

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 Segurança Alimentar Diárias Sexta-feira 25x25mm

Informacoes do Produto

SKU: HE850848

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Cor

Verde

Descricao Resumida

Garanta a segurança alimentar com etiquetas diárias (Sexta-feira, verde) de 25x25mm. Ideais para controlo HACCP e rotação de stock em cozinhas profissionais. Rolo de 1000 unidades.

Descricao Completa

As etiquetas diárias para segurança alimentar da HENDI, específicas para Sexta-feira, são essenciais para otimizar o controlo de validade e a rotação de stock em qualquer cozinha profissional. Com um design intuitivo e cores distintivas, facilitam a identificação rápida de produtos e asseguram a conformidade rigorosa com as normas HACCP, protegendo a sua operação e os seus clientes.

etiquetas segurança alimentar diárias — Características Técnicas

Dimensões da Etiqueta	25 x 25 mm
Dimensões do Rolo (CxLxA)	72 x 28 x 72 mm
Número de Etiquetas por Rolo	1000 unidades
Peso Líquido	0,1 kg
Peso Bruto	0,103 kg
Cor	Verde (para Sexta-feira)
Material	Não especificado
Compatibilidade	Recipientes de plástico, metal e vidro
Norma de Segurança	HACCP
Referência HS	48211010

Aplicações Profissionais

Para o Gestor de F&B ou Chef de pastelaria que lida com a preparação de iguarias diárias, estas etiquetas verdes de Sexta-feira são cruciais para a organização e cumprimento do controlo de qualidade. São ideais para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas com ementas rotativas ou mesmo para o proprietário de um snack-bar que necessita de manter uma gestão impecável do seu stock e evitar o desperdício de alimentos.

Controlo Diário — Porquê Escolher Este Equipamento

Estas etiquetas destacam-se pela sua conformidade com o sistema HACCP, um requisito fundamental para a segurança alimentar em estabelecimentos profissionais. A facilidade de remoção sem deixar resíduos pegajosos nos recipientes otimiza a limpeza e a reutilização, ao contrário de soluções genéricas que podem danificar os seus utensílios. O seu formato multilingue (Espanhol, Português e Inglês) garante clareza para toda a equipa, minimizando erros na gestão diária dos produtos.

Perguntas Frequentes

São estas etiquetas resistentes à refrigeração ou congelação??

Sim, estas etiquetas são concebidas para aderir eficazmente a recipientes armazenados em ambientes refrigerados ou congelados, mantendo a sua legibilidade e fixação para um controlo de stock consistente.

As etiquetas deixam resíduos nos recipientes após a remoção??

Não, uma das principais vantagens destas etiquetas é a sua formulação para serem facilmente removíveis, sem deixar qualquer tipo de resíduo pegajoso em superfícies de plástico, metal ou vidro. Isto facilita a limpeza e a manutenção dos seus recipientes.

Qual a dimensão ideal destas etiquetas para um negócio de pequena restauração??

Com 25x25mm, estas etiquetas são perfeitamente dimensionadas para uma identificação clara em cubas Gastronorm, caixas de armazenamento e outros recipientes comuns em snack-bares, cafés e restaurantes de bairro, garantindo visibilidade sem ocupar espaço excessivo.

Como posso garantir que a data escrita nas etiquetas não se apaga??

Para assegurar a durabilidade da informação, recomenda-se a utilização de uma caneta de feltro permanente ou marcador resistente à água. Isto garantirá que a data e outras anotações permaneçam legíveis mesmo em ambientes húmidos ou frios.

É possível adquirir conjuntos de etiquetas para todos os dias da semana??

Sim, para uma organização completa, a Hotelequip oferece etiquetas diárias para cada dia da semana, bem como conjuntos multi-dias. Esta abordagem permite-lhe implementar um sistema de identificação cromático e temporal abrangente para todos os seus produtos.