

Olla Arrocera Eléctrica 10 Litros CALVAC

SKU: 1107 | Categorías: Línea Complementarios | Stock: En stock



Descripción

La **Olla Arrocera Eléctrica 10 Litros** es una solución eficiente, práctica y de gran capacidad para **cocinas profesionales, comedores industriales, restaurantes, casinos, servicios de banquetería o instituciones educativas**.

Diseñada para **cocinar grandes volúmenes de arroz de forma uniforme y mantenerlo caliente por horas**, esta arrocera combina funcionalidad, potencia y facilidad de uso en un solo equipo.

Gracias a su **doble sistema de operación (cocción + mantención)**, permite una preparación continua sin supervisión constante, optimizando tiempos y asegurando una textura perfecta del arroz.

Con una capacidad de **10 litros**, es ideal para cubrir servicios de alta rotación sin complicaciones.

Incluye **dos accesorios prácticos**: un pocillo plástico y un cucharón blanco, lo que facilita la manipulación segura y precisa del arroz cocido.

Especificaciones técnicas – Olla Arrocera Eléctrica 10 Litros:

- **Color:** Blanco
- **Capacidad:** 10 litros
- **Funciones:** Cocinar y mantener caliente
- **Voltaje:** 220 V
- **Frecuencia:** 50 Hz
- **Consumo eléctrico:** 3000 W
- **Dimensiones (referenciales):**
 - Ancho: 55 cm

- o Profundidad: 55 cm

- o Alto: 35 cm

- **Accesorios incluidos:** Pocillo plástico y cucharón blanco

★ Atributos clave Olla Arrocera Eléctrica 10 Litros:

- **Alta capacidad de producción**, ideal para entornos de gran demanda alimentaria.
- **Sistema automático de doble función**, que pasa de cocción a mantención térmica sin intervención manual.
- **Consumo eléctrico eficiente** para la capacidad que ofrece.
- **Fácil de operar**, con control simple y seguro.
- **Accesorios incluidos**, que facilitan el servicio y la manipulación higiénica del arroz.
- **Diseño compacto para su volumen**, apto para mesones o superficies de trabajo amplias.

Usos sugeridos:

Recomendada para **cocinas institucionales, comedores escolares, restaurantes, fábricas de alimentos, cocinas de hoteles, casinos o centros de eventos**, esta arrocera permite preparar grandes cantidades de arroz sin sacrificar textura, temperatura ni sabor.

También es una excelente herramienta para **servicios de catering** que requieren mantener el arroz caliente y en su punto durante largos periodos.

Tips de mantenimiento – Olla Arrocera Eléctrica 10 Litros:

- **Limpia el recipiente interior después de cada uso**, usando esponja suave y detergente no abrasivo.
- **Evita sumergir la base eléctrica en agua.**
- **Limpia regularmente la tapa y los bordes exteriores**, para evitar acumulación de almidón o residuos.
- **Verifica el cable y el enchufe periódicamente**, especialmente en ambientes de alto uso.
- **No enciendas el equipo sin agua ni arroz en el interior**, para evitar sobrecalentamientos.

Beneficios adicionales:

- **Ahorra tiempo y energía**, con su sistema automático de cocción y mantención.
- **Mejora la calidad del servicio**, al mantener el arroz caliente y en su punto por horas.
- **Fácil de transportar y almacenar**, pese a su capacidad.
- **Ideal para producción continua en cocina profesional.**

En resumen, la **Olla Arrocera Eléctrica 10 Litros** combina **capacidad, potencia y simplicidad operativa**, convirtiéndose en una herramienta fundamental para **optimizar la producción de arroz en cualquier entorno gastronómico de alta exigencia.**

Olla Arrocera Eléctrica 10 Litros con doble función: cocina y mantiene caliente.

Potente (3000 W), ideal para cocinas industriales. Incluye pocillo y cucharón.

Diseño compacto y fácil de usar, perfecta para restaurantes, casinos y servicios de catering.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	CALVAC
Dimensiones	42 x 42 x 30 cm
Peso	5 kg

Galería de imágenes



Tel: +56 9 2951 9044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 30/04/2026 17:58