



Marmita cuadrada fija de calentamiento indirecto ICOS PQFIG300/N de 300 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 con camisa de agua

La **PQFIG300N** es una marmita de cocción **indirecta a gas**, equipada con **camisa de agua** para una transferencia térmica homogénea y segura. Está especialmente pensada para preparaciones delicadas o de alta viscosidad, donde el control de temperatura es clave para evitar sobrecalentamiento o quemaduras del producto.

Su capacidad útil de **300 litros**, junto con su estructura robusta y ergonómica, la convierten en una herramienta esencial para centros de producción alimentaria, hospitales, obradores técnicos o cocinas centrales.

Características técnicas de la marmita PQFIG300N

- Fabricante: Icos
- Modelo: PQFIG300N
- Tipo: Marmita a gas indirecta con camisa de agua
- Capacidad útil: 300 litros
- Dimensiones exteriores: 1200 x 1270 x 900 mm
- Dimensiones de la cuba: Ø 960 x 500 mm
- Potencia gas: 36 kW
- Alimentación: Gas natural o GLP
- Construcción: Acero inoxidable AISI
- Sistema de cocción: indirecto con doble cámara (camisa)
- Aplicaciones: salsas, cremas, purés, lácteos, postres, preparados sensibles al calor directo

¿Buscas cocción precisa y sin riesgo de sobrecalentar el producto?

La cocción indirecta con camisa de agua de la **PQFIG300N** permite trabajar con productos delicados sin riesgo de pegado o caramelización. Además, el calentamiento por gas ofrece una respuesta térmica rápida y constante.

Marmita cuadrada fija PQFIG300N: control térmico para elaboraciones técnicas

- Cocción sin llama directa
- Apta para productos con alta viscosidad o sensibles
- Mantenimiento térmico prolongado
- Estructura compacta y de fácil limpieza
- 300 litros útiles

Es más lenta que una marmita directa pero esa es su ventaja: permite una cocción más uniforme, ideal para recetas que no admiten temperaturas bruscas. Y aún así, mantiene muy buena potencia con sus 36 kW a gas.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir una marmita indirecta?

- Tipo de producto (densidad, sensibilidad térmica)
- Fuente de energía disponible (gas natural o GLP)
- Volumen medio de producción
- Necesidad de evitar quemados, pegado o sobrecalentamiento
- Nivel de automatización (este modelo no incluye agitador)

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque **es la marmita ideal para recetas técnicas**, donde el sabor y la textura final dependen de un control térmico real. Y además, con la potencia del gas, sin perder rendimiento.

Sobre ICOS

Icos fabrica marmitas industriales con estándares europeos, priorizando el rendimiento, la higiene y la durabilidad. Su experiencia en instalaciones de colectividades y procesos alimentarios es garantía de éxito.

¿No estás seguro si necesitas cocción directa o indirecta? Escríbenos al chat.

Te ayudamos a elegir en base al producto que cocinas, no a la ficha técnica.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1200x1270x900mm