

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

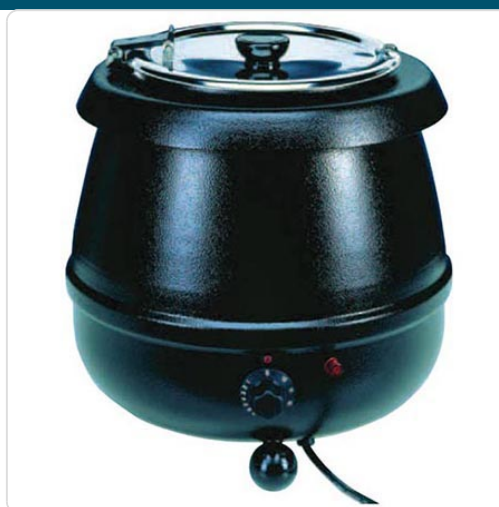


Panela Elétrica de Sopa Banho-Maria 10L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0720.271.001	Modelo:	Tradicional
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	4.75 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	Tradicional
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Material	Inox

Potência

Até 3 kW

Descricao Resumida

Panela elétrica de sopa em banho-maria com 10L de capacidade, ideal para manter sopas e cremes quentes. Construção em inox durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Panela Elétrica de Sopa — Principais Vantagens

Desenvolvida para cozinhas profissionais, esta marmita elétrica de 10 litros é a solução ideal para manter sopas, cremes e caldos quentes e apetitosos. O seu sistema de aquecimento em banho-maria garante uma distribuição uniforme do calor, preservando a textura e o sabor dos alimentos sem os queimar. É perfeita para buffets, refeitórios e qualquer ambiente que necessite de manter alimentos preparados à temperatura ideal de serviço.

A pensar na durabilidade e higiene, a panela e a tampa são fabricadas em aço inoxidável robusto, fácil de limpar e resistente à corrosão. O termóstato integrado permite controlar a temperatura com precisão, enquanto a lâmpada de controlo assegura o funcionamento seguro e eficiente do equipamento. Uma adição versátil e fiável para otimizar os seus serviços de refeição, garantindo que os seus clientes desfrutam sempre de pratos quentes e deliciosos.

Aplicações Profissionais

Este tacho elétrico é indispensável em diversos setores da hotelaria e restauração. Pode ser utilizado em buffets de pequenos-almoços e almoços, onde a apresentação e a temperatura dos alimentos são cruciais. É igualmente adequado para cantinas e refeitórios que servem grandes volumes de sopa diariamente, assegurando um serviço rápido e de qualidade. Além disso, é uma excelente opção para empresas de catering e eventos, onde a capacidade de manter os alimentos quentes e prontos a servir é fundamental para o sucesso do serviço.

Características Técnicas

Capacidade	10 Litros
Dimensões (ØxA)	360 × 400 mm

Potência	0.4 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Temperatura	50 – 90 °C
Peso	4.75 kg
Material	Aço Inoxidável (tampa e cuba)
Aquecimento	Banho-maria

Perguntas Frequentes

P: Qual a capacidade desta panela de sopa?

R: Esta panela elétrica possui uma capacidade generosa de 10 litros, sendo ideal para servir grandes quantidades de sopa, creme ou caldo em ambientes comerciais e de restauração.

P: Como funciona o sistema de aquecimento em banho-maria?

R: O aquecimento em banho-maria utiliza água quente para aquecer a cuba interna de forma indireta e suave. Este método evita que os alimentos se prenam ao fundo e ajuda a manter uma temperatura constante sem secar ou cozinhar demasiado os pratos.

P: Posso controlar a temperatura da sopa?

R: Sim, o equipamento está equipado com um termóstato que permite ajustar a temperatura entre 50 e 90 °C, garantindo que a sopa é sempre servida à temperatura ideal para consumo.

P: Onde é mais adequada a utilização desta panela de sopa?

R: Esta panela é perfeita para utilização em buffets, refeitórios, cantinas e serviços de catering, onde é necessário manter sopas e outros pratos quentes por longos períodos de tempo, com fácil acesso para os clientes ou a equipa de serviço.

P: A limpeza do equipamento é fácil?

R: Sim, tanto a tampa como a cuba são fabricadas em aço inoxidável, um material conhecido pela sua resistência e facilidade de limpeza. A superfície lisa permite uma higienização rápida e eficaz após cada utilização.