

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cesto de Padaria GN 1/6 – 176x162x65mm para Buffet e Catering

Informacoes do Produto

SKU:	HE426746	Modelo:	HE426746
Marca:	HENDI	EAN:	8711369426746

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE426746
EAN	8711369426746
Material	Inox

Descricao Resumida

Cesto de padaria GN 1/6 com 176x162x65mm, ideal para buffets e catering. Reforçado com estrutura em aço inoxidável para durabilidade e apresentação profissional.

Descricao Completa

Este cesto de padaria GN 1/6 é ideal para a apresentação de pão e pastelaria em buffets e serviços de catering. A sua construção robusta inclui um reforço em aço inoxidável, garantindo durabilidade e estabilidade.

Cesto GN 1/6 — Cesto de Padaria — Características Técnicas

Tipo	Cesto de Padaria GN
Formato GN	GN 1/6
Dimensões (LxPxA)	176x162x65 mm
Peso Líquido	0.13 kg
Material Estrutura	Aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Este cesto é uma solução prática e elegante para a apresentação de produtos em diversos ambientes profissionais. É ideal para buffets de pequeno-almoço em hotéis, serviços de catering para eventos, pastelarias e cafés com áreas de self-service, bem como restaurantes que oferecem buffets de entradas ou sobremesas. A sua versatilidade permite uma exposição apelativa de pão, pastelaria, frutas ou outros pequenos itens.

Cesto GN — Principais Vantagens

- Compatibilidade com o formato GN 1/6, facilitando a integração em sistemas de buffet e vitrines existentes.
- Estrutura reforçada em aço inoxidável que confere maior durabilidade e resistência ao uso contínuo.
- Design funcional e estético, ideal para uma apresentação higiénica e apelativa de produtos de padaria e pastelaria.
- Leveza e facilidade de manuseamento, otimizando as operações de serviço e limpeza.

Qual o material principal deste cesto de padaria?

O cesto é reforçado com uma estrutura em aço inoxidável, o que lhe confere robustez e durabilidade para uso profissional.

Este cesto é compatível com que tipo de equipamentos?

Sendo um formato GN 1/6, é compatível com a maioria dos equipamentos de buffet, vitrines refrigeradas e bancadas de serviço que aceitam tabuleiros GN.

Posso utilizar este cesto para outros alimentos além de pão e pastelaria?

Sim, pode ser utilizado para apresentar frutas, snacks embalados ou outros pequenos itens em buffets, desde que sejam adequados para o material do cesto.

Quais as dimensões exatas do cesto?

As dimensões são 176 mm de comprimento, 162 mm de largura e 65 mm de altura, correspondendo ao formato GN 1/6.

É fácil de limpar?

Sim, o design e os materiais permitem uma limpeza fácil e rápida, essencial para manter os padrões de higiene em ambientes profissionais.