



**Marmita redonda fija de calentamiento indirecto con función de autoclave ICOS PTFIE300/A 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 **PTFIE300A** es una marmita de **cocción indirecta eléctrica**, diseñada por **Icos** para entornos que necesitan capacidad media-alta, seguridad y eficiencia térmica. Su capacidad de **300 litros útiles** y su construcción en acero inoxidable la convierten en una solución robusta y profesional.

Esta marmita permite una cocción **homogénea y sin llama directa**, ideal para productos sensibles como salsas, purés, caldos o cremas, y para cocinas donde el gas no es una opción viable.

---

## **Características técnicas de la marmita PTFIE300A**

- Fabricante: Icos
- Modelo: PTFIE300A
- Tipo: Marmita eléctrica con cocción indirecta
- Capacidad: 300 litros
- Dimensiones exteriores: Ø 1200 x 950 mm
- Dimensiones cuba: Ø 960 x 500 mm
- Potencia: 36 kW
- Alimentación: 400 V / 3F / 50 Hz
- Tipo de cocción: Indirecta mediante camisa de calentamiento
- Construcción: Acero inoxidable
- Aplicaciones: cocinas centrales, hospitales, colectividades, procesos delicados

### **¿Buscas una marmita potente y 100% eléctrica?**

La **PTFIE300A** permite una producción constante y segura, sin riesgos por llama ni gases.

Es perfecta para entornos profesionales con normativa estricta de seguridad o higiene.

### **PTFIE300A: cocción indirecta con máxima eficiencia eléctrica**

- 300 litros de capacidad
- 36 kW de potencia
- Calentamiento sin llama
- Ideal para procesos térmicos sensibles
- Funciona en trifásico (400 V)

Para este volumen, se requiere potencia trifásica. Si no dispones de ella, podemos recomendarte un modelo a gas indirecto como la **PTFIG300A**, con las mismas prestaciones térmicas.

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

- 
- Nivel de precisión y seguridad en la cocción
  - Disponibilidad de energía eléctrica trifásica
  - Tipo de producto a cocinar
  - Requisitos normativos de seguridad e higiene
  - Producción máxima por turno

### **¿Por qué lo recomienda Equipo H?**

Porque es **una marmita fiable, segura y de alto rendimiento térmico**, perfecta para proyectos que no quieren depender del gas. Además, la cocción indirecta mejora el resultado final de productos delicados.

### **Sobre ICOS**

**Icos** es especialista europeo en fabricación de marmitas profesionales. Sus diseños combinan eficiencia, durabilidad y facilidad de uso para cualquier entorno profesional exigente.

¿Tienes dudas sobre si necesitas energía eléctrica o gas?

Pregúntanos en el chat. En EquipoH te ayudamos a definir lo que necesitas con criterio técnico.

### **Ficha técnica:**

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