

# 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 Profissional - Controlo Digital

### Informacoes do Produto

SKU: HE860571

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |          |
|----------------|----------|
| Capacidade (L) | 7–10 L   |
| Energia        | Elétrico |

### Descricao Resumida

Aquecedor de sopas elétrico de 8 litros, ideal para buffets e catering. Mantém caldos e cremes à temperatura perfeita com controlo digital e aquecimento por banho-maria, garantindo eficiência.

### Descricao Completa

Este aquecedor de sopas elétrico de 8 litros garante que os seus caldos e cremes se mantêm à temperatura ideal para o serviço. Com controlo digital preciso e aquecimento por banho-maria, oferece consistência térmica para buffets e catering, assegurando a conformidade higiénica.

#### panela de sopa elétrica — aquecedor de sopas elétrico — Características Técnicas

|                          |                                                           |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Capacidade               | 8 litros (recipiente de sopa), 1,5 L (recipiente de água) |
| Dimensões (ØxH)          | 365 x 325 mm                                              |
| Potência                 | 500W                                                      |
| Tensão                   | 230V                                                      |
| Material Recipiente Sopa | Aço inoxidável 18/8                                       |
| Material Estrutura       | Polipropileno resistente a altas temperaturas             |
| Material Tampa           | Vidro temperado com dobradiça de alumínio                 |
| Peso Líquido             | 4,76 kg                                                   |

|                                |                                         |
|--------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Peso Bruto</b>              | 6,78 kg                                 |
| <b>Controlo de Temperatura</b> | Digital, 35 a 85°C (incrementos de 1°C) |

## Aplicações Profissionais

---

Este aquecedor de sopas é ideal para o proprietário de um snack-bar ou café com ementa do dia, garantindo que as sopas e cremes estão sempre na temperatura perfeita para o serviço. É uma solução eficiente para empresas de catering que gerem buffets em eventos, assegurando a qualidade e higiene dos alimentos. Adapta-se também a cantinas de empresas ou escolas que necessitam de manter refeições quentes para distribuição contínua.

## Aquecedor de Sopa Elétrico — Porquê Escolher Este Equipamento

---

Este aquecedor de sopa distingue-se pelo seu sistema de aquecimento por banho-maria, que previne o sobreaquecimento e preserva a textura dos alimentos, crucial para a qualidade do empratamento. A tampa de vidro temperado, com design de duas partes e ranhura para concha, minimiza a perda de calor e mantém as condições higiénicas, otimizando o consumo energético e a experiência do cliente. A funcionalidade de memória digital, que guarda a última temperatura definida, agiliza a "mise en place" diária, poupando tempo ao operador.

## Perguntas Frequentes

---

### Como realizar a limpeza e manutenção deste aquecedor de sopas??

*O recipiente de sopa é removível e fabricado em aço inoxidável 18/8, o que facilita a sua limpeza. A estrutura em polipropileno resistente e a tampa de vidro temperado podem ser limpos com um detergente suave e um pano húmido.*

### Qual a capacidade ideal de 8 litros para o meu tipo de negócio??

*Com 8 litros de capacidade, este aquecedor é perfeitamente adequado para estabelecimentos de pequena e média dimensão, como snack-bares, cafés, pastelarias ou pequenas cantinas que servem uma sopa do dia ou uma seleção limitada de cremes.*

### Este equipamento pode ser utilizado para cozinhar sopas??

*Não, este aquecedor foi concebido exclusivamente para manter os alimentos quentes, não para cozinhar. As sopas devem ser previamente confecionadas numa panela apropriada e depois transferidas para este equipamento para manter a temperatura de serviço.*

### Quais os benefícios do design da tampa de duas partes e do painel digital??

*O design inovador da tampa de duas partes minimiza a perda de calor ao abrir, mantendo as condições higiénicas e de temperatura. O painel de controlo digital com visor permite monitorizar o tempo de operação e ajustar a temperatura entre 35°C e 85°C com precisão de 1°C.*

**A temperatura definida é guardada na memória do equipamento??**

*Sim, a última definição de temperatura é automaticamente guardada na memória interna do aparelho. Esta funcionalidade assegura que a temperatura desejada é selecionada por defeito em cada utilização, otimizando o tempo de preparação e a eficiência operacional.*