



Catálogo de las  
**OLLAS**  
**A PRESIÓN**  
distribuidas en España

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre las [Ollas a Presión](#) que se distribuyen en España, según la facilitan sus respectivos fabricantes. Esta información incluye productos, modelos, características técnicas y precios.

Los precios indicados en este catálogo son los Precios de Venta Recomendados por cada fabricante, que puede haberlos actualizado, dejándolos obsoletos. Consúltanos el precio actual.

En todo caso, en la tienda online Hostelería10.com mejoramos con grandes descuentos los precios de todos los productos incluidos en este catálogo.

Las marcas de la sección [Ollas a Presión](#) que forman parte de este catálogo son:

Bra

Magefesa

Lacor

Sólo una cuidada selección de los mejores productos de este catálogo están incluidos en Hostelería10.com.

Si tienes alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentras el que buscas, escríbenos a [contacto@hosteleria10.com](mailto:contacto@hosteleria10.com) o llámanos al 91 161 03 04.

Estaremos encantados de atenderle.

Ref. 2412 OLLA SUPER RAPIDA 4L INOX BRA

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	12,5 cm
Capacidad	4 l
Diámetro	22 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 2413 OLLA SUPER RAPIDA 7L INOX BRA

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	20,5 cm
Capacidad	7 l
Diámetro	22 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 2559 OLLA SUPER RAPIDA 9L INOX BRA

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	22 cm
Capacidad	9 l
Diámetro	24 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 2414 OLLA SUPER RAPIDA SET DUO 4 Y 7L INOX BRA

Und Venta  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Altura	19,5+13 cm
Capacidad	4+7 l
Diámetro	22 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

Ref. 2411 OLLA A PRESION 11L INOX BRA



**Tabla Técnica**

Altura	24,5 cm
Capacidad	11 l
Diámetro	24 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

**Und Venta  
UNIDAD**

Ref. 2408 OLLA A PRESION 4,5L INOX BRA



**Tabla Técnica**

Altura	13 cm
Capacidad	4,5 l
Diámetro	22 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

**Und Venta  
UNIDAD**

Ref. 2409 OLLA A PRESION 6L INOX BRA



**Tabla Técnica**

Altura	16,5 cm
Capacidad	6 l
Diámetro	22 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

**Und Venta  
UNIDAD**

Ref. 2410 OLLA A PRESION 8L INOX BRA



**Tabla Técnica**

Altura	17,5 cm
Capacidad	8 l
Diámetro	24 cm
Material	ACERO INOX 18/10
Tipo fondo	DIFUSOR
Tipo fuego	TODOS LOS FUEGOS INCLUYENDO INDUCCIÓN

**Und Venta  
UNIDAD**

## Olla a presión **PRO-CLASSIC**



- Para uso profesional.
- Válvula de presión/contrapeso, permite que se libere el vapor regulando la presión interior de la olla.
- Válvula de seguridad - despresurización, actúa si la válvula de presión falla.
- Puente más robusto y resistente. Asas de baquelita antiquemaduras.

- À usage professionnel.
- Soupape à pression/contrepois, permet de libérer la vapeur en régulant la pression intérieure de l'autocuiseur.
- Soupape de sécurité - dépressurisation, agit dans le cas d'un dysfonctionnement de la soupape à pression.
- Pont plus robuste et résistant. Poignées en bakélite anti-brûlures.

- Für den gewerblichen Gebrauch.
- Druckventil/Ausgleichsventil: Regelt den Innendruck, indem Dampf nach außen geleitet werden kann.
- Sicherheitsventil: Führt den Druckausgleich aus, wenn das Druckventil versagt.
- Mehr robust und widerstandsfähig Brücke. Wärmeisolierte Bakelitgriffe.

- For professional use.
- The pressure/counterweight valve lets steam escape and regulates pressure inside the pot.
- The safety - pressure release valve is activated if the pressure valve fails.
- More robust and resistant bridge. Anti-scald Bakelite Handles.

