

ELABORACIÓN DE QUESOS

Cheese making



Fecha de emisión: 08/2026

LÍNEA AGROPECUARIA



Enfriamiento de Leche

Calentamiento de Agua

Pasteurización de Leche para Terneros

LÍNEA INDUSTRIAL



Almacenamiento

Tratamiento

Procesos

CIP

desde
1967

TINA QUESERA CERRADA FORMATO DOBLE 0

*Closed Cheese vat with
double 0 format*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical specifications

- **Fondo cónico de doble pendiente y descarga única.**
Double slope conical and a single outlet.
- **Sistema de limpieza CIP incorporado y extracción de suero parcial.**
Incorporated CIP cleaning system and partial whey extraction.
- **Capacidad: desde 3.000 a 20.000 lts.**
Capacities: from 3.000 to 20.000 lts.



DRENO-PRENSA

Drainage press

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical specifications

- **De fondo con cinta móvil, cabezal de prensado y corte de masa en longitudes variables.**
Bottom with movable belt, pressing headpiece and mass cut in variable lengths.
- **Funcionamiento automático.**
Automatic operation.



**TABLERO DE
COMANDO**

SISTEMA DE MOLDEO

Moulding systems

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

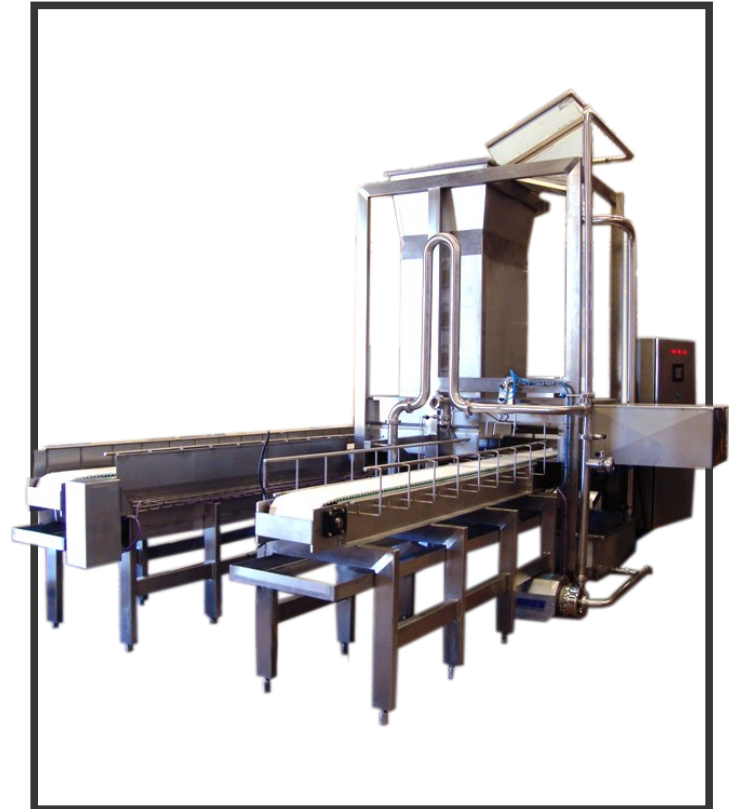
Technical specifications

- Moldeadoras con tolva colectora y columnas de moldeo encamisadas que permiten el llenado de moldes cuadrados o redondos en forma automática.

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

- Incluye cintas transportadoras para moldes y sistema recolector de suero.

It includes moulder conveyor belts and whey collector system.



RICOTA SEMICONTINUA

Semicontinuous Ricotta

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical specifications

- Permite recuperar los sólidos del suero y toda la energía calórica.

It allows recovering whey solids and all the heat energy.

- Compuesto por dos cubas tronco cónicas, con salida de ricotta en la parte inferior, un intercambiador de calor a placas donde se intercambia calor suero/ suero y equipos complementarios.

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.



ADEMÁS PROVEEMOS

We also provide

Prensa para quesos con pistones neumáticos de acero inoxidable.
(vertical u horizontal)

Cheese Press, whit stainless steel pneumatic pistons. (vertical or horizontal)

Prensas de colchón de aire automáticas.

Autimatic air cushion presses.

Lavadoras automáticas de moldes y bandejas.

Autimatic moulder and trays washers.

Saladeros de profundidad y dinámicos.

Deep and dynamic salt.

Bateas de desuerado convencionales.

Contional deswhey trays.

Filtros de línea.

Line filters.

Diseño, instalación y puesta en marcha.

Design, installation and starting off.

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.



BAUDUCCOsa
com.ar

desde
1967



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