

LÍNEAS DE MARISCO

En Lizondo realizamos diferentes máquinas para el procesado de marisco. Fabricamos líneas desde la descongelación hasta el enfriado postcocinado, líneas de descongelación, cocinado y posterior congelación, líneas únicamente de cocción y enfriamiento, etc.

DESCONGELADORES O DEPÓSITOS DE ENFRIADO

Se trata de depósitos de acero inoxidable AISI 316L que permiten descongelar el producto como paso previo a la cocción y/o enfriar el género después de la cocción.

Son depósitos especiales para marisco, y trabajan por inmersión en agua a baja temperatura. Poseen un circuito cerrado de agua que circula entorno a las cestas y está controlado mediante un cuadro de automáticos.

Fabricamos depósitos de 2, 4 o 6 cestas. Pero también realizamos depósitos a medida.

Se fabrican para 4 fuentes distintas de alimentación: gas, vapor, gasoil o electricidad.

La temperatura de trabajo es de 80°C a 5°C



MARMITAS PARA PRODUCTOS DEL MAR

Las marmitas para productos del mar están fabricadas en acero inoxidable AISI 316L en tamaños de 60L, 150L, 200L, 300L, 400L, 500L, 700L, 1000L, 1500L y 2000L. Están diseñadas para cocer cualquier producto del mar.

Se fabrican para 4 fuentes distintas de alimentación: gas, vapor, gasoil o electricidad.

*Disponemos de catálogo de marmitas con toda la información necesaria

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.

Las cámaras de aislamiento contienen fibra de lana de roca para maximizar la eficiencia en el proceso del cocinado.



DEPÓSITOS DE CONGELACIÓN

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

Son depósitos especiales para marisco, y trabajan por inmersión en agua a baja temperatura. Poseen un circuito cerrado de agua que circula entorno a las cestas y está controlado mediante un cuadro de automáticos.

Fabricamos depósitos de 2, 4 o 6 cestas. Pero también realizamos depósitos a medida.

La temperatura de trabajo es de -7°C a $^{\circ}\text{C}$



POLIPASTOS

Fabricamos también grupos polipasto con botonera para subir, bajar y trasladar el género; facilitando así la introducción y/o la extracción de las cestas en el interior de la marmita/congelador/recipiente de duchado, etc.

Además, también fabricamos polipastos especiales para localizaciones con poco espacio.

Están diseñados de forma horizontal para ganar unos cm cuando la altura del techo lo requiera.



*También realizamos mesas, plataformas, bancadas, escalones de trabajo, etc.