

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 de Identificação HACCP para Tampas GN PP - Roxo (12 unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	HE880869	Modelo:	HE880869
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880869

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880869
EAN	8711369880869

Descricao Resumida

Conjunto de 12 cliques roxos para tampas de recipientes Gastronorm em PP, essenciais para uma identificação clara e segura de conteúdos na cozinha profissional, em conformidade com as normas HACCP.

Descricao Completa

A gestão visual e segura dos ingredientes na cozinha profissional é crucial para a conformidade com as normas HACCP. Estes marcadores coloridos, desenhados para tampas de recipientes Gastronorm em PP, facilitam a identificação rápida do conteúdo, otimizando o controlo de stock e a rotação de produtos.

clipes para tampas GN — Características Técnicas

Cor	Roxo
Quantidade	12 unidades
Compatibilidade	Tampas GN em Polipropileno (PP)
Peso Líquido	0,012 kg (conjunto)

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que gere múltiplas preparações diárias, estes marcadores são essenciais para manter a ordem e a segurança alimentar. O Gestor de F&B de hotel ou cantina escolar beneficia da clareza na organização dos stocks, garantindo a rastreabilidade e o cumprimento das diretrizes HACCP. Ideal também para pastelarias e pizzarias que necessitam de identificar rapidamente massas, recheios ou ingredientes sensíveis.

Organização HACCP — Principais Vantagens

A distinção destes marcadores reside na sua integração perfeita com as normas de segurança alimentar. A cor roxa permite uma categorização específica, evitando contaminações cruzadas e facilitando auditorias internas. A sua durabilidade e facilidade de aplicação em tampas GN de polipropileno asseguram uma solução prática e de baixo custo para a gestão eficiente da sua mise en place.

Como se limpam estes cliques para garantir a higiene?

A limpeza dos cliques é simples e pode ser feita manualmente com água morna e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça. O material resistente garante que não perdem a cor nem a integridade estrutural após lavagens frequentes, mantendo a higiene essencial.

Estes cliques são compatíveis com todos os tipos de tampas de recipientes Gastronorm?

Estes cliques são especificamente concebidos para serem utilizados com tampas de recipientes Gastronorm fabricadas em polipropileno (PP). A sua fixação é otimizada para este tipo de material, garantindo um encaixe seguro e uma identificação clara.

Qual a vantagem de usar a cor roxa para a identificação?

A cor roxa é frequentemente associada a uma categoria específica de alimentos nas diretrizes HACCP, como alérgenos ou produtos sem glúten, dependendo do sistema de codificação interno da cozinha. Utilizar uma cor padronizada ajuda a prevenir erros e a reforçar a segurança alimentar.

Quantos cliques vêm em cada embalagem e é suficiente para uma cozinha média?

Cada embalagem contém 12 unidades, o que é ideal para iniciar ou complementar um sistema de identificação em cozinhas de pequena a média dimensão. Para operações maiores ou para categorizar um vasto leque de ingredientes, poderá ser necessário adquirir embalagens adicionais.

Podem ser utilizados em ambientes de refrigeração ou congelação?

Sim, os cliques são fabricados com um material robusto que permite a sua utilização em ambientes com temperaturas variadas, incluindo refrigeração e congelação. Mantêm a sua funcionalidade e cor mesmo em condições de frio extremo, assegurando a identificação contínua dos produtos armazenados.