

Catalogue gamme de déshydrateurs professionnels

B.Master



Solution pour la déshydratation professionnelle



Déshydrateurs professionnels B.Master

Déshydrater pour conserver



Qualités à exploiter

Les déshydrateurs professionnels B. Master ont été conçus pour satisfaire les exigences des exploitations agricoles, du tourisme rural, des cultivateurs d'herbes médicinales et de quiconque désire **valoriser ses matières premières haute qualité** (également en petite et moyenne quantité) **au moyen de la déshydratation**.

Polyvalents et modulaires, les déshydrateurs B.Master représentent la solution optimale pour toutes les exigences et s'adaptent à toutes les conditions d'utilisation, sans oublier la possibilité d'extension de l'installation dans un second temps.

Les déshydrateurs professionnels B.Master sont la réponse à toutes les entreprises désireuses de **valoriser leurs produits** de qualité et **d'en créer de nouveaux**, sur un marché qui accorde une attention croissante à la **qualité et à l'authenticité** des produits ainsi qu'au contrôle de la filière.

Qualité sur mesure



Déshydratation professionnelle pour les petites entreprises qui **ne transigent toutefois pas avec la qualité**.

Des résultats optimaux, y compris dans le cas de très petites quantités avec, toujours, la possibilité d'**augmenter la capacité** et de garantir ainsi l'investissement initial.

Le produit ciblé



Les systèmes de déshydratation professionnelle Tauro B.Master permettent une déshydratation entièrement naturelle et garantissent ainsi **les caractéristiques organoleptiques et les principes nutritifs** des aliments. Le produit déshydraté offre donc une qualité optimale à **forte valeur ajoutée**.

Plus d'efforts inutiles



Les **excédents** de productions et les **seconds choix** sont souvent destinés à une triste fin, qui annule les efforts déployés durant toute une saison. La transformation en produit déshydraté permet de valoriser l'excédent de la récolte et de créer de **nouveaux produits** tout en développant des **marchés alternatifs**.

Déshydrateurs professionnels B.Master

Qualité professionnelle pour la production petite et moyenne



Protégeons le fruit de notre labeur

Les déshydrateurs professionnels de la gamme B.Master ont été conçus pour la déshydratation naturelle des fruits, légumes, champignons, herbes aromatiques, pollens, fleurs, plantes médicinales, baies, et de nombreux autres produits.



Leur principe de fonctionnement se base sur l'élimination de l'humidité des produits via circulation d'air chauffé à une température variable, processus rigoureusement naturel qui crée à l'intérieur du B.Master des conditions ambiantes optimales pour un déshydratation délicat et progressif, sans forçage risquant d'endommager les matières premières.



Le résultat est un produit déshydraté de très haute qualité aux propriétés nutritives et caractéristiques organoleptiques intactes.

Je sèche tout!

B.Master permet de sécher n'importe quoi:

Ail, abricots, ananas, oranges, asperges, avocats, bananes, bergamote, blettes, brocolis, kakis, câpres, artichauts, viande maigre, carottes, caroube, châtaignes, chou-fleur, choux, pois chiches, cédrat, concombres, cerises, oignons, coco, coings, dattes, herbes aromatiques, herbes médicinales, haricots, fèves, figues, figues de Barbarie, fenouil, fleurs, fraises, champignons, mûres, kiwis, framboises, lentilles, citrons verts et citrons, litchis, amandes, mangues, pommes, aubergines, grenades, melon, myrtilles, noisettes, noix, bêches de mer, papayes, pâtes, pommes de terre, piments, poivrons, poires, pêches, pollens, tomates, poireaux, persil, prunes, chicorée, radis, céleri, graines, épinards, reines-claude, potiron, courgettes...

Vous pourrez en outre réaliser des recettes plus élaborées comme barrettes énergétiques, biscuits, crackers, farines, fruits confits, bouillons cubes, pâtes feuilletées et bien d'autres encore!

Extensible et universel

B.Master offre une extrême polyvalence. La **température de fonctionnement réglable jusqu'à 65 °C** répond à toutes les exigences de déshydratation, et les produits délicats comme les plantes médicinales peuvent ainsi être déshydratés à basse température grâce à une **circulation d'air optimale** à l'intérieur du B.Master. Pour les produits contenant davantage d'eau, toute la puissance thermique peut être exploitée afin de réduire sensiblement les temps de déshydratation et augmenter la productivité.

