

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Clipes Identificadores HACCP para Tampas GN PP, Azuis (12 unidades)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE880692	<b>Modelo:</b>	HE880692
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369880692

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE880692
<b>EAN</b>	8711369880692

## Descricao Resumida

Conjunto de 12 cliques azuis em polipropileno para tampas de recipientes Gastronorm, otimizando a identificação de conteúdos e a conformidade com as normas HACCP em cozinhas profissionais. Essenciais para uma gestão de stocks clara e segura.

## Descricao Completa

A gestão rigorosa da segurança alimentar é crucial em qualquer cozinha profissional; estes fixadores de cor azul, concebidos para tampas de polipropileno de recipientes gastronorm, asseguram uma identificação inequívoca do conteúdo, otimizando o controlo de stocks e a conformidade com as normas HACCP. Facilitam a organização da mise en place e a rotação de produtos, essenciais para a eficiência operacional.

### clipes para tampas — Características Técnicas

<b>Cor</b>	Azul
<b>Material</b>	Polipropileno (PP)
<b>Quantidade por embalagem</b>	12 unidades
<b>Peso Líquido</b>	0,012 kg
<b>Compatibilidade</b>	Tampas GN em Polipropileno (PP)

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que gere um restaurante de média dimensão ou uma pastelaria com produção intensiva, estes identificadores são essenciais na organização diária. O Gestor de F&B em hotelaria ou catering beneficia da clareza na identificação de produtos, garantindo a rastreabilidade e a segurança alimentar em todas as etapas da cadeia de frio e preparação.

## Identificação HACCP — Principais Vantagens

A codificação por cores, neste caso azul, permite uma categorização visual imediata dos alimentos armazenados, crucial para a implementação eficaz de um sistema HACCP. Fabricados em polipropileno resistente, estes fixadores são duráveis e fáceis de higienizar, contribuindo para a manutenção de um ambiente de trabalho impecável e em conformidade com as normas EN de segurança alimentar. A sua utilização otimiza o fluxo de trabalho e minimiza erros na gestão de stocks.

### Características Técnicas

### Aplicações Profissionais

---

## Identificação HACCP — Principais Vantagens

---

#### Como estes cliques contribuem para a conformidade HACCP na minha cozinha?

Estes cliques azuis permitem uma identificação visual rápida e clara dos conteúdos dos recipientes, facilitando a separação de alimentos por tipo ou data de preparação, um pilar fundamental para a prevenção de contaminações cruzadas e para o cumprimento das diretrizes HACCP.

#### São compatíveis com todos os tipos de tampas de recipientes gastronorm?

Não, estes fixadores são especificamente concebidos para serem utilizados com tampas de polipropileno (PP) de recipientes gastronorm. A sua compatibilidade com outros materiais ou tipos de tampas não é garantida.

#### Qual a melhor forma de limpar e manter estes cliques?

Os cliques de polipropileno são facilmente laváveis à mão ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se a sua limpeza regular com detergente neutro e água quente para garantir a higiene e prolongar a sua vida útil.

#### Posso usar diferentes cores de cliques para categorizar diferentes tipos de alimentos?

Sim, a Hendi oferece cliques em diversas cores, cada uma associada a uma categoria alimentar específica (ex: azul para peixe, vermelho para carne crua). Este conjunto específico é azul, ideal para a identificação de produtos relacionados com peixe ou marisco, mas pode

complementar outros sistemas de codificação por cores.

**Quantos conjuntos de cliques devo adquirir para um restaurante de médio porte?**

Para um restaurante de médio porte, a quantidade ideal dependerá do volume de armazenamento e da variedade de produtos. Recomenda-se adquirir vários conjuntos para cada categoria de alimento, garantindo que todos os recipientes com tampas PP possam ser devidamente identificados e organizados.