

Catalogo gamma essiccatori professionali

B.Master



Soluzioni per l'essiccazione professionale



Essiccatori professionali B.Master

Essicare per conservare



Qualità da mettere a frutto

Gli essiccatori professionali B.Master sono nati per soddisfare le esigenze di aziende agricole, agriturismi, coltivatori di erbe officinali e di tutte quelle realtà che abbiano **materie prime di alta qualità da valorizzare con l'essiccazione**, anche in quantità medio/piccole.

La **versatilità** e la struttura **modulare** fanno degli essiccatori B.Master una soluzione ottimale per ogni esigenza, adattandosi a diverse condizioni di utilizzo e garantendo la possibilità di espandere l'impianto anche in un secondo momento.

Un essiccatore professionale B.Master è la risposta giusta per le aziende che intendano **valorizzare i propri prodotti** di qualità **creando nuove proposte** per un mercato sempre più attento a **qualità e genuinità** dei prodotti ed al controllo della filiera.

Qualità su misura



Essiccazione di livello professionale per piccole realtà dove le dimensioni sono limitate ma **la qualità non è in discussione**.

Il massimo del risultato anche con quantità minime, sempre con la possibilità di **espandere la capacità** e quindi di vedere garantito l'investimento iniziale.

Il prodotto fa centro



I sistemi di essiccazione professionale Tauro B.Master permettono di essicare in modo del tutto naturale e lasciano **intatte le caratteristiche organolettiche e i principi nutritivi** degli alimenti. Il prodotto essiccato è quindi di altissima qualità e ad **alto valore aggiunto**.

Mai più fatica sprecata



Le **eccedenze** di produzione e le **secondo scelte** spesso sono destinate ad una triste fine, che vanifica il duro lavoro di un'intera stagione. La trasformazione in essiccato permette di valorizzare il raccolto in esubero, creando **nuovi prodotti** e sviluppando **mercati alternativi**.

Essiccatori professionali B.Master

Qualità professionale per la piccola/media produzione



Proteggiamo il frutto del vostro lavoro

Gli essiccatori professionali della serie B.Master sono progettati per l'essiccazione naturale di frutta, ortaggi, funghi, erbe aromatiche, polline, fiori, piante officinali, bacche e molti altri prodotti.



Il principio di funzionamento si basa sull'asportazione dell'umidità dai prodotti tramite circolazione di aria più o meno riscaldata; un processo del tutto naturale, che ricrea all'interno di B.Master le migliori condizioni ambientali per un'essiccazione delicata e progressiva, senza forzature che potrebbero danneggiare le materie prime.



Il risultato è un prodotto essiccato di altissima qualità, che mantiene intatte proprietà nutritive e caratteristiche organolettiche.

Ti faccio secco!

Con B.Master essiccherete praticamente tutto:

Aglio, Albicocca, Ananas, Arancia, Asparago, Avocado, Banana, Bergamotto, Bietola, Broccolo, Caco, Capper, Carciofo, Carne Magra, Carota, Carrube, Castagna, Cavolfiore, Cavolo Verza, Cece, Cedro, Cetriolo, Ciliegia, Cipolla, Cocco, Cotogno, Dattero, Erbe Aromatiche, Erbe Officinali, Fagiolino, Fagiolo, Fava, Fico, Fico d'India, Finocchio, Fiori, Fragola, Funghi, Gelso, Kiwi, Lampone, Lenticchia, Lime, Limone, Litchi, Mandorla, Mango, Mela, Melanzana, Melograno, Melone, Mirtillo, Mora, Nocciola, Noce, Oloturia, Papaya, Pasta, Patata, Peperoncino, Peperone, Pera, Pesca, Pesce, Polline, Pomodoro, Porro, Prezemolo, Prugna, Radicchio, Ravanella, Sedano, Semi, Spinacio, Susina, Uva, Zucca, Zucchini...

