

MARMITAS CÁRNICAS

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.

Las marmitas para productos cárnicos están fabricadas en acero inoxidable AISI 304 en tamaños de 120L, 200L, 300L, 400L, 500L, 700L, 1000L, 1500L y 2000L.

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

Están diseñadas para **cocer** cualquier producto cárnico.

Las cámaras de aislamiento están dispuestas de fibra de lana cerámica para maximizar la eficiencia en el proceso del cocinado.

Las cubas de cocción están confeccionadas con acabados satinados finos, con fondo cóncavo, y con pendiente para facilitar el vaciado.

En su interior llevan una parrilla de acero inoxidable para depositar el género. Además, disponen de una entrada de agua lateral por medio de un grifo.

Las tapas que cierran las marmitas son de acero inoxidable, con bisagras compensadas. Cuentan con una junta estanca de silicona, aprobada por la FDA y conforme a FDA CFR 21.177.2600, que permite una óptima cocción al no generarse pérdidas de calor.

En cuanto a las especificaciones eléctricas, disponen de cuadro de mandos estancos de acero inoxidable. Mantienen la temperatura de las marmitas de forma automática. Además, cuenta con programador de tiempo de cocción (ADITEC MKA-120) con señal acústica al final de cada ciclo junto a un economizador automático de la potencia térmica.

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, UNE-EN IEC 60335-2-47:2003/A2, las directrices de compatibilidad electromagnética 2004/108/CE, UNE-EN IEC 61000-6-2:2019, UNE-EN IEC 61000-6-4:2019, UNE-EN IEC 61000-3-2:2019, UNE-EN 60335-1:2012/A13:2017, UNE-EN 60335-2-47:2003/A2:2020, UNE-EN 61000-6-1:2007, UNE-EN 61000-6-3:2007, 2014/68/UE, UNE-EN 60335-2-47:2003/A2:2020, UNE-EN 203-1:2014, UNE-EN 203-2-3:2015, UNE-EN 60335-1:2002, UNE-EN 60335-2-34:2014, UNE-EN 60335-1:2002/A12:2006, UNE-EN 60335-1:2002/A13:2009, UNE-EN 60335-2-102:2016. Todas ellas son verificadas y testadas por el organismo de control cuando así es requerido.



MARMITAS ELÉCTRICAS

Se trata de marmitas que cuentan con las resistencias en una camisa térmica con un cableado de 4m.

MODELO	TIPO DE DEPÓSITO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)	DIMENSIONES DEPÓSITO (mm)	POTENCIA (kW)	INTENSIDAD (A)	APERTURA TAPA CON PISTÓN
120L	CIRCULAR	840 x 980 x 1010	580 (∅) x 530	9	13	-
120L	RECTANGULAR	840 x 980 x 1010	510 x 510 x 510	9	13	-
200L	CIRCULAR	940 x 1080 x 1010	680 (∅) x 580	14	20	-
200L	RECTANGULAR	880 x 1160 x 1010	560 x 700 x 550	14	20	-
300L	CIRCULAR	1050 x 1190 x 1010	800 (∅) x 630	18	26	OPCIONAL
300L	RECTANGULAR	1140 x 1160 x 1010	815 x 700 x 550	18	26	OPCIONAL
400L	RECTANGULAR	1490 x 1160 x 1010	1170 x 700 x 550	21	30	OPCIONAL
500L	RECTANGULAR	1640 x 1160 x 1010	1320 x 700 x 550	27	39	OPCIONAL
700L	RECTANGULAR	2020 x 1160 x 1010	1700 x 700 x 600	45	65	OPCIONAL
1000L	RECTANGULAR	2420 x 1260 x 1010	2100 x 800 x 600	63	91	OPCIONAL
1500L	RECTANGULAR	2680 x 1230 x 1100	2350 x 900 x 750	-	-	OPCIONAL
2000L	RECTANGULAR	3230 x 1320 x 1100	2900 x 990 x 750	-	-	OPCIONAL



MARMITAS DE GAS

Se trata de marmitas equipadas con quemador a inyección debidamente homologado de gas butano, propano o natural (a elección del cliente). Las fabricamos por calentamiento directo o por camisa de aceite (fuego indirecto). Todas son en formato rectangular.

Se requiere la instalación de tubos de extracción de humos con sistema anti revoco. (Instalación no incluida)

MODELO	FUEGO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)	DIMENSIONES DEPÓSITO (mm)	POTENCIA (kW)	Kcal/h
200L	DIRECTO	1350 x 880 x 1100	700 x 560 x 550	37,7	32.416,2
200L	INDIRECTO	1350 x 880 x 1150	700 x 560 x 550	37,7	32.416,2
300L	DIRECTO	1450 x 1020 x 1100	815 x 700 x 550	37,7	32.416,2
300L	INDIRECTO	1450 x 1020 x 1150	815 x 700 x 550	37,7	32.416,2
400L	DIRECTO	1800 x 1020 x 1100	1170 x 700 x 550	66,6	57.265,7
400L	INDIRECTO	1800 x 1020 x 1150	1170 x 700 x 550	66,6	57.265,7
500L	DIRECTO	1950 x 1020 x 1100	1320 x 700 x 550	66,6	57.265,7
500L	INDIRECTO	1950 x 1020 x 1150	1320 x 700 x 550	66,6	57.265,7
700L	DIRECTO	2410 x 1020 x 1100	1700 x 700 x 600	89,5	76.956,2
700L	INDIRECTO	2410 x 1020 x 1150	1700 x 700 x 600	89,5	76.956,2
1000L	DIRECTO	2810 x 1120 x 1100	2100 x 800 x 600	120	103.181,4
1000L	INDIRECTO	2810 x 1120 x 1150	2100 x 800 x 600	120	103.181,4

MARMITAS DE GAS (QUEMADOR ATMOSFÉRICO)

Se trata de marmitas equipadas con quemador atmosférico debidamente homologado de gas butano, propano o natural (a elección del cliente). Las fabricamos por calentamiento directo o por camisa de aceite (fuego indirecto).

