

tauroessiccatori.com

**Бытовые и профессиональные сушилки
для пищевых продуктов**



Профессиональные сушилки V.MASTER

Сушилки V.MASTER и V.MASTER PLUS являются компактными профессиональными сушилками для пищевых продуктов. Система нагрева мощностью 5,1 кВт позволяет достигать температуру сушки 65°C. В качестве опции имеется система нагрева мощностью 3,4 кВт для сушки более деликатных культур (например, лечебные травы).

Модель V. Master VM40

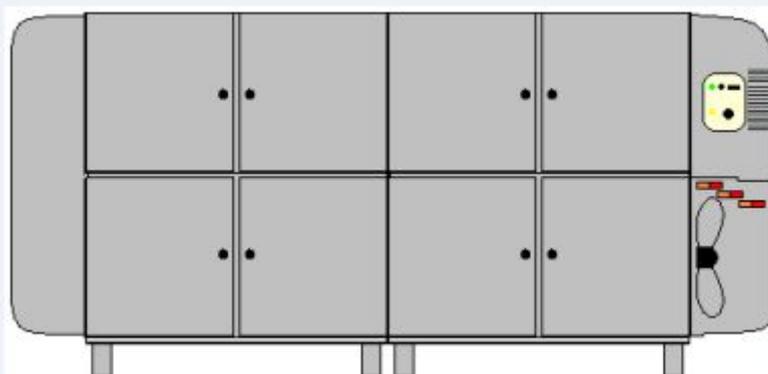


40
ПОДДОНОВ

14 кв.м
полезной
площади

Сушилки VM40 и VM72 имеют модульную конструкцию и могут быть расширены уже после начала работы за счет дополнительного модуля.

Ни рисунке справа показан вид сушилки VM72 с дополнительным модулем.



Модель В. Master Plus - BM72



72
поддона

25 кв.м
полезной
площади

Технические характеристики сушилок серии В.MASTER

	В.MASTER	В.MASTER PLUS
Количество полок	40	72
Размеры поддонов, см	70 x 50	70 x 50
Полезная площадь, кв.м	14	25,2
Максимальная емкость по весу, кг	около 160	около 300
Средняя производительность, кг/сутки	40 - 60	70 - 100
Наружные габариты, ШИхВЫхГЛ, см	180 x 141 x 80	180 x 175 x 80
Вес в пустом состоянии, кг	230	330
Тепловая мощность, кВт	5,1 (опция 3,4 кВт)	
Диаметр вентилятора, мм	400	450
Мощность вентилятора, Вт	120	175
Общие характеристики: Электронная регулировка температуры с ЖК-дисплеем. Регулировка отвода влажного воздуха с помощью заслонки с пластинами. Электропитание 400 В - 50 Гц		



Комплектация

- Все модели В.MASTER имеют следующие характеристики:
- конструкция полностью из нержавеющей стали
 - электронная регулировка рабочей Т
 - тепловая мощность 5,1 кВт
 - регулировка вентиляции

Модуль автоматической вентиляции для сушилок V. Master

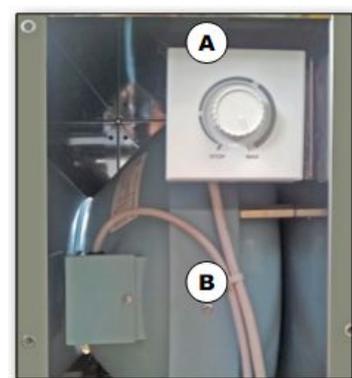
Модуль автоматической вентиляции служит для оптимизации циркуляции воздуха в сушилке. Он состоит из мощного вентилятора, управляемого от датчика влажности и датчика температуры, установленного на выходе воздуха.

Модуль устанавливается на выход воздуха из сушилки. При этом, обязательно устанавливается фильтр на входе в сушилку.

