

Olla a presión súper rápida

- 4 dispositivos de seguridad.
- Válvula de presión estanca.
- Silenciosa, segura y atractivo diseño.
- Máxima garantía.
- Cocina en un tercio menos de tiempo que otras ollas convencionales.
- Acero inoxidable SUS 304.
- Ventajas del sistema de cocción a presión de vapor:
 - Rápido: hasta un 70% de ahorro en el tiempo de cocción.
 - Sano: conserva vitaminas y minerales.
 - Ahorro de energía.
- Diámetro 22 cm.
- Espesor cuerpo olla 1,2 mm.
- Fondo difusor capsulado 5 mm.
- Apta para todas las cocinas, incluida inducción.
- Capacidad OSR4: 4 litros.
- Capacidad OSR6: 6 litros.
- Capacidad OSR8: 8 litros.
- Descarga [aquí](#) tu recetario parte 1.
- Descarga [aquí](#) tu recetario parte 2.



Modelo	Unid. emb.	Dimensiones embalaje (m)	Carga estándar			Código de barras unitario	Código de barras embalaje	Caja unitaria (cm)	Peso ud. (kg)
			Cajas por capa	Capas por pallet	Cajas altura / pallet				
Mod. OSR	1	0,320 x 0,320 x 0,240	10	5	30 cajas / 1,11 m	8436017658255	18436017658252	30,0 x 30,0 x 22,0	5,025
OSR6	1	0,320 x 0,320 x 0,290	8	5	24 cajas / 1,11 m	8436017658262	18436017658269	30,0 x 30,0 x 27,0	5,895
OSR8	1	0,320 x 0,320 x 0,330	8	4	18 cajas / 1,11 m	8436017658279	18436017658276	30,0 x 30,0 x 33,0	6,490