



LIZONDO

BY XECU PROYECTOS METÁLICOS S.L

**MAQUINARIA INDUSTRIAL
PARA COCCIÓN DE PRODUCTOS
CÁRNICOS Y DEL MAR**

**HORNOS DE AHUMADO
Y COCCIÓN**



HORNOS DE AHUMADO Y COCCIÓN



HORNO H-400 H-400-FA

Diseñado para secar, ahumar, cocer, asar, rustir, y duchar cualquier producto alimentario.

- Fabricado en acero inoxidable AISI304.
- Temperatura de 20°C a 200°C.
- Capacidad de 16 bandejas 630x320x10mm.
- Construido en módulos: delantero, trasero y base.
- Forrado con paneles INOX y aislamiento térmico en el interior.
- Microprocesador ADITEC incorporado.

MODELO	DIMENSIONES HORNO (mm)			Nº DE BANDEJAS
	A	B	C	
H-400	900	980	1950	16
H-400-FA	900	980	1950	16

MODELO	ELÉCTRICO	ENERGÍA			Nº DE TURBINAS	POTENCIA TURBINAS (CV)	EQUIPADO CON FRÍO
		GAS	GASOIL	VAPOR			
H-400	SI	SI	-	-	1	0,75	-
H-400-FA	SI	SI	-	-	1	0,75	SI



HORNO H-900 H-900-FA

Diseñado para secar, ahumar, cocer, asar, y duchar cualquier producto alimentario.

- Fabricado en acero inoxidable AISI304.
- Temperatura de 35°C a 110°C.
- Capacidad de 1 carro de 750x750x1750mm.
- Construido en módulos: delantero, trasero y base.
- Microprocesador ADITEC incorporado.
- Rampa de acceso.

MODELO	DIMENSIONES HORNO (mm)			DIMENSIONES CARRO (mm)			Nº DE CARROS
	A	B	C	A	B	C	
H-900	1600	1010	2130	780	825	1575	1
H-900-FA	1600	1010	2130	780	825	1575	1

MODELO	ELÉCTRICO	ENERGÍA			Nº DE TURBINAS	POTENCIA TURBINAS (CV)	EQUIPADO CON FRÍO
		GAS	GASOIL	VAPOR			
H-900	SI	-	-	-	1	1,5	-
H-900-FA	SI	-	-	-	1	1,5	SI



HORNO H-2000

Diseñado para secar, ahumar, cocer, asar, y duchar cualquier producto alimentario.

- Temperatura de 35°C a 110°C.
- Capacidad de 1 carro de 1000x1000x2000mm.
- Microprocesador ADITEC incorporado
- Incluye generador de humo continuo tipo tolva.

MODELO	DIMENSIONES HORNO (mm)			DIMENSIONES CARRO (mm)			Nº DE CARROS
	A	B	C	A	B	C	
H-2000	1860	1245	2520	1000	1000	2000	1
H-2000-FA	1700	1300	3000	1000	1000	2000	1

MODELO	ELÉCTRICO	ENERGÍA			Nº DE TURBINAS	POTENCIA TURBINAS (CV)	EQUIPADO CON FRÍO
		GAS	GASOIL	VAPOR			
H-2000	SI	SI	SI	SI	1	5,5	-
H-2000-FA	SI	-	-	SI	1	5,5	SI

HORNO H-2000-FA

Diseñado para ahumar en frío.

- Temperatura de 20°C a 40°C.
- Capacidad de 1 carro de 1000x1000x2000mm.
- Incluye generador de humo continuo tipo tolva.
- Microprocesador ADITEC incorporado.



HORNO H-4000

Diseñado para secar, ahumar, cocer, asar, y duchar cualquier producto alimentario.z

- Temperatura de 35°C a 110°C.
- Capacidad de 2 carros de 1000x1000x2000mm.
- Microprocesador ADITEC incorporado.
- Incluye generador de humo continuo tipo tolva.

HORNO H-4000-FA

Diseñado para ahumar en frío.

- Temperatura de 20°C a 40°C.
- Capacidad de 2 carros de 1000x1000x2000mm.
- Incluye generador de humo continuo tipo tolva.
- Microprocesador ADITEC incorporado.

