MARMITA REDONDA FIJA DE CALENTAMIENTO INDIRECTO ICOS PTFIE500/N





Marmita redonda fija de calentamiento indirecto ICOS PTFIE500/N de 500 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 **PTFIE500** es la marmita de **mayor capacidad eléctrica** de la gama **Icos** con sistema de **cocción indirecta por camisa**.

Con un volumen útil de **500 litros**, permite cocinar a gran escala sin comprometer la seguridad térmica ni la calidad del producto.

Su potencia de **48 kW** distribuye el calor de forma uniforme, asegurando que el producto no se queme ni se adhiera.

La cuba interior de Ø 1060 x 600 mm, en una estructura compacta de Ø 1300 x 1000 mm, permite aprovechar el espacio sin renunciar a volumen.

MARMITA REDONDA FIJA DE CALENTAMIENTO INDIRECTO ICOS PTFIE500/N



Características técnicas de la marmita PTFIE500

Fabricante: IcosModelo: PTFIE500

• Tipo: Marmita eléctrica indirecta

• Capacidad: 500 litros

• Dimensiones exteriores: Ø 1300 x 1000 mm

• Dimensiones cuba: Ø 1060 x 600 mm

• Potencia eléctrica: 48 kW

Alimentación: 400 V / 3 / 50 Hz

• Tipo de cocción: Indirecta por doble camisa

• Construcción: Acero inoxidable

Aplicaciones: cremas, sopas, caldos, salsas, purés, platos complejos

¿Necesitas cocinar grandes cantidades sin usar gas?

La **PTFIE500** es ideal para **cocinas eléctricas** que requieren alto rendimiento, volumen y seguridad en la cocción.

Perfecta para centros de producción alimentaria donde se busca control térmico, limpieza y eficiencia.

Marmita redonda fija PTFIE500: máximo volumen, cero emisiones

- Cocción 100% eléctrica (sin gas)
- 48 kW de potencia de calentamiento
- 500 litros útiles
- Sistema indirecto para cocción sin quemaduras
- Ideal para centros sanitarios, industrias alimentarias y colectividades

Si tu instalación es estable y con suficiente potencia contratada, la marmita eléctrica es más limpia, más segura y no requiere ventilación ni extracción de gases.

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

MARMITA REDONDA FIJA DE CALENTAMIENTO INDIRECTO ICOS PTFIE500/N



- Volumen de producción diario (en litros)
- Disponibilidad de energía eléctrica suficiente
- Tipo de cocción según producto (directa o indirecta)
- Nivel de automatización deseado
- Seguridad, limpieza y eficiencia energética

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque con la **PTFIE500** se logra **máxima capacidad, control térmico y eficiencia sin necesidad de gas**. Una marmita limpia, moderna y sin riesgos.

Sobre ICOS

Icos es un fabricante europeo especializado en equipos de cocción para colectividades, hospitales y cocina industrial.

Su experiencia en marmitas garantiza fiabilidad, rendimiento y durabilidad a largo plazo.

¿Estás valorando una marmita eléctrica pero tienes dudas de potencia o instalación?

Escríbenos al chat y lo vemos contigo paso a paso.

Ficha técnica:

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