Inoltre potrete realizzare ricette più elaborate, come barrette energetiche, biscotti, cracker, farine, canditi di frutta, dado granulare, sfoglie e molto altro ancora!

Espandibile e versatile

B.Master offre il massimo della versatilità.

La **temperatura di lavoro regolabile fino a 65°C** copre ogni esigenza di essiccazione: prodotti più delicati come le piante officinali potranno essere essiccati a bassa temperatura, sfruttando l'ottima **circolazione d'aria** all'interno di B.Master. Per i prodotti più acquosi, invece, si potrà sfruttare tutta la potenza termica per ridurre sensibilmente i tempi di essiccazione e aumentare quindi la produttività.

Tutti i modelli B.Master sono modulari.

Questo permette alle aziende di limitare i costi iniziali e di saggiare il mercato avviando la produzione con un modello base, con la sicurezza di poterlo espandere in un secondo tempo e quindi vedere garantito il proprio investimento quando le esigenze di produzione aumenteranno.





Essiccatori professionali B.Master

Modello B. Master - BM40



40
ripiani

14 m²
utili

B.Master racchiude tutte le potenzialità di un impianto di essiccazione professionale in dimensioni contenute.

Si tratta dell'essiccatore ideale per le piccole aziende che intendano trasformare quantità limitate di prodotto con la massima attenzione alla qualità e al rispetto delle materie prime.

I suoi 40 ripiani di essiccazione forniscono una superficie utile di 14 m², mentre il sistema di riscaldamento dell'aria da 5,1 kW permette temperature di lavoro fino a 65° C.

È inoltre disponibile come opzione l'unità di riscaldamento da 3,4 kW, utile per l'essiccazione di prodotti delicati dove non siano necessarie temperature particolarmente elevate (ad esempio per le piante officinali), e quella da 7,5 kW, nei casi in cui sia necessaria maggior potenza termica.

Come tutti gli essiccatori Tauro, B.Master è a **struttura modulare** e quindi può essere espanso in un secondo tempo aggiungendo un modulo di essiccazione.



Modello base full optional

- B.Master è il più piccolo della famiglia, ma la dotazione di serie è quella di tutti i nostri essiccatori:
- struttura interamente in acciaio inox
 - regolazione elettronica della temperatura di lavoro
 - potenza termica di 5,1 kW ideale per tutte le esigenze
 - sistema di regolazione del ricambio d'aria

Essiccatori professionali B.Master

BM40 - Dati tecnici e specifiche operative



	B.MASTER - BM40
Numero ripiani	40
Dimensioni ripiano	70 x 50 cm
Altezza bordo ripiano	15 mm
Distanza tra ripiani	46 mm
Superficie complessiva utile	14 m ²
Dimensioni esterne (LxAxP)	192 x 140 x 82 cm
Peso a vuoto	ca. 190 kg
Tipo e dimensioni imballaggio (LxAxP)	gabbia, 205 x 160 x 95 cm
Peso lordo imballato	280Kg
Potenze termiche disponibili	- 3,4 kW 220 V 50/60 Hz monofase - 5,1 kW 400 V 50/60 Hz trifase (MOD. STANDARD) - 7,5 kW 400 V 50/60 Hz trifase
Elettroventilatore	Ø 400 mm
Potenza elettroventilatore	60 W
Regolazione temperatura	elettronica con display LED
Regolazione smaltimento aria umida	- manuale tramite serranda alettata - automatica tramite estrattore canalizzato (OPZIONALE)

Alimentazioni e frequenze diverse per mercati esteri o particolari esigenze sono disponibili su richiesta.

PRODOTTO	PORTATA MASSIMA	PRODUTTIVITÀ GIORNALIERA MEDIA
Pomodori (tipo San Marzano a metà)	160 Kg	70 Kg
Mele (fette di circa 5/7 mm)	60 Kg	60 Kg
Funghi (fette di circa 5 mm)	45 Kg	60 Kg
Erbe Officinali	20-25 Kg	20 Kg

*Con **Portata Massima** si intende la quantità di prodotto fresco a pieno carico nella più ottimizzata delle ipotesi. La **Produttività Giornaliera Media** è indicativa e riferita alla quantità di prodotto fresco.*



+ qualità - consumo

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 del processo.

