## MARMITA REDONDA FIJA DE CALENTAMIENTO INDIRECTO ICOS PTFIG300/N





Marmita redonda fija de calentamiento indirecto ICOS PTFIG300/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 **PTFIG300** es una marmita profesional de **calentamiento indirecto a gas**, diseñada por **Icos** para aplicaciones que requieren cocción homogénea, sin contacto directo con la fuente de calor.

Gracias a su sistema de doble camisa, distribuye el calor uniformemente en todo el perímetro de la cuba, evitando zonas calientes o quemaduras.

Con una capacidad útil de **300 litros**, su rendimiento es ideal para salsas, cremas, potajes, caldos y todo tipo de preparaciones delicadas.

El cuerpo exterior de Ø 1200 x 950 mm alberga una cuba de Ø 960 x 500 mm,

## MARMITA REDONDA FIJA DE CALENTAMIENTO INDIRECTO ICOS PTFIG300/N



permitiendo una gran capacidad de producción en un espacio controlado. Su quemador de **48 kW** asegura una respuesta térmica potente y estable.

### Características técnicas de la marmita PTFIG300

Fabricante: IcosModelo: PTFIG300

Tipo de calentamiento: Gas indirecto (doble camisa)

• Capacidad: 300 litros

Dimensiones exteriores: Ø 1200 x 950 mm
Dimensiones de la cuba: Ø 960 x 500 mm

• Potencia: 48 kW

• Alimentación eléctrica: No requerida

• Construcción: Acero inoxidable

• Aplicaciones: Cocción de salsas, caldos, sopas, cremas, purés y pastas delicadas

• Control de cocción: Manual

## ¿Necesitas una marmita que cuide el producto sin sobrecalentarlo?

La marmita **PTFIG300** está diseñada específicamente para cocinas donde el control térmico y la **homogeneidad en la cocción** son fundamentales. Ideal para grandes volúmenes y productos que no toleran el fuego directo.

### Marmita PTFIG300: precisión térmica sin electricidad

- Cocción indirecta: máxima uniformidad térmica.
- Ideal para producciones delicadas
- Sin conexión eléctrica: solo gas
- 300 litros de volumen útil
- Quemador potente de 48 kW

Gracias a su quemador de 48 kW, el calentamiento es rápido y seguro. La cocción indirecta reduce mermas y mejora la calidad del producto.

# MARMITA REDONDA FIJA DE CALENTAMIENTO INDIRECTO ICOS PTFIG300/N



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

- Tipo de producto (densidad, sensibilidad al calor)
- Fuente de energía disponible (gas o eléctrica)
- Tamaño de lote diario (litros necesarios)
- Necesidad de cocción directa o indirecta
- Espacio disponible y operativa de cocina

### ¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque la **PTFIG300** ofrece el **punto de equilibrio ideal entre seguridad, volumen y potencia**. Es una marmita fiable, robusta y sin complicaciones eléctricas.

#### Sobre ICOS

**Icos** es uno de los fabricantes de marmitas más reconocidos de Europa, especializado en soluciones para cocinas industriales y colectividades. Sus equipos se caracterizan por su durabilidad, facilidad de mantenimiento y seguridad en cocción.

¿No sabes si tu producto necesita cocción directa o indirecta?

Pregúntanos por el chat. En EquipoH te orientamos técnicamente para que compres solo lo que necesitas.

#### Ficha técnica:

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