

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



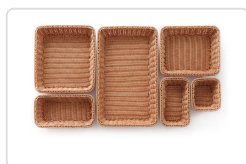
Hotelequip.pt

Cesto de Padaria GN 2/3 para Buffet – 325x354x65mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE426753	Modelo:	HE426753
Marca:	HENDI	EAN:	8711369426753

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	HE426753
EAN	8711369426753

Descricao Resumida

Cesto de padaria GN 2/3 (325x354x65mm) com estrutura em aço inoxidável, ideal para exposição de pão, bolos ou fruta em buffets e balcões de serviço.

Descricao Completa

Este cesto de padaria GN 2/3 é ideal para exposição de produtos em buffets e balcões, com dimensões de 325x354x65mm e estrutura reforçada em aço inoxidável.

cesto padaria GN 2/3 — Cesto de Padaria – Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	325x354x65 mm
Formato GN	2/3
Material	Estrutura em aço inoxidável
Peso Líquido	0,39 kg

Aplicações Profissionais

Este cesto é adequado para buffets de pequeno-almoço em hotéis, serviço de catering, pastelarias com área de self-service, cantinas e restaurantes que apresentem pão, bolos ou fruta de forma organizada.

Cesto de Padaria – Principais Vantagens

- Estrutura reforçada em aço inoxidável para durabilidade.
- Formato GN 2/3, compatível com sistemas de buffet standard.
- Ideal para exposição higiénica e apelativa de produtos.
- Leve e fácil de manusear e limpar.

Qual o material de fabrico deste cesto de padaria?

O cesto possui uma estrutura reforçada em aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência.

Quais as dimensões exatas do cesto?

As dimensões são 325 mm de comprimento, 354 mm de largura e 65 mm de altura.

Este cesto é compatível com que tipo de equipamento?

Sendo um formato GN 2/3, é compatível com a maioria dos equipamentos de buffet e expositores que utilizam as normas Gastronorm.

É fácil de limpar?

Sim, o material e o design simples facilitam a limpeza e manutenção, essencial para a higiene alimentar.

Para que tipo de estabelecimentos é mais indicado este cesto?

É ideal para hotéis, restaurantes, pastelarias, cantinas e empresas de catering que necessitem de expor produtos de padaria ou outros alimentos de forma organizada e profissional.