

PASTEURIZADORES DE LECHE PARA TERNEROS

MILK PASTEURIZERS
FOR CALVES

B BAUDUCCO
Máximo compromiso



LÍNEA AGROPECUARIA



Sistemas de Ordeño



Enfriamiento de Leche



Calentamiento de Agua



Pasteurización de Leche
para terneros

LÍNEA INDUSTRIAL



Almacenamiento



Tratamiento



Procesos



CIP



desde
1967

MODELO S.R.2

MODEL S.R.2

VENTAJAS ADVANTAGES

Poder utilizar leche de descarte para la primera etapa de la crianza de sus terneros es muy conveniente por su alta calidad nutricional. Es además, una forma de darle valor a un producto que no se puede entregar a la industria y que incluso su descarte genera un problema logístico y de impacto ambiental. Si esa leche no se pasteuriza se corre serio riesgo de graves contagios con enfermedades que serán un problema en la vaca adulta durante toda su vida útil; en cambio la alimentación con leche de descarte pasteurizada

genera importantes ventajas por mejores ganancias de peso, mejor estado sanitario de las terneras e incluso por bajar costos de crianza ya que la leche es lo más caro en los primeros 60 días de vida de las terneras.

Using discard milk during the first breeding stage of the calves is highly advisable because of its high nutritional quality. Besides, it gives value to a product which cannot be delivered to the industry and its discard causes a logistical problem and an environmental impact. If that milk is not pasteurized, it takes great chances of serious infections with illnesses which are a problem for the adult cow during its lifetime; instead feeding with pasteurized discard milk generates important advantages such as a better weight increase, a better health condition of the calves and even a reduction in the breeding costs since milk is the most expensive thing during the first sixty days of the calves' life.



VERSIONES DISPONIBLES

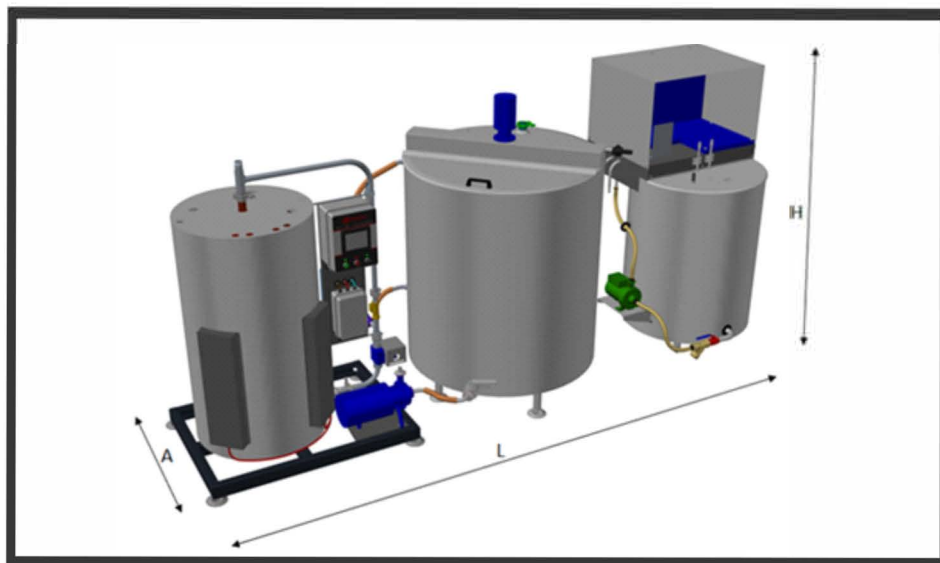
AVAILABLE VERSIONS

VOLUMEN DE PASTEURIZADOR PASTEURIZER VOLUME	Sin sistema de enfriamiento No cooling system	Con sistema de Pre y Post enfriamiento Cooling system	
		340 Lts.	500 Lts
200 Lts.	✓	-	✓
500 Lts.	✓	-	✓
1000 Lts.	✓	✓	✓

