



**Marmita cuadrada fija de calentamiento indirecto ICOS PQFIE500/N** de 500 litros de capacidad eléctrico.

### **¿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 eléctricas con camisa de agua**

La **PQFIE500N** de **Icos** es una marmita eléctrica con sistema de cocción **indirecta mediante camisa de agua**, pensada para grandes producciones con exigencia térmica y sin instalación de gas. Gracias a sus **500 litros útiles**, su sistema de cocción homogéneo y su resistencia eléctrica de **36 kW**, permite preparar productos sensibles al calor, semisólidos o de alta viscosidad con total control y seguridad.

Es una solución muy valorada por hospitales, colectividades, cocinas centrales y laboratorios técnicos.

---

## **Características técnicas de la marmita PQFIE500N**

- Fabricante: Icos
- Modelo: PQFIE500N
- Tipo: Marmita eléctrica indirecta con camisa
- Capacidad útil: 500 litros
- Dimensiones exteriores: 1300 x 1370 x 900 mm
- Dimensiones de la cuba: Ø 1060 x 600 mm
- Potencia eléctrica: 36 kW
- Alimentación: 400 V / 3N / 50 Hz
- Construcción: Acero inoxidable
- Aplicaciones: cocción de salsas, cremas, caldos, lácteos, purés, preparados técnicos
- Sistema de cocción: indirecto con camisa de agua

### **¿Necesitas volumen, seguridad y cero emisiones?**

La **PQFIE500N** es ideal para instalaciones que buscan alto rendimiento sin riesgos. Su sistema eléctrico garantiza estabilidad térmica, limpieza operativa y máxima seguridad alimentaria, todo en un formato robusto y de gran capacidad.

### **Marmita cuadrada fija PQFIE500N: gran volumen con eficiencia eléctrica**

- 500 litros útiles
- Cocción indirecta sin llama
- Potente resistencia de 36 kW
- Sin emisiones ni necesidad de gas
- Ideal para entornos con normativa sanitaria estricta

Con sistema de camisa y control térmico preciso, mantiene el calor sin disparar el consumo. Es ideal para procesos técnicos, repetibles y seguros.

### **¿Qué debes tener en cuenta para elegir tu marmita de gran**

---

## capacidad?

- Fuente energética (electricidad trifásica)
- Tipo de elaboración (productos técnicos, pastosos, lácteos)
- Normativas del entorno de trabajo (gas vs. electricidad)
- Necesidad de higienización sencilla y operación segura
- Espacio disponible y consumo eléctrico autorizado

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es la solución **más robusta y limpia en gran formato eléctrico**. Para quien prioriza seguridad, volumen y precisión sin complicaciones técnicas.

## Sobre ICOS

**Icos** es referencia en marmitas industriales desde hace más de 40 años. Fabricación europea, enfoque técnico y gran durabilidad hacen de sus modelos una inversión segura.

¿Tienes dudas sobre si este es tu modelo ideal?

Escríbenos en el chat y te ayudamos con una recomendación personalizada y objetiva.

## Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1300x1400x1000mm