



Marmita redonda fija con autoclave ICOS PTFGD200/A de 200 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 **PTFGD200A** de **Icos** es una marmita de **calentamiento directo a gas**, perfecta para cocinas industriales que necesitan una solución robusta, rápida y de gran capacidad.

Gracias a su cuba de **200 litros**, está pensada para producciones en colectividades, hospitales, empresas de catering y líneas industriales de alimentos.

El sistema de cocción directa maximiza la transferencia térmica, reduciendo tiempos de cocción.

Su quemador de **39 kW** permite alcanzar rápidamente temperaturas de trabajo, con

estructura exterior de **Ø 1000 x 900 mm** y cuba de **Ø 760 x 500 mm**.

Características técnicas de la marmita PTFGD200A

- Fabricante: Icos
- Modelo: PTFGD200A
- Tipo: Marmita de gas con calentamiento directo
- Capacidad: 200 litros
- Dimensiones exteriores: Ø 1000 x 900 mm
- Dimensiones cuba: Ø 760 x 500 mm
- Potencia: 39 kW
- Alimentación eléctrica: No requiere
- Tipo de cocción: Directa
- Material: Acero inoxidable
- Aplicaciones: sopas, pastas, cocidos, caldos, platos de alta temperatura

¿Necesitas una marmita de respuesta rápida y sin complicaciones?

La **PTFGD200A** es una solución compacta, potente y sin componentes eléctricos. Ideal para cocinas con uso intensivo, sin necesidad de tecnología compleja o mantenimiento eléctrico.

Marmita industrial PTFGD200A: máxima potencia con simplicidad operativa

- Cocción directa con 39 kW
- 200 litros de volumen útil
- Sin alimentación eléctrica
- Ideal para producciones rápidas
- Diseño robusto y accesible

Al ser cocción directa, sí requiere atención en productos delicados. Pero en platos de alta rotación como caldos, cocidos o pastas es perfecta por su rapidez.

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

- Tipo de cocción (directa o indirecta)
- Tipo de producto: ¿es delicado o soporta fuego directo?
- Capacidad de producción por turno
- Disponibilidad de gas
- Nivel de automatización requerido

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque es una marmita **muy potente, sin mantenimiento eléctrico y lista para trabajar desde el primer día**. Pensada para operativas prácticas y exigentes.

Sobre ICOS

Icos es un referente europeo en marmitas para producción alimentaria profesional. Su gama directa está optimizada para cocinas de gran volumen con operativa sencilla.

¿Buscas algo sin electrónica y que funcione todos los días sin parar?

Escríbenos por el chat. En EquipoH te recomendamos lo que mejor encaja según tu operativa.

Ficha técnica:

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