



Marmita redonda fija de calentamiento indirecto con autoclave ICOS PTFIG500/A 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 **PTFIG500A** de **Icos** representa el modelo de mayor capacidad dentro de su línea de marmitas de **cocción indirecta a gas**.

Con una cuba útil de **500 litros**, este modelo está diseñado para soportar producciones masivas en cocinas industriales que no pueden permitirse errores térmicos.

Gracias a su diseño con doble camisa y quemador de **55 kW**, la cocción se realiza sin contacto directo con el fuego, evitando sobrecalentamientos y asegurando resultados uniformes.

Características técnicas de la marmita PTFIG500A

- Fabricante: Icos
- Modelo: PTFIG500A
- Tipo: Marmita de gas con cocción indirecta
- Capacidad: 500 litros
- Dimensiones exteriores: Ø 1300 x 1000 mm
- Dimensiones cuba: Ø 1060 x 600 mm
- Potencia: 55 kW
- Alimentación eléctrica: no requiere
- Tipo de cocción: Indirecta con camisa
- Construcción: Acero inoxidable
- Aplicaciones: platos delicados, cremas, caldos, salsas, sopas, alimentación asistida

¿Necesitas una marmita para volumen máximo con cocción suave?

La **PTFIG500A** ofrece lo mejor de ambos mundos: gran capacidad de producción y una cocción envolvente que protege el producto.

Perfecta para centros donde se elaboran grandes cantidades de comida con necesidad de precisión.

Marmita redonda fija PTFIG500A: cocción profesional sin electricidad

- No necesita alimentación eléctrica
- 500 litros de capacidad útil
- 55 kW de potencia a gas
- Cocción sin puntos de adherencia
- Menor mantenimiento que las marmitas eléctricas

Sus dimensiones están optimizadas para caber en cocinas industriales. Además, su diseño cilíndrico permite aprovechar mejor el espacio frente a otros formatos.

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

- Capacidad útil en litros (según producción diaria)
- Tipo de producto: ¿requiere cocción directa o envolvente?
- Disponibilidad de gas
- Condiciones de seguridad e higiene requeridas
- Espacio físico disponible en cocina

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque es **una solución robusta, potente y sin complicaciones eléctricas**, ideal para producciones exigentes en cocinas profesionales.

Además, su sistema indirecto reduce mermas y mejora la calidad final del producto.

Sobre ICOS

Icos es un fabricante consolidado en Europa en el diseño de marmitas industriales. Sus equipos son conocidos por su durabilidad, eficiencia térmica y sencillez operativa.

¿Buscas una marmita de alto rendimiento sin complicaciones eléctricas?

Escríbenos al chat, analizamos tu operativa y te asesoramos con criterio técnico.

Ficha técnica:

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