

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



Hotelequip.pt

Panela de Sopa Elétrica Aço Inox 9L com Termóstato

Informacoes do Produto

SKU:	CSCMS3B	Modelo:	CMS3B
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630060776

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CMS3B
EAN	3611630060776

Descricao Resumida

Panela de sopa elétrica de 9L em aço inoxidável, ideal para manter alimentos quentes. Controle de temperatura entre 30-95 °C para serviço eficiente.

Descricao Completa

Manter sopas e cremes à temperatura ideal de serviço é crucial para a satisfação do cliente e a eficiência operacional em qualquer estabelecimento. Esta panela de sopa elétrica em aço inoxidável, com 9 litros de capacidade e termóstato ajustável, garante que os seus pratos se mantêm quentes e saborosos, prontos para o rush do serviço ou para um buffet contínuo, sem comprometer a qualidade.

panela de sopa elétrica — Características Técnicas

Capacidade	9 L
Potência	400 W
Voltagem	230 V
Diâmetro	Ø 340 mm
Altura	370 mm
Peso	4,10 kg
Material	Aço inoxidável
Termóstato	30 °C a 95 °C

Aplicações Profissionais

Ideal para o proprietário de snack-bar ou roulote que oferece ementas diárias, assegurando que a sopa do dia mantém a temperatura perfeita ao longo do serviço. Perfeita para buffets de pequeno-almoço em hotelaria ou para serviços de catering com elevada procura, onde a capacidade de 9 litros permite uma rotação eficiente do stock e um serviço contínuo sem interrupções. Garante a conformidade com as normas HACCP para a manutenção de alimentos quentes.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distingue-se pela sua construção robusta em aço inoxidável, tanto na estrutura como no recipiente removível e na tampa. O termóstato regulável de 30 °C a 95 °C oferece um controlo preciso da temperatura, essencial para a segurança alimentar e para preservar as características organolépticas dos alimentos. A tampa giratória e rebatível, com pegas isoladas termicamente e perfurada, facilita o acesso e minimiza a perda de calor, tornando-a prática e eficiente para qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade útil desta panela de sopa elétrica?

Esta panela de sopa tem uma capacidade generosa de 9 litros, ideal para servir um volume considerável de sopa ou outros alimentos quentes em buffets ou serviços de refeição.

Como se realiza a manutenção e limpeza para garantir a higiene?

A limpeza é simplificada graças ao recipiente removível em aço inoxidável. Após o uso, o recipiente pode ser lavado com detergente neutro e água, enquanto a estrutura externa deve ser limpa com um pano húmido e depois seca.

Para que tipo de estabelecimentos é mais adequada esta panela de sopa?

É particularmente adequada para snack-bares, cantinas, pequenos restaurantes, roulotes e buffets em hotelaria, onde a necessidade de manter alimentos quentes de forma contínua é essencial.

É possível controlar a temperatura da sopa de forma precisa?

Sim, o termóstato regulável permite ajustar a temperatura entre 30 °C e 95 °C, oferecendo um controlo preciso para manter a sopa na condição ideal de serviço e segurança alimentar.

O material de construção desta panela de sopa é resistente e seguro para uso alimentar?

Sim, a panela é integralmente construída em aço inoxidável, um material amplamente reconhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e segurança para o contacto com alimentos em ambientes profissionais.