MARMITA REDONDA FIJA DE CALENTAMIENTO INDIRECTO ICOS PTFIE200/N





Marmita redonda fija de calentamiento indirecto ICOS PTFIE200/N de 200 litros de capacidad eléctrica.

¿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 **PTFIE200** de **Icos** es una marmita con **calentamiento indirecto eléctrico**, perfecta para procesos de cocción sensibles donde se requiere precisión térmica y cero emisiones.

Con **200 litros de capacidad útil**, permite cocinar con uniformidad cremas, caldos, purés, sopas o salsas sin riesgo de adherencia o sobrecalentamiento.

Su doble camisa distribuye el calor de manera uniforme, mientras que su potencia de **24 kW** asegura tiempos de cocción eficientes.

Con unas dimensiones exteriores de Ø 1000 x 900 mm y una cuba de Ø 760 x 500

MARMITA REDONDA FIJA DE CALENTAMIENTO INDIRECTO ICOS PTFIE200/N



mm, es la opción profesional para espacios sin suministro de gas.

Características técnicas de la marmita PTFIE200

Fabricante: IcosModelo: PTFIE200

• Tipo: Marmita eléctrica indirecta

• Capacidad: 200 litros

• Dimensiones exteriores: Ø 1000 x 900 mm

• Dimensiones cuba: Ø 760 x 500 mm

• Potencia eléctrica: 24 kW

Alimentación: 400 V / 3 / 50 Hz
Construcción: Acero inoxidable

• Tipo de cocción: Indirecta por doble camisa

• Aplicaciones: caldos, salsas, cremas, purés, sopas, potajes delicados

¿Necesitas una marmita eléctrica de alto rendimiento?

La **PTFIE200** es ideal para cocinas profesionales que no disponen de gas o prefieren una solución totalmente eléctrica.

Gracias a su cocción por camisa, respeta la textura del producto incluso en producciones intensivas.

Marmita redonda PTFIE200: energía limpia, cocción precisa

- Calentamiento eléctrico de 24 kW
- Producción sin gas
- Cocción indirecta uniforme
- Gran rendimiento en poco espacio
- Ideal para cocinas que priorizan la limpieza y seguridad

Una marmita eléctrica permite trabajar sin extracción de gases, sin quemadores y con menos mantenimiento. A medio plazo, es más eficiente si se aprovecha bien su capacidad.

MARMITA REDONDA FIJA DE CALENTAMIENTO INDIRECTO ICOS PTFIE200/N



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

- Disponibilidad de energía (gas o eléctrica)
- Tipo de preparación: directa o indirecta
- Capacidad de producción diaria
- Espacio disponible y rutinas de limpieza
- Presupuesto energético y normativas del local

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque la **PTFIE200** combina lo mejor de la tecnología eléctrica con el sistema de cocción indirecto.

Es segura, silenciosa, fácil de instalar y respetuosa con el producto.

Sobre ICOS

Icos es un referente en marmitas industriales.

Fabrican soluciones específicas para colectividades, hospitales, industrias alimentarias y cocinas de producción continua.

¿No sabes si deberías instalar una marmita eléctrica o a gas?

Cuéntanos tu operativa en el chat y te ayudamos a decidir lo mejor según tu cocina.

Ficha técnica:

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