MODELO	DIMENSIONES HORNO (mm)			DIMENSIONES CARRO (mm)			Nº DE CARROS
	A	B	C	A	B	C	
H-4000	1700	2450	2620	1000	1000	2000	2
H-4000-FA	1700	2300	3000	1000	1000	2000	2

MODELO	ENERGÍA				Nº DE TURBINAS	POTENCIA TURBINAS (CV)	EQUIPADO CON FRÍO
	ELÉCTRICO	GAS	GASOIL	VAPOR			
H-4000	SI	SI	SI	SI	2	3	-
H-4000-FA	SI	-	-	SI	2	5,5	SI



HORNO H-8000

Diseñado para secar, ahumar, cocer, asar, y duchar cualquier producto alimentario.

- Temperatura de 35°C a 110°C.
- Capacidad de 4 carros de 1000x1000x2000mm.
- Microprocesador ADITEC incorporado.
- Incluye generador de humo continuo tipo tolva.

HORNO H-8000-FA

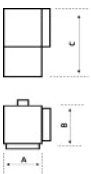
Diseñado para secar, ahumar, cocer, asar, y duchar cualquier producto alimentario.

- Temperatura de 20°C a 40°C.
- Capacidad de 4 carros de 1000x1000x2000mm.
- Incluye generador de humo continuo tipo tolva.
- Microprocesador ADITEC incorporado.

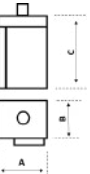
MODELO	DIMENSIONES HORNO (mm)			DIMENSIONES CARRO (mm)			Nº DE CARROS
	A	B	C	A	B	C	
H-8000	3250	2450	2620	1000	1000	2000	4
H-8000	3250	2450	2620	1000	1000	2000	4

MODELO	ENERGÍA				Nº DE TURBINAS	POTENCIA TURBINAS (CV)	EQUIPADO CON FRÍO
	ELÉCTRICO	GAS	GASOIL	VAPOR			
H-8000	-	-	-	SI	4	3	-
H-8000	-	-	-	SI	4	3	-

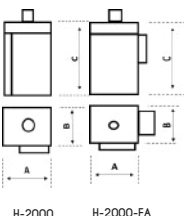
H-400
H-400-FA



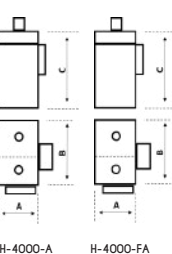
H-900
H-900-FA



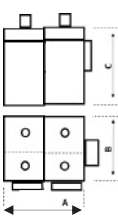
H-2000
H-2000-FA



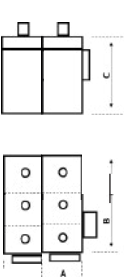
H-4000
H-4000-FA



H-8000



H-1200



LÍNEAS DE MARISCO



DESCONGELADORES

Depósitos de acero inoxidable AISI 316L (especiales para el marisco)

- Mediante inmersión en agua a baja temperatura.
- Circuito cerrado de agua que circula en torno a las cestas.
- Depósitos de 2, 4, 6 cestas o a medida según necesidades del cliente.
- 4 fuentes de alimentación: gas, vapor, gasoil o electricidad.
- Trabajan de -17°C a 8°C.



MARMITAS PARA PRODUCTOS DEL MAR

- Acero inoxidable AISI 316L.
- Tamaños: 60L, 150L, 200L, 300L, 400L, 500L, 700L, 1000L, 1500L y 2000L.
- 4 fuentes de alimentación: gas, vapor, gasoil o electricidad.



RECIPIENTES DE DUCHADO

- Acero inoxidable AISI 316L.
- Depósitos de 2, 4, 6 cestas o a medida según necesidades del cliente.
- Especialmente diseñados para el enfriado progresivo de las cestas.

DEPÓSITOS DE ENFRIADO O CONGELACIÓN

- Depósitos de acero inoxidable AISI 316L (especiales para el marisco)
- Mediante inmersión en agua a baja temperatura.
- Circuito cerrado de agua que circula entorno a las cestas.
- Depósitos de 2, 4, 6 cestas o a medida según necesidades del cliente.
- Temperatura de trabajo de 80°C a 8°C en el caso de los enfriadores.
- Temperatura de trabajo de 8°C a -17°C los depósitos de congelación.



