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.

Características de la marmita redonda fija de calentamiento indirecto con mezclador y autoclave ICOS PTFM.IE-500/A

Marmita fija tipo de cocción hervido, mezcla y cocción a presión de 300litros de capacidad eléctrica: potajes, sopas, pasta, arroz, salsas, cocidos varios, caldos, productos a base de leche, café, té, verduras hervidas.

- capacidad: 500 litros
- Eléctrica

- Dimensiones exteriores: diámetro 1300x1050mm.
- Dimensiones de la cuba: diámetro 1060x600mm.
- Potencia eléctrica: 48+0,4Kw
- Con autoclave.

- Aparato con nuevo diseño de forma cilíndrica con recipiente cilíndrico. Une la ventaja de la cocción con el mezclado automático y es adecuada para ser colocada en lugares de pasaje o de reducidas dimensiones, donde bordes y superficies anguladas crean problemas ergonómicos y de movimiento, permitiendo trabajar cómodamente desde diferentes angulaciones.

- Las palas de mezclado son personalizables en base al tipo de producto para tratar y fácilmente desmontables.

- VERSIÓN AUTOCLAVE

  - Están dotados de tapa con junta de silicona alimentaria.

  - Válvula de seguridad a 0.05 bar y cierre hermético garantizado por una fijación con mordaza.

  Características técnicas:

    - Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316. Paredes en acero inox AISI 304.
    - Paneles laterales y tapa en acero inoxidable AISI 304, acabado satinado fino.
    - Tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304 con manilla atérmica.
    - Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
    - Calentamiento INDIRECTO.
    - Mezclador de acero inox AISI 316, con velocidad variable.
    - Posibilidad de inversión de giro con el selector electrónico.
    - Grifo frontal de latón cromado con maneta atérmica.
    - La fijación de parámetros es fácil e intuitiva.
    - Los resultados de cocción son excelentes y los ciclos pueden repetirse presionando el botón de repetición

El precio incluye puesta en marcha, no incluye grúas, trabajos de albañileria, gas, o fontanería.

ICOS es un fabricante de máquinas para la industria de servicios alimentarios, comedores para comunidades, escuelas, hospitales, estaciones

militares, cocinas de hoteles y restaurantes y cruceros.

La compañía especializada en industria alimentaria cuida sus productos en detalle a partir del diseño, construcción y servicio postventa de la totalidad del producto. Cada paso de la cadena de producción está sujeto a análisis y control detallados, por personal capacitado y competente profesionalmente. Los trabajadores reciben apoyo constante con cursos de capacitación, que permiten un alto nivel profesional de toda la estructura productiva.

Icos profesional se fundó en 1983 y fue la primera empresa italiana en producir máquinas para la industria alimentaria y equipos para la restauración. Su producción se ha exportado a todo el mundo y es conocida por su calidad y fiabilidad.

La transparencia, la fiabilidad, la innovación, el compromiso con la seguridad y la preocupación por el medio ambiente son los valores de una identidad cultural fuerte y reconocida que distingue a ICOS desde sus orígenes. Las marmitas, sartenes y cocedores industriales de ICOS productos son fáciles de usar y están diseñados para reducir el consumo de energía y agua.

¿En qué se diferencian las marmitas de ICOS?

En que ICOS presta especial atención a la optimización de la eficiencia de sus productos, los cuales son sometidos a exhaustivas pruebas por parte de institutos externos para su certificación.

En Equipoh.com estamos encantados que forme parte de nuestras marcas.

Ficha técnica:

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