

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 Identificadores HACCP para Tampas GN PP, Azuis (12 unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	HE880692	Modelo:	HE880692
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880692

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880692
EAN	8711369880692
Cor	Azul
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Conjunto de 12 cliques azuis em polipropileno para tampas de recipientes Gastronorm, otimizando a identificação de conteúdos e a conformidade com as normas HACCP em cozinhas profissionais. Essenciais para uma gestão de stocks clara e segura.

Descricao Completa

A gestão rigorosa da segurança alimentar é crucial em qualquer cozinha profissional; estes fixadores de cor azul, concebidos para tampas de polipropileno de recipientes gastronorm, asseguram uma identificação inequívoca do conteúdo, otimizando o controlo de stocks e a conformidade com as normas HACCP. Facilitam a organização da mise en place e a rotação de produtos, essenciais para a eficiência operacional.

clipes para tampas — Características Técnicas

Cor	Azul
Material	Polipropileno (PP)
Quantidade por embalagem	12 unidades
Peso Líquido	0,012 kg
Compatibilidade	Tampas GN em Polipropileno (PP)

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que gere um restaurante de média dimensão ou uma pastelaria com produção intensiva, estes identificadores são essenciais na organização diária. O Gestor de F&B em hotelaria ou catering beneficia da clareza na identificação de produtos, garantindo a rastreabilidade e a segurança alimentar em todas as etapas da cadeia de frio e preparação.

Identificação HACCP — Principais Vantagens

A codificação por cores, neste caso azul, permite uma categorização visual imediata dos alimentos armazenados, crucial para a implementação eficaz de um sistema HACCP. Fabricados em polipropileno resistente, estes fixadores são duráveis e fáceis de higienizar, contribuindo para a manutenção de um ambiente de trabalho impecável e em conformidade com as normas EN de segurança alimentar. A sua utilização otimiza o fluxo de trabalho e minimiza erros na gestão de stocks.

Características Técnicas

Aplicações Profissionais

Identificação HACCP — Principais Vantagens

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

Estes cliques azuis permitem uma identificação visual rápida e clara dos conteúdos dos recipientes, facilitando a separação de alimentos por tipo ou data de preparação, um pilar fundamental para a prevenção de contaminações cruzadas e para o cumprimento das diretrizes HACCP.

São compatíveis com todos os tipos de tampas de recipientes gastronorm?

Não, estes fixadores são especificamente concebidos para serem utilizados com tampas de polipropileno (PP) de recipientes gastronorm. A sua compatibilidade com outros materiais ou tipos de tampas não é garantida.

Qual a melhor forma de limpar e manter estes cliques?

Os cliques de polipropileno são facilmente laváveis à mão ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se a sua limpeza regular com detergente neutro e água quente para garantir a higiene e prolongar a sua vida útil. ?

Posso usar diferentes cores de cliques para categorizar diferentes tipos de alimentos?

Sim, a Hendi oferece cliques em diversas cores, cada uma associada a uma categoria alimentar específica (ex: azul para peixe, vermelho para carne crua). Este conjunto específico é azul, ideal para a identificação de produtos relacionados com peixe ou marisco, mas pode complementar outros sistemas de codificação por cores.

Quantos conjuntos de cliques devo adquirir para um restaurante de médio porte?

Para um restaurante de médio porte, a quantidade ideal dependerá do volume de armazenamento e da variedade de produtos. Recomenda-se adquirir vários conjuntos para cada categoria de alimento, garantindo que todos os recipientes com tampas PP possam ser devidamente identificados e organizados.