

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 24/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Panela de Sopa Profissional Elétrica, Inox 10L

Informacoes do Produto

SKU:	UD5200.124	Modelo:	UD5200.124
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	7 kg	Dimensões:	360 x 355 x 200 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5200.124

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta panela de sopa e que espaço necessito para a sua instalação? A: A panela de sopa profissional tem dimensões de 360x355x200 mm (largura x profundidade x altura). Necessita de um espaço que permita a sua adequada ventilação e o acesso para operação e limpeza, sendo ideal uma área ligeiramente superior para maior comodidade., Q: Quais são os requisitos de energia para esta panela de sopa elétrica? A: Esta panela de sopa opera com uma potência de 0,4 kW e requer uma tensão de 220 V. Para a sua instalação, é essencial que tenha acesso a uma tomada com a tensão e amperagem adequadas para garantir o funcionamento seguro e eficiente do equipamento., Q: Como devo proceder à limpeza e manutenção da panela de sopa? A: A limpeza é simplificada graças ao seu reservatório amovível, que pode ser facilmente removido para lavagem. Recomenda-se a limpeza diária com detergentes neutros e não abrasivos, garantindo sempre que o equipamento esteja desligado da corrente elétrica antes de qualquer intervenção. A estrutura externa em aço inoxidável deve ser limpa com um pano húmido, evitando a acumulação de resíduos., Q: Qual a garantia e o tipo de assistência técnica disponível para esta panela de sopa profissional? A: Dispomos de garantia para este equipamento e oferecemos assistência técnica especializada para qualquer eventualidade. Poderá contactar o nosso serviço de apoio ao cliente para mais informações sobre os termos da garantia e como solicitar assistência técnica, assegurando assim a longevidade e o bom funcionamento da sua panela de sopa. Afinal, a satisfação do cliente é a nossa principal prioridade.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

panela de sopa profissional, panela elétrica inox, aquecedor de sopa

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15169

Alt Text Imagens

Panela Sopa Udps Em Inox

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Panela Sopa Udps Em Inox

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

BAR E CAFETARIA > Painelas de Sopa

Categorias Secundárias

BAR E CAFETARIA

Upsells (SKU | Título)

HRFD15L750S,HRFD15LTRIF750S

Uso Profissional - Dicas	Utilize sempre água entre o reservatório externo e o recipiente interno (banho-maria) para evitar que os alimentos agarrem ao fundo ou queimem., Para otimizar o consumo energético e a higiene, mantenha a tampa basculante fechada entre utilizações, reduzindo a evaporação e a perda de calor., Realize a pré-limpeza do reservatório amovível com água morna e detergente neutro imediatamente após o serviço para evitar a incrustação de resíduos secos., Verifique regularmente o nível de água no reservatório exterior para garantir a eficiência da transferência térmica e proteger a resistência elétrica.
Uso Profissional - Perfis	Chefes de Cozinha e Sub-Chefes de Unidades Horeca, Gestores de F&B em Unidades Hoteleiras, Responsáveis de Operações em Empresas de Catering e Coletividades
Descrição Curta Original	<p>Panela de sopa Aço inox Reservatório amovível</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 360x355x200 mm Capacidade 10 L Potência: 0,4 kw Tensão: 220 v</p> <p>Peso bruto: 7 kg</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF6004S,HRCE2P750E
Uso Profissional - Casos de Uso	Buffets de Hotelaria e Pequeno-Almoço: Utilizada na linha de self-service para manter caldos ou papas de aveia à temperatura ideal de consumo (acima dos 65°C), permitindo que os hóspedes se sirvam autonomamente sem risco de queimaduras ou perda de qualidade do produto., Serviço de Catering e Eventos Corporativos: Devido à sua portabilidade e ligação monofásica standard, é o equipamento de eleição para manter cremes quentes em locais de eventos temporários, facilitando a logística de transporte e a regeneração rápida no local., Estações de Apoio em Restaurantes à Carta: Funciona como uma estação de apoio junto ao 'passe', permitindo que a equipa de sala ou de cozinha tenha acesso imediato à sopa do dia sem ocupar zonas de confeção ativa, acelerando o tempo de resposta ao pedido do cliente.
Uso Profissional - Introdução	A panela de sopa profissional de 10 litros é um equipamento essencial para a gestão térmica eficiente em cozinhas de alto rendimento, garantindo que caldos, cremes e sopas mantenham a segurança alimentar e as propriedades organolépticas durante todo o período de serviço. Construída em aço inoxidável para resistir à corrosão e ao uso intensivo, esta solução de aquecimento indireto otimiza o fluxo de trabalho ao libertar os fogões principais e assegurar uma temperatura de serviço constante com baixo consumo energético.