Il risultato finale: massima qualità e consumi inferiori.



Essiccatori professionali B.Master

Modello B. Master Plus - BMP72



72
ripianti

25 m²
utili

Con 72 ripiani e una superficie utile di 25 m², B.Master Plus risponde alle esigenze della maggior parte delle piccole/medie aziende di trasformazione.

È dotato di serie di una fonte di calore elettrica da 5,1 kW o, su richiesta, da 7,5 kW, che permette di lavorare fino a 65°C.

È inoltre disponibile come opzione l'unità di riscaldamento da 3,4 kW, utile per l'essiccazione di prodotti delicati dove non siano necessarie

temperature particolarmente elevate (ad esempio per le piante officinali).

Il sistema di riscaldamento elettrico può essere integrato o sostituito con **batterie di riscaldamento ad acqua** per sfruttare fonti energetiche alternative.

Anche B.Master Plus è **a struttura modulare e quindi espandibile** con un secondo modulo di essiccazione per produttività maggiori.



Numeri a parte: la produttività reale

B.Master viene usato per centinaia di prodotti diversi e nelle modalità più varie. Questo rende impossibile stilare delle tabelle precise di produttività e di costi assoluti. I nostri test e le esperienze acquisite dai clienti indicano un consumo medio di energia di circa 1 kW/h per ogni litro di acqua evaporata, che si traduce in un costo energetico di € 0,10 / € 0,15 per ogni chilo di prodotto fresco trasformato. L'alta qualità ed il valore aggiunto elevato che i prodotti acquistano con l'essiccazione permettono di assorbire agevolmente i minimi costi di produzione, soprattutto per le aziende che si dedicano alla vendita diretta dei propri prodotti essiccati nell'ottica di una filiera corta.

Essiccatori professionali B.Master

BMP72 - Dati tecnici e specifiche operative



	B.MASTER PLUS
Numero ripiani	72
Dimensioni ripiano	70 x 50 cm
Altezza bordo ripiano	15 mm
Distanza tra ripiani	42 mm
Superficie complessiva utile	25 m ²
Dimensioni esterne (LxAxP)	192 x 175 x 82 cm
Peso a vuoto	ca. 270 kg
Tipo e dimensioni imballaggio (LxAxP)	gabbia, 205 x 195 x 95 cm
Peso lordo imballato	380 kg
Potenze termiche disponibili	- 3,4 kW 220 V 50/60 Hz monofase - 5,1 kW 400 V 50/60 Hz trifase (MOD. STANDARD) - 7,5 kW 400 V 50/60 Hz trifase - riscaldamento con scambiatori ad acqua
Elettroventilatore	Ø 450 mm
Potenza elettroventilatore	80 W
Regolazione temperatura	elettronica con display LED
Regolazione smaltimento aria umida	- manuale tramite serranda alettata - automatica tramite estrattore canalizzato (OPZIONALE)

Alimentazioni e frequenze diverse per mercati esteri o particolari esigenze sono disponibili su richiesta.

PRODOTTO	PORTATA MASSIMA	PRODUTTIVITÀ GIORNALIERA MEDIA
Pomodori (tipo San Marzano a metà)	300 Kg	120 Kg
Mele (fette di circa 5/7 mm)	110 Kg	110 Kg
Funghi (fette di circa 5 mm)	85 Kg	100 Kg
Erbe Officinali	35-45 Kg	40 Kg

Con **Portata Massima** si intende la quantità di prodotto fresco a pieno carico nella più ottimizzata delle ipotesi. La **Produttività Giornaliera Media** è indicativa e riferita alla quantità di prodotto fresco.

L'igiene prima di tutto!

