

**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 seguito.

Un essiccatore professionale B.MASTER può essere la risposta giusta per le aziende che intendono 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 quantità 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.

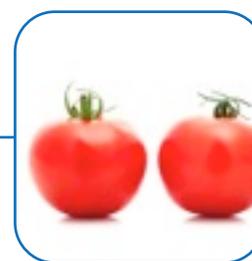
## Mai più fatica sprecata



Le eccedenze di produzione e le seconde scelte spesso sono destinate ad una triste fine, cosa 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, zafferano, piante officinali 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.



## Luoghi e valori vicini a voi

Tauro Essiccatori nasce nella campagna veneta. Qui sono germogliate le idee per i nostri essiccatori, con la mente rivolta a chi con l'agricoltura fa storia e cultura. I nostri clienti amano la qualità del Made in Italy, ma anche la condivisione di valori e tradizione.

## 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 espandibili. 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.





## Essiccatore professionale B.MASTER

Modello B. Master - BM40



40  
ripiani

14 m<sup>2</sup>  
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 m<sup>2</sup>, 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).

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

# Essiccatore professionale B.Master Plus

Modello B.MASTER PLUS - BMP72



72  
ripiani

25 m<sup>2</sup>  
utili

Con 72 ripiani e una superficie utile di 25 m<sup>2</sup>, 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)

Anche B.MASTER PLUS è a struttura modulare e quindi espandibile con un secondo modulo di essiccazione per produttività maggiori.



## + 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 e il tipo di prodotto in essiccazione.

Il risultato finale: massima qualità e consumi inferiori.



# Essiccatori professionali B.MASTER

Dati tecnici e specifiche operative

	<b>B.Master</b>	<b>B.Master Plus</b>
<b>Numero ripiani</b>	40	72
<b>Dimensioni ripiano</b>	70 x 50 cm	
<b>Altezza bordo ripiano</b>	15 mm	
<b>Distanza tra ripiani</b>	46 mm	42 mm
<b>Superficie complessiva utile</b>	14 m <sup>2</sup>	25 m <sup>2</sup>
<b>Portata massima</b>	ca. 160 kg	ca. 300 kg
<b>Cap. trasformazione prod. fresco (media)</b>	40 - 60 kg/giorno	70 - 100 kg/giorno
<b>Dimensioni esterne (LxAxP)</b>	190 x 140 x 82 cm	190 x 175 x 82 cm
<b>Peso a vuoto</b>	ca. 170 kg	ca. 250 kg
<b>Potenze termiche disponibili</b>	- 3,4 kW monofase - 5,1 kW trifase MOD. STANDARD - 7,5 kW trifase	
<b>Elettroventilatore</b>	Ø 400 mm	Ø 450 mm
<b>Potenza elettroventilatore</b>	60 W	80 W
<b>Regolazione temperatura</b>	elettronica con display LED	
<b>Regolazione smaltimento aria umida</b>	- manuale tramite serranda alettata - automatica tramite estrattore canalizzato (OPZIONALE)	
<b>Alimentazione</b>	400 V - 50/60 Hz trifase o 230V 50/60 Hz monofase	

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



## 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 nostri 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.



# Soluzioni modulari B.Master

Soluzioni di essiccazione su misura



Con il sistema di essiccazione professionale B.MASTER sarà sempre possibile **aumentare lo spazio a disposizione** semplicemente aggiungendo un modulo da 4 vani alla macchina già in funzione.

L'espansione potrà avvenire **anche in un secondo momento, all'accrescersi delle esigenze produttive** e di trasformazione, e l'installazione potrà essere operata dal cliente stesso presso la propria sede, senza far quindi perdere nemmeno un giorno alla lavorazione dei prodotti.

I moduli di essiccazione B.MASTER possono essere uniti tra loro per raggiungere il massimo della produttività sempre **nel pieno rispetto delle materie prime e della qualità** del prodotto finito.

Il processo di essiccazione naturale di B.MASTER sarà così portato ai suoi massimi livelli di capacità produttiva, senza però rinunciare agli standard di qualità che animano tutte le nostre realizzazioni.

La gestione avanzata di aria e calore resa possibile dal sistema modulare B.MASTER **ottimizza l'essiccazione e i consumi energetici**.



*Il **Modulo di Ventilazione Automatica** è un sistema opzionale che permette il controllo elettronico dello smaltimento dell'aria satura 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.*

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

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