



**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 Ø 1200 x 950 mm** y **cuba interna Ø 960 x 500 mm**, está optimizada para uso profesional con alto rendimiento.

---

## **Características técnicas de la marmita PTFGD300**

- Fabricante: Icos
- Modelo: 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: directa
- Acabado: 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**

---

## **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