

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

Clipes de Identificação HACCP para Tampas GN, Vermelho (12 Unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	HE880661	Modelo:	HE880661
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880661

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880661
EAN	8711369880661
Cor	Vermelho
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Conjunto de 12 cliques vermelhos em PP para tampas de recipientes Gastronorm, essenciais para a codificação HACCP e organização eficaz na cozinha profissional.

Descricao Completa

A gestão rigorosa da segurança alimentar é crucial em qualquer cozinha profissional, e estes pequenos auxiliares de identificação são fundamentais para a conformidade com as normas HACCP. Concebidos para serem aplicados em tampas de recipientes de armazenamento, permitem uma categorização visual imediata dos conteúdos, otimizando a organização e o controlo de stocks no rush do serviço.

cliques para tampas GN — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante ou o Gestor de F&B de hotel que exige excelência na segurança alimentar e na organização da mise en place, estes cliques são indispensáveis. São ideais para cozinhas de produção intensiva, cantinas e serviços de catering, onde a rápida identificação dos alimentos e a rotação de stocks são vitais para evitar contaminações cruzadas e desperdício.

Identificação HACCP — Principais Vantagens

A utilização de cliques coloridos, como estes em vermelho, permite uma codificação visual clara e universalmente reconhecida para diferentes categorias de alimentos, alinhando-se com as diretrizes HACCP. Fabricados para serem duráveis e fáceis de aplicar, garantem que a identificação dos recipientes seja sempre visível, contribuindo para uma gestão de inventário mais eficiente e segura.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Cor	Vermelho
Material	PP (Polipropileno)
Peso Líquido (pack)	0,012 kg
Quantidade por embalagem	12 unidades

Como estes cliques contribuem para a conformidade HACCP na minha cozinha?

Estes cliques vermelhos permitem uma codificação por cores dos seus recipientes de armazenamento, uma prática essencial para o sistema HACCP. Ao atribuir uma cor específica a cada tipo de alimento (ex: vermelho para carne crua), minimiza-se o risco de contaminação cruzada e garante-se a rastreabilidade.

São compatíveis com todos os tipos de tampas para recipientes Gastronorm?

Estes cliques são especificamente concebidos para serem utilizados com tampas GN em PP (polipropileno). A sua fixação segura garante que a identificação permaneça no lugar, mesmo em ambientes de cozinha movimentados.

Qual a durabilidade e resistência destes cliques em ambientes de cozinha profissional?

Fabricados em PP, um material robusto e resistente, estes cliques foram pensados para suportar as exigências de uma cozinha profissional. São resistentes a temperaturas variadas e a produtos de limpeza comuns, assegurando uma longa vida útil.

Como devo limpar e manter os cliques para garantir a higiene?

Para manter a higiene, os cliques devem ser lavados regularmente com água quente e detergente neutro, podendo ser higienizados em máquina de lavar loiça. A sua superfície lisa facilita a limpeza e impede a acumulação de resíduos, cumprindo as normas de higiene.

?

Posso usar diferentes cores de cliques para diferentes categorias de alimentos?

Sim, a utilização de diferentes cores de clipes é altamente recomendada para uma gestão eficaz do sistema HACCP. Cada cor pode ser associada a uma categoria específica de alimento (ex: verde para vegetais, azul para peixe), otimizando a organização e a segurança alimentar na sua operação.