

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 multiusos com dispensador HACCP

Informacoes do Produto

SKU: HE850909

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Material

Papel e Cartão

Descricao Resumida

Mantenha a segurança alimentar com etiquetas multiusos e dispensador. 7 rolos de 1000 etiquetas (25x25mm) com código de cor diário e espaço para data. Conformidade HACCP.

Descricao Completa

Assegure a conformidade com as rigorosas normas de segurança alimentar e otimize a rotação de stock na sua cozinha profissional com este conjunto de etiquetas. Concebidas para uma aplicação e remoção simples, são ideais para uma gestão eficaz das datas de validade, evitando desperdícios e garantindo a frescura dos alimentos em qualquer momento do serviço.

Etiquetas segurança alimentar — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões do dispensador (LxPxA)	114 × 235 × 94 mm
Peso líquido	0,857 kg
Material do dispensador	Cartão resistente
Material das etiquetas	Papel
Etiquetas por rolo	1000 unidades
Quantidade de rolos	7 rolos (um para cada dia da semana)
Tamanho da etiqueta	25 x 25 mm
Características	Codificação por cor diária, multilingue (PT, ES, EN), removível sem resíduos, espaço para data, compatível com HACCP
Utilização	Em recipientes de plástico, metal e vidro

Aplicações Profissionais

Este conjunto de etiquetas é indispensável para qualquer estabelecimento que preze pela organização e pela segurança alimentar. Ideal para o Chef de restaurante de cozinha tradicional que necessita de gerir múltiplos ingredientes com datas de validade distintas, para o Gestor de cantinas escolares ou empresariais que precisa de assegurar a frescura diária das refeições, ou para proprietários de snack-bares e food trucks que procuram otimizar a rotação de stock e cumprir as normas HACCP de forma eficiente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste sistema de etiquetas com dispensador simplifica drasticamente a implementação das diretrizes HACCP, um fator crítico para qualquer negócio alimentar. A codificação por cores dos dias da semana acelera a identificação de produtos, reduzindo erros e o tempo gasto na "mise en place". A sua capacidade de ser removido sem deixar resíduos em qualquer tipo de recipiente, aliada à informação multilingue e ao espaço para anotação da data, confere uma flexibilidade e profissionalismo superiores na gestão diária da cozinha.

Perguntas Frequentes

Estas etiquetas são fáceis de remover e não deixam resíduos?

Sim, as etiquetas foram concebidas com um adesivo especial que permite a sua remoção fácil e limpa, sem deixar qualquer tipo de resíduo em recipientes de plástico, metal ou vidro. Isso é crucial para manter a higiene e a integridade dos seus utensílios.

Como posso limpar o dispensador de cartão?

O dispensador é feito de cartão resistente e espesso. Para a sua limpeza, recomenda-se usar apenas um pano seco para remover pó ou pequenas sujidades, evitando líquidos que possam danificar o material.

Este conjunto de 7 rolos é suficiente para qual tipo de volume de produção?

Com 7 rolos e 1000 etiquetas por rolo, totalizando 7000 etiquetas, este conjunto é adequado para a gestão de stock diária em operações de pequena e média dimensão, como snack-bares, restaurantes de bairro ou pequenas pastelarias. Permite uma rotação eficaz e contínua dos produtos.

As etiquetas incluem informações em português?

Sim, as etiquetas são multilingues e incluem texto em português, espanhol e inglês, garantindo a compreensão e a conformidade com as diretrizes de segurança alimentar em diferentes contextos de trabalho.

Como é que a codificação por cores auxilia na gestão diária?

Cada dia da semana é representado por uma cor única, o que permite uma identificação visual rápida e intuitiva da data de preparação ou validade dos alimentos. Isto agiliza a organização, facilita o controlo de FIFO (First-In, First-Out) e minimiza erros no manuseamento dos produtos.