- Para uso profissional.
- Válvula de pressão/contrapeso, que permite a libertação do vapor regulando a pressão interior da panela.
- Válvula de segurança - despressurização, atua em caso de falha da válvula de pressão.
- Ponte mais robusto e resistente. Asas de baquelite anti-queimaduras.



**Fabricada en aluminio puro**  
Manufactured in pure aluminium



### Olla a presión

Cocotte à pression  
Schnellkochtopf  
Pressure cooker  
Panela de pressão

Ref	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
20511	28	22	11,0	1
20515	30	25	15,0	1
20518	32	23	18,0	1
20522	34	23	22,0	1
20533	36	32	33,0	1

# Olla a presión **CLASSIC**



- Fabricada en acero inoxidable 18/10 de máxima calidad.
- Marcaje interior, grabado con la capacidad del uso de la olla.
- Asas de baquelita antiquemaduras. Válvula de seguridad.
- Apta para todo tipo de cocinas. Triple fondo FULL INDUCTION para una distribución rápida y homogénea del calor.
- \* Las referencias 71872-71875 contienen un cestillo.

- Fabrication en acier inoxydable 18/10 de qualité maximale.
- Marquage intérieur, marquage gravé de la capacité d'utilisation de l'autocuiseur.
- Poignées en bakélite anti-brûlures. Soupape de sécurité.
- Apte pour tout type de feux. Triple fond FULL INDUCTION pour une distribution rapide et homogène de la chaleur.
- \* Les références 71872-71875 contiennent un panier.

- Materia, Edelstahl 18/10 bester Qualität mit Hochglanzschliff an der Außenseite.
- Innenmarkierung, füllstandsanzeige mit Min-Max-Gravierung.
- Wärmeisolierte Bakelitgriffe. Sicherheitsventil.
- Für alle möglichen Kochstellen geeignet. Dreifacher Boden FULL INDUCTION für eine schnelle und gleichförmige Hitzeverteilung.
- \* In den Artikeln 71872-71875 ist ein Korb im Lieferumfang enthalten.

- Manufactured in high-quality 18/10 stainless steel.
- Inner marking, engraved with the cooker's capacity.
- Burn-resistant Bakelite handles Safety valve.
- Suitable for any type of hob. Tri-ply FULL INDUCTION base for quick, even heat distribution.
- \* The 71872-71875 references contain a basket.

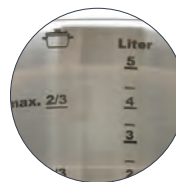
- Fabricada em aço inoxidável 18/10 da máxima qualidade.
- Marcação interior, gravação com a capacidade de uso da panela.
- Asas de baquelite anti-queimaduras. Válvula de segurança.
- Utilizável com todo o tipo de fogões. Fundo triplo FULL INDUCTION para uma distribuição rápida e homogénea do calor.
- \* As referências 71872-71875 incluem um cesto.



Válvula de seguridad  
Safety valve



Marcaje interior  
Inner marking



## Olla a presión

Cocotte à pression  
Schnellkochtopf  
Pressure cooker  
Panela de pressão

Ref	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
71874	22	11,5	4,0	1
71876	22	17,0	6,0	1
71878	24	19,0	8,0	1
71871	24	23,0	10,0	1
71872	26	23,0	12,0	1 *
71875	26	29,0	15,0	1 *

# Olla a presión **CHEF-LUXE**



- Sistema de apertura y cierre con una sola mano.
- Selección de posiciones (3 posiciones: 0 - I - II).
- Se puede utilizar como una cacerola normal.

- Ouverture et de fermeture d'une seule main.
- Sélection positions(3 positions: 0 - I - II).
- Peut être utilisé comme une casserole normale.

- Das Öffnen und Schließen mit einer Hand.
- Auswählen Stellungen (3 Position: 0 - I - II).
- Kann auch als normaler Topf verwendet werden.

- Opening and closing system with one hand.
- Selecting positions (3 position: 0 - I - II).
- Can be used as a normal casserole.