POLIPASTOS

Polipasto con botonera para subir, bajar y trasladar el género. También fabricamos polipastos especiales para localizaciones con poco espacio.

MARMITAS

MARMITAS CÁRNICAS

Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 en tamaños 120L, 200L, 300L, 400L, 500L, 700L, 1000L, 1500L y 2000L.

- Se fabrican para 4 fuentes distintas de alimentación: gas, vapor, gasoil o electricidad.
- Diseñadas para cocer cualquier producto cárnico.
- Cámaras de aislamiento con fibra de lana cerámica para maximizar la eficiencia en el cocinado.
- Incluye parrilla de acero inoxidable en el interior para depositar el género.
- Bisagras autocompensadas.
- Eléctricas: resistencias en una camisa térmica con un cableado de 4m.
- Gas: equipadas con quemador homologado de gas butano, propano o natural. Pueden ser por calentamiento directo o indirecto.
- Gasoil: con quemador de alto rendimiento, marca Lamborghini. Pueden ser por calentamiento directo o indirecto.
- De vapor: vapor directo, indirecto o mediante serpentín.
- Opción de polipasto para facilitar la introducción y extracción de las cestas del interior.



MARMITAS MEZCLADOR

Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 (productos cárnicos) y AISI 316L (productos del mar) en tamaños 120L, 200L, 300L, 400L, 500L.

- Se fabrican 4 fuentes distintas de alimentación: gas, vapor, gasoil o electricidad, tanto para fuego directo como indirecto.
- Eléctricas: resistencias en una camisa térmica con un cableado de 4m.
- Gas: equipadas con quemador homologado de gas butano, propano o natural. Pueden ser por calentamiento directo o indirecto.
- Gasoil: con quemador de alto rendimiento, marca Lamborghini. Pueden ser por calentamiento directo o indirecto.
- De vapor: vapor directo, indirecto o mediante serpentín.
- Opción de polipasto para facilitar la introducción y extracción de las cestas del interior.



MARMITAS PARA PRODUCTOS DEL MAR

Fabricadas en acero inoxidable AISI 316 en tamaños 120L, 200L, 300L, 400L, 500L, 700L, 1000L, 1500L y 2000L.

- Se fabrican para 4 fuentes distintas de alimentación: gas, vapor, gasoil o electricidad.
- Diseñadas para cocer cualquier producto del mar.
- Cámaras de aislamiento con fibra de lana cerámica para maximizar la eficiencia en el cocinado.
- Incluye parrilla de acero inoxidable en el interior para depositar el género.
- Bisagras autocompensadas
- Eléctricas: resistencias en una camisa térmica con un cableado de 4m.
- Gas: equipadas con quemador homologado de gas butano, propano o natural. Pueden ser por calentamiento directo o indirecto.
- Gasoil: con quemador de alto rendimiento, marca Lamborghini. Pueden ser por calentamiento directo o indirecto.
- De vapor: vapor directo, indirecto o mediante serpentín.
- Opción de polipasto para facilitar la introducción y extracción de las cestas del interior.



ACCESORIOS PARA MARMITAS

CESTAS BÁSICAS

- Cesta de acero inoxidable AISI 304 para productos cárnicos y AISI 316L para productos de mar.
- Especiales para cocinado homogéneo.
- Orificios estándares de 8mm de diámetro.



CAPACIDAD (L)	TIPO DE DEPÓSITO
60	RECTANGULAR
120	RECTANGULAR/ CIRCULAR
150	RECTANGULAR/ CIRCULAR
200	RECTANGULAR/ CIRCULAR
300	RECTANGULAR/ CIRCULAR
400	RECTANGULAR
500	RECTANGULAR
700	RECTANGULAR
750	RECTANGULAR
1000	RECTANGULAR
1500	RECTANGULAR
2000	RECTANGULAR

CESTAS CON PUERTA CORREDERA

- Cesta de acero inoxidable AISI 304 para productos cárnicos y AISI 316L para productos de mar.
- Especiales para cocinado homogéneo.
- Chapa lateral móvil para volcar fácilmente el género.
- Orificios estándares de 8mm de diámetro.

