



**Marmita cuadrada fija de calentamiento indirecto con función autoclave ICOS PQFIE200/A** de 200 litros de capacidad eléctrica.

### **¿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**

La **PQFIE200A** de Icos es una **marmita profesional de cocción indirecta eléctrica**, diseñada para cocinas industriales que trabajan productos técnicos y delicados. Su sistema de **camisa de agua** permite una distribución uniforme del calor sin contacto directo con la resistencia, lo que reduce el riesgo de quemado y garantiza una cocción más segura.

Con una capacidad útil de **200 litros**, está equipada con **24 kW de potencia eléctrica** y una cuba cilíndrica de **Ø 760 x 500 mm**, perfectamente optimizada para

---

caldos, cremas, purés y bases.

## **Características técnicas de la marmita PQFIE200A**

- Fabricante: Icos
- Modelo: PQFIE200A
- Tipo: Marmita eléctrica con cocción indirecta (camisa de agua)
- Capacidad útil: 200 litros
- Dimensiones exteriores: 1000 x 1150 x 850 mm
- Dimensiones de la cuba: Ø 760 x 500 mm
- Potencia eléctrica: 24 kW
- Alimentación: 400V / 3 / 50 Hz
- Construcción: acero inoxidable AISI
- Panel: analógico con mando mecánico
- Aplicaciones: productos lácteos, purés, salsas, cocinas sanitarias o colectivas

## **¿Trabajas con productos que requieren control térmico preciso?**

La cocción por camisa evita puntos calientes y permite trabajar con mayor control. Ideal para cocinas que elaboran bases, preparados o alimentos técnicos sin riesgo de sobrecalentamiento.

## **Marmita cuadrada fija PQFIE200A: seguridad, suavidad y eficiencia**

- 200 litros útiles
- Alimentación eléctrica trifásica
- Sin llama, sin gases, sin combustión
- Seguridad térmica gracias a la camisa de agua
- Panel sencillo de fácil uso

## **Objeción + respuesta**

“¿Y si la electricidad no es suficiente para mi producción?”

La **PQFIE200A** cuenta con 24 kW de potencia, perfectamente dimensionada para esta capacidad. La eficiencia es total, especialmente si buscas evitar el uso de gas.

---

## ¿Qué has de tener en cuenta para elegir una marmita eléctrica indirecta?

- Tipo de productos que manipulas (delicados, lácteos, densos)
- Fuente de energía disponible (400V trifásico)
- Espacio operativo y accesibilidad
- Nivel de automatización que necesitas
- Frecuencia de uso y personal disponible

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una opción excelente para entornos profesionales que priorizan **seguridad, limpieza energética y cocción uniforme**. Muy recomendada para cocinas sin acceso a gas.

## Sobre ICOS

**Icos**, marca italiana de referencia, diseña marmitas industriales de uso continuo para cocinas profesionales de todo tipo. Fiabilidad, calidad de materiales y recambios garantizados.

¿Tienes dudas entre versión eléctrica o a gas?

Escríbenos en el chat, en EquipoH te orientamos con criterio profesional.

## Ficha técnica:

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