

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

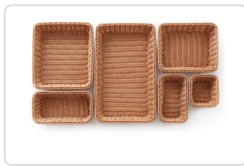


Cesto de Padaria GN 1/3 para Buffet e Serviço de Mesa

Informacoes do Produto

SKU:	HE426715	Modelo:	HE426715
Marca:	HENDI	EAN:	8711369426715

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
--------------	-------

Modelo	HE426715
EAN	8711369426715

Descricao Resumida

Cesto de padaria GN 1/3 com estrutura em aço inoxidável, ideal para exposição de pães e produtos de pastelaria em buffets e serviços de catering.

Descricao Completa

Este cesto de padaria GN 1/3 é ideal para a apresentação de pães e produtos de pastelaria em buffets e serviços de catering, reforçado com uma estrutura em aço inoxidável para maior durabilidade e higiene.

cesto GN 1/3 — Cesto de Padaria — Características Técnicas

Capacidade	GN 1/3
Dimensões (CxLxA)	325x176x65 mm
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Peso Líquido	0,24 kg

Aplicações Profissionais

Este cesto é uma solução prática para a exposição de pães, bolos e produtos de pastelaria em diversos ambientes, como buffets de pequeno-almoço em hotéis, serviços de catering para eventos, pastelarias com área de self-service, cantinas empresariais e restaurantes que oferecem uma seleção de pães frescos.

Cesto de Padaria — Principais Vantagens

- Estrutura em aço inoxidável para maior robustez e durabilidade.
- Formato GN 1/3, compatível com sistemas de buffet standard.
- Ideal para uma apresentação higiénica e apelativa de produtos de padaria.
- Fácil de limpar e manter, essencial em ambientes profissionais.
- Design funcional que se integra em qualquer linha de buffet ou serviço de mesa.