

OLLA PRESIÓN 30 LTS. (22 LTS) GASTROMAQ

CODIGO: 7161

- Este modelo representa el tope de gama en capacidad para ollas a presión de la línea Gastromaq. Está construida para soportar las exigencias de una cocina de alto volumen, donde el tiempo es un factor crítico. Con una capacidad nominal de **30 litros**, es la herramienta ideal para procesar volúmenes masivos de alimentos, ofreciendo una cocción acelerada que preserva la hidratación y textura de los ingredientes bajo estándares industriales de seguridad.
- **Capacidad Nominal:** 30 Litros.
- **Capacidad Útil:** 22 Litros (nivel máximo de llenado recomendado para permitir la cámara de vapor).
- **Material:** Aluminio de gran espesor con acabado pulido, excelente conductor de calor.
- **Sistemas de Seguridad:**
  Válvula reguladora de presión de alta sensibilidad.
  Válvula de seguridad secundaria de alivio rápido.
  Empaque de sellado con sistema de escape lateral por sobrepresión.

Categorías: Ollas a Presión



- Este modelo representa el tope de gama en capacidad para ollas a presión de la línea Gastromaq. Está construida para soportar las exigencias de una cocina de alto volumen, donde el tiempo es un factor crítico. Con una capacidad nominal de **30 litros**, es la herramienta ideal para procesar volúmenes masivos de alimentos, ofreciendo una cocción acelerada que preserva la hidratación y textura de los ingredientes bajo estándares industriales de seguridad.
- **Capacidad Nominal:** 30 Litros.
- **Capacidad Útil:** 22 Litros (nivel máximo de llenado recomendado para permitir la cámara de vapor).
- **Material:** Aluminio de gran espesor con acabado pulido, excelente conductor de calor.
- **Sistemas de Seguridad:**
  Válvula reguladora de presión de alta sensibilidad.
  Válvula de seguridad secundaria de alivio rápido.
  Empaque de sellado con sistema de escape lateral por sobrepresión.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones:
Alto: 40 cm
Ancho: 49 cm
Largo: 33 cm
Peso: 8 kg