

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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



Hotelequip.pt

Panela Térmica para Sopa 8L 450W - ø370mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE860502	Modelo:	HE860502
Marca:	HENDI	EAN:	8711369860502

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE860502
EAN	8711369860502

Capacidade (L)	7–10 L
Diâmetro	31–40 cm
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Panela térmica de sopa com 8 litros de capacidade e 450W de potência. Controle digital de temperatura (65-95°C) e isolamento eficiente para serviço profissional.

Descricao Completa

Esta panela térmica de sopa de 8 litros, com 450W de potência, foi concebida para manter sopas e cremes à temperatura ideal de serviço, garantindo eficiência energética e segurança operacional em ambientes profissionais.

panela térmica sopa — Características Técnicas

Capacidade	8 Litros
Potência	450 W
Voltagem	230 V
Diâmetro	370 mm
Altura	316 mm
Peso Líquido	3,96 kg
Temperatura Ajustável	65°C a 95°C (incrementos de 1°C)
Material da Caçarola	Aço inoxidável 18/8
Material da Estrutura	Polipropileno
Material do Recipiente de Água	Alumínio

Material da Tampa	Policarbonato transparente robusto
Painel de Controlo	Digital com ecrã
Proteção	Contra sobreaquecimento (alarme baixo nível de água)

Aplicações Profissionais

Esta panela térmica é ideal para manter sopas, cremes, caldos e guisados quentes e prontos a servir em diversas operações de restauração. É particularmente útil em cantinas escolares e empresariais, buffets de hotéis, restaurantes de bairro com prato do dia, snack-bares, roulotes e food trucks que oferecem opções de sopa, ou em eventos de catering. A sua capacidade de 8 litros e o controlo preciso de temperatura garantem um serviço eficiente e de qualidade.

Panela Térmica para Sopa — Principais Vantagens

- ****Eficiência Energética:**** O isolamento térmico avançado e o recipiente de água em alumínio reduzem o consumo energético em até 30%, mantendo o exterior frio ao toque.
- ****Controlo de Temperatura Preciso:**** Termóstato digital ajustável entre 65°C e 95°C, com incrementos de 1°C, para manter a sopa na temperatura ideal de serviço.
- ****Durabilidade e Higiene:**** Caçarola em aço inoxidável 18/8 e tampa em policarbonato robusto, fáceis de limpar e resistentes ao uso intensivo.
- ****Segurança Operacional:**** Proteção contra sobreaquecimento com alarme para baixo nível de água, garantindo um funcionamento seguro e prolongando a vida útil do equipamento.
- ****Design Funcional:**** Tampa removível com pega isolada e encaixe para concha, e aro que facilita a remoção segura da caçarola de alimentos.

Como se ajusta a temperatura desta panela térmica?

A temperatura é ajustada através de um termóstato digital, permitindo definir valores entre 65°C e 95°C em incrementos de 1°C. O ecrã alterna entre a temperatura definida e a temperatura real da sopa.

Qual a capacidade e potência deste equipamento?

Esta panela térmica tem uma capacidade de 8 litros, ideal para serviços de média dimensão, e opera com uma potência de 450W a 230V, garantindo um aquecimento eficiente. ?

Quais os materiais de construção da panela?

?

A caçarola interna é fabricada em aço inoxidável 18/8, a estrutura externa em polipropileno, o recipiente de água em alumínio para melhor transferência de calor e a tampa em policarbonato transparente robusto.

Esta panela térmica oferece alguma proteção de segurança?

Sim, o equipamento inclui proteção contra sobreaquecimento, ativando um alarme caso o nível da água no recipiente esteja demasiado baixo, prevenindo danos e garantindo a segurança.

É possível remover a caçarola interna para limpeza?

Sim, a caçarola de alimentos em aço inoxidável pode ser removida de forma segura e fácil, graças ao aro superior, facilitando a limpeza e a manutenção da higiene.