



B.MASTER PLUS TWIN XL

ESSICCATORE
PROFESSIONALE

B.MASTER **PLUS**
TWIN
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 PLUSX TWIN
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

CAPIENZA E POTENZA AL MASSIMO LIVELLO

B.MASTER PLUS TWIN XL è l'essiccatore professionale più potente e capiente della gamma TAURO e risponde alle esigenze delle aziende di trasformazione con grandi capacità produttive.

B.MASTER PLUS TWIN XL
ESSICCATORE PROFESSIONALE

Due moduli e doppia unità di termoventilazione con potenze fino a 15kW, per spingere al massimo le quantità di prodotto, con i massimi standard di qualità TAURO.



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 PLUS TWIN XL** perché sia perfetto per realizzare i vostri prodotti migliori.

IL VALORE DEL MADE IN ITALY

Ogni **B.MASTER PLUS TWIN XL** 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 TWIN XL** 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

B.MASTER PLUS TWIN
ESSICCATORE PROFESSIONALE

IL TOP, PER GRANDI ESIGENZE DI PRODUZIONE

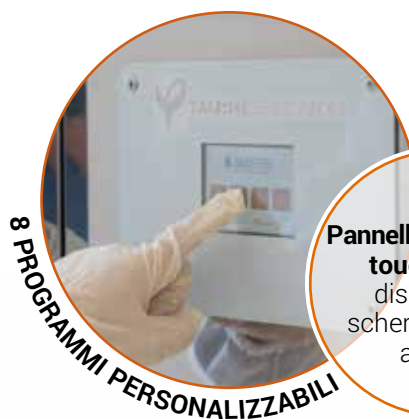
Con 50 m² di superficie essiccante, **B.MASTER PLUS TWIN XL** si pone al vertice della gamma TAURO per dimensioni e capacità.

Pensato per le produzioni più abbondanti e prestigiose, **B.MASTER PLUS TWIN XL** 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

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	Wi-Fi sistema per il controllo remoto di funzionamento
OPTIONAL	15 kW trifase per una maggiore potenza termica	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



8 PROGRAMMI PERSONALIZZABILI

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

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



Nuova struttura
dei portelli e
maniglie
ergonomiche

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

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



Fino a 15 kW
con doppia
resistenza

**Potenza
personalizzata**



Modello	Potenza totale (kW)	Potenza termica (kW)	Voltaggio (V)	Tipo di spina
B.MASTER PLUS TWIN XL	10,8	10,2	400	3P+N+E - 32A
	15,6	15	400	3P+N+E - 32A

CARATTERISTICHE TECNICHE

Numero ripiani	144
Dimensioni ripiano	70x50 cm
Altezza bordo ripiano	1,5 cm
Distanza tra ripiani	4 cm
Superficie complessiva utile	50 m ²
Dimensioni esterne (LxAxP)	310x175x90 cm
Potenze termiche disponibili	10,2/15 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	525 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
380 kg	320 kg	240 kg	90 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 TWIN XL**, 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 TWIN XL** 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 TWIN XL**, 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 PLUSX
TWIN
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 TWIN XL, disponibili a maglia larga o maglia fine.

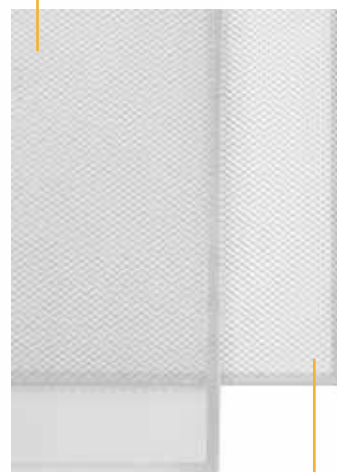
144 ripiani in acciaio inox AISI 304, idoneo al contatto con alimenti.

Dimensioni 50x70x1,5 cm

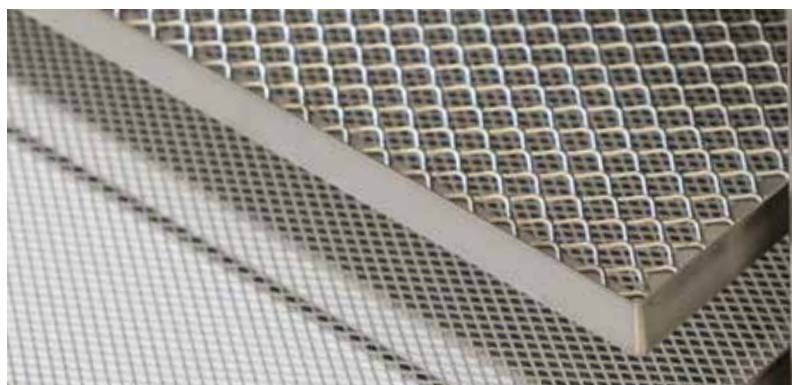
B.MASTER PLUS TWIN
ESSICCATORE PROFESSIONALE



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.

- 24 cestelli 50x70x21 cm oppure 48 cestelli 50x70x11 cm

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

- 96 cestelli 30x40x10 cm



B.MASTER PLUSX TWIN
ESSICCATORE PROFESSIONALE



Kit griglie fermafoglie



Versatilità ed efficienza.