Se requiere la instalación de tubos de extracción de humos con sistema anti revoco. (Instalación no incluida)

MODELO	TIPO DEPÓSITO	FUEGO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)	DIMENSIONES DEPÓSITO (mm)	POTENCIA (kW)	Kcal/h
120L	CIRCULAR	DIRECTO / INDIRECTO	1035 x 840 x 1010	580 (Ø) x 530	17	14.617,4
120L	RECTANGULAR	DIRECTO / INDIRECTO	1035 x 840 x 1010	510 x 510 x 510	17	14.617,4
200L	CIRCULAR	DIRECTO / INDIRECTO	1140 x 940 x 1010	680 (Ø) x 580	25,5	21.926,1
200L	RECTANGULAR	DIRECTO / INDIRECTO	1080 x 1020 x 1010	560 x 700 x 550	25,5	21.926,1
300L	RECTANGULAR	DIRECTO / INDIRECTO	1325 x 1020 x 1010	815 x 700 x 550	34	29.234,7
400L	RECTANGULAR	DIRECTO / INDIRECTO	1700 x 1020 x 1010	1170 x 700 x 550	42,5	36.543,4
500L	RECTANGULAR	DIRECTO / INDIRECTO	1850 x 1020 x 1010	1320 x 700 x 550	51	43.852,1
700L	RECTANGULAR	DIRECTO / INDIRECTO	2230 x 1020 x 1010	1700 x 700 x 600	76,5	65.778,2

MARMITAS DE GASOIL

Se trata de marmitas equipadas con quemador de gasoil de alto rendimiento, de la marca Lamborghini. Son fabricadas para calentamiento directo o por camisa de aceite (fuego indirecto). Todas son en formato rectangular.

Se requiere la instalación de tubos de extracción de humos con sistema anti revoco. (Instalación no incluida)

MODELO	FUEGO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)	DIMENSIONES DEPÓSITO (mm)
200L	DIRECTO / INDIRECTO	1350 x 880 x 1100	700 x 560 x 550
300L	DIRECTO / INDIRECTO	1450 x 1020 x 1100	815 x 700 x 550
400L	DIRECTO / INDIRECTO	1800 x 1020 x 1100	1170 x 700 x 550
500L	DIRECTO / INDIRECTO	1950 x 1020 x 1100	1320 x 700 x 550
700L	DIRECTO / INDIRECTO	2410 x 1020 x 1100	1700 x 700 x 600
1000L	DIRECTO / INDIRECTO	2810 x 1120 x 1100	2100 x 800 x 600

MARMITAS DE VAPOR

Se trata de marmitas que emplean vapor para llevar a cabo la cocción. Son fabricadas para vapor directo, vapor indirecto o mediante serpentín. Todas son en formato rectangular.

Cuando se trata de marmitas de **vapor directo** éste es introducido directamente en la cuba de cocción. En el caso de las marmitas de **vapor indirecto** éste circula por una cámara que envuelve la cuba, y además dispone de purgador automático para conseguir extraer la condensación. Y, en el caso de marmitas de **serpentín**, éste se coloca en la parte inferior del interior de la cuba.

Vapor directo / vapor indirecto

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)	DIMENSIONES DEPÓSITO (mm)	PRODUCCIÓN VAPOR (Kg/h)
200L	880 x 1020 x 1010	560 x 700 x 650	35
300L	1140 x 1020 x 1010	815 x 700 x 650	50
400L	1490 x 1020 x 1010	1170 x 700 x 650	65
500L	1640 x 1020 x 1010	1320 x 700 x 650	85
700L	2020 x 1020 x 1010	1700 x 700 x 700	130
1000L	2420 x 1120 x 1010	2100 x 800 x 700	170
1500L	2680 x 1230 x 1100	2350 x 900 x 850	-
2000L	3230 x 1320 x 1100	2900 x 990 x 850	-



Serpentín:

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)	DIMENSIONES DEPÓSITO (mm)	PRODUCCIÓN VAPOR (Kg/h)
200L	880 x 1020 x 1010	560 x 700 x 650	35
300L	1140 x 1020 x 1010	815 x 700 x 650	50
400L	1490 x 1020 x 1010	1170 x 700 x 650	65
500L	1640 x 1020 x 1010	1320 x 700 x 650	85
700L	2020 x 1020 x 1010	1700 x 700 x 700	130
1000L	2420 x 1120 x 1010	2100 x 800 x 700	170
1500L	2680 x 1230 x 1100	2350 x 900 x 850	-
2000L	3230 x 1320 x 1100	2900 x 990 x 850	-

*Para marmitas de vapor directo es necesario vapor sanitario

MARMITAS CON CESTA BASCULANTE

Se trata de calderas tipo marmitas fabricadas en acero inoxidable, AISI304 si es para productos cárnicos y en AISI 316L si es para productos del mar, en tamaños de 350L, 500L o 700L (Se pueden realizar en otros tamaños bajo pedido)

Se producen en cualquier tipo de energía: gas, electricidad, vapor o gasoil y mediante fuego directo o indirecto.



MARMITAS CON POLIPASTO

Se trata de calderas a las que se le incorpora un polipasto para facilitar la extracción y la introducción del género, en cestas, al interior de la caldera.