Tous les modèles B.Master sont de type modulaire. Cette caractéristique permet aux entreprises de limiter leurs coûts initiaux et de sonder le marché en lançant la production d'un modèle de base, avec l'assurance de pouvoir procéder à son extension dans un second temps et de garantir ainsi leur investissement si les exigences de production augmentent.





Déshydrateurs professionnels B.Master

Modèle B.Master - BM40



40
plateaux

14 m²
utiles

B.Master offre toutes les potentialités d'un système de déshydratation professionnelle aux dimensions réduites.

Ce déshydrateur est parfait pour les petites entreprises qui traitent des quantités limitées de produit mais accordent toutefois une attention extrême à la qualité et au respect des matières premières.

Ses 40 plateaux de déshydratation offrent une surface utile de 14 m², tandis que le système

de chauffage de l'air de 5,1 kW atteint une température maximum de 65 ° C. Pour les alimentations monophasées, une unité de chauffe de 3,4 kW, adaptée à la déshydratation des produits délicats exigeant une puissance réduite (plantes médicinales par ex.) est également disponible en option.

Comme tous les déshydrateurs Tauro, B.Master présente une **structure modulaire**, et son extension est donc possible par la suite via ajout d'un module de déshydratation.



Modèle de base, toutes options intégrées

B.Master est le plus petit de la gamme, mais est équipé de série comme tous nos déshydrateurs:

- structure 100 % acier inox
- réglage électronique de la température
- puissance thermique de 5,1 kW adaptée à toutes les exigences
- système de réglage du renouvellement d'air

Déshydrateurs professionnels B.Master

BM40 - Informations techniques et spécifications



	B.MASTER - BM40
Nombre de plateaux	40
Dimensions plateau	70 x 50 cm
Hauteur bord plateau	15 mm
Distance entre les plateaux	46 mm
Surface globale utile	14 m ²
Dimensions extérieures (LxHxP)	192 x 140 x 82 cm
Poids à vide	ca. 190 kg
Type et dimensions emballage (LxHxP)	caisse, 205 x 160 x 95 cm
Poids emballé	280Kg
Puissances thermiques disponibles	- 3,4 kW 220 V 50/60 Hz monophasé - 5,1 kW 400 V 50/60 Hz triphasé (MODÈLE STANDARD) - 7,5 kW 400 V 50/60 Hz triphasé
Électroventilateur	Ø 400 mm
Puissance électroventilateur	60 W
Réglage température	électronique avec écran LED
Réglage évacuation air humide	- manuel via volet à ailettes - automatique via extracteur canalisé (EN OPTION)

Autres alimentations et fréquences pour le marché étranger ou les exigences particulières disponibles en option.

PRODUIT	CAPACITÉ MAXIMUM	PRODUCTIVITÉ JOURNALIÈRE MOYENNE
Tomates (type San Marzano coupées en deux)	160 Kg	70 Kg
Pommes (tranches d'env. 5/7 mm)	60 Kg	60 Kg
Champignons (tranches d'env. 5 mm)	45 Kg	60 Kg
Herbes médicinales	20-25 Kg	20 Kg

Le terme capacité indique la quantité de produit frais à pleine charge selon un cas de figure optimisé.

La productivité journalière moyenne est indicative et se rapporte à la quantité de produit frais.



+ qualité - consommation

Tous les déshydrateurs Tauro sont équipés d'un système d'élimination de l'air humide modulable qui optimise la déshydratation et la consommation d'énergie, et élimine une quantité d'air variable en fonction des conditions de service, du type de produit déshydraté et de la phase de processus. Résultat final: qualité optimale et consommations réduites.



Déshydrateurs professionnels B.Master

Modèle B. Master Plus - BMP72



72
plateaux

25 m²
utiles

Avec 72 plateaux et une surface utile de 25 m², B.Master Plus répond aux exigences des petites et moyennes entreprises de transformation.

Il est équipé de série d'une résistance électrique de 5,1 kW ou, sur demande, de 7,5 kW, permettant d'atteindre une température de 65 °C.

Une unité de chauffe de 3,4 kW, prévue pour la

déshydratation des produits délicats exigeant une puissance réduite (plantes médicinales par ex.) est également disponible en option.

B.Master Plus présente également une **structure modulaire, et donc extensible**, avec un second module de déshydratation permettant une productivité majeure.



