



# B.MASTER BASE

DÉSHYDRATEUR  
PROFESSIONNEL



# B.MASTER **BASE**

DÉSHYDRATEUR PROFESSIONNEL

# TAURO: DEPUIS PLUS DE 30 ANS, LA RÉFÉRENCE POUR LA DÉSHYDRATATION.

Tauro Essiccatori naît dans la campagne vénitienne.

C'est ici qu'ont germé les idées pour nos déshydrateurs alimentaires, l'esprit tourné vers ceux qui, par leur travail quotidien, font l'histoire et la culture.

Économie d'énergie, éco-durabilité, Made in Italy, respect de l'environnement, des personnes et des aliments : des valeurs qui nous guident depuis toujours et d'où nous partons chaque jour pour **concevoir aujourd'hui les déshydrateurs de demain.**



PLUS DE 30 ANS DE  
COLLABORATIONS,  
EXPÉRIENCES,  
RECHERCHES  
ET SOLUTIONS  
AVEC LA  
DÉSHYDRATATION



# CONSEIL ET SOLUTIONS POUR LA DÉSHYDRATATION PROFESSIONNELLE

**B.MASTER** BASE  
DÉSHYDRATEUR PROFESSIONNEL

Nous opérons aux côtés des exploitations agricoles, agritourismes, usines de pâtes, entreprises de transformation alimentaire, herboristerie, pharmaceutique. Nous travaillons avec les chefs et avec ceux qui s'occupent de pet food, nous collaborons avec d'importantes réalités dans le secteur des nouvelles alimentations et avec des producteurs artisanaux de la grande tradition gastronomique. Nous aidons à **créer de la valeur, différencier, innover et croître.**



PRÉSENTATION

# DÉSHYDRATATION DE QUALITÉ DANS DES DIMENSIONS CONTENUES

**B.MASTER** **BASE**  
DÉSHYDRATEUR PROFESSIONNEL

Le déshydrateur professionnel **B.MASTER BASE** est la réponse juste pour les entreprises qui entendent valoriser les produits, minimiser les gaspillages et créer de nouvelles propositions pour un marché toujours plus attentif à la qualité, l'authenticité et au contrôle de la filière.

**B.MASTER BASE** enferme toutes les potentialités d'un système professionnel dans des dimensions contenues, et constitue donc le choix idéal pour les petites ou moyennes productions.



## ÉCOUTE ET ANALYSE PRÉ-VENTE

Pour nous, chez Tauro Essiccatori, il est important d'écouter, comprendre et conseiller avant de vendre. Nous évaluons ensemble les opportunités, les défis et les solutions pour les besoins individuels, avec la passion et la compétence de ceux qui s'occupent de déshydratation depuis toujours.

Nous choisirons ensemble les options et accessoires de **B.MASTER BASE** pour qu'il soit parfait pour réaliser vos meilleurs produits.

## LA VALEUR DU MADE IN ITALY

Chaque **B.MASTER BASE** est produit et fini par nos soins, dans notre siège de Camisano Vicentino. Tous les composants, de l'acier inox aux parties électroniques, sont choisis chez des fournisseurs et partenaires de notre absolue confiance et de provenance locale, car nous croyons en la collaboration et dans la recherche de la qualité maximale. Une qualité qui, depuis plus de trente ans, se reflète dans chaque déshydrateur Tauro.

## APRÈS-VENTE: SUPPORT CONSTANT

Suivre nos clients après l'achat est pour nous une mission fondamentale.

Chaque **B.MASTER BASE** a son histoire: nous aimons comprendre comment il est utilisé, aider à optimiser les processus et vous fournir toute notre expérience pour que les résultats soient toujours les meilleurs possibles.

## CONSEIL PROFESSIONNEL

Une équipe complète à disposition des activités de business liées à la déshydratation.

