

Olla Profesional 20 Litros Acero SANTA MARIANA

SKU: MENA-SMA-PROFESIO-3 | Categorías: Menaje, Línea Hogar



Descripción

La Olla Profesional 20 Litros Acero está diseñada para ofrecer **rendimiento superior, durabilidad y eficiencia energética**, tanto en cocinas domésticas como en entornos gastronómicos exigentes.

Fabricada **100 % en acero inoxidable de alta calidad**, garantiza una **distribución uniforme del calor**, lo que se traduce en cocciones más rápidas, uniformes y con mejor conservación de la temperatura de los alimentos.

Gracias a su capacidad de **20 litros**, esta olla es ideal para la preparación de **grandes cantidades de sopas, caldos, pastas, guisos o hervidos**, facilitando el trabajo en cocinas familiares, restaurantes, comedores, hoteles y catering.

Compatible con todo tipo de cocinas —**inducción, eléctricas, a gas y vitrocerámicas**—, ofrece gran versatilidad sin comprometer el rendimiento.

Además, su diseño sencillo y pulcro, junto con su acabado pulido, no solo aporta una apariencia profesional, sino que también facilita su limpieza diaria.

Especificaciones técnicas:

- **Marca:** SANTA MARIANA
- **Tipo:** Olla profesional
- **Capacidad:** 20 litros
- **Material:** Acero inoxidable 100 %
- **Medidas:** 35 cm de diámetro x 24 cm de alto
- **Compatibilidad:** Inducción, gas, eléctricas, vitrocerámica
- **Tapa:** No especificada (consultar disponibilidad)
- **Consumo eléctrico:** No aplica (uso sobre calor externo)

Usos sugeridos Olla Profesional 20 Litros Acero:

- Ideal para preparar **sopas, caldos, arroz, pastas, carnes, legumbres y conservas.**
- Apta para **cocinas industriales, restaurantes, comedores, eventos o uso familiar en gran volumen.**

Beneficios:

- **Distribución térmica eficiente:** cocción pareja y ahorro energético.
- **Gran capacidad:** perfecta para cocción de grandes volúmenes.
- **Alta resistencia al uso:** acero inoxidable duradero y seguro para el contacto alimentario.
- **Versatilidad de cocción:** funciona con todos los tipos de cocina.

Tips de mantenimiento:

- Lavar con esponja suave y detergente neutro tras cada uso.
- Evitar el uso de cloro o productos abrasivos que puedan opacar el acero.
- Secar completamente antes de guardar para conservar su brillo.
- Para manchas difíciles, usar mezcla de bicarbonato y vinagre tibio.

La **Olla Profesional SANTA MARIANA 20L** es una inversión segura para quienes buscan **calidad, funcionalidad y resistencia** en una sola pieza, capaz de acompañarte en múltiples preparaciones con resultados excepcionales.

Olla Profesional 20 Litros Acero, fabricada 100 % en acero inoxidable.

Distribuye el calor de forma uniforme y es apta para cocinas a gas, inducción, eléctricas y vitrocerámica.

Ideal para preparaciones de gran volumen. Fácil de limpiar y duradera.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	SANTA MARIANA
Dimensiones	40 x 40 x 40 cm
Peso	6 kg

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 08:04