Gli essiccatori B.Master sono **completamente smontabili** e i ripiani sono rimovibili, anche al fine di facilitare la pulizia interna al termine del ciclo di essiccazione. Sarà sufficiente passare **un panno umido** o, se necessario, un detergente per acciaio inox, e l'essiccatore tornerà come nuovo. Per una pulizia ancora più profonda, si possono facilmente smontare le due strutture laterali per raggiungere i punti più nascosti e rimuovere eventuali residui di prodotto.

I ripiani sono lavabili **a mano o in lavatrici industriali** di adeguate dimensioni. Si possono mantenere in ammollo per un tempo indefinito, in acqua pulita, per facilitare la rimozione dei residui più ostici.





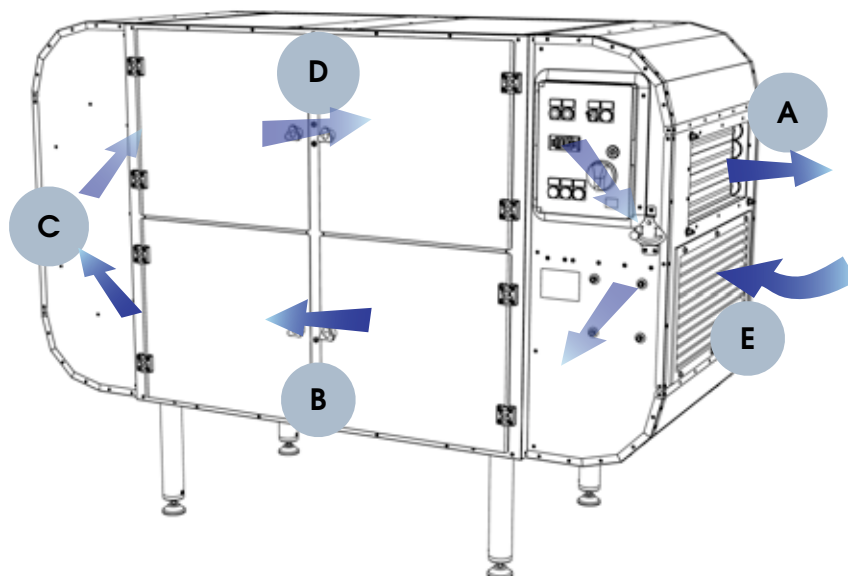
Essiccatori professionali B.Master

Flusso dell'aria e serranda di smaltimento

Il flusso d'aria nei sistemi con ricircolo B.Master e B.Master Plus

Gli essiccatori della serie B.Master sono ideati per ottimizzare il rendimento grazie alla loro struttura, che permette di far circolare l'aria all'interno della camera di essiccazione smaltendola **solo quando raggiunge alti valori di umidità**. Questo permette un reale **risparmio di tempo e denaro**.

Lo schema a lato mostra come l'aria circoli attraverso un essiccatore B.Master, secondo il percorso delle frecce.



La serranda **A** può essere regolata manualmente in posizione aperta, chiusa o parzialmente aperta per permettere uno **smaltimento dell'aria variabile a seconda delle condizioni** (cfr. immagini qui sotto). Quando la serranda **A** è chiusa, l'aria all'interno dell'essiccatore ricircola completamente. Quando invece **A** è aperta, permette la fuoriuscita dell'aria umida. Contemporaneamente attraverso la griglia **E** ne viene immessa dall'ambiente esterno. Le resistenze poste in questo punto la scaldano, rendendola quindi secca e adatta all'essiccazione. L'aria passerà **attraverso i ripiani posti nella metà inferiore** dell'essiccatore (**B**), venendo successivamente convogliata verso quelli superiori (**D**) attraverso la curva di ritorno (**C**).



Serranda in posizione aperta: smaltimento dell'aria umida



Serranda in posizione chiusa: ricircolo interno dell'aria

Il **modulo di ventilazione automatica** (opzionale, cfr. pagina successiva) viene installato in corrispondenza della serranda **A**, permettendo di **rilevare in modo automatizzato la quantità di umidità** e di regolare lo smaltimento dell'aria secondo i valori di temperatura e umidità desiderati all'interno della camera di essiccazione.

