

**MAQUINARIA PARA
LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA**
MACHINERY FOR FOOD INDUSTRY

ÍNDICE

1. AUTOCLAVES.....	4
2. HORNOS.....	5
3. CALDERAS.....	6
4. MARMITAS Y LÍNEAS DE COCCIÓN	7
4.1 MARMITAS CON MEZLADOR	7
4.2 MARMITAS CON POLIPASTO	8
4.3 ACCESORIOS PARA MARMITAS	8
4.4 DEPÓSITOS DE ENFRIADO	9
4.5 RECIPIENTES DE DUCHADO	9
5. MARMITAS Y LÍNEAS DE MARISCO.....	10
5.1 POLIPASTO PARA TECHOS BAJOS.....	10
5.2 ACCESORIOS PARA MARMITAS	11
5.3 DEPÓSITOS DE ENFRIADO	12
6. PROCESADO DE MANTECA.....	13
6.1 CALDERAS REDONDAS BASCULANTES.....	14
6.2 PRENSAS PARA CHICHARRONES	14
6.3 CENTRÍFUGAS.....	15
6.4 BATIDORES	15
6.5 ACCESORIOS.....	16

En Lizondo fabricamos maquinaria para la industria alimentaria desde los años 60.

Somos una empresa familiar con más de 50 años de experiencia en el sector, y desde hace 10 años, nos hemos unido a Xecu Projectes Metàl·lics, otra empresa familiar, dedicada al sector metalúrgico, para seguir desarrollando y mejorando nuestros productos.

De esta manera, nos hemos fusionado dos empresas pequeñas, pero con grandes aspiraciones y, sobre todo, apasionados de nuestro trabajo.

En esta nueva etapa profesional, les aseguramos nuestra continuidad en el sector. Con el sello que nos ha caracterizado durante años, hemos evolucionado, mejorando nuestra fabricación, si cabe, e incorporando como siempre la tecnología más avanzada tanto en diseño como en construcción.

Nuestro lema sigue siendo el de siempre: Acoplarnos al máximo a las necesidades de cada cliente, haciendo un estudio personalizado para cada uno, y así conseguir una adaptación perfecta de lo que precisa.



1. AUTOCLAVES

Las autoclaves Lizondo están diseñadas para la **cocción, esterilización y pasteurizado de todo tipo de productos alimentarios** por inmersión de agua a presión.

Están fabricadas totalmente de acero inoxidable.

Las capacidades de nuestras autoclaves son: 160L – 320L – 500L

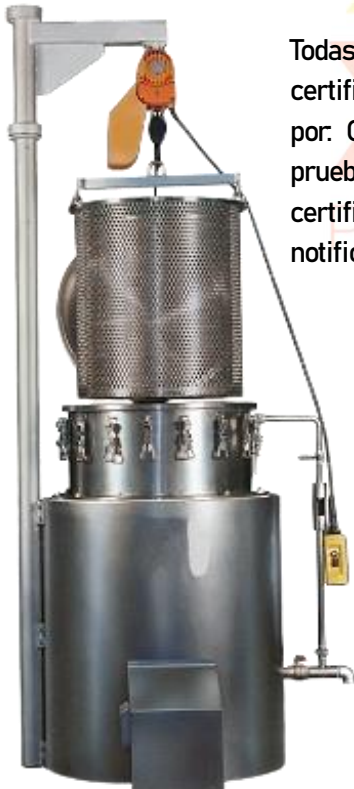
La presión y la temperatura de trabajo son de 2 bares y 120°C respectivamente; y son accionadas eléctricamente, mediante gas o gasoil.

Las autoclaves están dotadas de un microprocesador Aditec que controla el ciclo de trabajo, paralizando el proceso en caso de error hasta que se restablezcan los parámetros.

Todas las autoclaves se suministran con el certificado de homologación, compuesto por: Certificado de construcción, acta de prueba hidráulica y Ficha Técnica. Todo certificado y legalizado por el organismo notificado correspondiente.

Además, bajo pedido fabricamos **autoclaves con polipasto** para facilitar la introducción y la extracción de las cestas del interior.

Para pasteurizar o esterilizar alimentos precocinados.



