



Marmita redonda fija de calentamiento indirecto ICOS PTFIG500/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 **PTFIG500** es la solución más potente y voluminosa de la gama de marmitas a gas indirectas de **Icos**. Diseñada para operaciones de cocción sensibles en producciones de gran escala, incorpora un sistema de doble camisa que garantiza una cocción uniforme y sin quemaduras.

Su estructura de acero inoxidable de **Ø 1300 x 1000 mm** contiene una cuba de **Ø 1060 x 600 mm** con capacidad para **500 litros**, ideal para elaborar salsas, caldos, cremas, purés y platos complejos que exigen estabilidad térmica.

La potencia de **55 kW** permite un calentamiento rápido sin comprometer la seguridad

del producto.

Características técnicas de la marmita PTFIG500

- Fabricante: Icos
- Modelo: PTFIG500
- Tipo: Marmita de gas con calentamiento indirecto
- 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
- Construcción: Acero inoxidable
- Aplicaciones: salsas, caldos, purés, cremas, sopas, cocidos
- Sistema de cocción: doble camisa (baño térmico indirecto)

¿Necesitas cocinar grandes volúmenes sin comprometer la textura?

La **PTFIG500** es la marmita más indicada cuando el volumen es alto pero también lo es la delicadeza del producto.

Su sistema de doble camisa permite controlar perfectamente la temperatura sin riesgo de quemar el alimento.

Marmita redonda fija PTFIG500: volumen, precisión y robustez

- 500 litros de capacidad
- Calentamiento indirecto con 55 kW
- Sin conexión eléctrica
- Cuba amplia para alto rendimiento
- Ideal para producción alimentaria delicada

Este modelo está diseñado para producciones por lotes grandes. Si necesitas algo más compacto, la PTFIG200 o PTFIG300 pueden encajar mejor.

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

- Volumen de producción diaria (litros)
- Tipo de producto (sensible o estándar)
- Requerimientos de cocción directa o indirecta
- Fuente energética disponible (gas o eléctrica)
- Espacio físico y número de operarios

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque **Icos** ha diseñado esta marmita para quienes necesitan **gran capacidad con control térmico**, sin complicaciones eléctricas ni riesgos de sobrecalentamiento.

Sobre ICOS

Icos es líder europeo en marmitas y equipos de cocción. Fabricadas con acero inoxidable de alto rendimiento, sus soluciones están implantadas en hospitales, comedores escolares, caterings y plantas alimentarias de toda Europa.

¿No sabes si necesitas 300 o 500 litros?

Consúltanos en el chat. En EquipoH te ayudamos a tomar decisiones técnicas con criterio profesional.

Ficha técnica:

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