Chiffres à part: la productivité réelle

B.Master est utilisé pour des centaines de produits et selon les modalités les plus diversifiées. Il est par conséquent impossible d'élaborer des tableaux précis en termes de productivité et de coûts. Les tests que nous avons effectués et l'expérience acquise par nos clients indiquent une consommation d'énergie moyenne légèrement supérieure à 1 kW/h par litre d'eau évaporée, ce qui se traduit par un coût énergétique d'env. 0,10 / 0,15 € par kilo de produit frais transformé. La haute qualité et la valeur ajoutée conférées au produit par la déshydratation permettent d'absorber aisément les coûts de production, en particulier pour les entreprises qui commercialisent directement leurs produits déshydratés dans la perspective d'une filière courte.

Déshydrateurs professionnels B.Master

BMP72 - Informations techniques et spécifications



	B.MASTER PLUS
Nombre de plateaux	72
Dimensions plateau	70 x 50 cm
Hauteur bord plateau	15 mm
Distance entre les plateaux	42 mm
Surface globale utile	25 m ²
Dimensions extérieures (LxHxP)	192 x 175 x 82 cm
Poids à vide	ca. 270 kg
Type et dimensions emballage (LxHxP)	caisse, 205 x 195 x 95 cm
Poids emballé	380 kg
Puissances thermiques disponibles	- 3,4 kW 220 V 50/60 Hz monophasé - 5,1 kW 400 V 50/60 Hz triphasé (modèle standard) - 7,5 kW 400 V 50/60 Hz triphasé - Chauffe avec échangeurs à eau
Électroventilateur	Ø 450 mm
Puissance électroventilateur	80 W
Réglage température	électronique avec écran LED
Réglage évacuation air humide	- manuel via volet à ailettes - automatique via extracteur canalisé (EN OPTION)

Autres alimentations et fréquences pour le marché étranger ou les exigences particulières disponibles en option.

PRODUIT	CAPACITÉ MAXIMUM	PRODUCTIVITÉ JOURNALIÈRE MOYENNE
Tomates (type San Marzano coupées en deux)	300 Kg	120 Kg
Pommes (tranches d'env. 5/7 mm)	110 Kg	110 Kg
Champignons (tranches d'env. 5 mm)	85 Kg	100 Kg
Herbes médicinales	35-45 Kg	40 Kg

Le terme capacité indique la quantité de produit frais à pleine charge selon un cas de figure optimisé.

La productivité journalière moyenne est indicative et se rapporte à la quantité de produit frais.

L'hygiène avant tout!

Les déshydrateurs B.Master sont **entièrement démontables** et leurs plateaux sont amovibles, ce qui permet également de faciliter le nettoyage à la fin du cycle de déshydratation. Il suffit de passer un chiffon humide, si nécessaire imbibé d'un peu de détergent pour l'acier inox, pour que le déshydrateur soit comme neuf. Pour un nettoyage plus approfondi, les deux structures latérales sont aisément démontables afin d'atteindre les points les plus difficiles et éliminer les résidus de produit.

Les plateaux sont lavables **manuellement ou en laveuse industrielle** de dimension adéquate. Ils peuvent être mis à tremper dans l'eau propre de manière prolongée afin de faciliter l'élimination des résidus les plus récalcitrants.





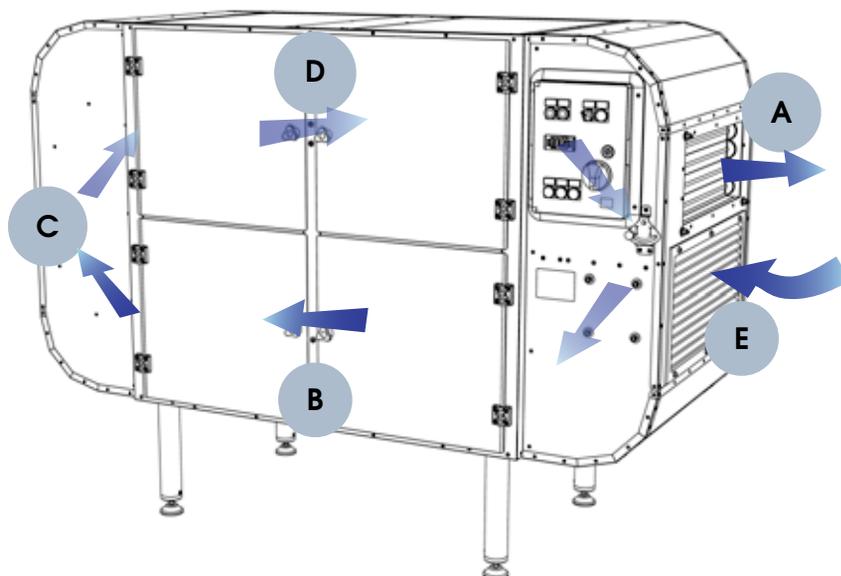
Déshydrateurs professionnels B.Master

Débit d'air et volet d'évacuation

Le débit d'air dans les systèmes à recirculation B.Master et B.Master Plus

Les déshydrateurs de la gamme B.Master sont conçus pour optimiser le rendement grâce à leur structure permettant de faire circuler l'air à l'intérieur de la chambre de déshydratation et de l'éliminer **uniquement si son taux d'humidité est élevé**. Cette fonctionnalité permet des économies réelles en termes de **temps et d'argent**.

