



Marmita cuadrada fija de calentamiento indirecto con función autoclave ICOS PQFIG500/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 de agua

La **PQFIG500A** es la opción más robusta de la gama de marmitas **a gas con cocción indirecta** de Icos. Con una **capacidad útil de 500 litros**, un diseño ergonómico y un sistema de **camisa de agua**, está pensada para entornos exigentes donde se necesita volumen, control térmico y seguridad alimentaria.

Su **potencia de 55 kW** y su **panel de mando analógico** permiten alcanzar rápidamente la temperatura deseada y mantenerla con precisión, ideal para purés, sopas, salsas, productos lácteos y técnicas.

Características técnicas de la marmita PQFIG500A

- Fabricante: Icos
- Modelo: PQFIG500A
- Tipo: Marmita a gas indirecta (camisa de agua)
- Capacidad útil: 500 litros
- Dimensiones exteriores: 1300 x 1400 x 1000 mm
- Dimensiones cuba: Ø 1060 x 600 mm
- Potencia gas: 55 kW
- Alimentación: Gas natural o GLP
- Panel de control: analógico
- Construcción: acero inoxidable
- Aplicaciones: cocción de alimentos sensibles al calor, cocinas técnicas, colectividades y centros de producción

¿Cocinas con volumen y productos delicados?

La cocción indirecta mediante **camisa de agua** garantiza una transmisión de calor suave y homogénea. Así evitas que los productos se peguen o se quemen, ideal para recetas técnicas y grandes lotes en entornos profesionales.

Marmita cuadrada fija PQFIG500A: máxima capacidad, control térmico total

-
- 500 litros de capacidad
 - Calor indirecto mediante camisa de agua
 - Potencia de 55 kW
 - Sin electrónica, con mando analógico fiable
 - Pensada para entornos productivos exigentes

Para cocinas que trabajan con grandes lotes, hospitales o cocinas centrales, es la opción ideal: una sola carga, cocción segura, menor rotación de equipos.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir una marmita con camisa?

- Tipo de receta: ¿hay riesgo de adherencia o sobrecalentamiento?
- Volumen medio de producción diaria
- Necesidad de seguridad alimentaria y control térmico
- Fuente energética disponible
- Espacio operativo y maniobrabilidad

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque la **PQFIG500A** es la marmita más completa en volumen y seguridad térmica dentro de su gama. Robusta, estable, fácil de mantener y muy fiable en cocinas de alta producción.

Sobre ICOS

Icos es una marca europea especializada en cocción profesional desde hace décadas. Sus marmitas están presentes en cocinas industriales, hospitales, obradores y cocinas centrales de toda Europa.

¿Estás valorando qué tipo de marmita necesitas según tu receta o método?

Escríbenos al chat. En Equipo H te ayudamos a elegir con criterio técnico.

Ficha técnica:

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