



Marmita redonda fija de calentamiento indirecto con función autoclave y con mezclador ICOS PTFM.IE-500/A 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 con mezclador autoclave

La **PTFMIE500A** es la marmita más avanzada de la gama eléctrica autoclave de **Icos**. Diseñada para producciones de gran volumen, integra cocción **eléctrica indirecta con camisa** y **mezclador automático** para garantizar resultados homogéneos sin intervención constante.

Gracias a su diseño ergonómico, sus dimensiones permiten manipular eficientemente 500 litros de producto, sin perder seguridad ni accesibilidad.

Características técnicas de la marmita PTFMIE500A

- Fabricante: Icos
- Modelo: PTFMIE500A
- Tipo: Marmita eléctrica autoclave con mezclador
- Capacidad útil: 500 litros
- Dimensiones exteriores: Ø 1300 x 1050 mm
- Dimensiones cuba: Ø 1060 x 600 mm
- Potencia cocción: 48 kW
- Potencia mezclador: 0,4 kW
- Alimentación: 400 V / 3F / 50 Hz
- Construcción: Acero inoxidable
- Aplicación: purés, salsas, guisos, productos densos, lácteos, sopas técnicas

¿Necesitas cocinar y mezclar 500 litros con máxima eficiencia?

La **PTFMIE500A** está pensada para operativas donde la **homogeneidad del producto y la seguridad del entorno** son clave. El sistema autoclave permite trabajar sin llama y con control total de temperatura, mientras el mezclador reduce riesgos de pegado y mejora la textura.

Marmita redonda fija PTFMIE500A: gran volumen, control absoluto

- Hasta 500 litros útiles
- Mezclador integrado con palas adaptables
- Cocción indirecta por camisa, sin llama
- Ideal para cocinas técnicas de alto volumen
- Ahorro energético gracias a su aislamiento térmico

Esta marmita está diseñada para entornos con alta rotación de producción. Si tu instalación no permite esa potencia, existe la alternativa a gas o el modelo de 300 litros.

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

necesitas?

- Producción máxima por turno
- Espacio físico en cocina (acceso, manipulación)
- Tipo de producto y densidad
- Necesidad de mezcla y automatización
- Disponibilidad de alimentación eléctrica trifásica

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque **con 500 litros y sistema autoclave**, esta marmita ofrece todo lo que un centro de cocción intensivo necesita: seguridad, regularidad, potencia y robustez.

Sobre ICOS

Icos es especialista en cocción industrial desde hace más de 40 años. Presente en hospitales, plantas de alimentos y cocinas profesionales de todo el continente.

¿Tienes dudas entre versiones a gas o eléctrica? Escríbenos en el chat y te guiamos con criterios técnicos.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): diámetro 1300x1050mm