

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 rápido
ao produto



Etiquetas de Segurança Alimentar "Consumir Antes De" Ø50mm, 500 un.

Informacoes do Produto

SKU: HE850558

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Diâmetro

Até 20 cm

Descricao Resumida

Etiquetas de segurança alimentar "Consumir Antes De", com 50mm de diâmetro e 500 unidades por rolo. Fáceis de remover, com espaço para notas e compatíveis com HACCP, ideais para gestão de stocks em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

As etiquetas de segurança alimentar, com 50mm de diâmetro e 500 unidades por rolo, são cruciais para a gestão de stocks e controlo de validade em cozinhas profissionais, garantindo rotulagem clara.

Etiquetas Segurança Alimentar — Características Técnicas

Tipo de Etiqueta	Segurança Alimentar "Consumir Antes De"
Diâmetro	50 mm
Unidades por Rolo	500 unidades
Material	Papel
Características	Fácil de remover, Espaço para data, hora e notas, Compatível com HACCP
Idiomas	Holandês, Francês, Alemão

Aplicações Profissionais

Estas etiquetas são indispensáveis para qualquer estabelecimento que necessite de uma gestão rigorosa da validade dos alimentos. São ideais para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, hotéis, empresas de catering e food trucks. A sua utilização garante a organização do frigorífico e da despensa, minimizando o desperdício e assegurando a segurança alimentar.

Etiquetas de Segurança Alimentar — Principais Vantagens

- Conformidade HACCP:** Essenciais para manter os padrões de higiene e segurança alimentar exigidos.
- Gestão de Stocks Eficaz:** Permitem identificar rapidamente produtos a consumir, otimizando a rotação de stocks.

- **Fácil Remoção:** Não deixam resíduos, facilitando a limpeza e reutilização de recipientes.
- **Personalizáveis:** Espaço dedicado para registar data, hora e notas adicionais, adaptando-se às necessidades específicas da sua cozinha.
- **Organização Clara:** Contribuem para um ambiente de trabalho mais organizado e eficiente, reduzindo erros na preparação.

Estas etiquetas são compatíveis com os requisitos HACCP?

Sim, estas etiquetas são totalmente compatíveis com as diretrizes HACCP, sendo uma ferramenta essencial para a gestão segura e organizada de alimentos em qualquer cozinha profissional.

As etiquetas são fáceis de remover e não deixam resíduos?

Sim, foram concebidas para serem facilmente removíveis, garantindo que não deixam resíduos adesivos nos seus recipientes ou superfícies, facilitando a limpeza e a manutenção da higiene.

Posso escrever informações adicionais nas etiquetas?

Sim, cada etiqueta possui um espaço extra para que possa adicionar a data, hora e quaisquer notas específicas relevantes para o produto, permitindo uma personalização completa da informação.

Qual a quantidade de etiquetas incluída em cada rolo?

Cada rolo contém 500 unidades de etiquetas, garantindo um fornecimento adequado para as necessidades diárias de rotulagem em cozinhas profissionais.

Estas etiquetas são adequadas para uso em ambientes de refrigeração ou congelação?

Embora sejam de papel e fáceis de remover, são projetadas para aderir bem em condições normais de cozinha. Para ambientes de refrigeração ou congelação, a sua eficácia pode variar dependendo da humidade e da superfície.