

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 Gastronorm 1/3 GN Preto 160mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP596131	Modelo:	P596131
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661596312

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P596131
EAN	8421661596312
Cor	Preto
Formato GN	GN1/3
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cesto em fio metálico 1/3 GN, 160mm de profundidade, ideal para exposição e armazenamento em cozinhas profissionais e serviço de mesa. Design robusto e cor preta.

Descricao Completa

Este cesto em fio metálico de tamanho Gastronorm 1/3, com 160mm de profundidade e acabamento preto, é ideal para armazenamento e exposição de produtos em ambientes profissionais.

Cesto Gastronorm — Características Técnicas

Tipo	Cesto em Fio
Tamanho Gastronorm	1/3 GN
Material	Metal
Cor	Preto
Largura	325 mm
Profundidade	170 mm
Altura	160 mm
Peso	0.55 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este cesto é uma solução versátil para a organização e apresentação em diversas operações. É adequado para buffets de pequeno-almoço em hotéis, exposição de pão e pastelaria em cafés e pastelarias, organização de produtos embalados em cantinas, ou para o serviço de take-away em snack-bares e roulotes. A sua construção robusta e design aberto facilitam a visualização e o acesso aos produtos, otimizando o fluxo de trabalho e a experiência do cliente.

Cesto em Fio — Principais Vantagens

- **Visibilidade do Conteúdo:** O design em fio permite uma visualização clara dos produtos, facilitando a escolha por parte dos clientes e a gestão de stock.
- **Durabilidade:** Construção em metal robusto garante uma longa vida útil, mesmo em uso intensivo.
- **Versatilidade:** Ideal para armazenamento, transporte e exposição de uma vasta gama de produtos, desde pão e fruta a embalagens.
- **Design Funcional:** As pegas integradas oferecem um manuseamento confortável e seguro.
- **Compatibilidade GN:** O tamanho 1/3 Gastronorm permite a integração em sistemas de buffet e bancadas padronizadas.

Posso usar este cesto para alimentos quentes?

Este cesto é fabricado em metal e pode suportar temperaturas ambiente e ligeiramente elevadas, mas não é recomendado para contacto direto com alimentos muito quentes ou para uso em fornos.

É resistente à corrosão?

Sendo de metal, o cesto possui uma durabilidade elevada. Para prolongar a sua vida útil, recomendamos evitar a exposição prolongada a ambientes húmidos ou substâncias corrosivas e secá-lo bem após a lavagem.

Como devo limpar este cesto?

A limpeza é simples. Pode ser lavado à mão com água morna e detergente neutro. Certifique-se de secá-lo completamente após a lavagem para evitar a acumulação de humidade.

Este cesto é empilhável?

Sim, o design permite que vários cestos do mesmo tamanho sejam empilhados de forma estável quando vazios, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha ou área de serviço.

Serve para exposição em balcão refrigerado?

Sim, este cesto é perfeitamente adequado para exposição em balcões refrigerados, vitrines frias ou buffets refrigerados, sendo ideal para apresentar frutas, iogurtes ou produtos

embalados.