

LÍNEAS MANTECA

En Lizondo diseñamos y fabricamos todo tipo de maquinaria para el procesado de la manteca. Fabricamos líneas desde la cocción o fundido hasta el destilado de la manteca tanto de res como de cerdo.

CALDERAS REDONDAS BASCULANTES

Las Calderas Lizondo están fabricadas en acero inoxidable AISI 304.

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

Las calderas de 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.

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. En el caso de calderas basculantes eléctricas, en el lateral incorporamos un depósito de expansión de aceite térmico.
- Grupo de basculación automático** formado por un grupo reductor acoplado a la bancada con topes en posición de trabajo y descarga de la materia.
- Cuadro de mandos**
- Agitador mecánico** con palas de teflón sanitario para remover a velocidad controlada el producto del interior de la caldera.
- Tapa de seguridad** en la parte superior de la caldera, puede ser tipo rejilla o sólida.

Por lo que a la seguridad se refiere, son productos que 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 DIN 18855 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 ellas son verificadas y testadas por el organismo de control cuando así es requerido.



MÁQUINA CENTRÍFUGA

Se trata de centrífugas construidas en acero inoxidable AISI 304 diseñadas para el filtraje de la manteca líquida mediante un filtro de lona. Purifican y extraen la pulpa de la manteca, consiguiendo una mejor conservación y calidad.

Las centrífugas están compuestas por:

- **Cuerpo cilíndrico** de filtraje , adosado a éste se encuentra una doble cámara para la circulación del agua fría.
- **Bancada** donde se encuentra acoplado el cuerpo, y consta de 4 patas y una plataforma tensora.
- **Motor** de acero inoxidable para accionar la gesta giratoria porta lona
- **Grupo de tracción** compuesto de motor, poleas de correas trapezoidales y rodamientos con retenes.
- **Cuadro de mandos**
- **Sistema automático** de seguridad de desbloqueo de tapa. No se desbloquea el acceso al interior hasta la parada completa de la cesta porta lonas.



BATIDOR PARA MANTECA

Los batidores son calderas cilíndricas, fabricadas en acero inoxidable AISI 304. Se fabrican en capacidades de 500L, 1000L, 1500L y 2000L.

Están compuestos por:

- **Doble cámara lateral** de refrigeración con agua, para mantener el producto entre 30°C y 50°C.
- **Tapa** con entrada para la manteca (fundida y previamente filtrada), abatible por medio de bisagras de acero inox.
- **Palas** construidas en acero inoxidable que se componen de un grupo fijo y otro móvil, cruzándose entre ellos. Y, con rascadores de silicona en los extremos para evitar el cuaje de la manteca en las paredes del batidor.
- **Grupo motriz** para el accionamiento del grupo de palas de giros opuestos.

Están suspendidos mediante 4 patas, y en la parte inferior incluimos una boca de descarga para facilitar el vaciado del batidor.



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

PRENSA PARA CHICHARRONES

Las prensas para chicharrones son herramientas especialmente diseñadas para el prensado de chicharrones.

Están fabricadas en acero inoxidable AISI304 y en acero galvanizado.

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

El cilindro está perforado con taladros 6mm para un óptimo escurrido de la manteca que pueda tener el producto.



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 plataformas y escaleras se fabrican a medida, para acceder fácilmente a la parte superior del batidor.

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

