



TANQUES DE PROCESO

PROCESS TANKS



Fecha de emisión: 08/2026



GESTIÓN DE
LA CALIDAD

RI 9000-837
IRAM-ISO 9001:2015



BAUDUCCO

Máximo compromiso.

Características generales:

Recipientes contruídos íntegramente en Acero Inoxidable con certificación de origen que garantizan una efectiva y larga vida útil del mismo.

Aislaciones térmicas que brindan un óptimo mantenimiento de la temperatura dentro del recipiente.

Sistemas de chaquetas específicos que permiten efectuar intercambios de enfriamiento y calentamiento con elevados coeficientes de transferencia.

Conjuntos de agitación que son diseñados especialmente en función de los requerimientos del proceso y del producto.

Sistemas de lavados que garantizan la limpieza aún en los sectores más comprometidos.

Opcional:

Cuando el proceso o el producto lo requiera se suministran sistemas de control de la atmósfera en contacto con el producto.

General Characteristics:

Bowls completely made of stainless steel with certification in origin that guarantee an effective and long life of the product.

Thermal insulation which give an optimum maintainance of temperature inside the container.

Specific coating system which allow cooling and heating interchanges with high transference rate.

Agitation sets specially designed according to process and product requirements.

Washing systems that guarantee cleaning even in the most difficult areas.

Optional:

When the process or the product requires it, systems of control of atmosphere are provided.



Lácteos

Equipos especialmente diseñados para el tratamiento de productos lácteos: queso crema, postre, yoghurt, crema, leche, suero, etc. Cada uno de ellos cuenta con características específicas que le permiten adecuarse al producto a elaborar, realizando procesos de mezclado, fermentación, maduración, cristalización, cocción, enfriamiento, etc. Los tamaños de los tanques varían desde 500 a 80000 lts. o más, cubriendo una amplia gama de requerimientos.

Milk products

Equipment specially designed for the treatment of milking products such as: cream cheese, dessert, yoghurt, cream, milk, whey, etc. Each of them has a specific characteristic which allow them to adapt to the product to be elaborated, performing processes such as mixing, fermentation, ripening, crystallization, cooking, cooling, etc. The sizes of the tanks vary from 500 to 80000 lts. or more, covering a wide range of requirements.



Camisas

Diseños específicos que garantizan óptimos coeficientes de transferencia térmica en función del tipo de producto a elaborar.

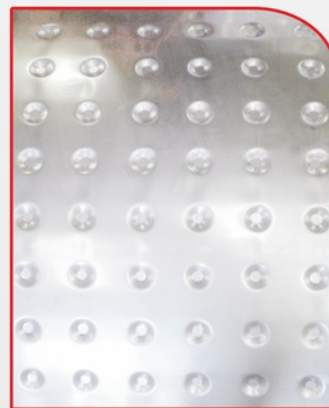
Lining

Specific designs that guarantee optimum thermal transference rates according to the type of product to be made.



Tipo Helicoidal
(sección omega)

*Helicoidal type
(Omega section)*



Tipo Dimpled Jacket

Dimpled Jacket type





BAUDUCCO

Agitaciones:

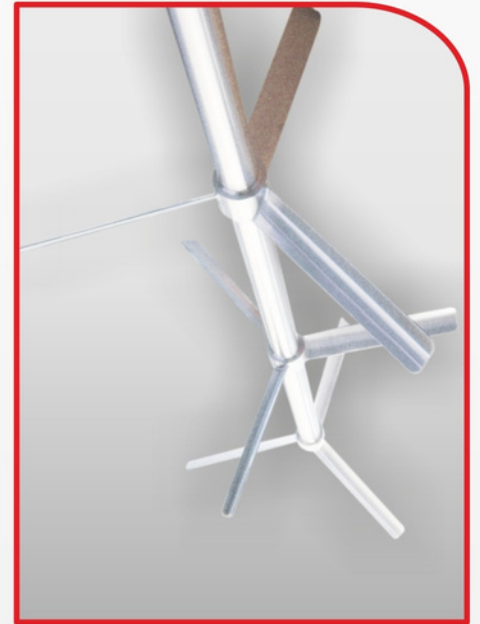
Variedad de modelos de agitaciones que permiten brindar soluciones ajustadas a los requerimientos de cada proceso en particular.

Ver modelos de ejemplo.

Agitation:

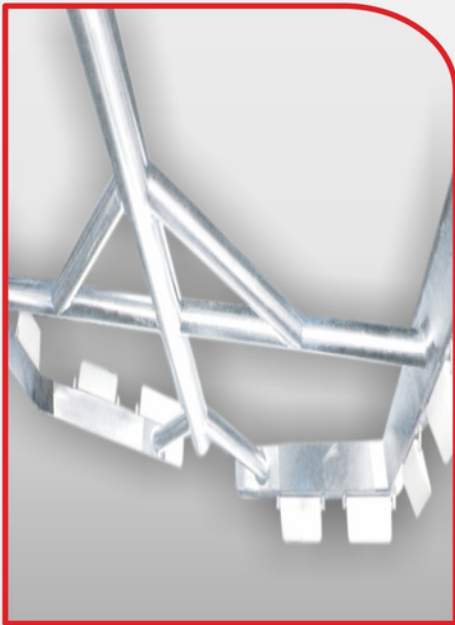
Variety of agitation models that allow finding solutions suitable to the requirements of each process in particular.

See example models.



Hélices de flujo axial

Axial flow helix



Anclas (con o sin raspadores)

Anchor (with or without scrapers)



Tripalas

Three blades



Turbinas de flujo axial o radial

Axial or radial flow turbines



BAUDUCCO

Jugos

Tanques aptos para procesamiento de jugos naturales (tipo fresh) o bien para jugos concentrados de hasta 60° brix. Diversidad de modelos y capacidades (hasta 120000 lts.). Posibilidad de incorporación de sistemas de inertización.

Juice

Tanks are suitable to process natural juice (fresh kind) or concentrate juice until 60° brix. Variety in models and capacities (until 120000 lts.). Possibility of incorporation of inertization system.



Gaseosa

Equipos para procesar jarabes simples y terminados. Variedad de modelos y capacidades, permitiendo aplicar agitación a través de sistemas accionados por motorreductores o bien por jet mix.

Soda

Equipment to process simple and finished syrup. Variety of models and capacities that allow agitation through systems activated by motoreducers or jet mix.



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

Helados

Amplia gama de modelos y capacidades para cubrir necesidades desde las heladerías artesanales hasta grandes heladerías industriales. Procesos de mezcla, cocción y maduración son realizados a través de distintas combinaciones entre sistemas de calentamiento / enfriamiento y variados conjuntos de agitación, optimizando la elaboración de las diferentes bases y sabores.

Ice cream

Wide range of models and capacities to cover needs from handmade ice cream shops to industrial ice cream shops. Mixing, cooking, ripening are performed through different combination between heating / cooling systems and varied agitation sets, optimizing the making of different bases and flavours.



Además fabricamos tanques para procesamiento de:

We also manufacture tanks for processing:

- ✳ **Mayonesa**
Mayonnaise
- ✳ **Cobertura de chocolate**
Chocolate covering
- ✳ **Salsa de tomates**
Tomato sauce
- ✳ **Huevo**
Egg
- ✳ **Aceite**
Oil
- ✳ **Alimento de mascotas**
Pet food
- ✳ **Productos químicos**
Chemical products
- ✳ **Miel**
Honey

MAXIMO BAUDUCCO S.A.C.I.F. e I. Más de 40 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