

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 rápido
ao produto

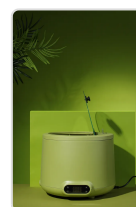


Panela de Sopa Elétrica 8L – Manutenção de Temperatura

Informacoes do Produto

SKU:	HE860083	Modelo:	HE860083
Marca:	HENDI	EAN:	8711369860083

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE860083
EAN	8711369860083
Capacidade (L)	7–10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Panela de sopa elétrica de 8L, ideal para manter sopas e cremes quentes em buffets. Com 400W de potência, controlo de temperatura 30-85°C e construção em aço inox.

Descricao Completa

Esta panela de sopa elétrica de 8 litros é ideal para manter sopas, cremes e caldos à temperatura de serviço, garantindo a qualidade e o sabor dos alimentos em buffets e linhas de self-service. Com uma potência de 400W e controlo de temperatura ajustável, oferece eficiência e fiabilidade para o uso diário em ambientes profissionais.

Panela de Sopa Elétrica — Características Técnicas

Capacidade	8 L
Potência	400 W
Tensão	230 V
Diâmetro	330 mm
Altura	363 mm
Intervalo de Temperatura	30-85°C
Proteção Sobreaquecimento	A 105°C

Controlo de Temperatura	Botão rotativo (5 níveis)
Material Recipiente Sopa	Aço inoxidável AISI 201
Material Recipiente Água	Aço inoxidável AISI 201
Material Exterior	Metal com revestimento em pó preto
Tampa	Pega "cool-touch" e entalhe para concha
Peso Líquido	4,75 kg

Aplicações Profissionais

Esta panela de sopa é uma solução eficiente para buffets de hotéis, restaurantes com serviço de self-service, cantinas escolares e empresariais, e empresas de catering. É igualmente útil em snack-bares, pastelarias com oferta de sopas diárias e em eventos onde a manutenção da temperatura dos alimentos é crucial para a satisfação do cliente.

Panela de Sopa Elétrica — Principais Vantagens

- Manutenção precisa da temperatura entre 30-85°C, ideal para diversos tipos de sopas e cremes.
- Construção robusta com recipientes em aço inoxidável AISI 201, garantindo durabilidade e higiene.
- Design prático com tampa equipada com pega "cool-touch" e entalhe para concha, facilitando o serviço.
- Fácil de limpar e operar, com controlo de temperatura intuitivo de 5 níveis.
- Segurança reforçada com proteção automática contra sobreaquecimento a 105°C.

Qual a capacidade desta panela de sopa?

Esta panela de sopa elétrica tem uma capacidade de 8 litros, adequada para servir um volume considerável de sopa em buffets e eventos.

Como se ajusta a temperatura de aquecimento?

A temperatura é ajustada através de um botão rotativo com 5 níveis, permitindo selecionar o calor ideal dentro do intervalo de 30-85°C.



Quais os materiais de construção dos recipientes?

Tanto o recipiente para a sopa como o recipiente para a água são fabricados em aço inoxidável AISI 201, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza.

Este equipamento possui alguma proteção de segurança?

Sim, a panela de sopa está equipada com proteção contra sobreaquecimento que atua a 105°C, garantindo a segurança durante a utilização.

Para que tipo de estabelecimentos é mais adequada?

É ideal para restaurantes, hotéis, cantinas, empresas de catering, snack-bares e qualquer estabelecimento que necessite de manter sopas e cremes quentes para serviço de mesa ou buffet.