



Marmita redonda fija de calentamiento indirecto con mezclador ICOS PTFM.IE-200/N de 200 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 con mezclador

La **PTFMIE200N** de **Icos** es una marmita profesional de **200 litros útiles**, diseñada para realizar procesos de **cocción indirecta eléctrica con mezclado automático**. Su diseño cilíndrico y compacto está especialmente pensado para cocinas con poco espacio o con necesidad de acceso desde varios ángulos.

Integra un sistema de **palas de mezclado personalizables y desmontables**, lo que la convierte en la aliada perfecta para producciones técnicas que requieren mantener el producto en movimiento continuo sin esfuerzo manual.

Características técnicas de la marmita PTFMIE200N

- Fabricante: Icos
- Modelo: PTFMIE200N
- Tipo: Marmita eléctrica indirecta con mezclador
- Capacidad: 200 litros
- Dimensiones exteriores: Ø 1000 x 1000 mm
- Dimensiones cuba: Ø 760 x 500 mm
- Potencia eléctrica: 24 + 0,4 kW
- Alimentación: 400 V / 3F / 50 Hz
- Tipo de cocción: Indirecta con camisa
- Función adicional: Mezclador automático
- Aplicaciones: potajes, sopas, caldos, salsas, cremas, mermeladas, productos lácteos

¿Necesitas cocinar sin preocuparte de remover?

La **PTFMIE200N** ha sido desarrollada pensando en chefs, operarios y responsables de cocina que trabajan con producciones medias y requieren eficiencia constante.

Evita la intervención manual, mejora la uniformidad y reduce los riesgos de sobrecocción o pegado del producto.

Marmita con mezclador PTFMIE200N: cocción precisa y mezclado constante

- 200 litros de capacidad útil
- Mezclador eléctrico automático
- 24 kW de cocción + 0,4 kW de motor de mezcla
- Diseño cilíndrico compacto
- Fácil acceso desde cualquier ángulo de trabajo

Las **palas de mezclado son desmontables y adaptables**, según la viscosidad y densidad de la preparación.

Un solo equipo para múltiples procesos.

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

- Si necesitas o no función de mezclado
- Capacidad diaria de producción
- Tipo de energía disponible (en este caso, eléctrica trifásica)
- Tipología del producto: densidad, tiempo de cocción, sensibilidad térmica
- Disponibilidad de espacio de instalación

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque es una solución compacta, **todo en uno**, que mezcla y cocina sin necesidad de personal dedicado a remover constantemente.

Ideal para cocinas exigentes que buscan rendimiento sin complicaciones.

Sobre ICOS

Icos fabrica marmitas industriales de alta gama desde hace décadas. Su foco está en la eficiencia térmica, la ergonomía y la facilidad de mantenimiento.

¿No sabes si necesitas mezclador o una marmita tradicional?

Escríbenos al chat y te ayudamos a decidir, según tu tipo de cocina.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): diámetro 1000x1000mm