**Livio Zanon Santon**, titulaire de Tauro Essiccatori, suit tous les aspects techniques et scientifiques.

Le **Chef Paolo Dalicandro**, grand expert en déshydratation, offre son support dans le domaine de la recherche et de la production alimentaire.



## CARACTÉRISTIQUES

# POLYVALENT ET INTELLIGENT

Polyvalence et modularité font de **B.MASTER BASE** une solution optimale pour chaque exigence, lui permettant de s'adapter à différentes conditions d'utilisation.

**B.MASTER BASE** est équipé de série de toutes les caractéristiques qui font des déshydrateurs TAURO un standard désormais consolidé : structure entièrement en acier inoxydable, écran tactile, système de connexion Wi-Fi pour le contrôle et la gestion à distance.

**B.MASTER** **BASE**  
DÉSHYDRATEUR PROFESSIONNEL

- Made in Italy
- Machine en acier **AISI 430**, apte au contact alimentaire
- Plateaux en acier **AISI 304**, aptes au contact alimentaire



STANDARD

**40** plateaux  
50x70x1,5 cm

**14 m<sup>2</sup>**  
de surface utile

**5,1 kW** triphasé  
température de fonctionne-  
ment jusqu'à 75°C

**Wi-Fi**  
système pour le contrôle à  
distance du fonctionnement

OPTIONNEL

**3,4 kW** monophasé pour la  
déshydratation de produits  
comme les herbes officinales

**Température**  
de fonctionnement  
jusqu'à 90°C

ACCESSOIRES

**4**  
grilles internes de retenue  
pour feuilles

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

**PLATEAUX**  
disponibles avec maille large  
ou maille fine

**ANTI-ADHÉSIFS**  
feuilles, filets et bacs pour  
faciliter le processus



8 PROGRAMMES PERSONNALISABLES

**Panneau de contrôle tactile**  
écran LCD couleur de 3,5"

**Expulsion de l'air humide**  
canalisable

**Système Wi-Fi de série**  
pour contrôle et gestion à distance

**Nouvelle structure**  
des portes et poignées ergonomiques

**Joint**  
et isolation renforcés

## CONTRÔLE ET GESTION

Tous les déshydrateurs professionnels Tauro sont dotés d'un système de **réglage et d'évacuation de l'air humide**, qui permet d'**optimiser la déshydratation** et de **réduire la consommation énergétique**. B.MASTER BASE gère l'air en fonction des conditions de travail, du type de produit et de la phase de processus, entièrement programmable.

**Solide et intelligent,  
simple à utiliser.**



Modèle	Puissance totale (kW)	Puissance thermique (kW)	Voltage (V)	Type de prise
B.MASTER BASE	3,6	3,4	230	2P+E - 32A
	5,4	5,1	400	3P+N+E - 16A

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Nombre de plateaux	40
Dimensions du plateau	70x50 cm
Hauteur du bord du plateau	1,5 cm
Distance entre les plateaux	4,5 cm
Surface totale utile	14 m <sup>2</sup>
Dimensions externes (LxHxP)	190x140x90 cm
Puissance thermique	3,4 kW monophasé - 5,1 kW triphasé
Régulation de la température	électronique avec écran tactile couleur 3,5"
Régulation de l'évacuation de l'air humide	automatique et réglable
Poids à vide de la machine	215 kg

PRODUIT FRAIS - CAPACITÉ MAXIMALE



<p><b>Tomates</b> ex. San Marzano coupées en deux</p>	<p><b>Fruits en tranches</b> épaisseur env. 5/7mm</p>	<p><b>Champignons en tranches</b> épaisseur env. 5 mm</p>	<p><b>Herbes officinales</b> ex. romarin</p>
<p>80 kg</p>	<p>80 kg</p>	<p>60 kg</p>	<p>25 kg</p>



La puissance exprimée en kW indique l'absorption maximale de puissance lorsque les résistances et les ventilateurs fonctionnent simultanément à plein régime. Les consommations précises dépendent principalement de la température ambiante externe à la machine et de la quantité d'humidité totale du produit en cours de déshydratation, qui doit être évacuée en majeure partie durant les premières heures de déshydratation.

