

# 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: 06/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Panela de Sopa Elétrica 9 L - Manutenção de Temperatura

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSCMS2B	<b>Modelo:</b>	CMS2B
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630060769

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	CMS2B
<b>EAN</b>	3611630060769

### Descricao Resumida

Panela elétrica de 9 litros para manter sopas e cremes quentes. Estrutura em aço, recipiente removível em inox e termóstato regulável de 30 °C a 95 °C.

## Descricao Completa

Mantenha sopas e molhos quentes com esta panela de 9L, ideal para manter a temperatura de confeitura entre 30°C e 95°C. A sua estrutura em aço termolacado com recipiente interior em aço inoxidável removível garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para operações de serviço contínuo em snack-bares e restaurantes. A tampa perfurada em aço inoxidável com pegas isoladas permite um acesso seguro e higiênico aos alimentos, cumprindo normas HACCP.

### panela de sopa — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	9 L
Potência	400 W / 230 V
Dimensões	Ø 340 mm, H 370 mm
Peso	3,95 kg
Material da Estrutura	Aço termolacado
Material do Recipiente	Aço inoxidável (removível)
Material da Tampa	Aço inoxidável (giratória/rebatível)
Termóstato Regulável	30 °C a 95 °C

### Aplicações Profissionais

Ideal para o gestor de snack-bar ou restaurante que necessita de manter grandes volumes de sopa, molhos ou outros preparados em temperatura de serviço. Perfeita para buffets de hotelaria, cantinas ou eventos, garantindo a qualidade e segurança alimentar (HACCP) durante todo o serviço.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Esta panela de confeção de sopas oferece uma solução robusta e fiável para manter alimentos à temperatura ideal de serviço, com um controlo preciso de temperatura de 30°C a 95°C. O seu design inclui um recipiente amovível em aço inoxidável que facilita a limpeza e a reposição, enquanto a tampa giratória e rebatível com pegas isoladas assegura a higiene e a segurança. Com uma potência de 400W e capacidade de 9L, é uma adição económica e eficiente para qualquer cozinha profissional que sirva sopas, caldos ou outros preparados quentes.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade desta panela de sopa?

A panela de sopa tem uma capacidade de 9 litros.

### Qual a gama de temperatura que este tacho permite?

O termóstato é regulável entre 30 °C e 95 °C, permitindo um controlo preciso da temperatura de aquecimento.

### De que material é feito o recipiente interior?

O recipiente interior é em aço inoxidável, sendo removível para facilitar a limpeza e a manutenção.

### A tampa deste stockpot é removível?

Sim, a tampa é em aço inoxidável, giratória e rebatível, possuindo pegas com isolamento térmico para um manuseamento seguro.

### Quais as dimensões e peso deste equipamento?

As dimensões são Ø 340 mm de diâmetro e 370 mm de altura, com um peso total de 3,95 kg.