

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Clipes de Identificação HACCP para Tampas GN, Verde (12 unidades)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE880678	<b>Modelo:</b>	HE880678
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369880678

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE880678
<b>EAN</b>	8711369880678

## Descricao Resumida

Conjunto de 12 cliques verdes para tampas de recipientes GN, essenciais para uma identificação clara e conformidade com as normas HACCP na cozinha profissional. Ideais para categorizar alimentos e otimizar a gestão de stocks.

## Descricao Completa

Os cliques de identificação coloridos são um elemento crucial para a conformidade com as normas HACCP, permitindo uma organização visual imediata dos géneros alimentícios em recipientes de armazenamento. Essenciais para uma gestão de stocks eficiente e para a segurança alimentar na cozinha profissional, estes acessórios garantem que a categoria do conteúdo é sempre clara, minimizando riscos de contaminação cruzada e otimizando o fluxo de trabalho. Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento.

### cliques tampas recipientes GN — Características Técnicas

<b>Cor do Material</b>	Verde
<b>Peso Líquido</b>	0,012 kg
<b>Quantidade por Embalagem</b>	12 unidades

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha ou o Gestor de F&B em restaurantes, hotéis e cantinas, estes cliques verdes são indispensáveis para a segregação visual de alimentos, como vegetais ou produtos frescos, conforme as diretrizes HACCP. São ideais para qualquer estabelecimento que necessite de manter um rigoroso controlo sobre a validade e tipo de ingredientes armazenados, otimizando a mise en place e a rotatividade de stocks.

### Organização HACCP — Principais Vantagens

A principal vantagem destes identificadores reside na sua capacidade de simplificar a adesão às rigorosas normas HACCP, através de um sistema de codificação por cores universalmente reconhecido. A cor verde permite uma categorização clara e rápida dos alimentos, reduzindo erros humanos e garantindo a segurança alimentar em ambientes de produção intensiva, onde a rapidez e a precisão são cruciais.

#### **Para que tipo de tampas são estes cliques adequados?**

Estes cliques foram concebidos para serem utilizados especificamente com tampas de recipientes Gastronorm (GN) fabricadas em polipropileno (PP), garantindo um encaixe seguro e uma identificação eficaz. São compatíveis com a maioria das tampas GN standard de PP disponíveis no mercado.

#### **Como é que a cor verde contribui para a segurança alimentar?**

A cor verde é frequentemente associada à identificação de vegetais, frutas ou produtos frescos dentro de um sistema HACCP, prevenindo a contaminação cruzada com outros tipos de alimentos. Ajuda a manter a organização e a conformidade com as diretrizes de higiene e segurança alimentar.

#### **Quantos cliques devo adquirir para o meu negócio?**

A quantidade ideal depende do número de recipientes de armazenamento que utiliza diariamente e da diversidade de categorias de alimentos que precisa de identificar. Recomenda-se ter um stock suficiente para todas as tampas relevantes, considerando também a necessidade de substituição ou expansão futura.

#### **Como se realizam a limpeza e manutenção destes cliques?**

Estes cliques são fáceis de limpar, podendo ser lavados à mão com água e detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional. A sua construção em material durável garante que suportam as rotinas de higiene exigidas em cozinhas profissionais sem perder a cor ou a funcionalidade.

#### **Estes cliques são reutilizáveis?**

Sim, os cliques são totalmente reutilizáveis, o que os torna uma solução económica e sustentável para a identificação contínua de recipientes. A sua durabilidade permite múltiplas utilizações e lavagens, mantendo a eficácia na organização e segurança alimentar.