



**B.MASTER  
PLUS**

ESSICCATORE  
PROFESSIONALE

**B.MASTER** **PLUS**

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** PLUS  
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** PLUS  
ESSICCATORE PROFESSIONALE

# L'ESSICCATORE PROFESSIONALE PIÙ NOTO E VERSATILE

Potenza e delicatezza, versatilità e affidabilità fanno di **B.MASTER PLUS** il modello più noto della gamma TAURO Professionale.

**B.MASTER PLUS** 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.



## 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. Sceglieremo insieme optional e accessori di **B.MASTER PLUS** perché sia perfetto per realizzare i vostri prodotti migliori.

## IL VALORE DEL MADE IN ITALY

Ogni **B.MASTER PLUS** 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 PLUS** 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.



# AFFIDABILE E INTELLIGENTE

Disponibile in 3 diverse configurazioni di potenza, **B.MASTER PLUS** risponde a qualsiasi esigenza di essiccazione con la massima efficienza.

**B.MASTER PLUS** 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.

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



<b>STANDARD</b>	<b>72 ripiani</b> 50x70x1,5 cm	<b>25 m<sup>2</sup></b> di superficie utile	<b>5,1 kW</b> trifase temperatura di funzionamento fino a 75°C	<b>Wi-Fi</b> sistema per il controllo remoto di funzionamento
<b>OPTIONAL</b>	<b>3,4 kW</b> monofase <b>7,5 kW</b> trifase per una maggiore potenza termica	<b>Temperatura</b> di funzionamento fino a 90°C		
<b>ACCESSORI</b>	<b>4</b> griglie interne fermafoglie	<b>12/24</b> cestelli box per erbe e masse vegetali da 11 o 21 cm	<b>RIPIANI</b> disponibili con maglia larga o maglia fine	<b>ANTIADERENTI</b> fogli, retine e vaschette per agevolare il processo



8 PROGRAMMI PERSONALIZZABILI

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

**Espulsione**  
aria umida  
canalizzabile

**Portata massima di essiccazione**  
45 kg di erbe  
fresche

**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 PLUS** gestisce l'aria in base alle condizioni di lavoro, al tipo di prodotto e alla fase di processo, interamente programmabile.

**Fino a 25 m<sup>2</sup>  
di superficie  
disponibile**



Modello	Potenza totale (kW)	Potenza termica (kW)	Voltaggio (V)	Tipo di spina
B.MASTER PLUS	3,6	3,4	230	2P+E - 32A
	5,4	5,1	400	3P+N+E - 16A
	7,8	7,5	400	3P+N+E - 16A

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Numero ripiani	72
Dimensioni ripiano	70x50 cm
Altezza bordo ripiano	1,5 cm
Distanza tra ripiani	4 cm
Superficie complessiva utile	25 m <sup>2</sup>
Dimensioni esterne (LxAxP)	190x175x90 cm
Potenze termiche disponibili	3,4 kW monofase - 5,1/7,5 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	300 kg

## PRODOTTO FRESCO - PORTATA MASSIMA



<b>Pomodori</b> es. San Marzano a metà	<b>Frutta a fette</b> spessore circa 5/7mm	<b>Funghi a fette</b> spessore circa 5 mm	<b>Erbe officinali</b> es. rosmarino
160 kg	160 kg	120 kg	45 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 PLUS**, 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 PLUS** 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 PLUS, 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** PLUS  
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 PLUS, disponibili a maglia larga o maglia fine.

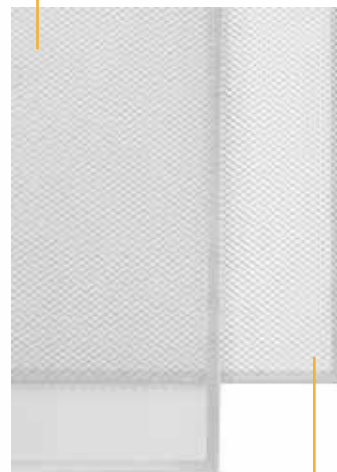
72 ripiani in acciaio inox AISI 304, idoneo al contatto con alimenti.

Dimensioni 50x70x1,5 cm

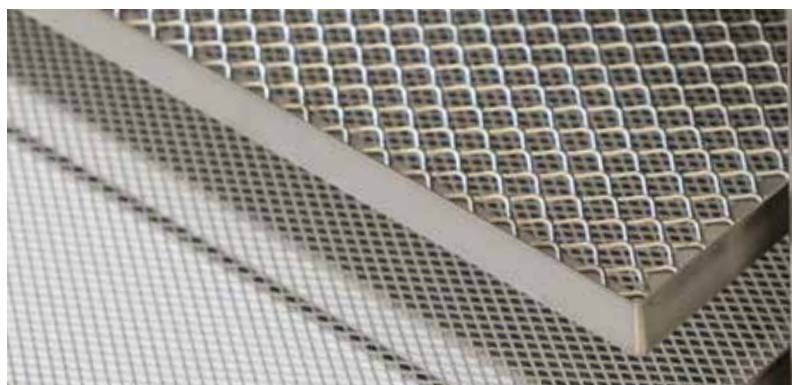
**B.MASTER** PLUS  
ESSICCATORE PROFESSIONALE



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.

- 12 cestelli 50x70x21 cm oppure 24 cestelli 50x70x11 cm

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

- 48 cestelli 30x40x10 cm



**B.MASTER** PLUS  
ESSICCATORE PROFESSIONALE



Kit griglie fermafoglie



### **Versatilità ed efficienza.**

La dotazione è configurabile in base alle esigenze di produzione.