2. HORNOS

Los hornos Lizondo son robustos, y compactos, fabricados en chapa de acero inoxidable AISI304, pero bajo solicitud podemos fabricarlos en acero AISI316L.

Nuestros hornos están diseñados para **secar, ahumar, cocer, asar, rustir, y duchar cualquier producto alimentario**. Así como ahumar en frío diferentes tipos de pescados y carnes. (según el modelo que adquieran).

Disponemos de **7 modelos de hornos** y cada uno de ellos los fabricamos para ahumar en frío o en caliente.

La temperatura de los hornos es de 20°C a 50°C los que están destinados a ahumar en frío y de 35°C a 110°C los que trabajan en caliente.

Las capacidades de los hornos van desde 16 bandejas de 630x320x10mm a 4 carros de hasta 1000x1000x2000mm.

En el cuadro eléctrico incorporamos un microprocesador ADITEC que gestiona el funcionamiento de los hornos.

Para cocinar y ahumar: embutidos, salchichas, pescados, quesos, etc.



*Posibilidad de personalizar los hornos bajo pedido

3. CALDERAS

Las Calderas Lizondo están fabricadas enteramente en acero inoxidable AISI304.

Son calderas destinadas a **cocer, mezclar, fundir y freír todo tipo de productos alimentarios.**

Las capacidades de las calderas son de 160L, 350L, 500L, 1000L, 1500L y 2000L

Las calderas de 160L a 500L son accionadas eléctricamente mediante una doble cámara donde circula aceite térmico.

Sin embargo, a partir de 1000L por la doble cámara circula vapor a presión.

Todas las calderas disponen de palas para mezclar y evitar que el producto se adhiera a las paredes.

Independientemente del uso de la caldera, el agitador mecánico puede ser superior (en parte superior) o inferior (debajo de la cuba).

Nuestras calderas pueden ser basculantes o no basculantes.



Para cocinar: potajes, sopas, caldos, salsas, cremas, pasta, arroz, verduras, mermeladas, productos a base de leche, sofritos, guisos, caramelo, etc.

*Posibilidad de personalizar las calderas bajo pedido

4. MARMITAS Y LÍNEAS DE COCCIÓN

En Lizondo fabricamos diferentes tipos de marmitas según el producto alimentario para el que se necesiten. Diferenciamos entre marmitas para productos cárnicos y marmitas para productos del mar (ver en el siguiente punto).

Nuestras marmitas están fabricadas en chapa de acero inoxidable AISI 304 para el sector cárnico, y en AISI 316L para productos del mar. Además, todas disponen de entrada de agua, cajetín sonda y grifo de vaciado.

Las capacidades de las marmitas van desde 160L a 1000L.

Las marmitas se fabrican para **4 fuentes distintas de alimentación**: gas (gas natural, propano o butano), vapor, gasoil o electricidad, según requisitos del cliente.



4.1 MARMITAS CON MEZCLADOR

Las marmitas con mezclador están igualmente fabricadas en acero inoxidable AISI 304 enteramente, en el caso de productos cárnicos.

Disponen de palas mezcladoras en la parte superior, con rascadores de teflón para remover de manera óptima la mezcla.



Para cocinar: potajes, sopas, cremas, pastas, arroz, salsas, caldos, verduras, productos a base de leche, etc.

4.2 MARMITAS CON POLIPASTO

Las marmitas con polipasto están igualmente fabricadas en acero inoxidable AISI 304.

Se pueden fabricar con las dimensiones generales, o específicas para cada cliente.

El polipasto facilita la introducción y la extracción de las cestas del interior de la caldera.



4.3 ACCESORIOS PARA MARMITAS

En Lizondo fabricamos múltiples accesorios para marmitas, y la mayoría personalizables según las necesidades del cliente.

En primer lugar, están las **cestas básicas**, se trata de cestas para sumergir los productos en las marmitas y obtener un cocinado homogéneo. Los orificios estándares son de 8mm de diámetro.

Las **cestas con puerta corredera** disponen además de una chapa lateral móvil para poder volcar de manera sencilla el contenido de la cesta.