## Puissances et consommations dans la déshydratation professionnelle

# SYSTÈME WI-FI DE SÉRIE : CONTRÔLE, GESTION ET FONCTIONS ÉVOLUÉES

Le système Wi-Fi permet de contrôler à distance toutes les fonctions de **B.MASTER BASE**, depuis n'importe quel dispositif: smartphone, tablette, pc ou mac.

Démarrez, mettez en pause ou arrêtez complètement votre processus de déshydratation, gérez et surveillez la température

et l'humidité, créez et renommez vos programmes personnalisés.

Tout cela depuis une application dédiée simple. Et s'il n'y a pas de réseau là où vous travaillez, aucun problème: **B.MASTER BASE** crée son propre réseau Wi-Fi local auquel vous pouvez vous connecter.

## MODULE WI-FI

CONTRÔLE  
LE CYCLE DE  
DÉSHYDRATATION  
MÊME  
À DISTANCE



### ■ TOUJOURS CONNECTÉ

#### **Industrie 4.0 à votre service.**

Grâce au système Wi-Fi installé de série, le déshydrateur acquiert les caractéristiques de "Bien Industrie 4.0", ayant la possibilité d'être interconnecté au réseau de l'entreprise pour l'échange de données.

### ■ CRÉER, MÉMORISER, TRAQUER

#### **Technologie au service de la déshydratation.**

Avec le système Wi-Fi, vous pouvez effectuer le log de l'évolution des cycles de déshydratation et les mémoriser, pour pouvoir les vérifier même après un certain temps à des fins de traçabilité des lots de production.

### ■ FONCTIONS ADDITIONNELLES, SUPPORT ET ASSISTANCE

#### **Des possibilités qui se multiplient.**

Le système Wi-Fi donne accès aux fonctionnalités les plus évoluées de **B.MASTER BASE**, non gérables par le seul écran. Un guide rapide sur ce que vous visualisez et la possibilité de créer plus facilement des recettes personnalisées.

De plus, pour l'assistance ou des conseils sur des processus spécifiques ou des besoins particuliers, la machine peut être gérée et programmée directement par les Techniciens Tauro.

OPTIONNEL

**B.MASTER** BASE  
DÉSHYDRATEUR PROFESSIONNEL

## CHARIOT DE CHARGEMENT ET DÉCHARGEMENT: PRATICITÉ ET ÉVOLUTION

Entièrement en acier inox, réalisé avec des roues pivotantes et conçu pour l'insertion rapide et aisée des plateaux de déshydratation.

Certifié pour le contact alimentaire.

Votre **meilleur allié pour réduire les temps de chargement** et de déchargement.



- Made in **Italy**
- Chariot en acier **AISI 430**, apte au contact alimentaire
- Plateaux en acier **AISI 304**, apte au contact alimentaire

ÉQUIPEMENTS DISPONIBLES

# PLATEAUX DE DÉSHYDRATATION

Configuration standard de B.MASTER BASE, disponibles à maille large ou maille fine.

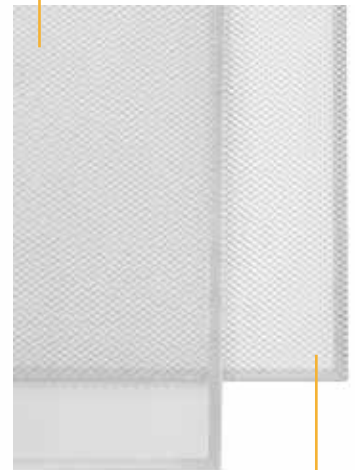
40 plateaux en acier inox **AISI 304**, apte au contact alimentaire.

