

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

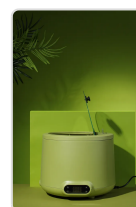


Panela Sopa Elétrica 8L Preta 500W com Controlo Digital

Informacoes do Produto

SKU:	HE860526	Modelo:	HE860526
Marca:	HENDI	EAN:	8711369860526

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE860526
EAN	8711369860526
Capacidade (L)	7–10 L
Cor	Preto
Energia	Elétrico
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Panela de sopa elétrica de 8L, preta, 500W, com controlo digital preciso de temperatura (35-85°C). Ideal para manter sopas quentes no serviço profissional, com recipiente em aço inoxidável removível para fácil limpeza.

Descricao Completa

Esta panela de sopa elétrica de 8 litros, com 500W de potência, foi concebida para manter sopas e cremes à temperatura ideal de serviço, garantindo eficiência e higiene em ambientes profissionais. O seu design funcional integra um recipiente removível em aço inoxidável e um painel de controlo digital preciso.

Panela Sopa Elétrica — Características Técnicas

Capacidade	8 Litros
Cor	Preta
Tensão	220-240V
Potência	500W
Dimensões	ø365x(H)325mm
Material Estrutura	Polipropileno resistente a altas temperaturas

Material Recipiente Sopa	Aço inoxidável AISI 304
Material Elemento Aquecimento	Aço inoxidável AISI 304
Material Tampa	Vidro temperado com pega isolada, ranhura para concha e dobradiça de alumínio
Temperatura Ajustável	35 a 85°C (incrementos de 1°C)
Painel de Controlo	Digital com visor (tempo, temperatura definida, temperatura real)
Função Principal	Manter quente (não cozinhar)
Memória	Guarda a última definição de temperatura

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para estabelecimentos que necessitam de manter sopas, cremes ou caldos quentes para serviço contínuo. É particularmente útil em cantinas escolares e empresariais, restaurantes com serviço de buffet, snack-bares, cafés com oferta de refeições rápidas, roulotes e food trucks, bem como em eventos de catering. A sua capacidade de 8 litros permite servir um volume considerável, adaptando-se a diferentes fluxos de clientes.

Panela Sopa Elétrica — Principais Vantagens

- Controlo de temperatura digital preciso entre 35 e 85°C, com incrementos de 1°C, para manter a sopa na condição ideal.
- Recipiente em aço inoxidável AISI 304 removível, facilitando a limpeza e a manutenção da higiene.
- Tampa de vidro temperado com design de duas partes, minimizando a perda de calor e mantendo a higiene durante o serviço.
- Elemento de aquecimento no recipiente de água para uma transferência de calor eficiente e uniforme.
- Função de memória que guarda a última temperatura definida, otimizando o tempo de preparação diária.

Qual a capacidade desta panela de sopa?

Esta panela de sopa elétrica tem uma capacidade de 8 litros, ideal para servir um volume considerável de sopa em estabelecimentos profissionais.

É possível cozinhar sopa diretamente nesta panela?

Não, a função principal deste equipamento é manter a sopa quente. Não foi concebido para cozinhar, mas sim para preservar a temperatura de sopas já preparadas.

Como se ajusta a temperatura?

A temperatura é ajustada através de um painel de controlo digital, permitindo definir valores entre 35 e 85°C em incrementos de 1°C. O visor mostra a temperatura definida e a temperatura real.

O recipiente da sopa é fácil de limpar?

Sim, o recipiente interno da sopa é fabricado em aço inoxidável AISI 304 e é removível, o que facilita significativamente a sua limpeza e manutenção.

A panela guarda as últimas definições de temperatura?

Sim, este modelo possui uma função de memória que armazena a última definição de temperatura utilizada, aplicando-a automaticamente ao ligar o equipamento novamente.