tauroessiccatori.com

essiccare per conservare



biosec

Catalogo essiccatori domestici










Una nuova tradizione

Biosec è l'esclusivo essiccatore **Made in Italy** che completa la cucina con preziose e sane delizie.
Per conservare il buon gusto della tradizione in modo nuovo ed originale.



Intelligente per natura

I nuovi **controlli elettronici del sistema Dryset Pro** fanno di Biosec un essiccatore intelligente: ogni prodotto ha un suo programma di essiccazione ottimizzato e specifico.
Intelligenza artificiale, essiccazione naturale.



Risparmio e rispetto

I programmi di Biosec sono progettati per **ottimizzare il consumo energetico**.
Essiccazione sempre perfetta con un consumo di energia ridotto al minimo, nel rispetto delle materie prime e del tuo portafoglio.



Non solo funghi

Con Biosec la fantasia e la creatività in cucina trovano nuovi strumenti per esprimersi.
Le materie prime migliori si trasformano in squisiti gioielli da usare per infiniti nuovi piatti.
Ricette colorate, esclusive, naturali, per stupire gli ospiti o deliziare la famiglia in modo sano e gustoso.



Biosec con Dryset Pro: tutto un programma

Grazie ai **controlli elettronici del sistema Dryset Pro** ogni prodotto ha un suo programma di essiccazione ottimizzato e specifico.
Facilissimo: carichi i prodotti nei cestelli, selezioni il programma desiderato e Biosec si occupa di essiccare ogni alimento nel modo migliore.
Durante l'essiccazione puoi sempre **controllare la temperatura interna**, e quando il programma è terminato **il sistema Dryset Pro mantiene i prodotti al giusto grado di essiccazione**, per tutto il tempo che ti serve.



Orizzontale, come il vento

Ciò che rende Biosec unico è il metodo di essiccazione a **flusso d'aria orizzontale**. L'aria è libera di circolare lungo tutta la superficie dei prodotti, rendendo l'essiccazione uniforme e ottimizzando lo sfruttamento del calore.
Rispetto per le materie prime, risultati perfetti e risparmio energetico.

Dryset Pro: evoluzione naturale

- programmi ottimizzati per prodotti specifici
- riduzione del consumo energetico fino al 40%
- essiccazione più rapida e di qualità superiore
- controllo e gestione costante della temperatura
- facilità d'uso e versatilità





Domus: pratico, efficiente, economico

Gli essiccatori della serie Domus sono dotati di tunnel e cestelli realizzati in solido materiale plastico per alimenti.

Biosec Domus è il più pratico, leggero ed economico essiccatore della famiglia Biosec. Realizzato in solido materiale plastico per alimenti, Biosec Domus è la scelta più conveniente per l'uso domestico.

sistema Dryset Pro



Biosec Domus B5

Perfetto per chi cerca un essiccatore domestico di piccole dimensioni, efficiente e conveniente.



5 cestelli
potenza 480W
capacità indicativa 2/3 kg
dimensioni 27x27x45 cm

Biosec Domus B10

Capiente ed economico, un essiccatore con un notevole rapporto qualità/prezzo.



10 cestelli
potenza 480W
capacità indicativa 4/6 kg
dimensioni 27x27x82 cm



-costo =potenza +valore

Pur essendo il nostro essiccatore più economico, Domus viene fornito con lo stesso gruppo motore di tutti gli altri modelli, e quindi con opzioni e programmi identici ai suoi fratelli maggiori. Chi ha detto che chi spende meno debba avere meno? Noi no.



Silver: design e solida eleganza

Gli essiccatori della serie Silver sono dotati di tunnel in acciaio inox e cestelli in solido materiale plastico per alimenti.

La lucentezza e la solidità dell'acciaio inox conferiscono a Biosec Silver una struttura robusta ed un aspetto elegante e professionale.

sistema Dryset Pro



Biosec Silver B5-S

L'essiccatore perfetto per chi desidera coniugare estetica, praticità e robustezza.



5 cestelli
potenza 480W
capacità indicativa 2/3 kg
dimensioni 27x27x45 cm

Biosec Silver B10-S

Si distingue per design, stile e capacità.



10 cestelli
potenza 480W
capacità indicativa 4/6 kg
dimensioni 27x27x82 cm

E per averlo come faccio?

Sul nostro sito **www.tauroessiccatori.com** trovate l'elenco completo dei rivenditori autorizzati TauRo in Italia.
Se invece preferite acquistare subito direttamente, il sito è provvisto di un comodo Negozio On Line in cui potrete scegliere e ordinare il vostro Biosec.





De Luxe: anima e cuore di acciaio

Gli essiccatori della serie De Luxe sono dotati di tunnel e cestelli interamente realizzati in acciaio inox.

Biosec De Luxe, il top di gamma Biosec.
Si rivolge agli utenti professionali, per i quali l'acciaio inox è indispensabile, e agli appassionati che desiderano possedere il meglio.

sistema Dryset Pro



Biosec De Luxe B6

Un essiccatore
di livello professionale e
di ingombro minimo.



6 cestelli
potenza 480W
capacità indicativa 2,5/3,5 kg
dimensioni 27x27x45 cm

Biosec De Luxe B12

Il top della gamma
Biosec.
Massima capienza e
nessun compromesso.



12 cestelli
potenza 480W
capacità indicativa 5/7 kg
dimensioni 27x27x82 cm



Ad essiccare ci provo gusto!

Avete scelto un Biosec a 5 cestelli, ma ora vi sta stretto?
Nessun problema!
Tutti i modelli possono essere dotati di moduli complementari, per espandere la capacità del vostro Biosec con una spesa minima e aumentare la vostra voglia di essiccare.



TauRo: storia naturale



Da più di vent'anni Tauro Essiccatori realizza idee nel settore dell'essiccazione.
Le nostre radici affondano nella campagna veneta, dove concetti oggi molto di moda come **risparmio energetico, ecologia e riduzione degli sprechi** sono valori da sempre alla base della quotidiana sopravvivenza.
Biosec è il risultato finale di una lunga esperienza, che da sempre ci vede impegnati nella produzione di sistemi di essiccazione costruiti per garantire il miglior risultato possibile, nel pieno rispetto delle leggi della natura, con un'attenzione costante alla qualità del prodotto finito.

Per restare in contatto

www.tauroessiccatori.com

Il sito ufficiale, dove potete trovare tutte le informazioni sull'azienda, l'elenco completo dei **rivenditori autorizzati in Italia** e il **Negozio On Line** per acquistare direttamente il vostro Biosec.

www.biosec.it

Il sito vetrina per l'essiccatore Biosec.
Troverete il dettaglio di tutti i modelli, le caratteristiche tecniche, la galleria immagini e tante idee per l'uso.



www.essiccare.com - In Cucina con Biosec

Il blog costruito e gestito da noi in collaborazione con alcuni food blogger, nato per divulgare e promuovere l'essiccazione degli alimenti attraverso articoli, ricette e idee.

TauRo per i professionisti

TauRo produce anche sistemi di essiccazione professionale per aziende agricole, agriturismi, piccoli produttori artigianali. Contattateci direttamente per avere tutte le informazioni sui nostri essiccatori professionali B.Master.





Essiccare in casa, naturalmente.

Tauro Essiccatori
via Pio La Torre 58
36043 Camisano Vicentino (VI)

info@tauroessiccatori.com
Tel 0444.719046
www.tauroessiccatori.com

tauroessiccatori.com

essiccare per conservare