

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 rapido
ao produto

Sopeira Elétrica para Buffet 10 Litros Alumínio Revestido Epóxi

Informacoes do Produto

SKU:	PJP910008	Modelo:	P910008
Marca:	Pujadas	EAN:	8712591072053

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P910008
EAN	8712591072053
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Material	Alumínio
Cor	Preto
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Sopeira elétrica de 10 litros para buffet, ideal para manter sopas, cremes e molhos quentes. Construção robusta em alumínio com revestimento epóxi e termostato ajustável.

Descricao Completa

Esta sopeira elétrica de 10 litros é uma solução robusta para manter sopas, cremes e molhos à temperatura ideal de serviço em ambientes profissionais. Fabricada em alumínio com revestimento epóxi, garante durabilidade e eficiência.

Sopeira Elétrica — Características Técnicas

Material	Alumínio com revestimento epóxi
Cor	Preto
Capacidade	10 L
Potência	400 W
Voltagem	230 V
Corrente	1.9 A
Frequência	50/60 Hz
Largura	345 mm
Profundidade	355 mm

Altura	400 mm
Peso	4.68 kg

Sopeira Elétrica — Aplicações Profissionais

Esta sopeira é um equipamento essencial para estabelecimentos que servem refeições em formato de buffet ou self-service. É ideal para hotéis, cantinas empresariais e escolares, restaurantes com serviço de buffet, snack-bares, e empresas de catering que necessitam de manter grandes volumes de alimentos quentes e prontos a servir. A sua capacidade de 10 litros é adequada para operações de médio a grande porte, garantindo que sopas, cremes e molhos estejam sempre na temperatura ideal para os clientes.

Sopeira Elétrica — Principais Vantagens

- **Manutenção de Temperatura Constante:** Garante que os alimentos permaneçam quentes e seguros para consumo durante todo o período de serviço.
- **Controlo Preciso:** Equipado com um termostato de fácil utilização para ajuste e controlo exato da temperatura.
- **Versatilidade de Uso:** Adequada não só para sopas, mas também para purés, cremes, molhos e outros líquidos quentes.
- **Construção Robusta:** Fabricada em alumínio com revestimento epóxi, oferece resistência ao desgaste e durabilidade em ambientes profissionais.
- **Apresentação Profissional:** O design clássico e a cor preta contribuem para uma apresentação elegante no buffet.

Qual a capacidade útil desta sopeira elétrica?

A sopeira possui uma capacidade total de 10 litros, permitindo servir um volume considerável de sopas, cremes ou molhos, ideal para buffets movimentados.

Posso utilizar esta sopeira para além de sopas?

Sim, este equipamento é versátil e pode ser utilizado para manter quentes diversos tipos de alimentos líquidos ou semi-líquidos, como purés, cremes, molhos, feijoadas ou guisados.

Como é feito o controlo da temperatura?

A sopeira está equipada com um termostato de fácil acesso que permite ajustar e manter a temperatura desejada de forma precisa, assegurando que os alimentos estejam sempre na

condição ideal de serviço.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, o recipiente interno e a tampa são geralmente removíveis para facilitar a limpeza. O revestimento epóxi do exterior também contribui para uma manutenção simples e rápida.

É adequada para uso contínuo em buffets?

Sim, foi concebida para uso profissional contínuo, mantendo um calor potente e constante, o que a torna ideal para buffets de hotéis, cantinas e restaurantes com serviço prolongado.