La dotazione è configurabile in base alle esigenze di produzione.

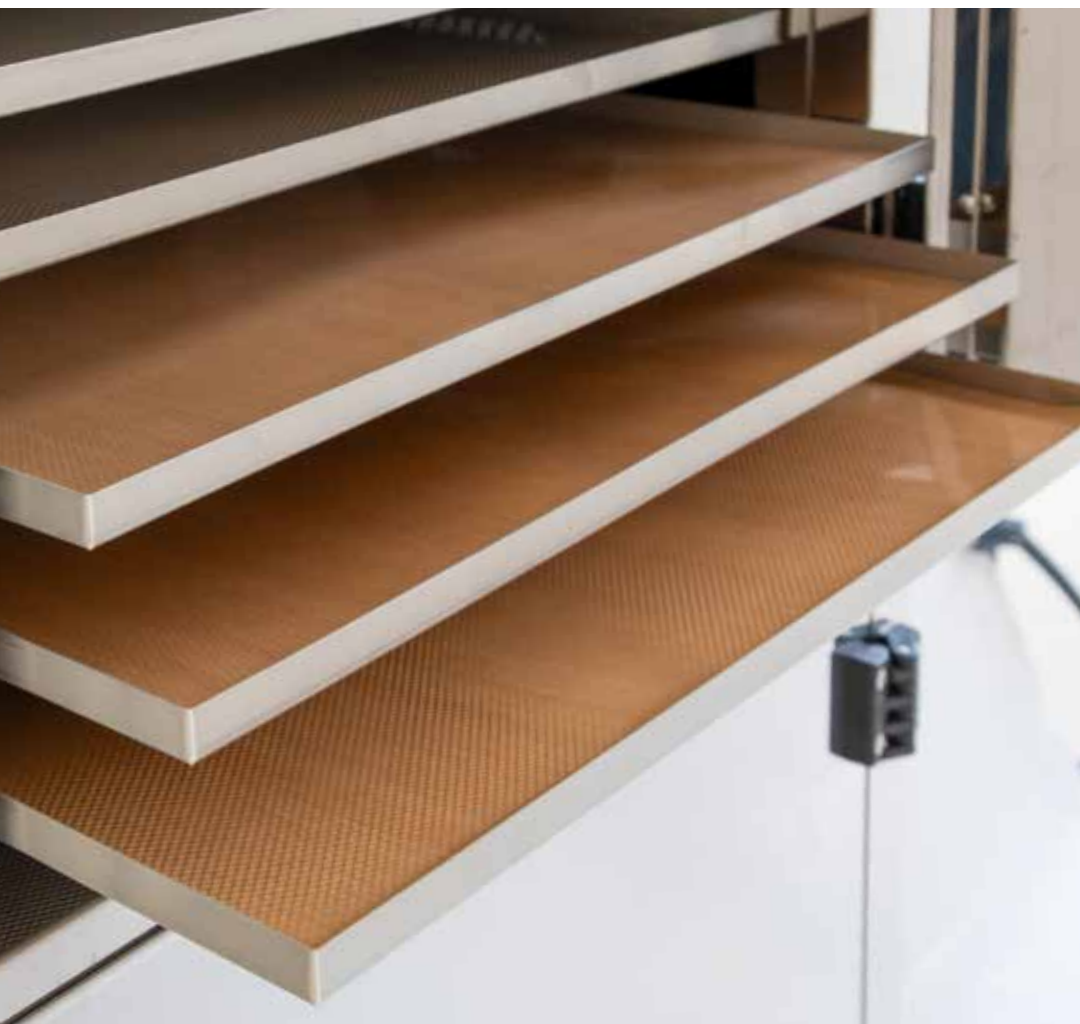
ACCESSORI

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 PLUSX TWIN
ESSICCATORE PROFESSIONALE



Dimensioni 70x50 cm



ACCESSORI

SUPPORTI ANTIADERENTI

B.MASTER PLUS X
TWIN
ESSICCATORE PROFESSIONALE

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

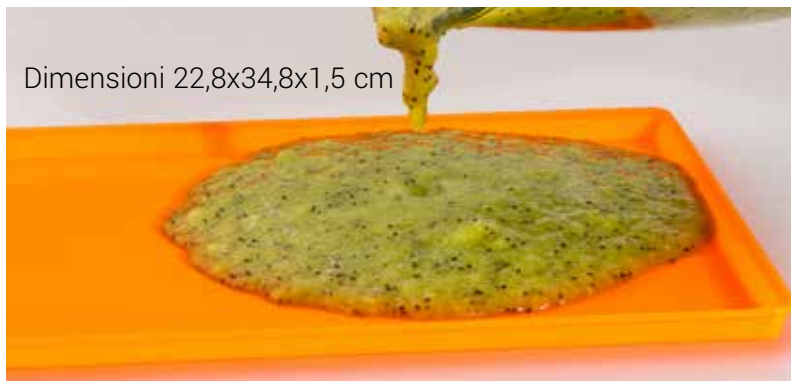
Forniscono antiaderenza e non ostacolano il flusso d'aria. É possibile sovrapporre due reti DrySilk Net raddoppiando la capacità di B.MASTER PLUS TWIN XL. Lavabili e riutilizzabili.



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

