

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Panela Elétrica de Sopa 10 Litros 400W Aquecimento Banhos-Maria

Informacoes do Produto

SKU:	CHSK-10	Modelo:	SK-10
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	355 x 335 x 380 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	SK-10
Marca	CLIMA
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Potência

Até 3 kW

Descrição Resumida

Panela elétrica de sopa de 10L e 400W, ideal para manter alimentos quentes através de banho-maria, com temperatura ajustável (35-80°C) e cuba em inox.

Descrição Completa

Concebida para o ambiente profissional exigente, esta panela elétrica de sopa é a solução ideal para manter sopas, molhos e bebidas quentes em perfeitas condições. A sua tecnologia de aquecimento por banho-maria garante uma distribuição de calor suave e uniforme, evitando que os alimentos se queimem e preservando a sua textura e sabor originais. Com uma capacidade generosa de 10 litros, é perfeita para gerir grandes volumes, otimizando o serviço em qualquer estabelecimento.

panela sopa elétrica — Panela de Sopa — Principais Vantagens

- **Conservação Otimizada dos Alimentos:** O sistema banho-maria assegura que sopas e molhos permaneçam quentes sem perder qualidade, ideais para serviço prolongado.
- **Capacidade Elevada:** Os 10 litros de volume permitem preparar e manter grandes quantidades, crucial em horas de pico.
- **Controlo Preciso de Temperatura:** A regulação entre 35-80°C oferece flexibilidade para vários tipos de pratos, molhos e bebidas.
- **Durabilidade e Facilidade de Limpeza:** O recipiente interior em aço inoxidável é fácil de remover e limpar, garantindo a higiene e longevidade do equipamento.
- **Estabilidade e Segurança:** Os pés de borracha antiderrapantes proporcionam um suporte seguro, protegendo as superfícies de trabalho de riscos.

Aplicações Profissionais

Esta marmita elétrica é indispensável em buffets, serviços de catering, restaurantes, cantinas e hotéis que procuram eficiência e qualidade na gestão de alimentos quentes. A sua robustez e facilidade de operação tornam-na uma aliada valiosa para equipas que necessitam de manter uma ementa diversificada e saborosa ao longo do dia, desde cremes e caldos a molhos aromáticos e bebidas quentes. Permite uma preparação antecipada e um serviço contínuo, melhorando a fluidez operacional e a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Valor
Capacidade	10 litros
Temperatura	35-80 °C
Potência	400 W
Tensão	220-240 V
Dimensões (LxPxA)	355x335x380 mm
Material da Panela Interior	Aço inoxidável
Sistema de Aquecimento	Banho-maria

Perguntas Frequentes

Questão: Qual a principal vantagem do sistema de banho-maria?

Resposta: O aquecimento por banho-maria mantém os alimentos quentes de forma suave e controlada, prevenindo que estes se queimem ou sequem, ideal para preservar a qualidade dos pratos por mais tempo.

Questão: Este equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Resposta: Sim, a panela foi projetada para o uso intensivo de restauração, demonstrando robustez e fiabilidade para manter sopas, molhos e bebidas sempre à temperatura ideal de serviço.

Questão: Como é feita a limpeza e manutenção deste aquecedor de sopa?

Resposta: A panela interior amovível é feita de aço inoxidável, facilitando a remoção e limpeza. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável para garantir a higiene e durabilidade.

Questão: Posso utilizar este aquecedor para diferentes tipos de alimentos?

Resposta: Sim, a ampla gama de temperaturas, entre 35°C e 80°C, permite manter quentes uma vasta variedade de alimentos, desde sopas e cremes a molhos complexos e bebidas.

Questão: Quais as características que garantem a segurança e estabilidade do equipamento?

Resposta: Os pés de borracha antiderrapantes asseguram uma excelente estabilidade em qualquer superfície de trabalho, minimizando o risco de deslizamentos e potenciais danos ou acidentes na cozinha.