

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

Etiquetas Segurança Alimentar Easy-Removable, ø50mm, 500un.

Informacoes do Produto

SKU:	HE850893	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Diâmetro	Até 20 cm
Material	Papel e Cartão

Descricao Resumida

Etiquetas de segurança alimentar para controlo FIFO, fáceis de remover, 750mm. Essencial para gestão HACCP em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A otimização da rotação de stock em qualquer cozinha profissional começa com uma sinalização clara e eficiente. Estas etiquetas de segurança alimentar "USAR PRIMEIRO", com 750mm e 500 unidades por rolo, foram concebidas para simplificar o cumprimento das normas HACCP e assegurar uma gestão de inventário intuitiva, reduzindo desperdícios e garantindo a frescura dos produtos.

Etiquetas 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 (LxPxA)	70 × 54 × 70 mm
Idiomas	Português, Espanhol, Inglês
Conformidade	HACCP

Aplicações Profissionais

Para o Gestor de F&B de um hotel, que supervisiona múltiplas áreas de produção, estas etiquetas são cruciais para manter a uniformidade no controlo de stock em câmaras frigoríficas e despensas. Em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa ou snack-bares com elevado volume de serviço, o Chef Executivo beneficia da rapidez na identificação de produtos com prioridade de consumo,

agilizando o processo de mise en place e prevenindo a quebra de temperatura.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferenciam-se pela sua versatilidade e facilidade de utilização, um aspeto fundamental em cozinhas com rotatividade intensa. A sua capacidade de ser facilmente removível de recipientes de plástico, metal e vidro, sem deixar resíduos, protege os seus investimentos em material durável. A indicação trilingue (Português, Espanhol, Inglês) e a conformidade com as diretrizes HACCP elevam o padrão de organização e segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Como estas etiquetas contribuem para a conformidade HACCP na minha cozinha??

As etiquetas "USAR PRIMEIRO" facilitam a implementação dos princípios HACCP ao garantir a correta rotação dos produtos. A identificação clara do prazo de utilização evita o desperdício e a proliferação de bactérias, promovendo um ambiente seguro.

Estas etiquetas podem ser usadas em qualquer tipo de recipiente??

Sim, são concebidas para aderir eficazmente a uma vasta gama de superfícies comuns em cozinhas profissionais, incluindo recipientes de plástico, metal e vidro. A sua fácil remoção assegura que os seus recipientes ficam limpos e prontos para reutilização.

Qual a durabilidade da adesão e a facilidade de remoção destas etiquetas??

Estas etiquetas oferecem uma aderência segura durante o uso, mas são especialmente formuladas para serem removidas sem esforço ou resíduos. Isto é ideal para recipientes reutilizáveis, garantindo que a limpeza é rápida e eficiente sem deixar marcas pegajosas.

Quantas etiquetas vêm em cada rolo e qual o seu diâmetro??

Cada rolo contém 500 autocolantes de segurança alimentar. Cada etiqueta tem um diâmetro de 50 mm, um tamanho otimizado para ser visível e legível em diversos tamanhos de embalagens e recipientes, mesmo em condições de serviço intenso.

As etiquetas são legíveis para equipas de diferentes nacionalidades??

Sim, as etiquetas são impressas em três idiomas (Português, Espanhol e Inglês) para garantir que a mensagem "USAR PRIMEIRO" seja universalmente compreendida por toda a equipa, independentemente da sua nacionalidade, facilitando a comunicação e o controlo de stock.