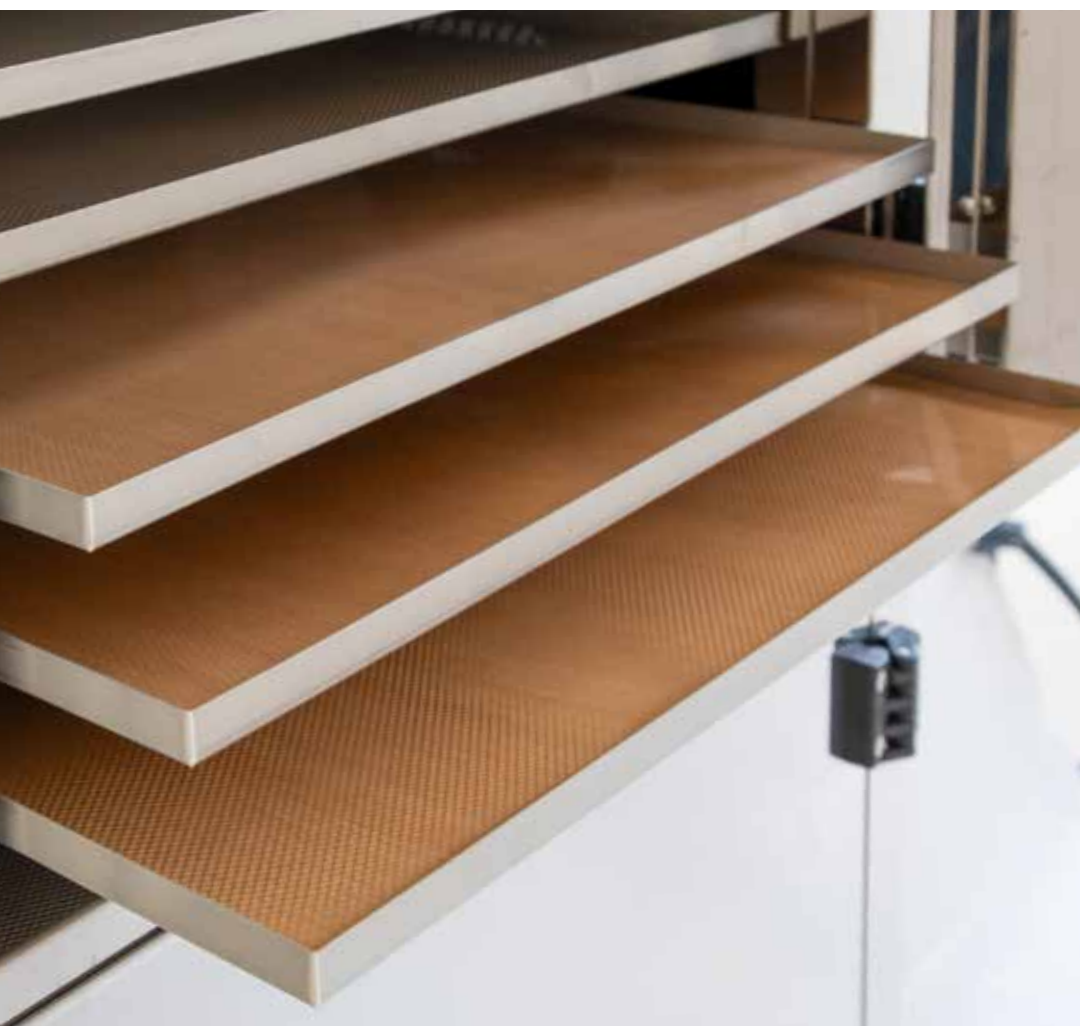
ACCESSORI

## 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** PLUS  
ESSICCATORE PROFESSIONALE



Dimensioni 70x50 cm



ACCESSORI

## SUPPORTI ANTIADERENTI

**B.MASTER** PLUS  
ESSICCATORE PROFESSIONALE

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

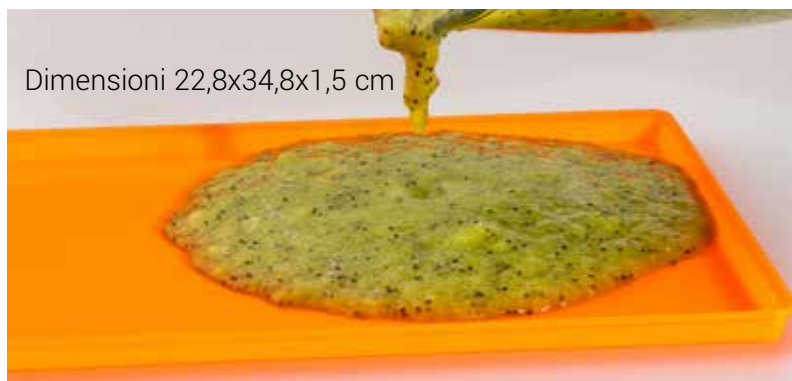
Forniscono antiaderenza e non ostacolano il flusso d'aria. É possibile sovrapporre due reti DrySilk Net raddoppiando la capacità di B.MASTER PLUS. Lavabili e riutilizzabili.



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](mailto:info@tauroessiccatori.com)**  
**[www.tauroessiccatori.com](http://www.tauroessiccatori.com)**

