



Elaboraciones  
Pre-elaborations



Bebidas  
Drinks



Salsas y Jarabes  
Sauces and Syrups



Baja Temperatura  
Low Temperature



Guisos  
Stews



Extractos y consommés  
Extracts and consommés



Largas Cocciones  
Slow Cooking



Lácteos  
Dairy



Procesos de color  
Color processes



Fermentados  
Fermentations



Pastelería  
Pastry

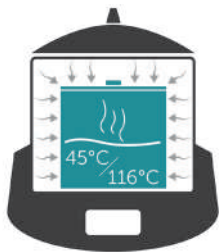


Envejecimiento y curado  
Curing and Aging

**occoo**

Características técnicas  
Technical Specifications

- Sistema de seguridad completo
- Válvulas de seguridad y de presión
- Detección del nivel de agua
- 12 programas predefinidos en 6 idiomas
- Programación libre



- Complete security system
- Safety and pressure valves
- Water level detection
- 12 preset programs in 6 languages
- Free programming

800 W    230 V 60-50 Hz    78.4 kpa    45°C / 116°C

**occoo**

Combina el control preciso de la temperatura con la acción de la presión para conseguir **texturas suaves y sabores inigualables**

Combines precise temperature control with pressure action for **smooth textures and unmatched flavors**



**occoo** Distribuido por:

**occoo**

**DOUBLE PRESSURE  
COOKER**



**100%Chef®**

**OCOO** is a machine that applies the double boiling principle, combining various techniques. This unique system cooks with controlled temperature and pressure to extract maximum flavor. Extracts with an intense flavor are obtained, suitable to be used as pre-elaborations and also finished dishes.

**IT MAKES POSSIBLE TO CONTROL MAILLARD REACTION:**

an extraordinary discovery that allows to create broths and roasts with liquids.

Get **HONEYED AND SUPER-CREAMY TEXTURES** by cooking legumes and nuts, results impossible to obtain with other cooking techniques

Drives **NATURAL FERMENTATION** in food, no need for additives

**STEAM AND PRESSURE BAIN-MARIE:** preparation of custards, pâtés and farces

**PASTEURIZE**

Prepare:

**MILLENNIUM EGG**

**EXTRACTS AND INFUSIONS**

**MARINADES AND PICKLES**

The **NON-BOILING** process keeps the shape of the food intact, softening the fibers at the same time

**BROTHS AND CONSOMMÉS** are already **CLARIFIED**

No need to roast or brown beforehand: cooks directly on **FLAVOR-FILLED BROTHS**

*“Después de la cocción a baja temperatura, OCOO es la nueva revolución en la cocina profesional”*

*“After cooking at low temperature, OCOO is the new revolution in the professional kitchen”*



**OCOO** es una máquina que aplica el principio de la doble ebullición, combinando varias técnicas. Este sistema único cocina con temperatura y presión controlada para extraer el máximo de sabor. Se obtienen extractos con un sabor intenso, aptos a ser utilizados como pre-elaboraciones y también platos finalizados.

Produce **REACCIONES DE MAILLARD EN HÚMEDO:** un extraordinario descubrimiento que permite **CREAR CALDOS** y rustidos con líquidos.

Consigue **TEXTURAS MELOSAS Y SÚPER CREMOSAS** cocinando legumbres y frutos secos, resultados imposibles de obtener con otras técnicas de cocción.

Impulsa la **FERMENTACIÓN NATURAL** en los alimentos, sin necesidad de aditivos.

**BAÑO MARÍA AL VAPOR Y PRESIÓN:** preparación de flanes, patés y farsas.

**PASTEURIZA**

Prepara:

**HUEVO MILENARIO**

**EXTRACTOS** e **INFUSIONES**

**ESCABECHES** y **ENCURTIDOS**

El proceso de **NO-EBULLICIÓN** mantiene intacta la forma de los alimentos, ablandando las fibras a la vez.

Los **CALDOS** y **CONSOMÉS** salen **YA CLARIFICADOS.**

Sin necesidad de asar ni dorar previamente cocina directamente **FONDOS LLENOS DE SABOR.**

**OCOO**  
**MÁQUINA DE DOBLE COCCIÓN**  
**Y PRESIÓN AUTOMÁTICA**