Descricao Resumida

Panela de sopa elétrica profissional em aço inoxidável com 10L de capacidade. Ideal para manter alimentos quentes e um serviço eficiente.

Descrição Completa

Panela de Sopa — Principais Vantagens

Concebida para o rigor das cozinhas de alta exigência, esta panela térmica destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável, assegurando durabilidade excepcional e uma limpeza simplificada. O reservatório interior, facilmente amovível, otimiza as tarefas de manutenção e reenchimento, fazendo dela uma solução altamente higiénica e prática para qualquer estabelecimento de restauração e hotelaria.

Com uma capacidade útil de 10 litros, é o equipamento ideal para manter caldos, cremes e outros pratos quentes à temperatura de serviço perfeita, com um consumo energético controlado. A sua alimentação elétrica padrão (220V) minimiza a complexidade da instalação, necessitando apenas de uma tomada para o seu funcionamento imediato.

Este aparelho indispensável eleva a qualidade do serviço, permitindo que a sua equipa se dedique a outras preparações enquanto a sopa se mantém aquecida e pronta a servir, com total segurança e um controlo preciso da temperatura. Um tacho profissional que complementa a sua cozinha com eficiência e fiabilidade.

Aplicações Profissionais

Esta panela é perfeita para restaurantes, buffets, cantinas, hotéis e refeitórios que necessitem servir grandes volumes de sopa ou outros alimentos líquidos quentes. É uma excelente opção para serviços de catering e eventos, onde a facilidade de transporte e a manutenção da temperatura são cruciais para a satisfação do cliente.

- Buffets de Hotelaria e Pequeno-Almoço: Utilizada na linha de self-service para manter caldos ou papas de aveia à temperatura ideal de consumo (acima dos 65°C), permitindo que os hóspedes se sirvam autonomamente sem riscos.
- Serviço de Catering e Eventos Corporativos: Devido à sua portabilidade e ligação monofásica padrão, é o equipamento de eleição para manter cremes quentes em eventos temporários, facilitando a logística de transporte e a regeneração rápida no local.
- Estações de Apoio em Restaurantes à Carta: Atua como uma estação de apoio junto ao "passe", permitindo que a equipa de sala ou de cozinha tenha acesso imediato à sopa do dia, acelerando o tempo de resposta ao pedido do cliente e otimizando o fluxo de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	360x355x200 mm
Capacidade	10 Litros
Potência	0,4 kW
Tensão	220 V
Peso Bruto	7 kg
Material	Aço Inoxidável
Reservatório	Amovível

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade exata desta panela de sopa e para que tipo de volume de serviço é mais adequada?

Esta panela de sopa profissional possui uma capacidade generosa de 10 litros, sendo ideal para servir um volume considerável de clientes em buffets, cantinas ou eventos. É especialmente eficaz para manter a sopa quente durante períodos prolongados.

É fácil de limpar e manter, considerando um ambiente de cozinha profissional?

Sim, o design em aço inoxidável e o reservatório amovível facilitam significativamente a limpeza e a manutenção. Esta característica é crucial para garantir a higiene necessária em qualquer cozinha profissional, otimizando o tempo da sua equipa.

Esta panela elétrica é adequada para uso contínuo e diário em estabelecimentos de restauração?

Absolutamente. Projetada especificamente para o setor de hotelaria e restauração, esta panela oferece a robustez e a fiabilidade indispensáveis para um serviço contínuo e exigente, suportando o ritmo acelerado das operações diárias.

Quais os requisitos de energia para esta panela de sopa e como se integra na infraestrutura elétrica de uma cozinha?

Esta panela de sopa opera com uma potência de 0,4 kW e requer uma tensão de 220 V. Para a sua instalação, é essencial o acesso a uma tomada com a tensão e amperagem adequadas, garantindo um funcionamento seguro e eficiente sem sobrecarregar a rede existente.

Quais as melhores práticas de utilização para garantir o desempenho e longevidade desta panela de sopa profissional?

Para otimizar o consumo energético e a higiene, mantenha a tampa basculante fechada entre utilizações, reduzindo a evaporação e a perda de calor. Recomenda-se a limpeza diária com

detergentes neutros e a verificação regular do nível de água no reservatório externo para proteger a resistência elétrica.