La figure sur le côté représente la circulation de l'air dans un déshydrateur B.Master selon le parcours des flèches.



Le volet **A** peut être réglé manuellement en position ouverte, fermée ou partiellement ouverte pour permettre **l'élimination de l'air en fonction des conditions** (voir image ci-dessous).

Si le volet **A** est fermé, l'air recircule complètement à l'intérieur du déshydrateur.

Si **A** est ouvert, il permet l'évacuation de l'air humide. La grille **E** permet simultanément l'injection d'air ambiant. Les résistances chauffent l'air et l'assèchent presque entièrement en le rendant apte à la déshydratation. L'air passe alors **à travers les plateaux de la moitié inférieure** du déshydrateur (**B**) et est ensuite acheminé vers les plateaux supérieurs (**D**) à travers la courbe de retour (**C**).



Volet en position ouverte: évacuation de l'air humide



Volet en position fermée: recirculation interne de l'air

Le module de ventilation automatique (en option, voir page suivante) est installé à hauteur du volet **A** et permet de **détecter automatiquement le taux d'humidité** et de régler l'évacuation de l'air en fonction des valeurs de température et d'humidité requises dans la chambre de déshydratation.

Déshydrateurs professionnels B.Master

Accessoires



MODULE DE VENTILATION AUTOMATIQUE

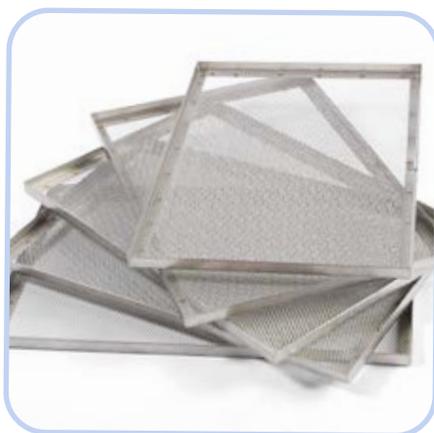
Le **module de ventilation automatique** est un système en option permettant de contrôler électroniquement l'évacuation de l'air saturé d'humidité grâce à la détection automatique de sa température et de son taux d'humidité. L'air expulsé pourra donc être aisément acheminé vers l'extérieur.

Ce système permet d'optimiser encore davantage la circulation interne de l'air et assure un contrôle parfait de l'humidité, renforcé par conséquent la déshydratation du produit et permet de réaliser des économies.

FEUILLES ANTIADHÉRENTES SYSTÈME DRYSILK et DRYSILK NET

Les **feuilles antiadhérentes DrySilk** sont parfaites pour sécher les aliments aqueux, purées, feuilles et fleurs risquant de passer à travers les trous, ainsi que les produits qui ont tendance à se coller à la grille des paniers, comme c'est le cas des fruits très sucrés.

Réalisées en matériau antiadhérent pour aliments et réutilisables des milliers de fois, elles présentent des dimensions identiques aux plateaux des déshydrateurs B.Master et se nettoient simplement au moyen d'un chiffon humide. Pour les exigences particulières, le système de grilles plastiques antiadhérentes pour aliments **DrySilk Net** est également disponible.



PLATEAUX POUR DÉSHYDRATEURS LIGNE B.MASTER

Les **plateaux des déshydrateurs de la gamme professionnelle B.Master** sont entièrement réalisés en **acier inox AISI304**, adapté au contact alimentaire. Leur fond grillagé à **maille d'env. 6x6 mm** est parfait pour traiter la majorité des produits.

En cas de déshydratation de produits de dimensions inférieures aux trous et risquant donc de passer au travers, le B.Master peut être équipé de plateaux à **maille plus fine d'env. 2x2 mm**.



Conception Modulaire B.Master

Solutions de déshydratation sur mesure



Sélectionnez:

Le système professionnel B.MASTER permet de **configurer votre déshydrateur selon des critères de précision** et d'aspect fonctionnel afin de répondre aux exigences de production les plus diversifiées.