Las **cestas de fondo basculante** son ideales para vaciados rápidos, ya que el fondo bascula.

Por último, disponemos también de **carritos portacestas** fabricados enteramente en acero inoxidable, al igual que las cestas, y con ruedas resistentes de nylon.



*Posibilidad de personalizar y fabricar a medida las marmitas bajo pedido



4.4 DEPÓSITOS DE ENFRIADO

En Lizondo fabricamos depósitos de acero inoxidable AISI 304, para productos cárnicos, y en AISI 316L para productos del mar, para enfriar el género después de la cocción.

Opcionalmente pueden fabricarse con grifo de llenado.

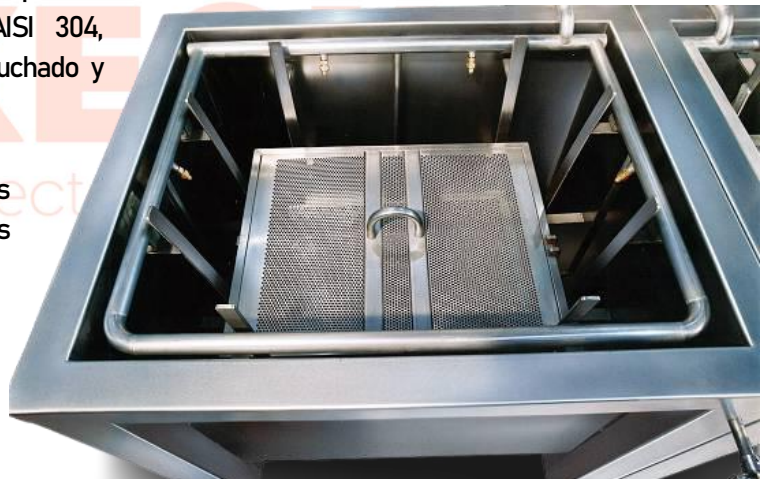


Las dimensiones de los depósitos estarán realizadas según las necesidades de cada cliente.

4.5 RECIPIENTES DE DUCHADO

Los recipientes de duchado son depósitos fabricados en acero inoxidable AISI 304, especialmente diseñados para el duchado y enfriado progresivo de las cestas.

Las dimensiones de los depósitos estarán realizadas según las necesidades de cada cliente.



5. MARMITAS Y LÍNEAS DE MARISCO

En Lizondo fabricamos diferentes tipos de marmitas según el producto alimentario para el que se necesiten. Diferenciamos entre marmitas para productos del mar y marmitas para productos cárnicos (ver el punto 4).

Nuestras marmitas están fabricadas en chapa de acero inoxidable AISI 316L para productos del mar.

Además, todas disponen de entrada de agua, cajetín sonda y canaleta superior con desagüe.

Las capacidades de las marmitas van desde 60L a 1000L.

Las marmitas se fabrican para **4 fuentes distintas de alimentación**: gas (gas natural, propano o butano), vapor, gasoil o electricidad, según requisitos del cliente.



5.1 POLIPASTO PARA TECHOS BAJOS

Se trata de polipastos especiales para localizaciones con poco espacio.

Está diseñado de forma horizontal para ganar unos cm cuando la altura del techo lo requiera.

El polipasto facilita la introducción y la extracción de las cestas del interior de la caldera.



5.2 ACCESORIOS PARA MARMITAS

En Lizondo fabricamos múltiples accesorios para marmitas, y la mayoría personalizables según las necesidades del cliente.

En primer lugar, están las **cestas básicas**, se trata de cestas para sumergir los productos en las marmitas y obtener un cocinado homogéneo. Los orificios estándares son de 8mm de diámetro.

Las **cestas con puerta corredera** disponen además de una chapa lateral móvil para poder volcar de manera sencilla el contenido de la cesta.

Las **cestas de fondo basculante** son ideales para vaciados rápidos, ya que el fondo bascula.

Cestas modulares con cajones son perfectos para cefalópodos.

Por último, disponemos también de **carritos portacestas** fabricados enteramente en acero inoxidable, al igual que las cestas, y con ruedas resistentes de nylon.



