



**Marmita cuadrada fija de calentamiento indirecto con función autoclave ICOS PQFIE300/A** de 300 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 eléctricas con camisa para cocina profesional

La **PQFIE300A** es una marmita profesional de cocción **eléctrica indirecta** con **camisa de agua**, diseñada por Icos para cocinas industriales de alta demanda que trabajan con recetas técnicas o alimentos sensibles al calor directo.

Gracias a su **capacidad útil de 300 litros** y a sus **36 kW de potencia eléctrica**, permite cocciones suaves, homogéneas y libres de riesgo de quemado. Ideal para producciones repetitivas, recetas con leche, bases líquidas, purés, salsas o conservas.

## Características técnicas de la marmita PQFIE300A

- Fabricante: Icos
- Modelo: PQFIE300A
- Tipo: Marmita eléctrica con cocción indirecta (camisa de agua)
- Capacidad útil: 300 litros
- Dimensiones exteriores: 1200 x 1270 x 850 mm
- Dimensiones cuba: Ø 960 x 500 mm
- Potencia eléctrica: 36 kW
- Alimentación: 400V / 3 / 50 Hz
- Panel: analógico con control simple
- Construcción: acero inoxidable AISI
- Aplicaciones: cocinas técnicas, colectividades, conservas, base de cremas o sopas

## ¿Cocinas grandes cantidades de productos sensibles?

La **PQFIE300A** permite trabajar con gran volumen y máxima suavidad térmica. La cocción por camisa de agua elimina puntos calientes y preserva la textura y calidad del producto.

## Marmita cuadrada fija PQFIE300A: volumen, suavidad térmica y eficiencia

- Gran capacidad (300 litros)
- Sin llama ni combustión
- Potente: 36 kW eléctricos
- Cocción estable sin riesgo de pegado
- Ideal para espacios con exigencias higiénicas

La robustez del sistema eléctrico trifásico y su uso común en cocinas técnicas lo convierten en una opción muy fiable. Además, el mantenimiento es más sencillo que en los equipos a gas.

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

- Si tu producción es constante y con productos densos o técnicos
- Si necesitas evitar el uso de gas por normativa o sostenibilidad
- Potencia disponible (400V trifásico)
- Tamaño operativo y accesibilidad en cocina
- Perfil técnico del personal

## **¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

Porque es una marmita **potente, higiénica y estable**, ideal para cocinas técnicas sin gas o para producción con control térmico alto.

## **Sobre ICOS**

**Icos** fabrica marmitas industriales desde hace más de 30 años. Su catálogo incluye soluciones eléctricas, a gas, directas e indirectas. Calidad europea y asistencia garantizada.

¿Estás evaluando entre gas o eléctrico, directa o con camisa?

Escríbenos. En EquipoH te ayudamos a elegir lo que mejor se adapta a tu cocina y método.

## **Ficha técnica:**

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