Dimensions 50x70x1,5 cm

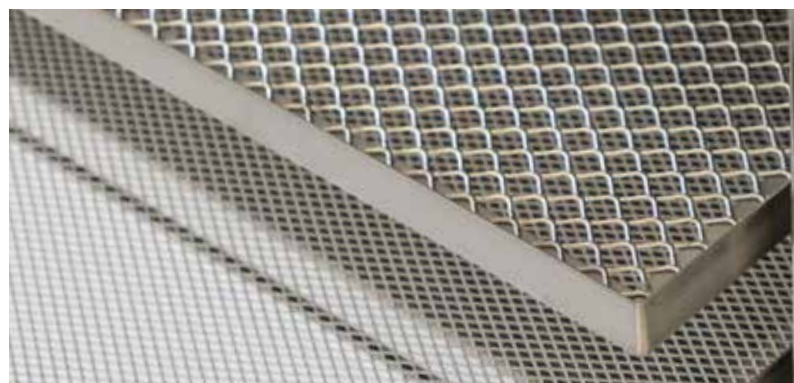
**B.MASTER** **BASE**  
DÉSHYDRATEUR PROFESSIONNEL



Maille fine



Maille large



ÉQUIPEMENTS DISPONIBLES

## PANIERI EN ACIER ET PLASTIQUE

Dédiés à la déshydratation des herbes, feuilles et masses végétales volumineuses.

Paniers box en acier inox **AISI 304**, pte au contact alimentaire. Interchangeables avec les plateaux standards.

- 8 paniers 50x70x21 cm ou 12 paniers 50x70x11 cm

Paniers box en matériau plastique, apte au contact alimentaire. Interchangeables avec les plateaux standards.

- 24 paniers 30x40x10 cm
- Kit grilles de retenue pour feuilles



Kit grilles de  
retenue pour feuilles



### **Versatilité et efficacité.**

L'équipement est configurable selon les besoins de production.

