

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



Panela de Sopa Elétrica 10L Sem Água 230V/450W

Informacoes do Produto

SKU:	HE860564	Modelo:	860564
Marca:	HENDI	EAN:	8711369860564

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	860564
EAN	8711369860564
Capacidade (L)	7–10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Panela de sopa elétrica de 10L, ideal para manter sopas e cremes quentes. Funciona sem água, com visor digital para controlo preciso de 40°C a 90°C.

Descricao Completa

Esta panela de sopa elétrica de 10 litros mantém sopas e cremes quentes de forma eficiente, operando sem a necessidade de um banho-maria, o que simplifica a manutenção e o reabastecimento em ambientes profissionais.

Panela Elétrica de Sopa — panela de sopa elétrica — Características Técnicas

Capacidade	10 L
Tensão	230 V
Potência	450 W
Faixa de Temperatura	40°C a 90°C
Tipo de Funcionamento	Elétrico, sem necessidade de água
Controlo	Visor digital

Material do Corpo	Aço carbono com pintura a pó
Material da Tampa e Panela Interior	Aço inoxidável
Pés	Borracha antiderrapante
Diâmetro	330 mm
Altura	398 mm
Dimensões Externas (L x P x A)	366 x 382 x 394 mm
Peso Líquido	6,95 kg
Peso Bruto	8,66 kg

Aplicações Profissionais

Esta panela de sopa é ideal para manter sopas, cremes, caldos e guisados quentes em buffets de hotel, cantinas empresariais, restaurantes com serviço de self-service, snack-bares, roulotes e food trucks. A sua operação sem água torna-a particularmente prática para eventos de catering e áreas com acesso limitado a pontos de água.

Panela de Sopa Elétrica — Principais Vantagens

- **Manutenção Simplificada:** Funciona sem banho-maria, eliminando a necessidade de reabastecer com água e reduzindo a manutenção diária.
- **Controlo Preciso:** Visor digital permite ajustar a temperatura entre 40°C e 90°C, garantindo a segurança alimentar e a consistência do produto.
- **Versatilidade e Higiene:** Panela interior removível em aço inoxidável, compatível com diversos tipos de fogões para preparação inicial, e fácil de limpar.
- **Estabilidade:** Pés de borracha antiderrapantes asseguram uma fixação segura em qualquer superfície de trabalho.
- **Construção Durável:** Corpo em aço carbono com pintura a pó e panela em aço inoxidável para longa durabilidade em uso intensivo.

Qual a principal vantagem de uma panela de sopa sem água?

A principal vantagem é a redução significativa da manutenção, pois não é necessário reabastecer o depósito de água, otimizando o tempo da equipa e o consumo de recursos. ?

Como se controla a temperatura de aquecimento?

A temperatura é controlada através de um visor digital intuitivo, permitindo ajustes precisos na faixa de 40°C a 90°C para manter os alimentos na condição ideal.

A panela interior é fácil de limpar?

Sim, a panela interior é removível e fabricada em aço inoxidável, o que facilita a sua limpeza e higienização após cada utilização.

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

É ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo buffets de hotéis, restaurantes de self-service, cantinas, snack-bares, roulotes, food trucks e serviços de catering, onde a eficiência e a facilidade de manutenção são cruciais.

Quais as dimensões e capacidade deste equipamento?

Esta panela de sopa tem uma capacidade de 10 litros, com um diâmetro de 330 mm e altura de 398 mm. As suas dimensões externas totais são 366 x 382 x 394 mm (L x P x A).