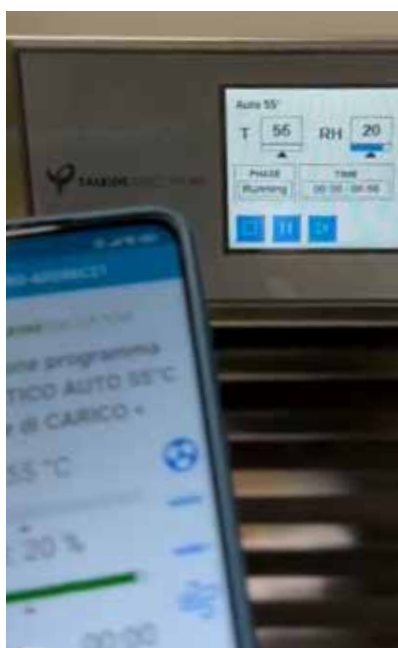
Avvia, metti in pausa o ferma del tutto il tuo processo di essiccazione, gestisci e monitora temperatura e umidità, crea e rinomina i tuoi programmi personalizzati.

Tutto da una semplice applicazione dedicata.

E se dove lavori non c'è una rete, nessun problema: **B.MASTER BASE** crea la sua rete locale Wi-Fi a cui puoi connetterti.

MODULO WI-FI

CONTROLLA
 IL CICLO DI
 ESSICCAZIONE
 ANCHE DA
 REMOTO



■ SEMPRE CONNESSO

Industria 4.0 al tuo servizio.

Grazie al sistema Wi-Fi installato di serie, l'essiccatore acquisisce le caratteristiche di "Bene Industria 4.0", avendo la possibilità di essere interconnesso alla rete aziendale per lo scambio dati.

■ CREA, MEMORIZZA, TRACCIA

Tecnologia al servizio dell'essiccazione.

Con il sistema Wi-Fi puoi 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 di produzione.

■ FUNZIONI AGGIUNTIVE, SUPPORTO E ASSISTENZA

Possibilità che si moltiplicano.

Il sistema Wi-Fi dà accesso alle funzionalità più evolute di B.MASTER BASE, non gestibili dal solo display. Una guida rapida su quello che stai visualizzando e la possibilità di creare in modo più facile ricette personalizzate. Inoltre, per assistenza o consulenze su processi specifici o esigenze particolari, la macchina può essere gestita e programmata direttamente dai Tecnici Tauro.

OPTIONAL

B.MASTER BASE
ESSICCATORE PROFESSIONALE

CARRELLO CARICO E SCARICO PRATICITÀ ED EVOLUZIONE

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

DOTAZIONI DISPONIBILI

RIPIANI DI ESSICCAZIONE

Configurazione standard di B.MASTER BASE, disponibili a maglia larga o maglia fine.

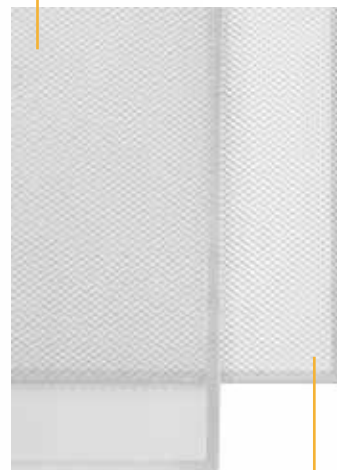
40 ripiani in acciaio inox AISI 304, idoneo al contatto con alimenti.

Dimensioni 50x70x1,5 cm

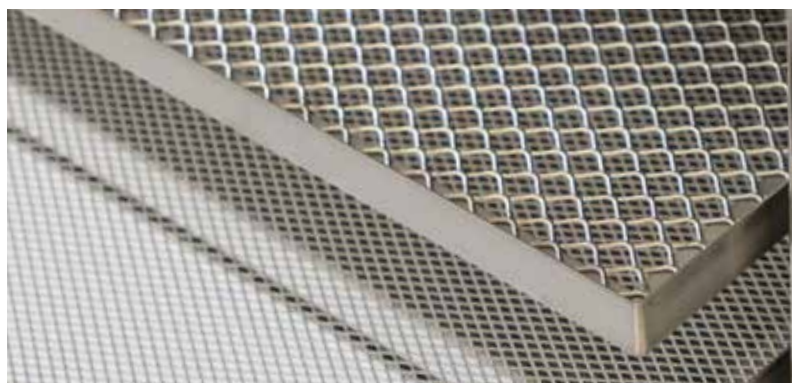
B.MASTER BASE
ESSICCATORE PROFESSIONALE



Maglia fine



Maglia larga



DOTAZIONI DISPONIBILI

CESTELLI IN ACCIAIO E PLASTICA

Dedicati all'essiccazione di erbe, foglie e masse vegetali voluminose.

Cestelli box in acciaio inox **AISI 304**, idoneo al contatto con alimenti. Intercambiabili ai ripiani standard.

- 8 cestelli 50x70x21 cm oppure 12 cestelli 50x70x11 cm

Cestelli box in materiale plastico, idoneo al contatto con alimenti. Intercambiabili ai ripiani standard.

- 24 cestelli 30x40x10 cm
- Kit griglie fermafoglie



B.MASTER BASE
ESSICCATORE PROFESSIONALE



Kit griglie fermafoglie



Versatilità ed efficienza.

La dotazione è configurabile in base alle esigenze di produzione.

