

Olla de Presión con Asas 40 Litros SANTA MARIANA

SKU: MENA-SMA-PRESIN-2 | Categorías: Menaje, Línea Hogar



Descripción

La Olla de Presión con Asas 40 Litros es la solución perfecta para quienes necesitan preparar grandes volúmenes de alimentos de manera eficiente, segura y con resultados consistentes.

Fabricada en **aluminio de alta resistencia con elegante acabado cromado**, está diseñada para **uso profesional o doméstico de alta exigencia**, siendo ideal para cocinas industriales, restaurantes, comedores y eventos.

Gracias a su **válvula giratoria de presión**, esta olla mantiene una temperatura y presión internas estables, lo que acelera significativamente los tiempos de cocción, permitiendo conservar mejor el sabor, nutrientes y textura de los alimentos.

Además, incorpora una **válvula de seguridad adicional** y un **arco de seguridad en la tapa**, ofreciendo un nivel de protección extra durante su funcionamiento.

Sus **asas de baquelita resistentes al calor** garantizan un manejo cómodo y seguro incluso cuando la olla está en uso. Con una **capacidad de 40 litros**, esta olla es ideal para preparar caldos, legumbres, carnes, sopas o fondos en gran volumen.

Especificaciones técnicas:

- **Marca:** SANTA MARIANA
- **Capacidad:** 40 litros
- **Material:** Aluminio con acabado cromado
- **Altura:** 34 cm (44 cm con tapa)
- **Ancho:** 39 cm
- **Color:** Cromo
- **Asas:** Baquelita térmica
- **Incluye:** Tapa, válvula giratoria, válvula de seguridad adicional
- **Consumo eléctrico:** No aplica (uso sobre fuente de calor externa)

Usos sugeridos Olla de Presión con Asas 40 Litros:

- Ideal para cocción rápida de **carnes duras, legumbres, sopas, fondos, mariscos, caldos y más.**
- Recomendado para **restaurantes, comedores institucionales, ferias gastronómicas o uso familiar en preparaciones grandes.**

Beneficios:

- **Cocción acelerada y eficiente**, ideal para ahorro de tiempo y energía.
- **Alta seguridad:** doble válvula y arco de seguridad en la tapa.
- **Fácil manejo:** asas resistentes al calor y diseño robusto.
- **Gran capacidad:** permite cocinar grandes cantidades en una sola preparación.

Tips de mantenimiento:

- Lavar con esponja suave y detergente neutro, evitando estropajos abrasivos.
- Revisar y limpiar periódicamente las válvulas para garantizar su correcto funcionamiento.
- No llenar más de 2/3 de su capacidad para permitir la acumulación segura de presión.
- Guardar con la tapa sin sellar para evitar humedad interior.

La **Olla de Presión SANTA MARIANA de 40L** es una herramienta confiable, duradera y segura que optimiza tiempos de cocción y ofrece resultados profesionales en cada preparación.

Olla de Presión con Asas 40 Litros de aluminio cromado, con asas de baquelita y válvula giratoria de seguridad.

Ideal para cocinar grandes volúmenes de alimentos de forma rápida y segura.

Perfecta para cocinas industriales, restaurantes y eventos.

Especificaciones

| Característica | Detalle |
|----------------|-----------------|
| Marca | SANTA MARIANA |
| Dimensiones | 40 × 40 × 40 cm |
| Peso | 6 kg |

Galería de imágenes



Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en **www.frigonor.cl**

Documento generado automáticamente el 10/06/2026 06:20