

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica 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 Aço Inox 9L com Termóstato

Informacoes do Produto

SKU:	CSCMS3B	Modelo:	CMS3B
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630060776

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CMS3B
EAN	3611630060776
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Material	Inox
Diâmetro	31–40 cm
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Panela de sopa elétrica de 9L em aço inoxidável, ideal para manter alimentos quentes. Controle de temperatura entre 30-95 °C para serviço eficiente.

Descricao Completa

Manter sopas e cremes à temperatura ideal de serviço é crucial para a satisfação do cliente e a eficiência operacional em qualquer estabelecimento. Esta panela de sopa elétrica em aço inoxidável, com 9 litros de capacidade e termóstato ajustável, garante que os seus pratos se mantêm quentes e saborosos, prontos para o rush do serviço ou para um buffet contínuo, sem comprometer a qualidade.

panela de sopa elétrica — Características Técnicas

Capacidade	9 L
Potência	400 W
Voltagem	230 V
Diâmetro	Ø 340 mm
Altura	370 mm
Peso	4,10 kg
Material	Aço inoxidável
Termóstato	30 °C a 95 °C

Aplicações Profissionais

Ideal para o proprietário de snack-bar ou roulote que oferece ementas diárias, assegurando que a sopa do dia mantém a temperatura perfeita ao longo do serviço. Perfeita para buffets de pequeno-almoço em hotelaria ou para serviços de catering com elevada procura, onde a capacidade de 9 litros permite uma rotação eficiente do stock e um serviço contínuo sem interrupções. Garante a conformidade com as normas HACCP para a manutenção de alimentos quentes.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distingue-se pela sua construção robusta em aço inoxidável, tanto na estrutura como no recipiente removível e na tampa. O termostato regulável de 30 °C a 95 °C oferece um controlo preciso da temperatura, essencial para a segurança alimentar e para preservar as características organolépticas dos alimentos. A tampa giratória e rebatível, com pegas isoladas termicamente e perfurada, facilita o acesso e minimiza a perda de calor, tornando-a prática e eficiente para qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade útil desta panela de sopa elétrica?

Esta panela de sopa tem uma capacidade generosa de 9 litros, ideal para servir um volume considerável de sopa ou outros alimentos quentes em buffets ou serviços de refeição.

Como se realiza a manutenção e limpeza para garantir a higiene?

A limpeza é simplificada graças ao recipiente removível em aço inoxidável. Após o uso, o recipiente pode ser lavado com detergente neutro e água, enquanto a estrutura externa deve ser limpa com um pano húmido e depois seca.

Para que tipo de estabelecimentos é mais adequada esta panela de sopa?

É particularmente adequada para snack-bares, cantinas, pequenos restaurantes, roulotes e buffets em hotelaria, onde a necessidade de manter alimentos quentes de forma contínua é essencial.

É possível controlar a temperatura da sopa de forma precisa?

Sim, o termóstato regulável permite ajustar a temperatura entre 30 °C e 95 °C, oferecendo um controlo preciso para manter a sopa na condição ideal de serviço e segurança alimentar.

O material de construção desta panela de sopa é resistente e seguro para uso alimentar?

Sim, a panela é integralmente construída em aço inoxidável, um material amplamente reconhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e segurança para o contacto com alimentos em ambientes profissionais.