

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

Clipes de Identificação HACCP para Tampas GN, Verde (12 unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	HE880678	Modelo:	HE880678
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880678

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880678
EAN	8711369880678
Cor	Verde

Descricao Resumida

Conjunto de 12 cliques verdes para tampas de recipientes GN, essenciais para uma identificação clara e conformidade com as normas HACCP na cozinha profissional. Ideais para categorizar alimentos e otimizar a gestão de stocks.

Descricao Completa

Os cliques de identificação coloridos são um elemento crucial para a conformidade com as normas HACCP, permitindo uma organização visual imediata dos géneros alimentícios em recipientes de armazenamento. Essenciais para uma gestão de stocks eficiente e para a segurança alimentar na cozinha profissional, estes acessórios garantem que a categoria do conteúdo é sempre clara, minimizando riscos de contaminação cruzada e otimizando o fluxo de trabalho. Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento.

cliques tampas recipientes GN — Características Técnicas

Cor do Material	Verde
Peso Líquido	0,012 kg
Quantidade por Embalagem	12 unidades

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha ou o Gestor de F&B em restaurantes, hotéis e cantinas, estes cliques verdes são indispensáveis para a segregação visual de alimentos, como vegetais ou produtos frescos, conforme as diretrizes HACCP. São ideais para qualquer estabelecimento que necessite de manter um rigoroso controlo sobre a validade e tipo de ingredientes armazenados, otimizando a mise en place e a rotatividade de stocks.

Organização HACCP — Principais Vantagens

A principal vantagem destes identificadores reside na sua capacidade de simplificar a adesão às rigorosas normas HACCP, através de um sistema de codificação por cores universalmente reconhecido. A cor verde permite uma categorização clara e rápida dos alimentos, reduzindo erros humanos e garantindo a segurança alimentar em ambientes de produção intensiva, onde a rapidez e a precisão são cruciais.

Para que tipo de tampas são estes cliques adequados?

Estes cliques foram concebidos para serem utilizados especificamente com tampas de recipientes Gastronorm (GN) fabricadas em polipropileno (PP), garantindo um encaixe seguro e uma identificação eficaz. São compatíveis com a maioria das tampas GN standard de PP disponíveis no mercado.

Como é que a cor verde contribui para a segurança alimentar?

A cor verde é frequentemente associada à identificação de vegetais, frutas ou produtos frescos dentro de um sistema HACCP, prevenindo a contaminação cruzada com outros tipos de alimentos. Ajuda a manter a organização e a conformidade com as diretrizes de higiene e segurança alimentar.

Quantos cliques devo adquirir para o meu negócio?

A quantidade ideal depende do número de recipientes de armazenamento que utiliza diariamente e da diversidade de categorias de alimentos que precisa de identificar. Recomenda-se ter um stock suficiente para todas as tampas relevantes, considerando também a necessidade de substituição ou expansão futura.

Como se realizam a limpeza e manutenção destes cliques?

Estes cliques são fáceis de limpar, podendo ser lavados à mão com água e detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional. A sua construção em material durável garante que suportam as rotinas de higiene exigidas em cozinhas profissionais sem perder a cor ou a funcionalidade.

?

Estes cliques são reutilizáveis?

Sim, os cliques são totalmente reutilizáveis, o que os torna uma solução económica e sustentável para a identificação contínua de recipientes. A sua durabilidade permite múltiplas utilizações e lavagens, mantendo a eficácia na organização e segurança alimentar.