



ELABORACIÓN DE QUESOS

CHEESE MAKING



+45
más de 45 años
de compromiso
con la calidad



BAUDUCCO

Máximo compromiso.

Tinas Queseras formato cónico

De diseño convencional. Con serpentinas de calefacción y enfriamiento. Sistema de agitación accionado con motorreductor de dos velocidades. Capacidades: 1600 y 2100 litros.

Conical Cheese vats

Conventional design. With cooling and heating streamers. Agitation system activated with two-speed motorreducers. Capacities: 1600 and 2100 litres.

Tinas Queseras Cerradas Formato Doble O

De última generación con fondo cónico de doble pendiente y descarga única.

Sistema de limpieza CIP incorporado y extracción de suero parcial. Capacidades desde 3000 a 20000 litros.

Closed Cheese vat with double O format

Last generation with a double slope conical bottom and a single outlet.

Incorporated CIP cleaning system and partial whey extraction.

Capacities from 3000 to 20000 litres.



Dreno-Prensa

De fondo con cinta móvil, cabezal de prensado y corte de masa en longitudes variables. Funcionamiento automático.

Drainage press

Bottom with movable belt, pressing headpiece and mass cut in variable lengths. Automatic operation.

Sistemas de moldeo

Moldeadoras con tolva colectora y columnas de moldeo encamisadas que permiten el llenado de moldes cuadrados o redondos en forma automática. Incluye cintas transportadoras para moldes y sistema recolector de suero.

Moulding systems

Moulders with collecting hopper and moulding columns that allow the filling of square and round moulds in an automatic way.

It includes moulder conveyor belts and whey collector system.



ELABORACIÓN DE QUESOS

CHEESE MAKING



Ricota Semicontinua

Este equipamiento permite recuperar los sólidos del suero y toda la energía calórica. Está compuesto por dos cubas tronco cónicas, con salida de ricota en la parte inferior, un intercambiador de calor a placas donde se intercambia calor suero/ suero y equipos complementarios.

Semicontinuous Ricotta

This equipment allows recovering whey solids and all the heat energy. It is made of two conic trunk vats, with ricotta outlet in the lower part, a plate heat exchanger where whey heat/ whey and complementary equipment is exchanged.

Prensas para Quesos

Para prensar diferentes variedades de quesos por columnas. Pistones neumáticos de acero inoxidable.

Cheese Press

Used to press, in columns, different varieties of cheese. Stainless steel pneumatic pistons.



Fabricamos además:

- ❖ Lavadoras automáticas de moldes y bandejas.
- ❖ Prensas de colchón de aire automáticas.
- ❖ Saladeros de profundidad y dinámicos.
- ❖ Bateas de desuerado convencionales.
- ❖ Filtros de línea.
- ❖ Línea completa de moldes en acero inoxidable.
- ❖ Mesas de trabajo.

We also manufacture:

- ❖ Automatic moulder and trays washers.
- ❖ Automatic air cushion presses.
- ❖ Deep and dynamic salt.
- ❖ Conventional deswhey trays.
- ❖ Line filters.
- ❖ Complete line of stainless steel moulders.
- ❖ Working tables.

ADEMÁS PROVEEMOS:

We also provide:

**DISEÑO, INSTALACIÓN Y
PUESTA EN MARCHA**
Design, installation and starting off

**ASESORAMIENTO EN FORMULACIONES
PARA ELABORACIONES**
Formulation counselling for the making

LA EXCELENCIA FINAL DE UN PRODUCTO ES DIRECTAMENTE PROPORCIONAL A LA CALIDAD DE SU ELABORACIÓN

The excellence of an end product is directly proportional to the quality in its making.



Lo sabemos porque somos la empresa elegida por las marcas líderes de la industria alimenticia.

We know it because our company is chosen by the leader trademarks of food industry.

MAXIMO BAUDUCCO S.A.C.I.F. e I. Más de 45 años de compromiso con la calidad.

Balcarce 364 - Tel./Fax: + 54 3401 422356 - EL TRÉBOL - Santa Fe - Argentina
bauducco@bauduccosa.com.ar - www.bauduccosa.com.ar