

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

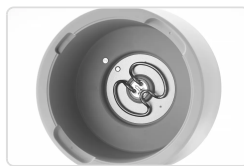
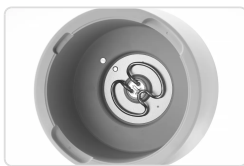


Panela de Sopa Elétrica 8L Profissional - Controlo Digital

Informacoes do Produto

SKU:	HE860571	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Aquecedor de sopas elétrico de 8 litros, ideal para buffets e catering. Mantém caldos e cremes à temperatura perfeita com controlo digital e aquecimento por banho-maria, garantindo eficiência.

Descricao Completa

Este aquecedor de sopas elétrico de 8 litros garante que os seus caldos e cremes se mantêm à temperatura ideal para o serviço. Com controlo digital preciso e aquecimento por banho-maria, oferece consistência térmica para buffets e catering, assegurando a conformidade higiénica.

panela de sopa elétrica — aquecedor de sopas elétrico — Características Técnicas

Capacidade	8 litros (recipiente de sopa), 7,5 L (recipiente de água)
Dimensões (ØxH)	365 x 325 mm
Potência	500W
Tensão	230V
Material Recipiente Sopa	Aço inoxidável 18/8
Material Estrutura	Polipropileno resistente a altas temperaturas
Material Tampa	Vidro temperado com dobradiça de alumínio
Peso Líquido	4,76 kg
Peso Bruto	6,78 kg
Controlo de Temperatura	Digital, 35 a 85°C (incrementos de 1°C)

Aplicações Profissionais

Este aquecedor de sopas é ideal para o proprietário de um snack-bar ou café com ementa do dia, garantindo que as sopas e cremes estão sempre na temperatura perfeita para o serviço. É uma solução eficiente para empresas de catering que gerem buffets em eventos, assegurando a qualidade e higiene dos alimentos. Adapta-se também a cantinas de empresas ou escolas que necessitam de manter refeições quentes para distribuição contínua.

Aquecedor de Sopa Elétrico — Porquê Escolher Este Equipamento

Este aquecedor de sopa distingue-se pelo seu sistema de aquecimento por banho-maria, que previne o sobreaquecimento e preserva a textura dos alimentos, crucial para a qualidade do empratamento. A tampa de vidro temperado, com design de duas partes e ranhura para concha, minimiza a perda de calor e mantém as condições higiénicas, otimizando o consumo energético e a experiência do cliente. A funcionalidade de memória digital, que guarda a última temperatura definida, agiliza a "mise en place" diária, poupando tempo ao operador.

Perguntas Frequentes

Como realizar a limpeza e manutenção deste aquecedor de sopas??

O recipiente de sopa é removível e fabricado em aço inoxidável 18/8, o que facilita a sua limpeza. A estrutura em polipropileno resistente e a tampa de vidro temperado podem ser limpos com um detergente suave e um pano húmido.

Qual a capacidade ideal de 8 litros para o meu tipo de negócio??

Com 8 litros de capacidade, este aquecedor é perfeitamente adequado para estabelecimentos de pequena e média dimensão, como snack-bares, cafés, pastelarias ou pequenas cantinas que servem uma sopa do dia ou uma seleção limitada de cremes.

Este equipamento pode ser utilizado para cozinhar sopas??

Não, este aquecedor foi concebido exclusivamente para manter os alimentos quentes, não para cozinhar. As sopas devem ser previamente confecionadas numa panela apropriada e depois transferidas para este equipamento para manter a temperatura de serviço.

Quais os benefícios do design da tampa de duas partes e do painel digital??

O design inovador da tampa de duas partes minimiza a perda de calor ao abrir, mantendo as condições higiénicas e de temperatura. O painel de controlo digital com visor permite monitorizar o tempo de operação e ajustar a temperatura entre 35°C e 85°C com precisão de 1°C.

A temperatura definida é guardada na memória do equipamento??

Sim, a última definição de temperatura é automaticamente guardada na memória interna do aparelho. Esta funcionalidade assegura que a temperatura desejada é selecionada por defeito em cada utilização, otimizando o tempo de preparação e a eficiência operacional.