

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cesto para Pão GN 1/1, 530x320x90mm para Buffet e Serviço de Mesa

Informacoes do Produto

SKU:	HE561102	Modelo:	HE561102
Marca:	HENDI	EAN:	8711369561102

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE561102
EAN	8711369561102

Descricao Resumida

Cesto para pão GN 1/1 com estrutura reforçada em arame de aço inoxidável, ideal para buffets e serviço de mesa profissional. Dimensões 530x320x90mm.

Descricao Completa

Este cesto para pão GN 1/1 é fabricado com uma estrutura robusta em arame de aço inoxidável, garantindo durabilidade e higiene para o serviço de mesa em ambientes profissionais.

Cesto Pão GN 1/1 — Características Técnicas

Formato	GN 1/1
Dimensões (CxLxA)	530x320x90mm
Material	Aço inoxidável (estrutura em arame)
Peso Líquido	0,499 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets de pequeno-almoço em hotéis, serviço de pão em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias com área de refeições, e eventos de catering. Adequado para apresentar pães, broas, ou outros produtos de padaria e pastelaria em cantinas empresariais ou escolares.

Cesto para Pão — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Construção em arame de aço inoxidável que resiste ao uso intensivo e à corrosão.
- Higiene Assegurada:** Material não poroso e de fácil limpeza, essencial para a segurança alimentar em ambientes profissionais.
- Versatilidade GN 1/1:** Compatível com sistemas de buffet e carros de serviço que utilizam o formato Gastronorm 1/1.
- Apresentação Profissional:** Design discreto e funcional que valoriza a exposição de pães e produtos de padaria.
- Leveza e Manuseamento:** Peso reduzido para facilitar o transporte e a reposição durante o serviço.

Qual o material de fabrico deste cesto para pão?

Este cesto é fabricado com uma estrutura robusta em arame de aço inoxidável, garantindo resistência e durabilidade para uso profissional.

Quais são as dimensões exatas do cesto?

O cesto possui dimensões de 530x320x90mm (comprimento x largura x altura), correspondendo ao formato padrão Gastronorm 1/1.

Para que tipo de estabelecimentos é este cesto mais adequado?

É ideal para restaurantes, hotéis, pastelarias, cantinas e empresas de catering que necessitem de uma solução prática e higiénica para a apresentação de pão e produtos de padaria em buffets ou serviço de mesa.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável é um material altamente higiénico e de fácil manutenção. Pode ser lavado manualmente ou em máquina de lavar louça profissional.

Este cesto pode ser utilizado em buffets self-service?

Sim, o formato GN 1/1 torna-o perfeitamente compatível com a maioria dos equipamentos e sistemas de buffet self-service, facilitando a integração no seu serviço.