

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

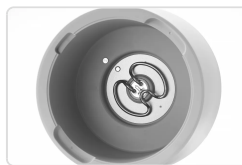


Panela de Sopa Elétrica Digital 8L Bege | Buffet & Catering

Informacoes do Produto

SKU:	HE860557	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Panela de sopa elétrica digital de 8 litros em bege, ideal para buffets e catering, mantendo sopas à temperatura perfeita (35-85°C) com controlo digital preciso e design elegante.

Descrição Completa

Em qualquer serviço de refeições, a manutenção da temperatura ideal dos alimentos é crucial. Esta panela de sopa elétrica digital de 8 litros, em elegante tom bege, garante que caldos, cremes e sopas sejam servidos sempre quentes, combinando funcionalidade avançada com um design que valoriza qualquer linha de buffet.

Panela de sopa elétrica — panela sopa elétrica — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	8 litros
Dimensões (ØxA)	365 x 325 mm
Dimensões Globais (LxPxA)	405 x 365 x 325 mm
Potência	500 W
Tensão	230 V
Temperatura	35 a 85°C (incrementos de 1°C)
Peso Líquido	4,71 kg
Materiais	Polipropileno, Aço Inoxidável 18/8, Vidro Temperado, Alumínio
Recipiente Água	Linha de enchimento máx. 1,5 L

Aplicações Profissionais

Perfeita para o **Gestor de F&B** em hotéis ou centros de congressos, esta panela de sopa assegura uma apresentação impecável e a temperatura de serviço constante no buffet. É igualmente indispensável para o **Proprietário de restaurante tradicional, café com cozinha ou cantina empresarial** que precisa de uma solução fiável para manter as suas ementas do dia, como um reconfortante caldo verde ou uma sopa de peixe, prontas a servir durante o rush do almoço ou em regimes de self-service. Ideal também para empresas de catering em eventos e festas, valorizando a experiência do cliente com o serviço quente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A distinção desta panela de sopa reside no seu sistema de aquecimento em banho-maria, que minimiza o risco de sobreaquecimento, preservando a textura e o sabor dos alimentos. O seu painel de controlo digital intuitivo permite uma regulação precisa da temperatura (35-85°C) e monitoriza o tempo de operação, otimizando a gestão do stock e o cumprimento das normas HACCP. O design de tampa bipartida com ranhura para a concha, reduz a perda de calor e mantém a higiene, tornando-a uma peça central eficiente e esteticamente apelativa em qualquer ambiente profissional, com o bónus do suporte para cartões de identificação de produto.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter a panela de sopa elétrica para garantir a sua durabilidade??

Para uma higiene exemplar e em conformidade com as normas HACCP, o recipiente interno de aço inoxidável 18/8 é removível e lavável, facilitando a limpeza. A estrutura externa em polipropileno resistente a altas temperaturas pode ser limpa com um pano húmido, assegurando que o equipamento se mantém em ótimas condições de funcionamento.

Qual a capacidade de serviço desta panela e a que tipo de negócio se adapta??

Com 8 litros de capacidade útil, esta panela é ideal para servir em buffets de pequena a média dimensão, como em hotéis boutique, restaurantes com serviço de self-service, cafés com ementa diária ou até mesmo em roulotes e food trucks que necessitem de um tacho para aquecer caldos durante eventos ou feiras, garantindo um serviço contínuo.

Posso utilizar esta panela para cozinhar sopas e outros alimentos??

Não, este equipamento foi concebido exclusivamente para a manutenção da temperatura, não para a confeção. A sua função principal é preservar a temperatura de sopas, cremes ou molhos já preparados, garantindo a qualidade, segurança alimentar e o controlo FIFO durante o serviço em balcões de buffet ou balcões de self-service.

Quais os benefícios do aquecimento em banho-maria para os alimentos??

O aquecimento em banho-maria proporciona uma distribuição de calor suave e uniforme, minimizando o risco de queimar os alimentos no fundo do recipiente ou de secarem. Este método é

essencial para manter a consistência ideal, o sabor original e a integridade nutricional de sopas e cremes, crucial para a satisfação do cliente em qualquer serviço de refeições.

Como o painel de controlo digital contribui para a eficiência operacional??

O painel digital oferece controlo exato da temperatura entre 35°C e 85°C, com incrementos de 1°C, e memoriza a última configuração, otimizando o tempo de preparação e reduzindo o desperdício energético. A monitorização do tempo de operação e da temperatura real no visor digital facilita o cumprimento das normas de segurança alimentar e a rotação de stock, essencial para uma gestão eficiente da cozinha profissional.