



Marmita redonda fija de calentamiento directo ICOS PTFGD200/N de 200 litros de capacidad a gas.

¿Qué es una marmita industrial?

Una marmita industrial es una olla de gran capacidad con tapa hermética realizada en acero y pensada para la industria alimentaria y la gran producción.

Catálogo de marmitas industriales

La **PTFGD200** es una marmita industrial de **calentamiento a gas directo**, pensada para producciones intensivas y rápidas.

Con una capacidad de **200 litros**, esta marmita permite preparar **potajes, sopas, pastas, caldos, cocidos o salsas** con un rendimiento estable y seguro.

Su cuba cilíndrica de **Ø 760 x 500 mm**, integrada en un chasis de **Ø 1000 x 900 mm**, proporciona una superficie de cocción uniforme y una limpieza eficiente. Está equipada con un **quemador de 39 kW** que ofrece una cocción directa potente y rápida.

Características técnicas de la marmita PTFGD200 de Icos

- Fabricante: Romagsa
- Modelo: PTFGD200
- Tipo: Marmita de calentamiento a gas directo
- Capacidad: 200 litros
- Dimensiones exteriores: Ø 1000 x 900 mm
- Dimensiones cuba: Ø 760 x 500 mm
- Potencia gas: 39 kW
- Alimentación eléctrica: No aplica
- Tipo de uso: cocción por gas directa
- Aplicaciones: sopas, caldos, pasta, arroz, potajes, cocidos, hervidos
- Tipo de control: manual
- Acabado: acero inoxidable

¿Necesitas una marmita de gran capacidad, con gas directo y rápida?

La marmita **PTFGD200** está pensada para cocinas industriales que buscan un volumen alto de producción sin depender de sistemas eléctricos complejos.

Su quemador de alto rendimiento permite preparar grandes cantidades en tiempos ajustados.

Marmita industrial PTFGD200: potencia, volumen y rapidez para tu cocina

- Cuba de 200 litros con calentamiento directo
- Ideal para sopas, cocidos, pasta, caldos y más
- Potencia de gas 39 kW
- Chasis robusto de fácil limpieza
- Dimensiones adaptadas a cocinas industriales

Este modelo está pensado para colectividades, caterings, cocinas centrales o comedores industriales. Si necesitas menor volumen, existe la versión de 100 litros.

¿Qué has de tener en cuenta para elegir la marmita que realmente necesitas?

- Capacidad (en litros) según tu volumen diario
- Tipo de cocción: directa o indirecta
- Fuente de energía disponible: gas o eléctrica
- Dimensiones disponibles en cocina para instalarla
- Tipo de producto que elaboras (líquido, denso, sensible)

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque la **PTFGD200** es una solución **sólida, fiable y rápida** para grandes cocinas. Ideal para producciones en serie, fácil de mantener y con potencia suficiente para resultados constantes.

Sobre Icos

Icos es un fabricante especializado en maquinaria de cocción industrial. Reconocido por su fiabilidad mecánica y la durabilidad de sus equipos, su línea de marmitas es usada en toda Europa en entornos de alta exigencia

¿No sabes si esta marmita se adapta a tu cocina?

Escríbenos en el chat y lo vemos contigo. En EquipoH no vendemos por vender: **prescribimos lo que sabemos que funciona.**

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): diámetro 1000x900mm