



Marmita cuadrada fija de calentamiento indirecto con función autoclave ICOS PQFIG300/A 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

La **PQFIG300A** es una marmita profesional de cocción **indirecta a gas**, con **mando analógico** y **camisa de agua** para elaboraciones sensibles o de alta exigencia higiénica. Gracias a su capacidad útil de **300 litros** y su potencia de **48 kW**, es ideal para producciones de gran volumen en colectividades, industria alimentaria o cocinas hospitalarias.

La camisa permite una distribución térmica uniforme y segura, evitando puntos de sobrecalentamiento.

Características técnicas de la marmita PQFIG300A

- Fabricante: Icos
- Modelo: PQFIG300A
- Tipo: Marmita a gas indirecta (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 a gas: 48 kW
- Alimentación: Gas natural o GLP
- Construcción: Acero inoxidable
- Panel: analógico con mando mecánico
- Aplicaciones: alimentos sensibles al calor directo, purés, salsas, productos lácteos, conservas

¿Necesitas cocinar a gran volumen sin riesgo térmico?

La **PQFIG300A** es la herramienta perfecta para cocciones largas, homogéneas y sin adherencias. Su sistema de cocción indirecta protege el producto y garantiza seguridad alimentaria.

Marmita cuadrada fija PQFIG300A: volumen alto, control térmico y robustez

- Gran capacidad: 300 litros
- Potente: 48 kW a gas
- Sistema de camisa para calor uniforme
- Panel analógico simple y fiable
- Ideal para cocinas centrales o sanitarias

Si cocinas para colectividades o necesitas hacer grandes lotes, esta marmita te permite eficiencia y ahorro energético al reducir tiempos por lote.

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

- Tipo de recetas: densidad, sensibilidad térmica
- Ritmo de trabajo: continuo o por lotes
- Necesidad de limpieza y desinfección frecuente
- Fuente energética disponible
- Tamaño del equipo frente al espacio operativo

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque une **alta capacidad, seguridad térmica y facilidad de uso** en una máquina robusta, sin complicaciones electrónicas. Perfecta para cocina técnica y productiva.

Sobre ICOS

Icos es una marca europea experta en cocción profesional. Sus marmitas directas e indirectas están presentes en cocinas industriales de todo el continente, con excelente disponibilidad de piezas y asistencia.

¿Tienes dudas entre una marmita directa o con camisa?

Escríbenos en el chat y uno de nuestros técnicos te ayudará sin compromiso.

Ficha técnica:

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