

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 de Sopa Elétrica 8L Branca 500W para Buffet

Informacoes do Produto

SKU:	HE860533	Modelo:	HE860533
Marca:	HENDI	EAN:	8711369860533

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE860533
EAN	8711369860533
Capacidade (L)	7–10 L
Cor	Branco
Energia	Elétrico
Potência	Até 3 kW
Material	Polipropileno
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Panela de sopa elétrica de 8L e 500W, ideal para manter sopas e cremes quentes. Com recipiente em aço inoxidável removível, controlo digital de temperatura e tampa funcional.

Descricao Completa

Esta panela de sopa elétrica de 8 litros, com 500W de potência, mantém sopas e cremes à temperatura ideal de serviço. O recipiente removível em aço inoxidável e o controlo digital preciso garantem eficiência e higiene.

panela de sopa elétrica — Panela Sopa Elétrica — Características Técnicas

Capacidade	8 L
Potência	500 W
Tensão	220-240 V
Dimensões (ØxA)	365 x 325 mm
Material da Estrutura	Polipropileno resistente a altas temperaturas

Material do Recipiente	Aço inoxidável AISI 304
Material do Elemento de Aquecimento	Aço inoxidável AISI 304
Material da Tampa	Vidro temperado com pega isolada e dobradiça de alumínio
Controlo de Temperatura	Digital, 35 a 85°C (incrementos de 1°C)
Função Principal	Manter quente (não cozinhar)
Capacidade Máxima de Água	~1,5 L
Cor	Branco

Aplicações Profissionais

Esta panela de sopa elétrica é um equipamento essencial para manter sopas, cremes e caldos à temperatura ideal de serviço em diversos estabelecimentos. É particularmente indicada para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, buffets de hotelaria, serviços de catering e eventos, restaurantes com serviço de buffet, bem como snack-bares e pastelarias que oferecem sopas na sua ementa. A sua funcionalidade e design adaptam-se também a roulotes e food trucks com acesso a energia elétrica.

Panela de Sopa Elétrica — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso da Temperatura:** Painel digital com visor e memória para a última definição, garantindo que os alimentos são servidos sempre à temperatura desejada (35-85°C).
- **Higiene e Facilidade de Limpeza:** Recipiente removível em aço inoxidável AISI 304 e tampa de vidro temperado de duas partes, que minimiza a perda de calor e facilita a manutenção da higiene.
- **Eficiência Energética:** Elemento de aquecimento em aço inoxidável posicionado no recipiente de água para uma transferência de calor otimizada e rápida.
- **Durabilidade e Robustez:** Estrutura em polipropileno resistente a altas temperaturas e componentes em aço inoxidável asseguram uma longa vida útil em ambientes profissionais exigentes.
- **Design Funcional:** Inclui ranhura para a concha na tampa e suporte integrado para cartões de identificação do produto, melhorando a experiência de serviço.

Como funciona o controlo de temperatura desta panela de sopa?

O controlo é digital, permitindo ajustar a temperatura entre 35°C e 85°C em incrementos de 1°C. O visor mostra o tempo de trabalho, a temperatura definida e a temperatura real, e a última definição é guardada na memória.

Esta panela de sopa pode ser utilizada para cozinhar?

Não, este equipamento não tem como função cozinhar. É exclusivamente concebido para manter sopas, cremes e outros líquidos quentes à temperatura de serviço ideal.

Qual a capacidade do recipiente de sopa e qual o material?

O recipiente de sopa tem uma capacidade de 8 litros e é fabricado em aço inoxidável AISI 304, um material robusto e fácil de limpar, ideal para uso profissional.

Como se realiza a limpeza e manutenção do equipamento?

O recipiente de sopa em aço inoxidável é removível, facilitando a limpeza. A estrutura em polipropileno pode ser limpa com um pano húmido. A tampa de vidro temperado também é de fácil higienização.

O equipamento é fornecido montado ou desmontado?

A panela de sopa é fornecida montada, pronta a instalar e utilizar imediatamente na sua operação profissional.