

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 rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Autocolantes Segurança Alimentar "USAR PRIMEIRO" Removíveis, 750mm, 500 un.

Informacoes do Produto

SKU: HE850565

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Diâmetro

Até 20 cm

Descrição Resumida

Autocolantes "USAR PRIMEIRO" de 75mm, 500 unidades por rolo, ideais para gestão de stocks e segurança alimentar. Fáceis de remover e compatíveis com HACCP.

Descrição Completa

Estes autocolantes de segurança alimentar "USAR PRIMEIRO" com 50mm de diâmetro são essenciais para a gestão eficaz de stocks em cozinhas profissionais, garantindo a rotação adequada de produtos e a conformidade com as normas HACCP.

Autocolantes Segurança Alimentar — Características Técnicas

Número de autocolantes por rolo	500 unidades
Diâmetro	50 mm
Material	Papel
Peso líquido	0,175 kg
Peso bruto	0,18 kg
Dimensões do rolo (C x L x A)	70 × 54 × 70 mm
Idiomas no autocolante	Holandês, Francês, Alemão
Facilidade de remoção	Sim
Compatibilidade de superfície	Plástico, metal e vidro
Conformidade	HACCP

Aplicações Profissionais

Estes autocolantes são ideais para a gestão de stocks em qualquer estabelecimento de restauração e hotelaria, incluindo restaurantes de bairro, tascas, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hotéis, food trucks e serviços de catering. Permitem uma organização clara e eficiente dos produtos, assegurando que os alimentos são utilizados na ordem correta, reduzindo o desperdício e promovendo a segurança alimentar.

Autocolantes "USAR PRIMEIRO" — Principais Vantagens

- Otimização da rotação de stocks, garantindo a utilização de produtos mais antigos primeiro.
- Redução significativa do desperdício alimentar e dos custos operacionais.
- Fácil aplicação e remoção, sem deixar resíduos nos recipientes.
- Compatibilidade com uma vasta gama de materiais, como plástico, metal e vidro.
- Conformidade com as diretrizes HACCP para uma gestão alimentar segura e organizada.

Para que servem os autocolantes "USAR PRIMEIRO"?

Estes autocolantes indicam claramente quais os produtos que devem ser utilizados prioritariamente, otimizando a rotação de stocks e minimizando o desperdício alimentar na sua cozinha profissional.

São fáceis de remover dos recipientes?

Sim, foram concebidos para serem facilmente removíveis, sem deixar resíduos, o que facilita a limpeza e reutilização de recipientes de plástico, metal e vidro.

Quantos autocolantes vêm em cada rolo?

Cada rolo contém 500 autocolantes, garantindo um fornecimento adequado para a gestão diária de stocks em estabelecimentos com elevado volume de produção.

Estes autocolantes são compatíveis com as normas HACCP?

Sim, estes autocolantes são compatíveis com os princípios HACCP, auxiliando na organização e segurança alimentar, um requisito fundamental em qualquer cozinha profissional.

Posso usar estes autocolantes em qualquer tipo de recipiente?

Sim, são adequados para utilização em diversos tipos de recipientes, incluindo os de plástico, metal e vidro, oferecendo versatilidade na sua aplicação em diferentes áreas da cozinha.