MARMITA REDONDA FIJA DE CALENTAMIENTO DIRECTO ICOS PTFGD300/N





Marmita redonda fija de calentamiento directo ICOS PTFGD300/N de 300 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 **PTFGD300** de **Icos** es una marmita con calentamiento a **gas directo**, diseñada para producción intensiva en entornos de gran volumen.

Cuenta con una cuba de **300 litros**, ideal para preparar grandes cantidades de **caldos, cocidos, sopas, salsas o pasta**. Su sistema de calentamiento directo de **39 kW** garantiza una cocción uniforme, rápida y continua.

Construida en acero inoxidable, con dimensiones exteriores \emptyset 1200 x 950 mm y cuba interna \emptyset 960 x 500 mm, está optimizada para uso profesional con alto rendimiento.

MARMITA REDONDA FIJA DE CALENTAMIENTO DIRECTO ICOS PTFGD300/N



Características técnicas de la marmita PTFGD300

Fabricante: IcosModelo: PTFGD300

• Tipo: Marmita de gas directa

• Capacidad: 300 litros

• Dimensiones exteriores: Ø 1200 x 950 mm

• Dimensiones cuba: Ø 960 x 500 mm

• Potencia: 39 kW (gas)

• Alimentación eléctrica: no requiere

Tipo de cocción: directaAcabado: acero inoxidable

Aplicaciones: sopas, caldos, cocidos, salsas, pasta, arroz, potajes

¿Necesitas una marmita potente y sin complicaciones eléctricas?

La PTFGD300 es la solución perfecta si buscas producción masiva, calentamiento rápido y mínima dependencia eléctrica.

Gracias a su gran volumen y potencia constante, permite rendimientos estables durante toda la jornada.

Marmita industrial PTFGD300: volumen, velocidad y eficacia profesional

- Capacidad de 300 L con calentamiento directo
- Cocción con 39 kW de potencia a gas
- Sin necesidad de conexión eléctrica
- Estructura robusta y fácil limpieza
- Ideal para producciones diarias intensivas

Este modelo es intermedio. Puedes optar por la versión PTFGD500 para mayor volumen, o por la PTFGD200 si necesitas ahorrar espacio.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir la marmita que realmente

MARMITA REDONDA FIJA DE CALENTAMIENTO DIRECTO ICOS PTFGD300/N



necesitas?

- Tipo de producción diaria (litros)
- Fuente de energía disponible (gas o electricidad)
- Tipo de cocción: directa, indirecta o autoclave
- Volumen de servicio y turnos
- Espacio disponible para su instalación

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque **Icos** ofrece **marmitas robustas, fiables y muy bien calibradas para entornos de alta exigencia**, y este modelo ofrece una excelente relación entre potencia, volumen y simplicidad técnica.

Sobre ICOS

Icos es un referente europeo en cocción profesional. Sus marmitas se usan en cocinas industriales de hospitales, colectividades, cáterings y comedores de producción continua. Calidad italiana con soluciones eficaces.

¿No sabes si necesitas 300 o 500 litros?

Pregúntanos en el chat. En EquipoH analizamos tu operativa y te ayudamos a elegir la marmita que realmente necesitas.

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): diámetro 1200x950mm