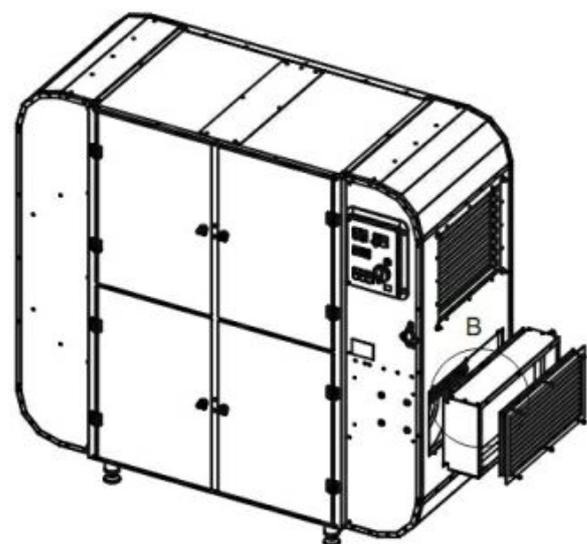
Когда влажность и температура внутри аппарата достигает заданных значений, включается вентилятор и отработанный воздух выводится наружу, а свежий воздух подается внутрь камеры. Значения влажности и температуры регулируются пользователем. Когда модуль не работает, через него естественным потоком выходит немного воздуха из камеры, так как главный вентилятор сушилки продолжает работать.

Такая система позволяет получать оптимальный режим сушки с минимизацией энергопотребления.

Диаметр выходного канала: 16 см. Макс. длина выходного воздуховода: 10 м



Водяные теплообменники: решения для сушилок V. Master



Водяной теплообменник позволяет использовать дополнительный тепловой источник с водяным контуром для подогрева воздуха в сушилке. Эта опция особенно полезна в тех случаях, где электричество отсутствует или стоит дорого.

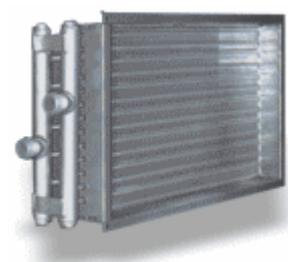
Имеется два варианта теплообменников:

1. Вариант 2000. Для любой модели BMASTER. Батарея для предварительного нагрева воздуха на входе сушилки (рисунок слева). Устанавливается снаружи и работает последовательно с главными электротенами сушилки. Имеет смысл для использования в периоды сушки без рециркуляции воздуха, когда теплообменник позволяет уменьшить потребление электроэнергии пропорционально температуре горячей воды. Тепловая мощность - около 2 кВт. Гидравлические соединения: 1/2".

2. Вариант 5000. ТОЛЬКО для моделей BMASTER PLUS. Батарея для нагрева воздуха в сушилке (рисунок справа).

Устанавливается внутри и работает без электротенов сушилки. Требуется температура воды около 75°C. Энергопотребление уменьшается до 100 Вт (или 200 Вт при установке модуля автоматической вентиляции, который является рекомендуемой опцией). Водяной вариант сушилки BMASTER PLUS является монофазным.

ХАРАКТЕРИСТИКИ: двурядная батарея – габариты 500 x 250 x 100 мм - гидравлические соединения 1/2" – медные трубки 3/8" с алюминиевым оребрением – корпус из оцинкованной стали – расход воздуха мин. 1200 / макс. 1600 куб.м/ч - тепловая мощность мин. 2200 В / макс. 9500 В



Тележка для загрузки-разгрузки сушилки BMASTER

Для упрощения и ускорения операций по загрузке и разгрузке сушилок наша компания разработала специальную тележку, показанную на рисунке ниже.



Профессиональная сушилка Biosec Pro



Новая профессиональная сушилка

Новая автоматическая сушилка для пищевых продуктов позволяет значительно ускорить сушку относительно сушилок BMASTER, благодаря высокой электрической мощности, равномерности потока и возврату влажного воздуха через рубашку сушилки. Работа полностью автоматическая, благодаря встроенному термометру и датчику влажности.

