

Ollas Exprés CBC

Pressure Cooker · Autocuiseur



Imprescindible en cocinas de colectividades.



7 VENTAJAS DE LA OLLA EXPRÉS

LA OLLA PROFESIONAL

- **Es de alta presión:** por lo que elimina el peligro de infección.
- **Integridad alimenticia y calidad sanitaria,** usada como autoclave.
- **Rentable:** minimiza el consumo de energía.
- **Las más seguras:** tapadera interior, válvulas y disco de rotura homologado.
- **Sistema inteligente:** La olla nos avisa cuando los alimentos están cocinados; Sin necesidad de controlar los tiempos.
- **Sencillez de funcionamiento y facilidad de limpieza.**
- **Robusta:** larga vida con poco mantenimiento.



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

REF.	LITROS	RACIONES	Ø (mm)	ALTURA (mm)	DIMENSIONES BOCA (mm)	PESO (KG)
0010105	15	25	270	300	157 x 144	7
0010106	30	45	320	390	188 x 168	11
0010107	50	90	415	430	256 x 234	24
0010108	75	130	560	400	323 x 297	35
0010109	100	175	560	460	323 x 297	40
0010110	135	250	560	560	323 x 297	42
0010111	160	300	560	700	323 x 297	48

FABRICACIÓN PROPIA

- Fabricadas en **acero inoxidable AISI-304**.
- Realizadas por **soldadores homologados**.
- Presión de trabajo regulable de **1 a 3 bares**.
- En conformidad con la **Directiva 2014/68/UE**.



APLICACIONES

Especialmente indicada para:

- **Cocinas de colectividades**, (hoteles, hospitales, residencias, etc.).
- **Industrias de preparación**, (catering),
- **De transformación de alimentos**, (conservas, precocinados, cárnicas, etc.).

Autoclave:

Esterilización de productos y conservas.

Con posibilidad de colocación de **manómetro o termómetro**.

COMPLEMENTOS

Envoltente redondo o cuadrado modular, fijo o móvil, con instalación portátil. Rejilla interior.



REJILLA INTERIOR Y LLAVE OLLA EXPRÉS