

CALDERAS

Las calderas Lizondo están diseñadas para **cocer, mezclar, fundir y freír todo tipo de productos alimentarios** por inmersión de agua.

Están fabricadas totalmente de acero inoxidable AISI 304, en tamaños de 160L, 350L, 500L, 700L, 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 700L 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.

Las calderas están compuestas por:

- Bancada** en la cual bascula la caldera mediante cojinetes de apoyo y descansa sobre cuatro patas regulables.
- Cuba** formada por un cuerpo vertical con fondo tipo klopper y parte superior abierta. Además, está forrado con manta aislante.
- Grupo de basculación automático** formado por un grupo reductor acoplado a la bancada, con topes en posición de trabajo y descarga de la materia. Puede consultar la opción manual.
- Cuadro de mandos**
- Agitador mecánico** con palas de teflón sanitario para remover a velocidad controlada el producto.
- Tapa de seguridad** en la parte superior de la caldera, puede ser tipo rejilla o sólida.

Por lo que a la seguridad se refiere, requieren de medidas rigurosas, es por ello que todas cumplen con las normativas vigentes. Todas ellas son conformes a la normativa CE y, más concretamente cumplen con las directrices seguridad eléctrica 2006/95/CE, la norma DIN18855 para equipos de cocción, Norma EN60335-2-47, Directrices de compatibilidad electromagnéticas 2004/108/CE, Normas EN61000-6-2, EN61000-6-4 y EN61000-3-2, norma EN 60335-1 y EN60335-2-47, Normas EN 61000-6-1 y EN 61000-6-3.

Todas son verificadas y testadas por el organismo de control cuando así es requerido.

Características de las calderas según modelo:

MODELO	ENERGIA				DOBLE CÁMARA (FUEGO INDIRECTO)
	GAS	ELECTRICIDAD	VAPOR	GAS-OIL	
160L	SI	SI	SI	SI	SI / A VAPOR NO
320L	SI	SI	SI	SI	SI / A VAPOR NO
500L	SI	SI	SI	SI	SI / A VAPOR NO
700L	SI	SI	SI	SI	SI / A VAPOR NO
1000L	-	-I	SI	-	SI / A VAPOR NO
1500L	-	-	SI	-	NO
2000L	-	-	SI	-	NO

*Se realizan proyectos a medida bajo petición.

