



**Marmita cuadrada fija de calentamiento directo con función autoclave ICOS PQFGD200/A** 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 **PQFGD200A** es una marmita **a gas de cocción directa** con **mando analógico**, pensada para cocinas que buscan simplicidad, resistencia y velocidad en sus procesos. Con una **capacidad útil de 200 litros**, esta marmita cuenta con quemadores potentes de **30 kW**, lo que permite alcanzar temperaturas rápidamente para la cocción de caldos, fondos, salsas y sopas.

El panel analógico ofrece una operativa sencilla y eficaz, ideal para equipos de cocina con alta rotación.

---

## **Características técnicas de la marmita PQFGD200A**

- Fabricante: Icos
- Modelo: PQFGD200A
- Tipo: Marmita a gas de cocción directa con mando analógico
- 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 AISI
- Aplicaciones: caldos, sopas, salsas, bases de guiso, fondos
- Panel de control: analógico con regulación mecánica

### **¿Buscas una marmita simple, potente y duradera?**

La **PQFGD200A** es la opción ideal para entornos donde se cocina a volumen y se necesita una máquina que no falle: sin electrónica, sin complicaciones y con resultados consistentes.

### **Marmita cuadrada fija PQFGD200A: cocción a gas, uso profesional**

- Capacidad intermedia: 200 litros
- Cocción directa con quemadores de alto rendimiento
- Cuba sin aristas, fácil de limpiar
- Sin componentes electrónicos sensibles
- Ideal para cocinas colectivas o industriales

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

- El tipo de receta (densidad y sensibilidad térmica)
- Frecuencia de uso

- 
- Fuente energética disponible
  - Grado de formación del personal (fácil uso vs control avanzado)
  - Espacio disponible y flujo de trabajo

### **¿Por qué lo recomienda Equipo H?**

Porque es la **marmita a gas más funcional en 200L**, con mando mecánico, sin complicaciones, sin sobrecostes. Ideal para cocinas con personal rotativo o con ritmo de trabajo intenso.

### **Sobre ICOS**

**Icos** lleva décadas fabricando marmitas en Italia, con soluciones directas, indirectas, a gas, eléctricas, con o sin mezclador. Fiables y con recambios disponibles siempre.

¿Tienes dudas entre mando analógico y digital? Escríbenos por el chat.

Te orientamos según tus hábitos de cocina reales.

### **Ficha técnica:**

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