CAPACIDAD (L)	TIPO DE DEPÓSITO
60	RECTANGULAR
120	RECTANGULAR
150	RECTANGULAR
200	RECTANGULAR
300	RECTANGULAR
400	RECTANGULAR
500	RECTANGULAR
700	RECTANGULAR
750	RECTANGULAR
1000	RECTANGULAR
1500	RECTANGULAR
2000	RECTANGULAR

CESTAS DE FONDO BASCULANTE

- Cesta de acero inoxidable AISI 304 para productos cárnicos y AISI 316L para productos de mar.
- Especiales para cocinado homogéneo.
- Orificios estándares de 8mm de diámetro.
- Fondo basculante para vaciado instantáneo.

CAPACIDAD (L)	TIPO DE DEPÓSITO
60	RECTANGULAR
120	RECTANGULAR/ CIRCULAR
150	RECTANGULAR/ CIRCULAR
200	RECTANGULAR/ CIRCULAR
300	RECTANGULAR/ CIRCULAR
400	RECTANGULAR
500	RECTANGULAR
700	RECTANGULAR
750	RECTANGULAR
1000	RECTANGULAR
1500	RECTANGULAR
2000	RECTANGULAR

CESTAS MODULARES CON CAJONES

- Cesta de acero inoxidable AISI 304 para productos cárnicos y AISI 316L para productos de mar.
- Especiales para cocinado homogéneo.
- Orificios estándares de 8mm de diámetro.

CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES BANDEJAS (mm)	DIMENSIONES CESTAS (mm)	BANDEJAS CESTAS
120	400 x 400 x 140	460 x 460 x 460	2-1
200	440 x 630 x 140	500 x 640 x 505	3-1
250	540 x 630 x 140	600 x 640 x 505	3-1
300	700 x 630 x 140	601 x 640 x 505	3-1
400	440 x 630 x 140	500 x 640 x 505	6-2
500	540 x 630 x 140	600 x 640 x 505	6-2



CARRITO PORTACESTAS

- Carros de acero inoxidable AISI 304 para productos cárnicos y AISI 316L para productos de mar.
- Especiales para transporte.
- Ruedas de nylon resistentes.
- Diseñadas y fabricadas a medida.



* Todos los productos pueden fabricarse a medida, según las indicaciones del cliente.

AUTOCLAVES

Diseñadas para la cocción, esterilización y pasteurización de todo tipo de productos alimentarios.

- Acero inoxidable AISI 304 en tamaños 160L, 320L o 500L.
- Presión y temperatura de 2 bares y 120°C accionadas mediante gas o gasoil.
- Válvula de entrada de agua, válvula de entrada de aire, válvula de purga, válvula de rebosadero, válvula de vaciado total e instrumentos de seguridad.
- Microprocesador ADITEC insertado en las autoclaves.
- Certificado de homologación.
- Fabricamos autoclaves con polipasto.

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES DEPÓSITO (mm)		DIMENSIONES EXTERIORES AUTOCLAVE (MM)			POTENCIA CONSUMIDA (KW)
	A	B	A	B	C	
ACL - 160L	600	600	1175	900	1000	18
ACL - 320L	700	750	1300	1100	1200	24
ACL - 500L	800	1166	1720	1050	1450	50



LÍNEAS MANTECA

Fabricamos toda la línea necesaria para la elaboración de la manteca, que se compone de:

- Calderas basculantes.
- Centrifugas.
- Prensa para chicharrones.
- Bombas de trasiego.
- Elevadores.
- Batidores.
- Prensa para chicharrones.
- Conjunto de filtros.
- Filtros deslizantes.

Todos los elementos están fabricados en AISI 304.

Nos encargamos del estudio completo para realizar la línea, adaptando cubicajes, dimensiones, nº de máquinas necesarias, en función de los requisitos del cliente.

*Las fotografías incluidas en este catálogo son referenciales. El producto final puede diferir en aspectos estéticos sin afectar sus prestaciones técnicas.





BY XECU PROJECTES METÀL·LICS S.L

C/ El Pla 49-51 Nau 4
Pol. Ind. El Pla 08750 Molins de Rei (Barcelona)
Tel : +34936594430 - Fax : +34936375117 - CIF : ESB66065699
info@lizondotechnology.com
www.lizondotechnology.com