MARMITA REDONDA FIJA DE CALENTAMIENTO INDIRECTO ICOS PTFIE300/N





Marmita redonda fija de calentamiento indirecto ICOS PTFIE300/N de 300 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 **PTFIE300** es la marmita eléctrica de 300 litros más versátil de **Icos**, perfecta para cocinar con precisión sin depender de suministro de gas.

Gracias a su sistema de cocción indirecta por doble camisa y sus **36 kW de potencia**, permite una cocción uniforme, sin quemar ni pegar los alimentos.

Su diseño está pensado para producciones intensivas que manejan alimentos sensibles como salsas, caldos, purés y cremas.

Con una cuba de Ø 960 x 500 mm alojada en una estructura de Ø 1200 x 950 mm, esta marmita es compacta pero extremadamente productiva.

MARMITA REDONDA FIJA DE CALENTAMIENTO INDIRECTO ICOS PTFIE300/N



Características técnicas de la marmita PTFIE300

Fabricante: IcosModelo: PTFIE300

• Tipo: Marmita eléctrica indirecta

• Capacidad: 300 litros

• Dimensiones exteriores: Ø 1200 x 950 mm

• Dimensiones cuba: Ø 960 x 500 mm

• Potencia eléctrica: 36 kW

Alimentación: 400 V / 3 / 50 Hz

• Tipo de cocción: Indirecta por doble camisa

• Material: Acero inoxidable

Aplicaciones: salsas, cremas, caldos, pastas, potajes, purés

¿Necesitas una marmita sin gas y con control de cocción perfecto?

La **PTFIE300** es la solución más práctica para instalaciones eléctricas que requieren volumen, potencia y precisión.

El sistema indirecto evita quemaduras del producto, mejora el rendimiento y reduce mermas.

PTFIE300: volumen eléctrico con máxima seguridad

- 300 litros útiles
- Calentamiento eléctrico de 36 kW
- Cocción indirecta uniforme
- Estructura higiénica y compacta
- Ideal para producciones exigentes sin gas

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

• Energía disponible (gas o electricidad)

MARMITA REDONDA FIJA DE CALENTAMIENTO INDIRECTO ICOS PTFIE300/N



- Volumen diario de producción
- Tipo de cocción (directa o indirecta)
- Producto final: textura, viscosidad y sensibilidad
- Normativas sanitarias y espacio disponible

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque la **PTFIE300** representa una solución eléctrica limpia, segura y de alto rendimiento. Una marmita pensada para quien valora la **eficiencia sin combustión**.

Sobre ICOS

Icos diseña y fabrica marmitas industriales con estándares de fiabilidad europeos. Sus modelos eléctricos indirectos están presentes en centros sanitarios, comedores escolares y cocinas industriales en toda Europa.

¿Tienes dudas sobre el consumo eléctrico o el volumen que necesitas?

Escríbenos al chat. Te ayudamos a calcularlo con base en tu operativa real.

Ficha técnica:

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