- Sistema de abertura e fechar com uma mão.
- A seleção de posições (3 posições: 0 - I - II).
- Pode ser usado como uma panela normais.



## Cuerpo Olla a presión

Corps Cocotte à pression  
Schnellkochtopf-Körper  
Pressure cooker stockpot  
Corpo panela de pressão

Ref	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
50816	32	18,0	15,0	1
50819	32	23,0	20,0	1
50824	32	32,0	23,0	1



Sistema de apertura y cierre con una sola mano  
Opening and closing system with one hand



## Tapa

Couvercle  
Deckel  
Lid  
Tampa



Ref	Ø (cm)	Año	U.Venta
50933	32	<2015	1
50934	32	>2015	1

## Tapa

Couvercle  
Deckel  
Lid  
Tampa



Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
54932	25,30	32	1



## Olla a presión

Cocotte à pression  
Schnellkochtopf  
Pressure cooker  
Panela de pressão

Ref	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
50815	32	18,0	15,0	1
50818	32	23,0	20,0	1
50823	32	32,0	23,0	1

# Olla a presión **ROBUST**



- Para uso profesional.
- Fabricada en aluminio de máxima calidad (grado de pureza 99,55%).
- Diseño elegante, selecto, de gran durabilidad.
- Triple sistema de seguridad.
- Ahorro de tiempo y energía (Reduce los tiempos de cocción hasta un 70%).
- Puente más robusto y resistente. Asas de baquelita antiquemaduras.

- À usage professionnel.
- Il est conçu en aluminium haute qualité (degré de pureté de 99,5 %).
- Design élégant, sélect, d'une grande durabilité.
- Triple système de sécurité.
- Gain de temps et économie d'énergie (réduit les durées de cuisson jusqu'à 70%).
- Pont plus robuste et résistant. Poignées en bakélite anti-brûlures.

- Für den gewerblichen Gebrauch.
- Aus hochwertigem Aluminium (mit einem Reinheitsgrad von 99,5 %) gefertigt.
- Elegantes, ausgesuchtes Design und äußerst robust.
- Dreifaches Sicherheitssystem.
- Zeit- und Energieersparnis (die Garzeiten werden um bis zu 70% reduziert).
- Mehr robust und widerstandsfähig Brücke. Wärmeisolierte Bakelitgriffe.

- For professional use.
- Made of high quality aluminium (with a 99.5% degree of purity).
- Elegant, exclusive and highly durable design.
- Triple safety system.
- Time and energy saving (Reduces cooking times by up to 70%).
- The safety - pressure release valve is activated if the pressure valve fails.
- More robust and resistant bridge.

- Para uso profissional.
- Fabricada em alumínio da máxima qualidade, (grau de pureza é de 99,5 %).
- Design elegante e exclusivo, de grande durabilidade.
- Triplo sistema de segurança.
- Poupa tempo e energia (reduz os tempos de cocção até 70%).
- Ponte mais robusto e resistente. Asas de baquelite anti-queimaduras.



**Gran durabilidad**  
High durability



## Olla a presión

Cocotte à pression  
Schnellkochtopf  
Pressure cooker  
Panela de pressão

Ref	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
20830	42	31	30	1
20840	42	39	40	1
20850	42	46	50	1



# Olla a presión **TEMPO**



- Fabricada en acero inoxidable 18/10 de máxima calidad.
- Marcaje interior, grabado con la capacidad del uso de la olla.
- Válvula de control para seleccionar el nivel de presión.
- Niveles de cocción: cocción lenta y cocción rápida.
- Válvula de seguridad · Sistema de bloqueo de seguridad · Ventanas laterales de seguridad.
- Apta para todo tipo de cocinas. Triple fondo FULL INDUCTION para una distribución rápida y homogénea del calor.

