

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Sopeira Elétrica para Buffet 10 Litros Alumínio Revestido Epóxi

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP910008	<b>Modelo:</b>	P910008
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8712591072053

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P910008
<b>EAN</b>	8712591072053

### Descricao Resumida

Sopeira elétrica de 10 litros para buffet, ideal para manter sopas, cremes e molhos quentes. Construção robusta em alumínio com revestimento epóxi e termostato ajustável.

## Descrição Completa

Esta sopeira elétrica de 10 litros é uma solução robusta para manter sopas, cremes e molhos à temperatura ideal de serviço em ambientes profissionais. Fabricada em alumínio com revestimento epóxi, garante durabilidade e eficiência.

### Sopeira Elétrica — Características Técnicas

<b>Material</b>	Alumínio com revestimento epóxi
<b>Cor</b>	Preto
<b>Capacidade</b>	10 L
<b>Potência</b>	400 W
<b>Voltagem</b>	230 V
<b>Corrente</b>	1.9 A
<b>Frequência</b>	50/60 Hz
<b>Largura</b>	345 mm
<b>Profundidade</b>	355 mm
<b>Altura</b>	400 mm
<b>Peso</b>	4.68 kg

### Sopeira Elétrica — Aplicações Profissionais

Esta sopeira é um equipamento essencial para estabelecimentos que servem refeições em formato de buffet ou self-service. É ideal para hotéis, cantinas empresariais e escolares, restaurantes com serviço de buffet, snack-bares, e empresas de catering que necessitam de manter grandes volumes

de alimentos quentes e prontos a servir. A sua capacidade de 10 litros é adequada para operações de médio a grande porte, garantindo que sopas, cremes e molhos estejam sempre na temperatura ideal para os clientes.

## Sopeira Elétrica — Principais Vantagens

- **Manutenção de Temperatura Constante:** Garante que os alimentos permaneçam quentes e seguros para consumo durante todo o período de serviço.
- **Controlo Preciso:** Equipado com um termostato de fácil utilização para ajuste e controlo exato da temperatura.
- **Versatilidade de Uso:** Adequada não só para sopas, mas também para purés, cremes, molhos e outros líquidos quentes.
- **Construção Robusta:** Fabricada em alumínio com revestimento epóxi, oferece resistência ao desgaste e durabilidade em ambientes profissionais.
- **Apresentação Profissional:** O design clássico e a cor preta contribuem para uma apresentação elegante no buffet.

### Qual a capacidade útil desta sopeira elétrica?

A sopeira possui uma capacidade total de 10 litros, permitindo servir um volume considerável de sopas, cremes ou molhos, ideal para buffets movimentados.

### Posso utilizar esta sopeira para além de sopas?

Sim, este equipamento é versátil e pode ser utilizado para manter quentes diversos tipos de alimentos líquidos ou semi-líquidos, como purés, cremes, molhos, feijoadas ou guisados.

### Como é feito o controlo da temperatura?

A sopeira está equipada com um termostato de fácil acesso que permite ajustar e manter a temperatura desejada de forma precisa, assegurando que os alimentos estejam sempre na condição ideal de serviço.

### Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, o recipiente interno e a tampa são geralmente removíveis para facilitar a limpeza. O revestimento epóxi do exterior também contribui para uma manutenção simples e rápida.

?

### É adequada para uso contínuo em buffets?

?

Sim, foi concebida para uso profissional contínuo, mantendo um calor potente e constante, o que a torna ideal para buffets de hotéis, cantinas e restaurantes com serviço prolongado.