*Posibilidad de personalizar y fabricar a medida las marmitas bajo pedido



5.3 DEPÓSITOS DE ENFRIADO

En Lizondo fabricamos depósitos de acero inoxidable AISI 316L para enfriar el género después de la cocción.

Opcionalmente pueden fabricarse con grifo de llenado.

Las dimensiones de los depósitos estarán realizadas según las necesidades de cada cliente.

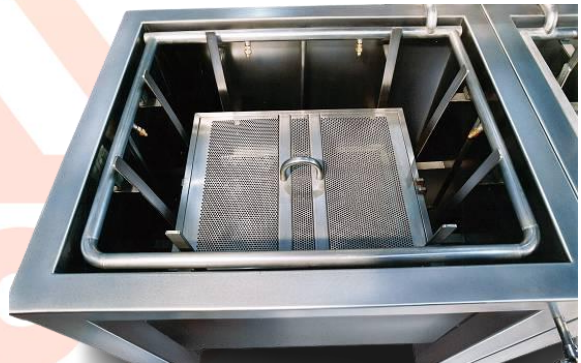
La temperatura de trabajo es de $+80^{\circ}\text{C}$ a 5°C .



5.4 RECIPIENTES DE DUCHADO

Los recipientes de duchado son depósitos fabricados en acero inoxidable AISI 316L, especialmente diseñados para el duchado y enfriado progresivo de las cestas.

Las dimensiones de los depósitos estarán realizadas según las necesidades de cada cliente.

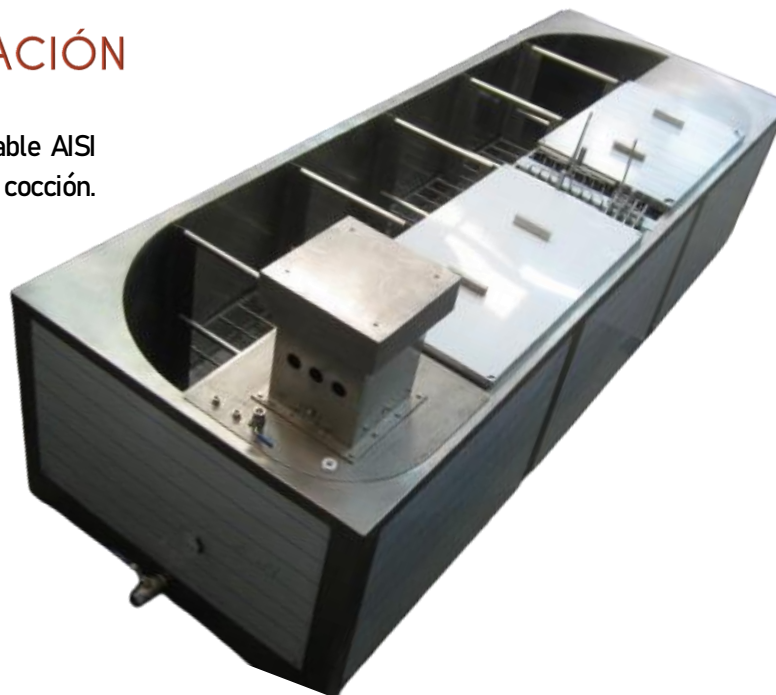


5.5 DEPÓSITOS DE CONGELACIÓN

En Lizondo fabricamos depósitos de acero inoxidable AISI 316L para congelar el género antes o después de la cocción.

Las dimensiones de los depósitos estarán realizadas según las necesidades de cada cliente.

La temperatura de trabajo es de -7°C a 8°C



5.6 DEPÓSITOS DE DESCONGELACIÓN

En Lizondo fabricamos depósitos de acero inoxidable AISI 316L para descongelar el género antes de la cocción.

Las dimensiones de los depósitos estarán realizadas según las necesidades de cada cliente.



6. PROCESADO DE MANTECA

En Lizondo fabricamos toda la línea de maquinaria para la elaboración de manteca.

Nos encargamos del estudio completo para realizar la línea, adaptando cubicajes, dimensiones, cantidad de maquinaria, etc, en función de las necesidades del cliente.



6.1 CALDERAS REDONDAS BASCULANTES

Las Calderas Lizondo están fabricadas enteramente en acero inoxidable AISI 304.