- Manufactured in high-quality 18/10 stainless steel.
- Inner marking, engraved with the cooker's capacity.
- Control valve for selecting the power level.
- Cooking levels: slow cooking and fast cooking.
- Safety valve · Safety locking system · Side safety windows.
- Suitable for any type of hob. Tri-ply FULL INDUCTION base for quick, even heat distribution.



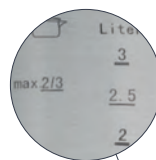
## Set de ollas a presión

Ensamble de cocottes à pression  
Schnellkochtopf-Satz  
Set of pressure cooker  
Conj. de panelas de pressão

Ref	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
71862	22	16,0	6,0	1
	22	12,0	4,0	



Marcaje interior  
Inner marking



Niveles de cocción  
Cooking levels



Baquelita  
antiquemaduras  
Burn-resistant  
Bakelite handles

## Olla a presión

Cocotte à pression  
Schnellkochtopf  
Pressure cooker  
Panela de pressão

Ref	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
71864	22	15,0	4,0	1
71866	22	23,0	6,0	1
71868	22	27,0	8,0	1

Exterior acabado pulido espejo  
Exterior mirror-polished finish

# Olla a presión MASTER



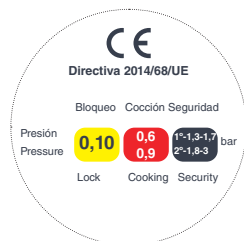
- Fabricada en acero inoxidable 18/10 de máxima calidad.
- Marcaje interior, grabado con la capacidad del uso de la olla.
- Visualizador de los niveles de cocción mediante anillas de colores
- 2 niveles de cocción: Rápida (verduras, hortalizas y pescados). Súper rápida (carnes y estofados).
- Válv. de seguridad · Sist. de bloqueo de seguridad · Ventanas laterales de seguridad.
- Apta para todo tipo de cocinas. Fondo FULL INDUCTION.

- Fabrication en acier inoxydable 18/10 de qualité maximale.
- Marquage intérieur, marquage gravé de la capacité d'utilisation de l'autocuiseur.
- Visualisateur des niveaux de cuisson via anneaux de couleur.
- 2 niveaux de cuisson : Rapide (légumes et les poissons). Super rapide (viandes et les ragoûts).
- Soupape de sécurité · Syst. de blocage de sécurité · Fenêtres latérales de sécurité.
- Apte pour tout type de feux. Fond FULL INDUCTION.

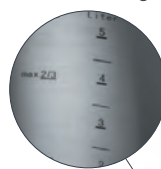
- Materia, Edelstahl 18/10 bester Qualität.
- Innenmarkierung, füllstandsanzeige mit Min-Max-Gravierung.
- Anzeige der Garstufen mittels farbigen Ringmarkierungen.
- 2 Garstufen: Schnelle (Feld- und Gartengemüse sowie Fisch). Sehr schnelle (Speisen wie Fleischgerichte).
- Sicherheitsventil · Deckelverriegelung · Seitliche Sicherheitsfenster.
- Für alle möglichen Kochstellen geeignet. Boden FULL INDUCTION.

- Manufactured in high-quality 18/10 stainless steel.
- Inner marking, engraved with the cooker's capacity.
- Cooking level indicator-display using coloured rings.
- 2 cooking levels: Fast (vegetables and fish). Super-fast (meats and stews).
- Safety valve · Safety locking system · Side safety windows.
- Suitable for any type of hob. FULL INDUCTION base.

- Fabricada em aço inoxidável 18/10 da máxima qualidade.
- Marcação interior, gravação com a capacidade de uso da panela.
- Visualizador dos níveis de cocção com anéis de cor.
- 2 níveis de cocção: Rápida (verduras, hortaliças e peixes). Súper rápida (carnes e estofados).
- Válv. de segurança · Sist. de bloqueio de segurança · Janelas laterais de segurança.
- Utilizável com todo o tipo de fogões. Fundo FULL INDUCTION.