Essiccatori professionali B.Master

Accessori



MODULO DI VENTILAZIONE AUTOMATICA

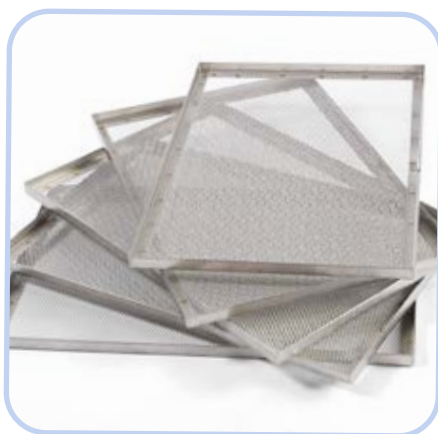
Il **Modulo di Ventilazione Automatica** è un sistema opzionale che permette il controllo elettronico dello smaltimento dell'aria saturata di umidità, grazie alla rilevazione automatica della sua temperatura ed umidità. L'aria espulsa potrà quindi essere facilmente canalizzata verso l'esterno.

Questo sistema permetterà di ottenere una circolazione interna dell'aria ancor più ottimizzata ed efficace, ed un perfetto controllo dell'umidità, con una conseguente essiccazione dei prodotti più efficiente ed economica.

FOGLI ANTIADERENTI SISTEMA DRYSILK e DRYSilk NET

I **fogli antiaderenti DrySilk** sono perfetti per essiccare alimenti acquosi, puree, foglie e fiori che cadrebbero attraverso i fori, ma anche per i prodotti che tendano ad attaccarsi alla rete dei cestelli, come nel caso di frutta molto zuccherina.

Realizzati in materiale antiaderente per alimenti e riutilizzabili migliaia di volte, hanno esattamente le dimensioni dei ripiani degli essiccatori B.Master. Si possono pulire con un panno umido e sono riutilizzabili migliaia di volte. Per esigenze particolari è anche disponibile **DrySilk Net**, sistema di reti in materiale plastico antiaderente per alimenti.



RIPIANI PER ESSICCATORI LINEA B.MASTER

I **ripiani degli essiccatori della serie professionale B.Master** sono interamente realizzati in **acciaio inossidabile AISI304**, idoneo al contatto alimentare.

La rete che ne costituisce il fondo ha una maglia con **fori di circa 6x6 mm** ed è idonea alla lavorazione della maggior parte di prodotti.

Nel caso si dovessero essiccare prodotti di dimensioni inferiori ai fori, che potrebbero quindi cadere attraverso la rete, è possibile dotare il proprio B.Master di una versione di ripiani a maglia più fine, con fori di circa **2x2 mm**.



Progettazione Modulare B.Master

Soluzioni di essiccazione su misura



Scegli:

Il sistema professionale B.Master ti permette di **configurare il tuo essiccatore in modo preciso e funzionale**, per venire incontro alle esigenze produttive più diverse.

- Scegli la **dimensione**: B.Master è modulare e realizzabile in 4 e 8 vani, a seconda delle tue necessità.
- Scegli la **potenza**: da 1,7 fino a 7,5 kW in relazione ai prodotti e alle possibilità del tuo laboratorio
- Scegli la **ventilazione**: potenza e alimentazione dimensionati alle tue esigenze tecniche.

Modifica:

Con B.Master potrai sempre modificare il tuo essiccatore, anche **anche in un secondo momento**, **all'accrescersi o al modificarsi delle esigenze produttive** e di trasformazione. L'installazione potrà essere operata in totale autonomia, direttamente presso la tua sede, senza quindi perdere nemmeno un giorno di lavorazione dei prodotti. **Aumentare lo spazio a disposizione** semplicemente aggiungendo un modulo alla macchina precedentemente acquistata, installare il **modulo di ventilazione automatica**, addirittura **modificare potenza o alimentazione**, sostituendo la sola parte termoventilante per aumentare la potenza termica disponibile, ridurre i tempi di essiccazione o mantenere più alte le temperature nella fase iniziale del processo: con B.Master tutto si può decidere e cambiare in qualunque momento.

