



Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Clips Amarelos para Tampas GN HACCP - 12 Unidades HENDI

Informacoes do Produto

SKU:	HE880685	Modelo:	HE880685
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880685

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880685
EAN	8711369880685
Cor	Amarelo
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Conjunto de 12 clips amarelos para tampas de recipientes Gastronorm em PP, essenciais para a codificação HACCP e organização eficiente na cozinha profissional. Facilitam a identificação rápida e segura dos alimentos.

Descricao Completa

A gestão visual de stocks e a conformidade com as normas HACCP são cruciais em qualquer cozinha profissional. Estes indicadores cromáticos, concebidos para tampas de recipientes de polipropileno, otimizam a organização e a segurança alimentar no dia a dia, facilitando a identificação rápida dos conteúdos.

clipes para tampas GN — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante ou o Gestor de catering que prioriza a segurança alimentar e a eficiência operacional, estes marcadores são indispensáveis. Permitem uma rápida categorização de ingredientes e pratos, desde a mise en place até ao armazenamento, garantindo a conformidade com as rigorosas normas HACCP em cozinhas de produção intensiva e cantinas.

Identificação HACCP — Principais Vantagens

A principal vantagem destes marcadores reside na sua capacidade de simplificar a implementação das diretrizes HACCP, utilizando um sistema de cores universalmente reconhecido para diferentes tipos de alimentos. A sua compatibilidade com tampas GN em PP assegura uma integração perfeita nos sistemas de armazenamento já existentes, minimizando erros e otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Cor	Amarelo
Quantidade por Embalagem	12 unidades
Material Compatível	Tampas GN em Polipropileno (PP)
Peso Líquido (total)	0,012 kg

Como devo limpar estes clips para garantir a higiene?

Estes clips podem ser lavados manualmente com água e detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional. O material de polipropileno é resistente e permite uma higienização eficaz, essencial para manter os padrões de segurança alimentar em cozinhas profissionais.

Com que tipo de tampas e recipientes são estes clips compatíveis?

Estes clips são especificamente desenhados para serem utilizados com tampas de recipientes Gastronorm fabricadas em polipropileno (PP). A sua conceção garante um encaixe seguro e uma identificação clara, otimizando a organização dos seus contentores de armazenamento.

Qual a finalidade da cor amarela no sistema HACCP?

No sistema de codificação por cores HACCP, o amarelo é frequentemente associado à identificação de aves cruas ou produtos lácteos, dependendo da política interna do estabelecimento. Utilizar a cor correta ajuda a prevenir a contaminação cruzada e a manter a segurança dos alimentos armazenados.

Uma embalagem com 12 unidades é suficiente para a minha operação de restauração?

A necessidade de clips dependerá da dimensão da sua cozinha e do volume de recipientes Gastronorm utilizados para armazenamento. Uma embalagem de 12 unidades é ideal para iniciar a implementação de um sistema de codificação ou para complementar um stock existente em operações de pequena a média dimensão.

Estes marcadores são duráveis e adequados para uso contínuo em ambientes profissionais?

Sim, fabricados para resistir ao ambiente exigente de uma cozinha profissional, estes clips são robustos e projetados para uso diário. O material de polipropileno assegura uma boa resistência a impactos e a variações de temperatura, garantindo uma longa vida útil.