Marcaje interior  
Inner marking



Niveles de cocción  
Cooking levels



Baquelita antiquemaduras  
Burn-resistant Bakelite handles



## Olla a presión

Cocotte à pression  
Schnellkochtopf  
Pressure cooker  
Panela de pressão

Ref	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
71884	22	15,5	4,0	1
71886	22	22,0	6,0	1
71887	24	23,5	8,0	1



# OLLAS A PRESIÓN

## ALUSTAR 22 L



### CARACTERÍSTICAS

- Modelo Alustar 22.
- HOSTELERÍA (USO PROFESIONAL)
- Capacidad: 22 Litros.
- Presión: 55 kPa.
- Fabricada en aluminio.
- Preserva más vitaminas, minerales y sabores.
- Ahorra hasta el 70% de energía.
- Puede cocinar hasta 3 veces más rápido.
- Apto para cocinas de gas.
- Modelo europeo de sistema de cierre progresivo.
- 3 sistemas de seguridad.
- Regulación de la presión interna.
- Fondo difusor Alutherm.



**ALUSTAR 22**  
CÓDIGO DE BARRAS: 8429113131579



0.465\*0.375\*0.420 m

0.480\*0.390\*0.435 m

1

0.118 m3

*olla a presión rápida*

MADI1091—OLLA PRESION ALUSTAR 22L BOMBEADA CON TAPA DE ACERO





# OLLAS A PRESIÓN STAR



MAD11052 OLLA PRESION STAR 4L. MAGEFESA  
 MAD11047 OLLA PRESION STAR 6L. MAGEFESA  
 MAD11053 OLLA PRESION STAR 8L. MAGEFESA  
 MAD11048 OLLA PRESION STAR 10L. MAGEFESA  
 MAD11073 OLLA PRESION STAR 12 L MAGEFESA  
 MAD11074 OLLA PRESION STAR 14 L MAGEFESA

MAD11058 OLLA PRESION 6L. BOMBEADA MAG  
 MAD11059 OLLA PRESION 8L. BOMBEADA MAG  
 MAD11060 OLLA PRESION 10L. BOMBEADA MAG

	STAINLESS STEEL PRESSURE COOKER LID	22 CM	Ø 8,5"
	TAPA DE ACERO INOXIDABLE	24 CM	Ø 9"
		27 CM	Ø 10,5"
	PRESSURE COOKER BASE	4 L 10 L	4.20 - Ø 8,5" 10.50 - Ø 9"
	CUERPO DE OLLA	6 L	6.30 - Ø 8,5"
		8 L	8.40 - Ø 9"



## CARACTERÍSTICAS

- Capacidad: 4 L, 6 L, 8 L y 10 L.
- Fabricada en acero inoxidable 18/10.
- Cocina preservando más vitaminas, minerales y sabores.
- Puede ahorrar hasta un 70% de energía.
- Puede cocinar hasta 3 veces más rápido.
- Modelo europeo de sistema de cierre progresivo.
- Regulación de la presión interna.
- 3 sistemas de seguridad.
- Triple fondo difusor Alutherm.





# OLLAS A PRESIÓN

## CHEF 15 L

### CARACTERÍSTICAS

- Capacidad: 15 L.
- Tapa de acero inoxidable: 30 cm
- Su construcción en aluminio de gran calidad aúna modernidad y óptimo funcionamiento.
- Fondo termo difusor encapsulado permite una difusión rápida y uniforme del calor.
- Tres mecanismos de seguridad: válvula giratoria, válvula depresora y barra de cierre seguridad.
- Asas laterales y pomo termo-resistentes aseguran un manejo cómodo y seguro.
- Tapa consistente sella eficazmente sabores y nutrientes.
- Sistema de cierre progresivo mediante pomo rotatorio garantiza un manejo seguro.
- Reduce tiempo de cocción hasta en un 70% ahorrando energía.



MADI1054 OLLA PRESION CHEF 15L. MAGEFESA





Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye tu empresa, notifícanoslo en [contacto@hosteleria10.com](mailto:contacto@hosteleria10.com).

Estaremos encantados de incorporarlas.