

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



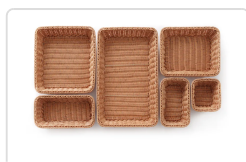
Hotelequip.pt

Cesto de Padaria GN 1/2 para Buffet, 325x265x65mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE426692	Modelo:	HE426692
Marca:	HENDI	EAN:	8711369426692

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE426692
EAN	8711369426692

Descricao Resumida

Cesto de padaria GN 1/2 (325x265x65mm) com estrutura reforçada em aço inoxidável, ideal para exposição de pão e pastelaria em buffets e serviços de catering.

Descricao Completa

Este cesto de padaria GN 1/2 é ideal para a exposição de produtos de pastelaria e pão em buffets, com dimensões de 325x265x65mm, garantindo uma apresentação organizada e profissional.

Cesto GN 1/2 — Cesto de Padaria — Características Técnicas

Formato	GN 1/2
Dimensões (C x L x A)	325x265x65 mm
Peso Líquido	0,26 kg
Material	Estrutura reforçada com aço inoxidável

Cesto de Padaria — Aplicações Profissionais

Este cesto é uma solução prática para a exposição de produtos de padaria e pastelaria em diversos ambientes profissionais. É ideal para buffets de pequeno-almoço em hotéis, pastelarias com serviço de mesa, cantinas empresariais, eventos de catering, e até para roulotes ou food trucks que sirvam pão e bolos frescos.

Cesto de Padaria — Principais Vantagens

- Durabilidade e estabilidade asseguradas pela estrutura reforçada em aço inoxidável.
- Apresentação profissional e apelativa para pão, bolos e outros produtos.
- Fácil de limpar e manter, contribuindo para a higiene alimentar.
- Otimização do espaço em buffets e balcões, graças ao formato GN 1/2.

- Versatilidade para diferentes tipos de estabelecimentos de restauração e hotelaria.

Qual o material deste cesto?

É fabricado com um material resistente, reforçado internamente com uma estrutura de aço inoxidável para maior durabilidade e estabilidade na exposição.

Este cesto é adequado para contacto direto com alimentos?

Sim, este cesto é projetado para contacto seguro com alimentos, sendo ideal para a exposição de pão, bolos e outros produtos de padaria em buffets.

Como se efetua a limpeza e manutenção do cesto?

A limpeza é simples e rápida, pode ser feita com um pano húmido e detergente suave. A estrutura reforçada facilita a manutenção da forma e higiene.

Posso utilizar este cesto em buffets refrigerados ou aquecidos?

Este cesto é ideal para exposição de alimentos à temperatura ambiente. Para buffets refrigerados ou aquecidos, deve verificar a compatibilidade com as temperaturas específicas do equipamento para evitar danos.

Quais as vantagens de usar um cesto com formato GN 1/2?

O formato GN 1/2 permite uma integração perfeita em sistemas de buffet modulares, otimizando o espaço e facilitando a organização e reposição dos produtos de forma eficiente.