Las capacidades de las calderas son de 160L, 350L, 500L, 1000L, 1500L y 2000L.

Las calderas de 160L a 500L son accionadas eléctricamente mediante una doble cámara donde circula aceite térmico.

Sin embargo, a partir de 1000L por la doble cámara circula vapor a presión.



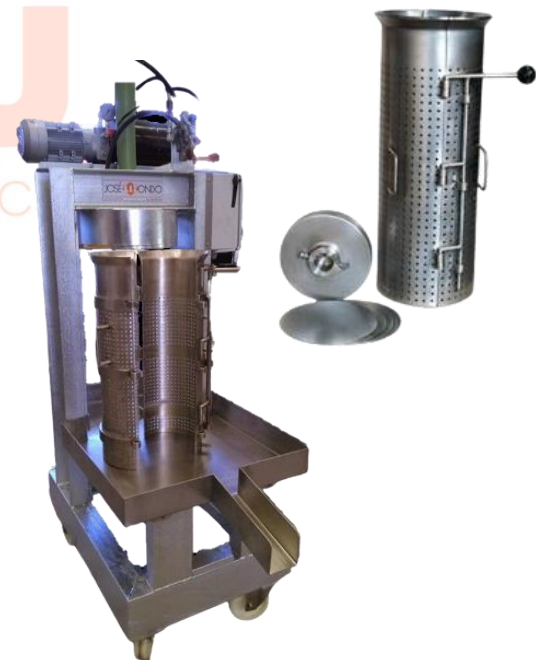
6.2 PRENSAS PARA CHICHARRONES

Fabricamos una herramienta especial para el prensado de chicharrones.

Como todas nuestras máquinas, está fabricada en acero inoxidable AISI 304, y, en este caso, también en acero galvanizado.

El grupo hidráulico está compuesto por una bomba y un cilindro de doble efecto para ejercer una presión de 2000kg.

El cilindro está perforado con taladros de 6mm para un óptimo escurrido del producto.



6.3 CENTRÍFUGAS

Las máquinas centrífugas Lizondo están fabricadas en acero inoxidable AISI 304.

Están especialmente diseñadas para filtrar la manteca líquida mediante un filtro de lona. Y purifican y extraen la pulpa de la manteca para conseguir una mejor calidad y conservación de la misma.



6.4 BATIDORES

Los batidores para manteca, son en esencia una caldera de acero inoxidable AISI 304 con doble cámara lateral de refrigeración-calefacción con agua, para mantener el producto entre 30°C y 50°C, y están elevados mediante 4 patas.

Se fabrican en capacidades de 500L, 1000L, 1500 L, 2000L

Todos los batidores disponen de tapa abatible con entrada en la parte superior, así como de una boca de descarga en la parte superior. Además, están provistos de palas de giros opuestos con rascadores de silicona para evitar que cuaje la manteca en las paredes del batidor.



*Posibilidad de personalizar y fabricar a medida los batidores bajo pedido

*La escalera que aparece en la imagen es un accesorio, no está incluido en la adquisición del batidor

6.5 ACCESORIOS

En Lizondo fabricamos múltiples componentes y accesorios para la línea de manteca y la mayoría personalizables según las necesidades del cliente.

En primer lugar, están los **depósitos o filtros deslizantes**, se trata de depósitos rectangulares de acero inoxidable AISI 304 con dos filtros de chapa en su interior. Así el primer filtro retiene los sólidos y el segundo filtro el aceite.



Disponemos también de **elevadores**, es decir, columnas de acero inoxidable AISI 304 diseñadas para el volcado del producto en calderas redondas cuando éstas se encuentran a una altura considerable.



Las **bombas de trasiego** son especiales para la manteca líquida, con una temperatura máxima de 130°C.

Las **escaleras** se fabrican a medida, para acceder fácilmente a la parte superior del batidor.

También fabricamos **líneas de tubo inox** destinadas al trasiego de la manteca líquida.



XECU
Projectes met·llics

LIZONDO – XECU PROJECTES METÀL·LICS 2024



XECU
Projectes metàl·lics