ГАБАРИТЫ: высота 550 мм, ширина 630 мм, глубина 880 мм.

СУХОЙ ВЕС: 59 кг

МАТЕРИАЛЫ: корпус - нержавеющая сталь AISI 430, поддоны - нержавеющая сталь AISI 304.

РЕЦИРКУЛЯЦИЯ И ВЫВОД ВЛАЖНОГО ВОЗДУХА: автоматический вывод влажного воздуха с помощью датчика влажности.

УСТАНОВЛЕННАЯ МОЩНОСТЬ: 2,5 кВт, монофазное питание

МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ ПО ВЕСУ: около 30 кг

Ж/К ДИСПЛЕЙ: 3,5", цветной сенсорный

РЕГУЛИРУЕМЫЕ НОЖКИ для обеспечения устойчивости изделия.

ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ: стеклянная для оптимального контроля процесса

ГЕРМЕТИЧНОЕ ЗАКРЫТИЕ для уменьшения теплопотерь.

РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА: от 20 до 70°C, шаг регулировки 1°C.

ФИЛЬТРЫ НА ВХОДЕ И ВЫХОДЕ ВОЗДУХА: для предупреждения попадания на продукт пыли и мелких насекомых.

СТЕРИЛИЗАЦИЯ УФ-ЛУЧАМИ (ОПЦИЯ): данная опция позволяет удалять до 90% бактерий на поверхности продукта.

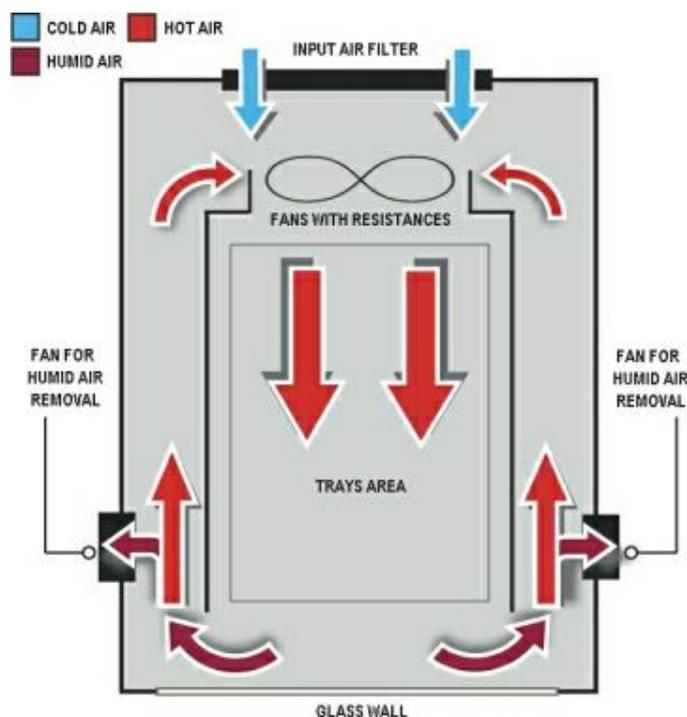
СОЕДИНЕНИЕ WI-FI (ОПЦИЯ): для дистанционной загрузки новых программ, обновления ПО, диагностики.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОЕ, РУЧНОЕ И ПЕРСОНАЛИЗИРОВАННОЕ

Сушилка Biosec PRO имеет несколько автоматических программ, что упрощает работу с сушилкой, но дает возможность самостоятельно выбирать рабочую температуру. Совместно с нашим техническим отделом пользователь может создать персонализированные программы для своих специфических продуктов.

ТЕХНОЛОГИЯ НА СЛУЖБЕ ЭКОНОМИИ И ЭКОЛОГИИ

Теплоизолированный корпус обеспечивает более высокий КПД и энергосбережение. 4 крыльчатки обеспечивают равномерный поток воздуха и, следовательно, более быструю и качественную сушку.



