



**SOLUZIONI PER
L'ESSICCAZIONE
PROFESSIONALE**

CATALOGO PRODOTTI
2023

B.MASTER
ESSICCATORE PROFESSIONALE



TAUROESSICCATORI
MADE IN ITALY



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

VALORIZZA IL 100% DELLA PRODUZIONE

Con un **essiccatore professionale** puoi recuperare gli scarti, ampliare l'offerta di prodotti e **aumentare i ricavi**.

Essiccare con Tauro significa

ASSISTENZA

Impianti dedicati ad altissima tecnologia, garanzia e tutto il **know how Tauro**.

Al tuo fianco prima e dopo la vendita.

Offriamo tutta la nostra esperienza nell'essiccazione professionale.

Ti spieghiamo come essiccare al meglio qualsiasi prodotto: siamo sempre a tua disposizione

Tutti gli Impianti Tauro sono coperti da garanzia europea della durata di un anno.



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.

Qualità Made in Italy da 30 anni.

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.

I nostri essiccatori sono fatti a mano, in acciaio inox italiano, per garantirti durabilità e resistenza.

NO INTERMEDIARI

Tutti i nostri essiccatori nascono nello stabilimento di **Camisano Vicentino**.



INDICE GAMMA ESSICCATORI PROFESSIONALI

PAGINA
06



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

PAGINA
08



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

PAGINA
10



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

PAGINA
12



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

PAGINA
14



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

PAGINA
20



B.Master 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
- Cestelli 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 cestelli

23,5x35x1,2 cm

2,5/3,5 kg

capacità indicativa di carico

550 W

permette temperature di lavoro fino a 68°C

BIOSEC DE LUXE B12

dimensioni esterne 27x27x82 cm



12 cestelli

23,5x35x1,2 cm

5/7 kg

capacità indicativa di carico

550 W

permette temperature di lavoro 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**.



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
25 kg	20 kg	15 kg	8 kg

STANDARD

12
ripiani - 40x60x1,5 cm

3 m²
di superficie utile

2,0 kW monofase
permette temperature
di lavoro fino a 70°C

8
programmi
personalizzabili

OPTIONAL

RAGGI UV-C
sistema per la
sanificazione dell'aria

WI-FI
sistema per il controllo
remoto di funzionamento

2
griglie interne
fermafoglie

3
cestelli box per erbe e masse
vegetali - 40x60x11 cm

**4 gruppi
termoventilanti**
per garantire
omogeneità
di flusso

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

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

Filtro aria in
aspirazione
rimovibile

100%
Acciaio INOX
idoneo al contatto
con alimenti

PER IL BENE DELL'AMBIENTE.

Struttura coibentata per un'efficienza superiore e **maggiore 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.

Alta Tecnologia essiccazione naturale

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



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
ripianti - 50x70x1,5 cm

14 m²
di superficie totale

5,1 kW trifase
permette temperature
di lavoro fino a 70°C

OPTIONAL

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

WI-FI
sistema per il controllo
remoto di funzionamento

4
griglie interne
fermafoglie

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



NUOVA TECNOLOGIA

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



Espulsione
aria umida canalizzabile

Filtro aria in aspirazione rimovibile

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**

VERSATILE E AFFIDABILE PERFETTO PER OGNI PRODUZIONE

B.MASTER PLUS

Potenza e delicatezza nel nostro prodotto più capiente: versatile, affidabile, 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



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 totale

5,1 kW trifase
permette temperature
di lavoro fino a 70°C

OPTIONAL

3,4 kW monofase
7,5 kW trifase per una
maggiore potenza termica

WI-FI
sistema per il controllo
remoto di funzionamento

4
griglie interne
fermafoglie

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



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



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

Filtro aria in
aspirazione
rimovibile



Espulsione
aria umida
canalizzabile

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 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 **TWIN**

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
280 kg	160 kg	120 kg	45 kg

STANDARD

72
ripiani - 50x70x1,5 cm

25 m²
di superficie totale

10,2 kW trifase
permette temperature
di lavoro fino a 70°C

OPTIONAL

15 kW trifase
per una maggiore
potenza termica

WI-FI
sistema per il controllo
remoto di funzionamento

4
griglie interne
fermafoglie

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



Doppio ventilatore
e doppio sistema
di smaltimento

Fino a 15 kW
con doppia
resistenza

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

Filtro aria in
aspirazione
rimovibile

Espandibile:
possibilità di aggiunta
modulo essiccante
successiva
all'acquisto

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 TWIN XL

Con la versione B.Master 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 ^{XL}TWIN

