

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



Hotelequip.pt

Panela Elétrica de Sopa Inox, 9L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0720.467.002	Modelo:	Tradicional Inox
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	4.7 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Potência

Até 3 kW

Descrição Resumida

Mantenha sopas e caldos quentes e saborosos com esta panela elétrica em aço inoxidável de 9 litros, aquecimento em banho-maria e controlo de temperatura.

Descrição Completa

panela sopa elétrica — Aquecedor de Sopa — Principais Vantagens

Esta panela elétrica para sopa é uma solução robusta e eficiente para manter sopas e caldos na temperatura ideal em bufetes, serviços de catering e cozinhas profissionais. O aquecimento em banho-maria garante uma distribuição de calor suave e uniforme, evitando que os alimentos se queiem no fundo e preservando o sabor e a textura. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe durabilidade e facilidade de manutenção, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio de restauração. A temperatura regulável oferece flexibilidade para diversos tipos de preparações culinárias, assegurando sempre a qualidade que os seus clientes merecem. Adicionalmente, a lâmpada de controlo facilita a monitorização do funcionamento do equipamento.

Com um design elegante e funcional, este recipiente para sopa é fácil de usar e de limpar, otimizando o tempo da sua equipa. A capacidade de 9 litros é ideal para atender a uma grande demanda, minimizando a necessidade de reabastecimentos frequentes. É uma ferramenta indispensável para manter os alimentos quentes e prontos a servir, contribuindo para a satisfação do cliente e a eficiência do seu negócio. As suas componentes são resistentes ao uso intensivo, garantindo uma vida útil prolongada mesmo em ambientes de alta exigência.

Aplicações Profissionais

Este tacho elétrico é perfeito para diversos ambientes profissionais, como restaurantes, hotéis, refeitórios, cafeterias e eventos de catering. É uma peça crucial para servir sopas, cremes, molhos e estufados, mantendo-os sempre quentes e apetitivos. A sua funcionalidade em banho-maria é particularmente útil para produtos delicados que necessitam de uma temperatura constante sem cocção excessiva. É uma adição valiosa para qualquer linha de buffet, garantindo que os clientes desfrutem de refeições quentes e saborosas a qualquer momento. A sua versatilidade permite que este equipamento se adapte a uma vasta gama de ementas, desde as mais tradicionais às mais modernas.

A resistência e a capacidade de funcionamento contínuo fazem desta panela de cozedura um recurso fiável para serviços de almoço e jantar, bem como para pequenos-almoços e eventos prolongados. Ajuda a assegurar a qualidade alimentar e a higiene, mantendo os alimentos protegidos e aquecidos dentro das normas estabelecidas. A regulação de temperatura torna-a ainda mais adaptável para diferentes requisitos culinários, permitindo à sua cozinha uma maior flexibilidade. Este equipamento é projetado para suportar o rigordário de um serviço profissional, oferecendo estabilidade e desempenho.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	Ø 330×360 mm
Potência	0.4 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade	9 Litros
Temperatura	30 – 90 °C
Peso	4.7 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços esta panela elétrica é mais adequada?

É ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios, serviços de catering e cafetarias que necessitem de manter alimentos quentes de forma eficiente e segura.

Como funciona o sistema de aquecimento em banho-maria?

O sistema de banho-maria aquece a sopa indiretamente, através de água quente que envolve o recipiente, garantindo um aquecimento suave e evitando que os alimentos grudem ou queimem.

Qual é a capacidade de litros desta panela de sopa?

Possui uma capacidade de 9 litros, adequada para servir um número considerável de porções em ambientes profissionais.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a sua construção em aço inoxidável facilita a limpeza e garante uma elevada resistência à corrosão, tornando a manutenção bastante simples e eficiente.

Posso ajustar a temperatura para diferentes tipos de sopa?

Sim, o regulador de energia permite ajustar a temperatura entre 30 e 90 °C, oferecendo versatilidade para diversas receitas e consistências de sopa.