

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: 23/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

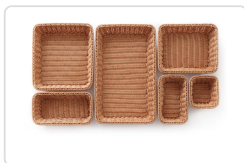


Cesto de Padaria GN 1/1 Reforçado 530x325x65mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE426685	Modelo:	HE426685
Marca:	HENDI	EAN:	8711369426685

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE426685
EAN	8711369426685

Descricao Resumida

Cesto de padaria em formato GN 1/1 (530x325x65mm), ideal para buffets e serviço de mesa. Reforçado com estrutura em aço inoxidável para maior durabilidade.

Descricao Completa

Este cesto de padaria GN 1/1, com dimensões de 530x325x65mm, é ideal para apresentação de produtos em buffets e áreas de serviço. A sua estrutura é reforçada com aço inoxidável para maior durabilidade e estabilidade.

Cesto de Padaria GN 1/1 — Cesto GN 1/1 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (C x L x A)	530 x 325 x 65 mm
Formato	GN 1/1
Material de Reforço	Aço inoxidável
Peso Líquido	0.58 kg

Aplicações Profissionais

Este cesto é uma solução prática para a apresentação de pães, bolos e pastelaria em diversos ambientes profissionais. É ideal para buffets de hotéis, serviços de catering para eventos, pastelarias com área de consumo, padarias, cantinas empresariais e restaurantes com serviço de self-service, onde a organização e a estética são cruciais.

Cesto de Padaria — Principais Vantagens

A principal vantagem deste cesto reside na sua conformidade com o padrão GN 1/1, garantindo compatibilidade com a maioria dos equipamentos de serviço existentes. O reforço em aço inoxidável confere-lhe maior robustez e uma vida útil prolongada, suportando o uso diário em ambientes exigentes. A sua leveza facilita o manuseamento e a reposição, enquanto o design otimiza a exposição dos produtos, tornando-os mais apelativos para o cliente final.