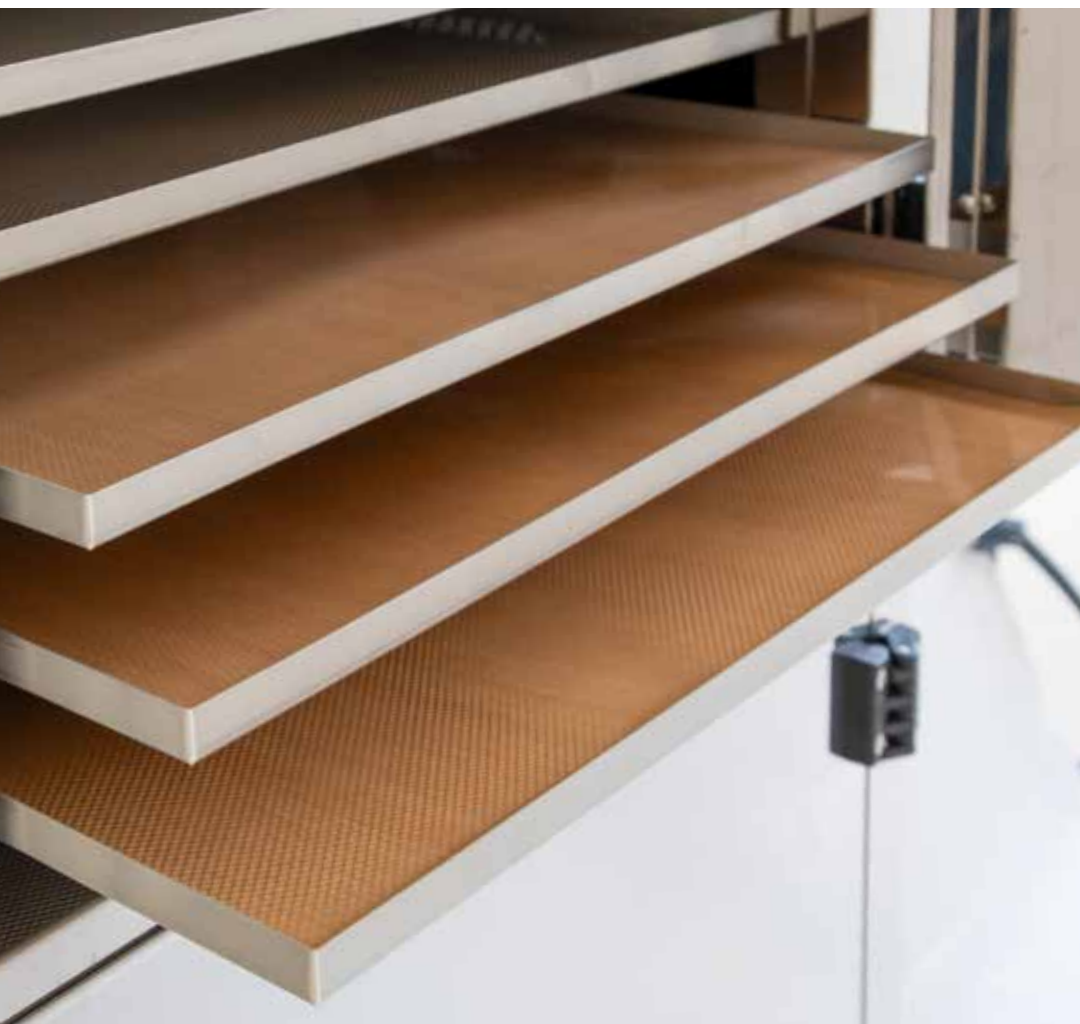
ACCESSORI

SUPPORTI ANTIADERENTI

Drysilk. Fogli antiaderenti realizzati in PTFE (Teflon®), idoneo al contatto con alimenti.

Indispensabili per essiccare alimenti acquosi, puree, foglie e fiori, prodotti zuccherini e sottili, tendenti ad aderire ai ripiani. Lavabili e riutilizzabili.

B.MASTER BASE
ESSICCATORE PROFESSIONALE



Dimensioni 70x50 cm



ACCESSORI

SUPPORTI ANTIADERENTI

B.MASTER BASE
ESSICCATORE PROFESSIONALE

DrySilk Net. Reti realizzate in PP (Polipropilene), idoneo al contatto con alimenti, multiuso adatte ai prodotti tagliati a fette.

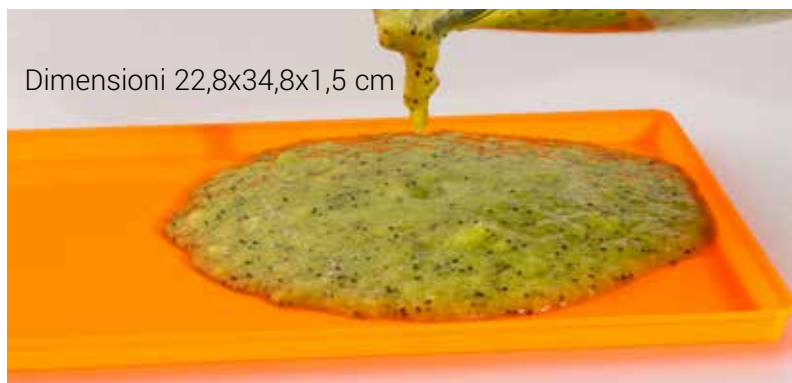
Forniscono antiaderenza e non ostacolano il flusso d'aria. É possibile sovrapporre due reti DrySilk Net raddoppiando la capacità di B.MASTER BASE. Lavabili e riutilizzabili.



Dimensioni 70x50 cm



SiliDrop. Esclusiva vaschetta in Platinum silicone Made in Italy per l'essiccazione di masse liquide. Ideale per puree, yogurt, fruit leather e preparati semiliquidi. Lavabili e riutilizzabili.



Dimensioni 22,8x34,8x1,5 cm

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

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