ВСТРОЕННАЯ ДИАГНОСТИКА: МЫ ВСЕГДА В КУРСЕ ТОГО, ЧТО ПРОИСХОДИТ В ТВОЕЙ СУШИЛКЕ BIOSEC PRO
 Компания Tauro оснастила сушилку автоматической программой диагностики, дающей в любой момент информацию о состоянии аппарата. Таким образом, пользователь получает точную и своевременную техническую поддержку.



BIOSEC PRO

Больше пространства, меньше габаритов



12 ПОДДОНОВ ИЗ НЕРЖАВ. СТАПИ 430
 размеры поддонов: 40x60 см
 полезная площадь: около 3 м²
 высота кромки поддона: 15 мм
 расстояние между поддонами: 3 см



Домашние сушилки BIOSEC

Серия Domus: туннель и поддоны из пищевого пластика



Модели

	<p>Biosec Domus B5 5 поддонов Мощность: 480 Вт Емкость: примерно 2-3 кг Габариты: 27 x 27 x 45 см</p>
	<p>Biosec Domus B10 10 поддонов Мощность: 480 Вт Емкость: примерно 4-6 кг Габариты: 27 x 27 x 82 см</p>

Преимущества горизонтального потока сушки

Многие сушилки, представленные на рынке, основаны на вертикальной подаче воздуха, который движется снизу вверх. Недостаток таких машин заключается во влажности, которую поднимающийся воздух переносит с нижних поддонов к верхним. Это препятствует правильному процессу сушки верхних слоев продукта.

Другое неудобство технологии вертикального потока – это эффект «блокады», когда продукты на нижней корзине расположены слишком тесно. Поэтому старайтесь размещать продукты на поддонах свободнее, так как в противном случае количество воздуха проходящего вверх, сквозь первый слой, будет недостаточным.

Технология Tauro решает эти проблемы путем производства сушилок с горизонтальным потоком. При такой системе воздух равномерно обдувает продукты, размещенные в сушилке, со всех сторон для максимально равномерной сушки и лучшего результата. В данной модели продукты для сушки могут быть плотно размещены на поддонах, и это не вызовет никаких проблем с распределением потоков воздуха.

Домашние сушилки BIOSEC

Серия Silver: туннель из нержавеющей стали, поддоны из пищевого пластика



Модели

	<p>Biosec Silver B5-S 5 поддонов Мощность: 480 Вт Емкость: примерно 2-3 кг Габариты: 27 x 27 x 45 см</p>
	<p>Biosec Silver B10-S 10 поддонов Мощность: 480 Вт Емкость: примерно 4-6 кг Габариты: 27 x 27 x 82 см</p>

Домашние сушилки BIOSEC

Серия De Luxe: туннель и поддоны из нержавеющей стали



Модели

	<p>Biosec De Luxe B6 6 поддонов Мощность: 480 Вт Емкость: примерно 2,5-3,5 кг Габариты: 27 x 27 x 45 см</p>
	<p>Biosec De Luxe B12 12 поддонов Мощность: 480 Вт Емкость: примерно 5-7 кг Габариты: 27 x 27 x 82 см</p>

Со всеми сушилками BIOSEC может использоваться дополнительный модуль MC12 класса De Luxe, который позволяет удвоить емкость сушилки.

Модуль выполнен полностью из нержавеющей стали.

Монтаж очень простой: достаточно просто приставить модуль к главному блоку сушилки.



Приспособления для нарезки



РУЧНАЯ ОВОЩЕ-ФРУКТОРЕЗКА НТ-5,5

Ручная овоще-фрукторезка из нержавеющей стали и пищевого пластика. Предназначена для резки плодов мягкой и средней консистенции: помидоры, огурцы, хурьма, цитрусовые, мягкие груши и яблоки, клубника, киви и т.д.

Толщина нарезки: 5,5 мм
Количество ножей: 10 шт.
Габариты: 450x200x205выс (мм)
Вес нетто: 5 кг