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

72 ripiani per modulo
50x70x1,5 cm

50 m²

di superficie totale

10,2 kW trifase

permette temperature
di lavoro fino a 70°C

OPTIONAL

176 88 ripiani per modulo

24/48 cestelli box per
masse vegetali da 11 o 21 cm

WI-FI

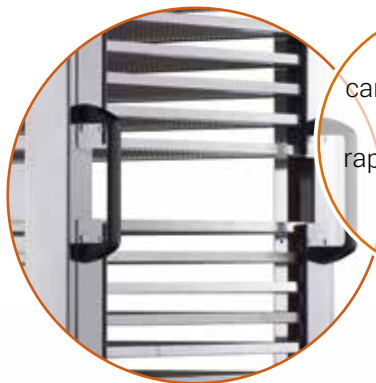
sistema per il controllo
remoto di funzionamento

15 kW trifase

per una maggiore
potenza termica

4

griglie interne
fermafoglie



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



Ripiani
disponibili
con
maglia larga o
maglia fina

Filtro aria in
aspirazione
rimovibile



NUOVA TECNOLOGIA

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

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 assieme 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.



Ripiani
disponibili con
maglia larga o
maglia fina





DrySilk

DrySilk Net

SISTEMA DI FOGLI ANTIADERENTI

Per essiccare alimenti acquosi, puree, foglie e fiori, prodotti zuccherini e sottili, che si attaccherebbero ai cestelli. **DrySilk** è realizzato in materiale antiaderente per alimenti, riutilizzabile migliaia di volte.

Per esigenze particolari è disponibile **DrySilk Net**, sistema di reti in materiale plastico antiaderente. DrySilk Net è il sistema di reti multiuso che ti regala un'antiaderenza mai provata prima: usale con fragole, banane e prodotti zuccherini, vedrai che risultato! E se le impili, puoi raddoppiare la capienza del tuo essiccatore!

CESTELLO PER ERBE E MASSE VEGETALI

Con altezze disponibili di 11 e 21cm, 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.



ESPANDIBILI E VERSATILI, SCOPRI LE CARATTERISTICHE



CARATTERISTICHE	BIOSEC PRO	B.MASTER BASE
Numero ripiani	12	40
Dimensioni ripiano	60x40 cm	70x50 cm
Altezza bordo ripiano	15 mm	15 mm
Distanza tra ripiani	30 mm	45 mm
Superficie complessiva utile	3 m ²	14 m ²
Dimensioni esterne (LxAxP)	65x56x90 cm	190x140x85 cm
Potenze termiche disponibili	2,0 kW monofase	3,4 kW monofase - 5,1 kW trifase
Regolazione temperatura	elettronica con display touch-screen a colori 3,5"	elettronica con display touch-screen a colori 3,5"
Regolazione smaltimento aria umida	automatica e regolabile	automatica e regolabile



PRODOTTO FRESCO	* PORTATA MASSIMA KG	* PORTATA MASSIMA KG
Pomodori (es San Marzano a metà)	25	80
Frutta a fette (di circa 5/7 mm)	15 - 20	60 - 80
Funghi (fette di circa 5 mm)	10 - 15	40 - 60
Erbe Officinali (tipo rosmarino)	5 - 8	20 - 25

LO SAPEVI CHE...

La potenza espressa in kW esprime il consumo massimo di energia, 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 PLUS	B.MASTER TWIN	B.MASTER TWIN XL
72	72	144
70x50 cm	70x50 cm	70x50 cm
15 mm	15 mm	15 mm
40 mm	40 mm	40 mm
25 m ²	25 m ²	50 m ²
190x175x85 cm	190x175x90 cm	310x175x90 cm
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"
automatica e regolabile	automatica e regolabile	automatica e regolabile
* PORTATA MASSIMA KG	* PORTATA MASSIMA KG	* PORTATA MASSIMA KG
140 - 160	280	360 - 380
120 - 160	120 - 160	240 - 320
80 - 120	80 - 120	160 - 240
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.

Marzo 2023



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

+39 0444 719046

info@tauroessiccatori.com

www.tauroessiccatori.com