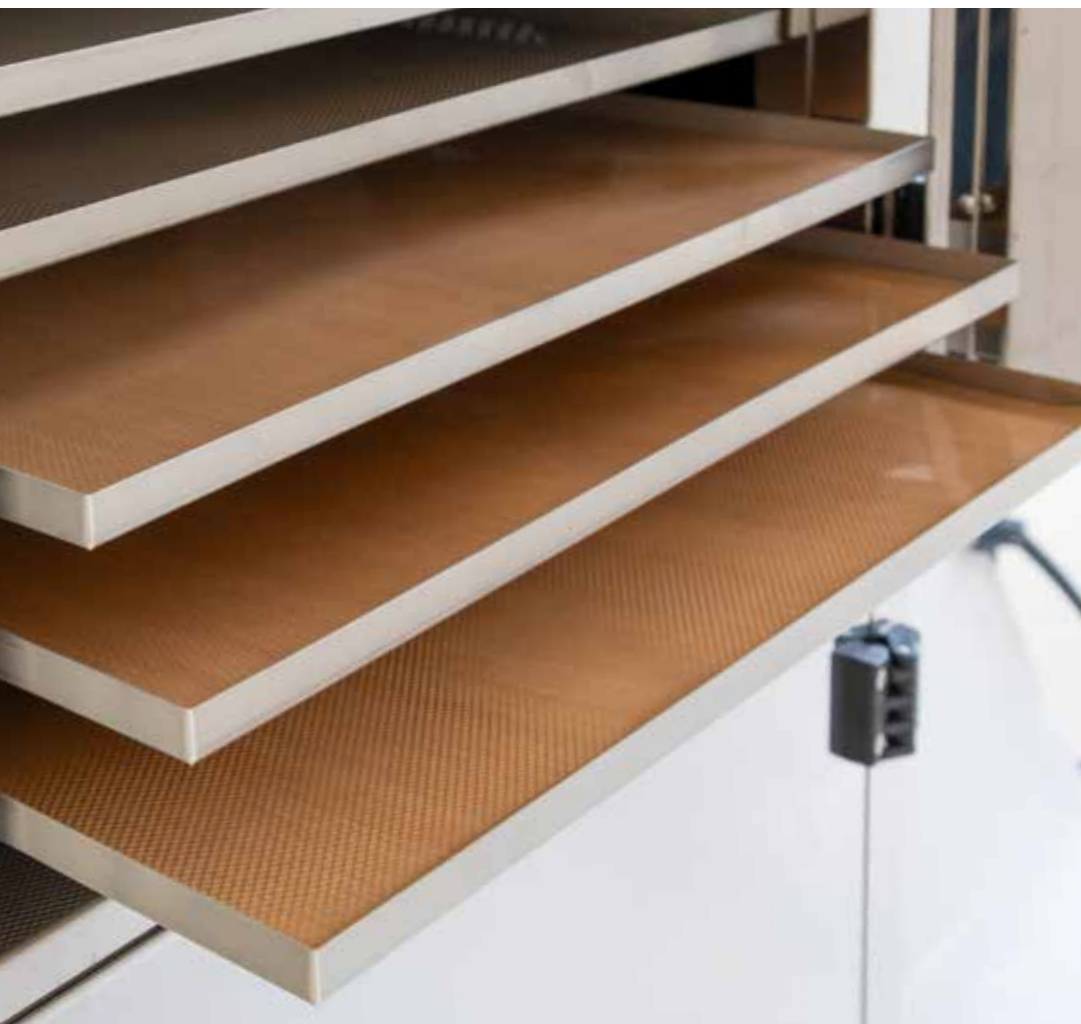
ACCESSOIRES

## SUPPORTS ANTI-ADHÉSIFS

**Drysilk.** Feuilles anti-adhésives réalisées en PTFE (Teflon®), apte au contact alimentaire..

Indispensables pour déshydrater des aliments aqueux, purées, feuilles et fleurs, produits sucrés et fins, ayant tendance à adhérer aux plateaux. Lavables et réutilisables.

**B.MASTER** BASE  
DÉSHYDRATEUR PROFESSIONNEL



Dimensions 70x50 cm



ACCESSOIRES

## SUPPORTS ANTI-ADHÉSIFS

**B.MASTER** BASE  
DÉSHYDRATEUR PROFESSIONNEL

**DrySilk Net.** Filets réalisés en PP (Polypropylène), apte au contact alimentaire, multi-usages adaptés aux produits coupés en tranches.

Ils offrent une anti-adhérence et n'entravent pas le flux d'air. Il est possible de superposer deux filets DrySilk Net, doublant ainsi la capacité de B.MASTER BASE. Lavables et réutilisables.

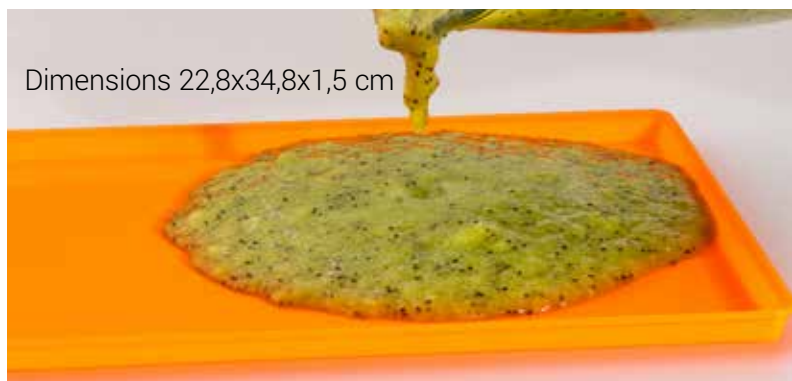


Dimensions 70x50 cm



**SiliDrop.** Bac exclusif en silicone Platinum Made in Italy pour la déshydratation de masses liquides.

Idéal pour purées, yaourts, cuirs de fruits (fruit leather) et préparations semi-liquides.  
Lavables et réutilisables.



Dimensions 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)**

