

## 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 de los descongeladores es de -17°C a 8°C; y la temperatura de trabajo de los depósitos de enfriado es de 80°C a 8°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.



## 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 8°C a -17°C

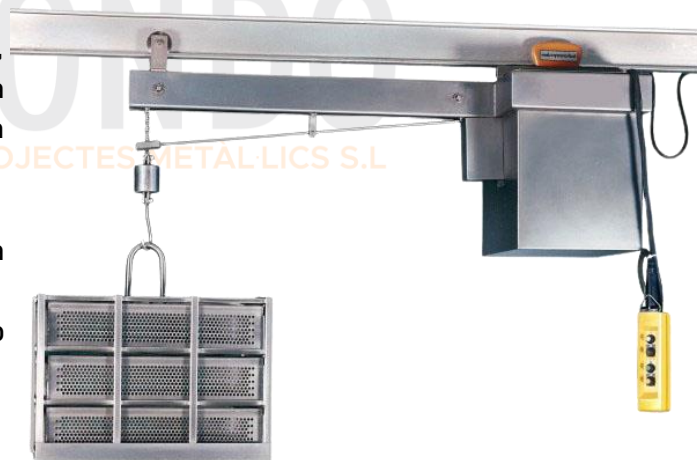


## POLIPASTOS

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.