

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

Expositor Cúbico MDF Preto 400x400mm para Buffet

Informacoes do Produto

SKU:	PJP904740	Modelo:	P904740
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661947404

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P904740
EAN	8421661947404
Cor	Preto

Descricao Resumida

Expositor cúbico em MDF lacado a preto, ideal para buffet. Dimensões de 400x400x65mm. Design empilhável para otimizar o espaço de apresentação.

Descricao Completa

Este expositor cúbico em MDF lacado a preto é uma solução versátil e elegante para a apresentação de alimentos em buffets e eventos. Com dimensões de 400x400mm, permite criar composições visuais apelativas e otimizar o espaço de exposição.

bandeja expositora — bandeja exposição buffet — Expositor Cúbico —
Características Técnicas

Material	MDF lacado a preto
Cor	Preto
Largura	400 mm
Profundidade	400 mm
Altura	65 mm
Peso	1.58 kg
Empilhável	Sim

Aplicações Profissionais

Este expositor é ideal para hotéis, restaurantes com serviço de buffet, empresas de catering, pastelarias com área de exposição, cantinas empresariais e qualquer evento que exija uma apresentação de alimentos organizada e esteticamente agradável. A sua versatilidade permite a criação de diferentes níveis e composições visuais.

Expositor Cúbico — Principais Vantagens

- Design elegante e moderno em MDF lacado a preto, que se integra facilmente em qualquer ambiente de serviço de sala.
- Construção robusta e durável, garantindo uma longa vida útil em ambientes profissionais exigentes.

- Empilhável, permitindo otimizar o espaço de armazenamento e criar diferentes alturas na exposição de produtos.
- Versatilidade na criação de layouts de buffet, adaptando-se a diversas necessidades de apresentação.
- Fácil de limpar e manter, contribuindo para a higiene e eficiência operacional.