

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Panela de Sopa Elétrica Banho-Maria 10L, 230V

Informações do Produto

SKU:	SM5200014	Modelo:	5200014
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	Sammic
Modelo	5200014
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Panela de sopa elétrica de bancada em aço inoxidável, com 10 litros de capacidade. Ideal para manter alimentos quentes em banho-maria, para hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Panela de Sopa Elétrica — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, a panela de sopa elétrica (também conhecida como terrina de sopa) com sistema de banho-maria garante a manutenção da temperatura ideal dos seus pratos, sem risco de queimar. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza fácil, essencial em ambientes de restauração.

Com uma capacidade de 10 litros, este equipamento é ideal para servir grandes quantidades de sopa, cremes ou molhos, otimizando o fluxo de trabalho em buffets, refeitórios e eventos de catering. O controlo preciso da temperatura por banho-maria é perfeito para preservar a textura e o sabor dos alimentos por períodos prolongados.

A segurança e a eficiência energética são pilares deste modelo, proporcionando um aquecimento uniforme e estável. A ligação elétrica de 230V e a ficha EU oferecem versatilidade para diversas instalações.

Aplicações

Esta panela de sopa elétrica é indispensável em hotéis, restaurantes, cantinas, bares e qualquer estabelecimento Horeca que necessite de manter sopas e outros líquidos à temperatura de serviço. Excelente para áreas de buffet de self-service ou para preparações "mise en place" em cozinhas com elevado volume de trabalho. É uma solução versátil para manter guisados, caldos e molhos sempre prontos a servir.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Aquecimento	Banho-maria
Material	Aço inoxidável

Característica	Detalhe
Calor Seco	Não
Capacidade	10 litros
Potência Total	400 W
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~
Tomada	EU
Dimensões (L x P x A)	340 x 340 x 340 mm
Peso Líquido	5.5 kg