Personalizza:

Oltre agli essiccatori di serie, Tauro è in grado di studiare, progettare e realizzare anche **soluzioni personalizzate su misura**, a seconda delle esigenze particolari di ciascun cliente. È possibile ideare macchine con **capacità di essiccazione** superiori a quelle standard, oppure dotate di **generatori di calore alimentati con fonti diverse** dall'elettricità.



Progettazione su misura

L'esperienza pluriennale di Tauro Essiccatori è a tua disposizione per affiancarti nella scelta della soluzione più idonea alle tue esigenze.

I nostri tecnici sono sempre a tua disposizione per le dovute valutazioni e verifiche mirate, al fine di supportare la tua azienda nella progettazione e aiutarti nella scelta della **soluzione più adatta e funzionale** alle tue specifiche esigenze.



ABBIAMO LE RADICI IN COMUNE

Tauro Essiccatori è nata dalla passione di chi tutti i giorni vive la natura e la campagna con rispetto, ingegno e dedizione.

Tauro Essiccatori nasce nella campagna veneta. Qui sono germogliate le idee per i nostri essiccatori, la mente rivolta a chi con l'agricoltura fa storia e cultura. I nostri clienti amano la qualità del Made in Italy, la condivisione di valori e tradizioni, l'attenzione e il rispetto per l'ambiente, l'uomo e i frutti di un duro lavoro.

Ci muovono da sempre valori di cui oggi si parla molto: risparmio energetico, ecosostenibilità, qualità degli alimenti e rispetto del loro ciclo produttivo.

Da qui partiamo ogni giorno per progettare sistemi di essiccazione affidabili e duraturi, che possano garantire a chi li userà la massima qualità del prodotto essiccato.



EVOLUZIONE NATURALE

Dai primi prototipi ad oggi: trent'anni di sviluppo.

Il primo essiccatore Tauro è nato quasi trent'anni fa dall'ingegno e dalla creatività di chi viveva quotidianamente la natura, la campagna, l'orto e il frutteto. Una passione personale è divenuta idea di impresa, con un riscontro immediato e una crescita continua. Ed è con quell'idea ben salda in mente che nasce oggi ogni nostro essiccatore. La strada paziente tracciata in questi anni ci ha permesso di diventare un

riferimento del settore.

Gli anni di ricerca e sviluppo si concretizzano in una gamma di essiccatori che racchiude tutto il nostro sapere, un'evoluzione costante che ci vede ancora oggi progettare gli essiccatori di domani.

Sempre con l'attenzione all'evoluzione del prodotto, mantenendo saldi i valori da cui siamo partiti.



MADE IN ITALY, ANZI QUASI KM 0.

Materie prime, componentistica, partner: tutti vicini a noi.

Garanzia di qualità e controllo.

Tutti i nostri essiccatori nascono nel nostro stabilimento di Camisano Vicentino. Ogni elemento proviene da fornitori di nostra assoluta fiducia e di provenienza locale: che si tratti di acciaio inox o del nostro sito web, tutto è sempre a portata di mano.

Abbiamo deciso di lavorare esclusivamente con partner vicini a noi perché ci piace sostenere le realtà del territorio e perché crediamo nella collaborazione e nella qualità, la stessa che da trent'anni si rispecchia in ogni essiccatore che esce dalla nostra produzione.

Tauro Essiccatori Srl
via del Lavoro 6
36043 Camisano Vicentino (VI)

info@tauroessiccatori.com
Tel: 0444.719046 Fax: 0444.412515
www.tauroessiccatori.com