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

TECHNICAL SPECIFICATIONS

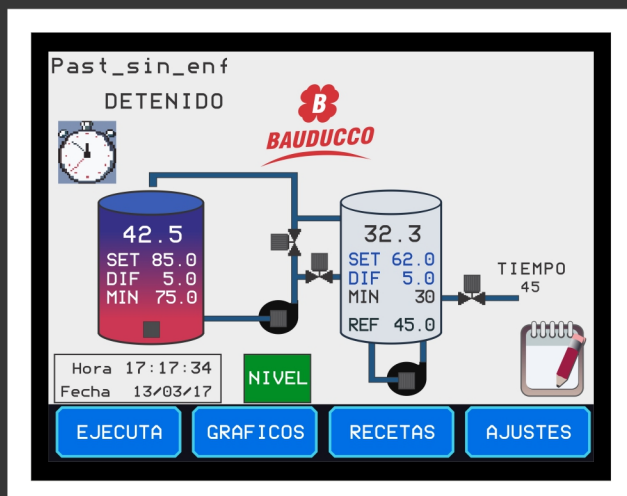
- Sistema Pre y Post enfriamiento (opcional en 200 y 500 lts). Independiza el horario de toma respecto del ordeño manteniendo la calidad de la leche. No requiere recipiente auxiliar.
- Pre and post cooling system (optional in 200 and 500 litres). Sampling schedule becomes independent as regards milking, keeping the quality of the milk. It does not require an auxiliary container.



- Sistema Batch.
- Batch system.
- Apto para calostro.
- Suitable for colostrum.
- Pantalla táctil PLC.
- PLC tactile screen.
- Proceso 100% automatizado.
- 100% automated process.

DATOS MODELOS S.R.2 Models		PASTEURIZADOR 200 Lts. Pasteurizer 200 Liters.	PASTEURIZADOR 500 Lts. Pasteurizer 500 Liters.	PASTEURIZADOR 1000 Lts. Pasteurizer 1000 Liters.
Peso (Kg.) Weight (Kg.)		300	390	735
Dimensiones (con sistema de Pre y Post Enfriado) Dimensions (Cooling system)	(L) Largo [mm] (L) Length [mm]	3070	3120	4160
	(A) Ancho [mm] (A) Width [mm]	1020	1200	1300
	(H) Alto [mm] (H) Height [mm]	1700	1750	1920
Dimensiones (sin sistema de Pre y Post Enfriado) Dimensions (No Cooling system)	(L) Largo [mm] (L) Length [mm]	1970	2150	-
	(A) Ancho [mm] (A) Width [mm]	1020	1200	-
	(H) Alto [mm] (H) Height [mm]	1700	1750	-
CAPACIDAD Capacity				
Volumen de leche [Lts.] Milk volume [Lts.]		200	500	1000
Agua precalentamiento [Lts.] Water pre-heating [Lts.]		240	430	430
Agua recirculado [Lts.] Water circulation [Lts.]		340	340	500
CARACTERÍSTICAS DE FUNCIONAMIENTO Operation features				
Tiempo de Pasteurizado (*) [min] Pasteurization time (*) [min]		80	110	180
Tiempo de Pasteurizado (**) [min] Pasteurization time (**) [min]		110	150	215

(*) Se considera el ingreso de leche al proceso de pasteurizado a 36 °C / (**) Se considera el ingreso de leche al proceso de pasteurizado a 22 °C
 (*) Income of milk to the pasteurized process is at 36 °C / (**) Income of milk to the pasteurized process is at 22 °C



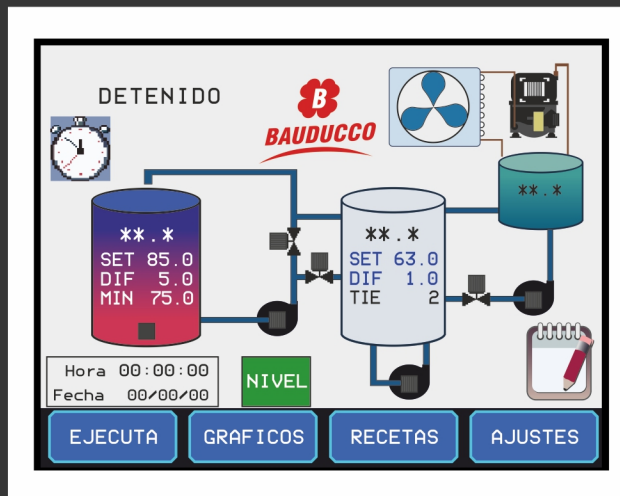
- **Datos de seteo**
Setting data
- **Datos del proceso en curso**
Process data underway



- **Historial de temperatura de agua de calentamiento, leche y agua de refrescado**
Heating water, milk and cooling water temperature records



- **Armado de receta de proceso:**
leche fluida, calostroal o polvo sustituto
Making of process recipe: fluid milk, colostrum and substitute powder



- **Sistema de PRE y POST enfriado (opcional)**
Pre and post cooling system (optional)

BAUDUCCO^{sa}
com.ar



desde
1967

Balcarce 364 | El Trébol | Sta. Fe | Arg. • Tel./fax: + 54 3401 422356 (líneas rotativas)
mail: bauducco@bauduccosa.com.ar