

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Cesto de Pão Redondo Inclinado Polipropileno Efeito Vime 40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP100755	Modelo:	P100755
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661007559

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P100755
EAN	8421661007559
Material	Polipropileno
Cor	Castanho
Diâmetro	31–40 cm

Descricao Resumida

Cesto de pão redondo e inclinado de 40 cm, fabricado em polipropileno resistente com efeito vime castanho. Ideal para exposição apelativa em buffets e balcões.

Descricao Completa

Este cesto de pão redondo e inclinado, fabricado em polipropileno com efeito vime, foi concebido para uma apresentação apelativa e eficiente de produtos de padaria e pastelaria em ambientes profissionais.

Cesto de Pão — Características Técnicas

Material	Polipropileno
Cor	Castanho
Largura	39 cm
Profundidade	39 cm
Altura	23.5 cm
Diâmetro	40 cm
Peso	0.51 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	20 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para a exposição de pão fresco, bolos e viennoiserie em padarias, pastelarias, buffets de pequeno-almoço em hotéis, ou como elemento de serviço em restaurantes, tascas e cafetarias com serviço de mesa. A sua versatilidade permite a utilização em roulotes e food trucks para uma apresentação organizada e apelativa.

Cesto de Pão Inclinado — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:**** Fabricado em polipropileno, oferece resistência ao uso contínuo e é fácil de limpar, garantindo a higiene necessária em ambientes alimentares.

- ****Design Atraente:**** O efeito vime confere um aspeto tradicional e rústico, que se integra perfeitamente em diversas decorações de estabelecimentos.
- ****Exposição Otimizada:**** O design inclinado melhora a visibilidade dos produtos, convidando os clientes a seleccionar o seu pão ou pastelaria.
- ****Circulação de Ar:**** A estrutura permite uma boa circulação de ar, contribuindo para a manutenção da frescura dos produtos expostos.
- ****Versatilidade:**** Adequado para uma vasta gama de produtos, desde pães tradicionais, bolas, croissants, donuts, entre outros.