

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Panela de Sopa Elétrica 8L, Verde, 220-240V/500W para Buffet

Informacoes do Produto

SKU:	HE860540	Modelo:	HE860540
Marca:	HENDI	EAN:	8711369860540

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE860540
EAN	8711369860540

Descricao Resumida

Panela de sopa elétrica de 8 litros, ideal para manter sopas e cremes quentes. Controlo digital de temperatura (35-85°C) e recipiente em aço inoxidável removível para fácil limpeza.

Descricao Completa

Esta panela de sopa elétrica de 8 litros, com design funcional e estrutura em polipropileno resistente, é ideal para manter sopas e cremes quentes a temperaturas controladas entre 35 e 85°C. O seu recipiente removível em aço inoxidável AISI 304 garante higiene e facilidade de limpeza, sendo uma solução robusta para o serviço de buffet.

Panela de Sopa Elétrica — Características Técnicas

Capacidade	8 litros
Cor	Verde
Tensão	220-240V
Potência	500W
Dimensões (ØxH)	ø365x325 mm
Material Estrutura	Polipropileno resistente a altas temperaturas
Material Recipiente Sopa	Aço inoxidável AISI 304 (removível)
Material Elemento Aquecimento	Aço inoxidável AISI 304
Temperatura Ajustável	35 a 85°C (incrementos de 1°C)

Tipo de Controlo	Digital com visor
Função Principal	Manter quente (não cozinhar)

Aplicações Profissionais

Esta panela de sopa é uma solução prática para manter sopas, cremes e caldos à temperatura ideal de serviço em diversos estabelecimentos. É adequada para buffets de hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço de self-service, snack-bares, roulotes e food trucks que sirvam sopas do dia. Também é útil em eventos de catering e pastelarias com oferta de refeições ligeiras, garantindo que o produto se mantém quente e pronto a servir.

Panela de Sopa Elétrica — Principais Vantagens

- Controlo digital preciso da temperatura (35-85°C) com visor para monitorização.
- Recipiente de sopa em aço inoxidável AISI 304, removível para limpeza fácil e higiénica.
- Tampa de vidro temperado com ranhura para concha e design de duas partes para minimizar a perda de calor.
- Memória da última temperatura definida, otimizando o tempo de preparação diária.
- Estrutura robusta em polipropileno, resistente e durável para uso profissional intensivo.

Qual a capacidade útil desta panela de sopa?

A panela tem uma capacidade total de 8 litros, ideal para o serviço de sopas em buffets e cantinas.

É possível cozinhar sopa diretamente nesta panela?

Não, a função principal desta panela é manter a sopa quente. Não foi concebida para cozinhar, apenas para conservação térmica após a confeção.

Como é feita a limpeza do equipamento?

O recipiente interno de sopa é removível e fabricado em aço inoxidável AISI 304, o que facilita a sua limpeza manual ou em máquina de lavar louça. A estrutura externa pode ser limpa com um pano húmido.

?

Qual a gama de temperaturas que posso definir?

A temperatura pode ser ajustada digitalmente entre 35°C e 85°C, com incrementos de 1°C, permitindo um controlo preciso para diferentes tipos de sopas e cremes.

Esta panela de sopa guarda as últimas configurações?

Sim, a última definição de temperatura é automaticamente guardada na memória do equipamento, sendo seleccionada sempre que a panela é ligada, otimizando o uso diário.