

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



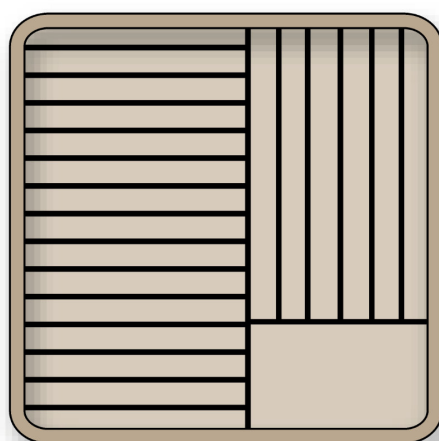
Hotelequip.pt

Cesto para Pratos 21 Unidades 23-25cm Polipropileno Bege

Informacoes do Produto

SKU:	PJP21105F1	Modelo:	P21105F1
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661512114

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P21105F1
EAN	8421661512114
Tipo	Cesto
Cor	Bege
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Cesto em polipropileno bege para 21 pratos de 23 a 25 cm. Ideal para lavagem, secagem, armazenamento e transporte seguro em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este cesto em polipropileno de dupla parede foi concebido para a lavagem, secagem, armazenamento e transporte seguro de 21 pratos com diâmetros entre 23 e 25 centímetros.

Cesto Pratos — Características Técnicas

Material	Polipropileno
Cor	Bege
Capacidade	21 pratos
Diâmetro Pratos	23 a 25 cm
Dimensões (L x P x A)	50 x 50 x 14.9 cm
Peso	5.47 kg
Temperatura Máxima	95 °C
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento
Certificação	NSF

Cesto Pratos — Aplicações Profissionais

Este cesto é uma solução robusta para a gestão de pratos em ambientes de restauração e hotelaria. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, hotéis, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com serviço de mesa e empresas de catering que necessitam de otimizar a lavagem, secagem e transporte de grandes volumes de pratos de forma higiénica e segura.

Cesto Pratos — Principais Vantagens

- Oferece proteção robusta para 21 pratos, minimizando quebras durante o manuseamento.
- O design patenteado permite alternar entre lados abertos para lavagem e secagem eficientes e lados fechados para armazenamento e transporte seguro.
- Fabricado em polipropileno de dupla parede, garante durabilidade e resistência a temperaturas até 95 °C.
- Fácil de montar e empilhável, otimizando o espaço de armazenamento em cozinhas profissionais.
- Certificação NSF assegura a conformidade com padrões rigorosos de higiene e segurança alimentar.