- Sélectionnez la **dimension**: B.Master est modulaire et réalisable avec 4 et 8 compartiments en fonction de vos nécessités.
- Sélectionnez la **puissance**: de 1,7 à 7,5 kW en fonction des produits et des possibilités de votre établissement
- Sélectionnez la **ventilation**: puissance et alimentation dimensionnées en fonction de vos exigences techniques.

Modifiez:

B.Master permet toujours de modifier votre déshydrateur **dans un second temps en fonction de l'expansion et des modifications de vos exigences de production** et de transformation. L'installation pourra être mise en place en toute autonomie sans perdre une seule journée de production. **Augmenter l'espace à disposition** en ajoutant simplement un module à la machine, installer le **module de ventilation automatique, modifier la puissance ou l'alimentation** en remplaçant uniquement le composant de thermoventilation pour augmenter la puissance thermique disponible, réduire les temps de déshydratation ou augmenter la température durant la phase initiale du processus : avec B.Master, tout peut être décidé et modifié à tout moment.

Personnalisez:

Outres les déshydrateurs de série, Tauro est également en mesure d'étudier, projeter et réaliser des solutions personnalisées en fonction des exigences de chacun. Des machines présentant des capacités de déshydratation supérieures aux modèles standards peuvent être conçues, ou bien être équipées de générateurs de chaleur alimentés par des sources non-électriques.



Notre expérience à votre service

Tauro Essiccatori met ses longues années d'expérience à votre disposition pour vous permettre de choisir la solution la plus adaptée à vos exigences.

Nos techniciens sont à votre entière disposition pour procéder aux évaluations et vérifications nécessaires, et assisteront votre entreprise dans la conception et le choix de la **solution la plus adaptée** à vos exigences.



NOUS AVONS DES ORIGINES COMMUNES

Tauro Essiccatori est l'aboutissement d'un contact quotidien et passionné avec la nature et la campagne selon des critères de respect, d'ingéniosité et de dévouement.

Tauro Essiccatori a été créé dans la campagne de Vénétie. C'est là qu'ont germé nos déshydrateurs, l'esprit tourné vers un mode d'agriculture qui reste gravé dans notre histoire et dans notre culture. Nos clients aiment la qualité du Made in Italy, le partage des valeurs et traditions, l'attention et le respect pour l'environnement, l'homme et les fruits d'un dur labeur.

Nous sommes depuis toujours inspirés par des valeurs désormais d'actualité: économies d'énergie, éco-durabilité, qualité des aliments et respect de leur cycle de production. Nous reposons chaque jour sur ces valeurs pour projeter des systèmes de déshydratation fiables et durables, qui peuvent garantir la qualité optimale du produit déshydraté.



ÉVOLUTION NATURELLE

Des premiers prototypes à aujourd'hui: trente ans de développement.

Le premier déshydrateur Tauro a été créé grâce à l'ingéniosité et à la créativité de qui vivait chaque jour la nature, la campagne, le potager et le verger. Une passion personnelle devenue l'idée d'une entreprise, avec un accueil immédiatement positif et une croissance continue. Et c'est avec cette idée bien ancrée qu'est née notre gamme de déshydrateurs. Le chemin patiemment suivi durant ces années

nous a permis de devenir une référence dans notre secteur. Nos années de recherche et de développement se sont concrétisées dans une gamme de déshydrateurs qui renferme tout notre savoir, dans une évolution constante qui comporte encore aujourd'hui la conception des déshydrateurs de demain. Avec une attention constante apportée à l'évolution du produit, nous continuons à appliquer nos valeurs initiales.



MADE IN ITALY, QUASIMENT KILOMÈTRE ZÉRO.

Matières premières, composants et partenaires: tous sont à proximité de notre entreprise.

Garantie de qualité et contrôle.

Tous nos déshydrateurs sont fabriqués dans notre site de Camisano Vicentino.

Chaque élément provient de fournisseurs locaux et dans lesquels nous avons une confiance absolue: qu'il s'agisse d'acier inox ou de notre site web, tout est toujours à portée de main.

Nous avons décidé de travailler exclusivement avec des partenaires installés près de notre entreprise car nous désirons soutenir les réalités de notre territoire et parce que nous avons foi dans la collaboration et dans la qualité, des qualités qui se reflètent depuis trente ans dans tous les déshydrateurs que nous produisons.

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

info@tauroessiccatori.com
Tel: +39 444.719046 Fax: +39 444.412515
www.tauroessiccatori.com