

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Panela de Sopa Elétrica 9 L - Manutenção de Temperatura

Informacoes do Produto

SKU:	CSCMS2B	Modelo:	CMS2B
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630060769

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CMS2B
EAN	3611630060769
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico

Descricao Resumida

Panela elétrica de 9 litros para manter sopas e cremes quentes. Estrutura em aço, recipiente removível em inox e termóstato regulável de 30 °C a 95 °C.

Descricao Completa

Mantenha sopas e molhos quentes com esta panela de 9L, ideal para manter a temperatura de confeit  o entre 30  C e 95  C. A sua estrutura em aço termolacado com recipiente interior em aço inoxidável removível garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para opera  es de serviço contínuo em snack-bares e restaurantes. A tampa perfurada em aço inoxidável com pegas isoladas permite um acesso seguro e higi  nico aos alimentos, cumprindo normas HACCP.

panela de sopa — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	9 L
Potência	400 W / 230 V
Dimensões	�� 340 mm, H 370 mm
Peso	3,95 kg
Material da Estrutura	A��o termolacado
Material do Recipiente	A��o inoxidável (removível)
Material da Tampa	A��o inoxidável (giratória/rebatível)
Termóstato Regulável	30 ��C a 95 ��C

Aplica  es Profissionais

Ideal para o gestor de snack-bar ou restaurante que necessita de manter grandes volumes de sopa, molhos ou outros preparados em temperatura de serviço. Perfeita para buffets de hotelaria, cantinas ou eventos, garantindo a qualidade e segurança alimentar (HACCP) durante todo o serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta panela de confeção de sopas oferece uma solução robusta e fiável para manter alimentos à temperatura ideal de serviço, com um controlo preciso de temperatura de 30°C a 95°C. O seu design inclui um recipiente amovível em aço inoxidável que facilita a limpeza e a reposição, enquanto a tampa giratória e rebatível com pegas isoladas assegura a higiene e a segurança. Com uma potência de 400W e capacidade de 9L, é uma adição económica e eficiente para qualquer cozinha profissional que sirva sopas, caldos ou outros preparados quentes.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta panela de sopa?

A panela de sopa tem uma capacidade de 9 litros.

Qual a gama de temperatura que este tacho permite?

O termóstato é regulável entre 30 °C e 95 °C, permitindo um controlo preciso da temperatura de aquecimento.

De que material é feito o recipiente interior?

O recipiente interior é em aço inoxidável, sendo removível para facilitar a limpeza e a manutenção.

A tampa deste stockpot é removível?

Sim, a tampa é em aço inoxidável, giratória e rebatível, possuindo pegas com isolamento térmico para um manuseamento seguro.

Quais as dimensões e peso deste equipamento?

As dimensões são Ø 340 mm de diâmetro e 370 mm de altura, com um peso total de 3,95 kg.