MARMITA REDONDA FIJA DE CALENTAMIENTO DIRECTO ICOS PTFGD500/N





Marmita redonda fija de calentamiento directo ICOS PTFGD500/N de 500 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 **PTFGD500** es la marmita más grande de su categoría en la gama de cocción directa a gas de **Icos**. Con una capacidad de **500 litros**, esta marmita está diseñada para procesos de cocción a gran escala como caldos, potajes, escaldado o hervidos.

Gracias a su calentamiento a gas directo con **55 kW de potencia**, ofrece un rendimiento continuo y fiable, incluso en los entornos de trabajo más intensivos. Su cuba de **Ø 1060 x 600 mm**, alojada en una estructura de **Ø 1300 x 1000 mm**, garantiza volumen útil, limpieza eficiente y facilidad de operación.

MARMITA REDONDA FIJA DE CALENTAMIENTO DIRECTO ICOS PTFGD500/N



Características técnicas de la marmita PTFGD500

Fabricante: IcosModelo: PTFGD500

• Tipo: Marmita de calentamiento a gas directo

• Capacidad: 500 litros

• Dimensiones exteriores: Ø 1300 x 1000 mm

• Dimensiones cuba: Ø 1060 x 600 mm

Potencia gas: 55 kW

• Alimentación eléctrica: no requiere

• Material: Acero inoxidable

Tipo de uso: cocción directa para grandes volúmenes

• Aplicaciones: cocidos, sopas, pasta, caldos, potajes, escaldados, salsas

¿Necesitas una marmita de gran formato, robusta y potente?

La **PTFGD500** responde a las necesidades de cocinas industriales que trabajan con altos volúmenes y sin tiempos muertos.

Perfecta para hospitales, catering, colectividades, conservas o comedores de gran capacidad.

Marmita industrial PTFGD500: cocción continua a gran escala

- 500 L de capacidad para cocción masiva
- Quemador de 55 kW: potencia inmediata
- Sin necesidad de conexión eléctrica
- Cuba amplia y profunda
- Diseño funcional y de fácil limpieza

Si trabajas por lotes o preparas producto para distribución, este tamaño es ideal.

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

Capacidad diaria real de producción (raciones o litros)

MARMITA REDONDA FIJA DE CALENTAMIENTO DIRECTO ICOS PTFGD500/N



- Tipo de productos a cocer (densidad, delicadeza, agitación)
- Espacio disponible para instalación
- Fuente de energía: gas o eléctrica
- Necesidad de cocción directa o indirecta

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque con PTFGD500 obtienes robustez, volumen y fiabilidad para producciones grandes sin complicaciones técnicas. Ideal para uso diario intensivo.

Sobre ICOS

Icos es un referente europeo en soluciones de cocción industrial. Sus marmitas están presentes en cocinas profesionales de toda Europa, reconocidas por su durabilidad, eficiencia y mantenimiento sencillo.

¿No sabes si esta marmita encaja con tu operativa?

En EquipoH analizamos tu cocina y te recomendamos exactamente lo que necesitas. Escríbenos en el chat.

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): diámetro 1300x1000mm