

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

Cesto para Pão Retangular Polipropileno 37x26.5 cm Castanho

Informacoes do Produto

SKU:	PJP100860	Modelo:	P100860
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661008600

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P100860
EAN	8421661008600
Cor	Castanho
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Cesto retangular em polipropileno com design que simula vime, ideal para servir pão e pastelaria. Dimensões de 37x26.5x7 cm, cor castanha escura.

Descricao Completa

Este cesto retangular em polipropileno simula o aspeto do vime, ideal para a apresentação de pão e produtos de pastelaria em ambientes profissionais, combinando durabilidade com um design tradicional.

Cesto de Pão — Características Técnicas

Material	Polipropileno
Cor	Castanho Escuro
Largura	26.5 cm
Profundidade	37 cm
Altura	7 cm
Peso	0.4 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	24 unidades

Aplicações Profissionais

Este cesto é ideal para a apresentação de pão, bolos, croissants e outros produtos de pastelaria em buffets de pequeno-almoço em hotéis, restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, cantinas empresariais e escolares, ou em balcões de serviço de snack-bares e roulotes. O seu design rústico adapta-se a diversos ambientes, desde o mais moderno ao mais clássico.

Cesto de Pão — Principais Vantagens

- Durabilidade e Resistência:** Fabricado em polipropileno, oferece uma longa vida útil e resistência ao uso diário em ambientes profissionais.
- Higiene Superior:** O material não poroso facilita a limpeza e desinfeção, crucial para a segurança alimentar.

- **Design Atraente:** A imitação de vime confere um aspeto natural e rústico, valorizando a apresentação dos alimentos.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de produtos de padaria e pastelaria, desde pães tradicionais a bolos e rolos.
- **Fluxo de Ar:** O design permite a circulação de ar, ajudando a manter a frescura dos produtos por mais tempo.