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.

Características de la marmita cuadrada fija de calentamiento indirecto con autoclave ICOS PQFIG500/A

Marmita fija tipo de cocción hervido, pasteurización y cocción a presión, de 500litros de capacidad a gas: potajes, sopas, pasta, arroz, salsas, cocidos varios, caldos, productos a base de leche, café, té, verduras hervidas, frascos confeccionados.

- capacidad: 500 litros
- Gas

- Dimensiones exteriores: 1300x1400x1000mm.
- Dimensiones de la cuba: diámetro 1060x600mm.
- Potencia gas: 55Kw
- Con autoclave

- Características técnicas:

  - Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316. Tapa y lateral en acero inox AISI 304.
  - Aislamiento térmico garantizado mediante fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
  - Encendido mediante piezoeléctrico manual y llama piloto.
  - Grifo de seguridad controlado por válvula con termopar.
  - La más amplia gama de calentamiento directo, indirecto y con dispositivo autoclave.
  - Regulación de la temperatura mediante termostato.
  - Versión GAS: Calentamiento mediante quemadores en acero inoxidable AISI 304.

  - VERSIÓN AUTOCLAVE

    - Están dotados de tapa con junta de silicona alimentaria.

    - Válvula de seguridad a 0.05 bar y cierre hermético garantizado por una fijación con mordaza.

El precio incluye puesta en marcha, no incluye grúas, trabajos de albañileria, gas, o fontanería.

ICOS es un fabricante de máquinas para la industria de servicios alimentarios, comedores para comunidades, escuelas, hospitales, estaciones militares, cocinas de hoteles y restaurantes y cruceros.

La compañía especializada en industria alimentaria cuida sus productos en detalle a partir del diseño, construcción y servicio postventa de la totalidad del producto. Cada paso de la cadena de producción está sujeto a análisis y control detallados, por personal capacitado y competente profesionalmente. Los trabajadores reciben apoyo constante con cursos de capacitación, que permiten un alto nivel profesional de toda la estructura productiva.

Icos profesional se fundó en 1983 y fue la primera empresa italiana en producir máquinas para la industria alimentaria y equipos para la restauración. Su producción se ha exportado a todo el mundo y es conocida por su calidad y fiabilidad.

La transparencia, la fiabilidad, la innovación, el compromiso con la seguridad y la preocupación por el medio ambiente son los valores de una identidad cultural fuerte y reconocida que distingue a ICOS desde sus orígenes. Las marmitas, sartenes y cocedores industriales de ICOS productos son fáciles de usar y están diseñados para reducir el consumo de energía y agua.

¿En qué se diferencian las marmitas de ICOS?

En que ICOS presta especial atención a la optimización de la eficiencia de sus productos, los cuales son sometidos a exhaustivas pruebas por parte de institutos externos para su certificación.

En Equipoh.com estamos encantados que forme parte de nuestras marcas.

Ficha técnica:

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