



Marmita cuadrada fija de calentamiento indirecto ICOS PQFIG200/N de 200 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 a gas

La **PQFGD200N** es una marmita de cocción directa a gas de **200 litros útiles**, desarrollada por **Icos** para instalaciones que requieren una cocción fiable, segura y económica. Su estructura de acero inoxidable, su potencia directa de 30 kW y su diseño higiénico hacen de esta marmita una opción perfecta para cocinas que necesitan eficiencia en menor espacio.

Es ideal para cocer salsas, sopas, potajes, caldos o cualquier preparación líquida o semilíquida en cantidad.

Características técnicas de la marmita PQFGD200N

- Fabricante: Icos
- Modelo: PQFGD200N
- Tipo: Marmita a gas directa
- Capacidad útil: 200 litros
- Dimensiones exteriores: 1100 x 1170 x 900 mm
- Dimensiones cuba: Ø 860 x 500 mm
- Potencia gas: 30 kW
- Alimentación: Gas natural o GLP
- Construcción: Acero inoxidable
- Aplicación: cocción directa de productos líquidos y semidensos
- Regulación de temperatura: mediante válvula de seguridad con termostato

¿Buscas una marmita compacta pero potente?

La **PQFGD200N** es perfecta para entornos donde el espacio es limitado pero se necesita producción constante. Su sistema de cocción directa a gas permite una respuesta térmica rápida sin comprometer la uniformidad del producto.

Marmita cuadrada fija PQFGD200N: eficiencia en formato compacto

- 200 litros útiles en menos de 1,2 m de fondo

-
- Calentamiento directo a gas con válvula de seguridad
 - Cuba soldada sin ángulos muertos
 - Bajo mantenimiento y fácil limpieza
 - Potente pero económica

Tienes disponibles las versiones de 300 y 500 litros con el mismo diseño. Pero si estás comenzando o tu volumen es medio, esta versión te ahorrará espacio y gas.

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

- El tipo de cocción: directa o indirecta
- La fuente energética disponible en la cocina
- El volumen de producción medio diario
- El nivel de automatización que necesitas (esta no incluye mezclador)
- Accesibilidad para limpieza y mantenimiento

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque es la marmita **más versátil en tamaño medio**: se adapta a producciones de menor escala sin perder potencia ni robustez. Ideal para cocinas que crecen progresivamente.

Sobre ICOS

Icos diseña y fabrica marmitas en Europa desde hace más de 40 años. Su experiencia técnica y su servicio postventa la convierten en una marca confiable para inversiones a largo plazo.

¿Quieres saber si este modelo puede sustituir tu sistema actual?

Escríbenos en el chat, te asesoramos sobre cada modelo.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1000x1150x850mm.