



Marmita redonda fija de calentamiento indirecto ICOS PTFIG200/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 **PTFIG200** de **Icos** es una marmita de **calentamiento indirecto a gas**, diseñada para elaboraciones donde el control térmico y la uniformidad son esenciales.

Con una capacidad de **200 litros**, esta marmita permite producir de forma segura **salsas, caldos, purés, cremas, pastas, sopas o potajes**, sin riesgo de sobrecalentamiento o quemado.

Gracias a su sistema indirecto por doble camisa, el calor se transfiere de forma uniforme sin contacto directo con la superficie de cocción, lo que la convierte en una excelente opción para cocinas hospitalarias, catering, cocinas centrales o fábricas

alimentarias.

Características técnicas de la marmita PTFIG200

- Fabricante: Icos
- Modelo: PTFIG200
- Tipo: Marmita de gas indirecta
- Capacidad: 200 litros
- Dimensiones exteriores: Ø 1000 x 900 mm
- Dimensiones cuba: Ø 760 x 500 mm
- Potencia: 39 kW (gas)
- Alimentación eléctrica: no requiere
- Tipo de cocción: indirecta por camisa
- Acabado: acero inoxidable
- Aplicaciones: salsas, purés, caldos, cremas, cocidos, sopas delicadas

¿Necesitas una marmita que respete la textura y no queme el producto?

La **PTFIG200** ofrece un sistema de cocción suave y segura mediante doble camisa. Perfecta para alimentos que requieren tratamiento térmico uniforme y controlado, sin zonas calientes ni quemaduras.

Marmita de Icos PTFIG200: cocción delicada, sin riesgos

- 200 litros de capacidad
- Calentamiento indirecto por camisa con gas
- Control estable y uniforme
- Ideal para productos sensibles al calor directo
- Sin conexión eléctrica

Si haces productos que requieren textura o control térmico preciso (cremas, bechameles, etc.), la cocción indirecta es lo más seguro y rentable a largo plazo.

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

- Tipo de producto a preparar (sensibilidad al calor)
- Fuente de energía disponible (gas o electricidad)
- Cantidad diaria (en litros)
- Espacio disponible y frecuencia de uso
- Necesidad de control de temperatura homogéneo

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque la **PTFIG200** combina **capacidad profesional, seguridad térmica y eficiencia energética**, sin requerir alimentación eléctrica.

Una solución de cocción delicada para entornos donde la calidad del resultado lo es todo.

Sobre ICOS

Icos es especialista en marmitas de cocción industrial. Sus modelos están presentes en hospitales, cocinas centrales y plantas de producción por su durabilidad, fiabilidad y seguridad de operación.

¿Tienes dudas entre cocción directa o indirecta?

Escríbenos al chat y te orientamos en función del producto que elaboras. En EquipoH prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

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