

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Marcadores Apagáveis para Recipientes de Alimentos, 2 unidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE871546	Modelo:	HE871546
Marca:	HENDI	EAN:	8711369871546

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE871546
EAN	8711369871546

Descricao Resumida

Conjunto de 2 marcadores apagáveis, ideais para identificar recipientes de alimentos em cozinhas profissionais e buffets. Permitem uma gestão flexível e higiénica.

Descricao Completa

Estes marcadores apagáveis são essenciais para a identificação clara e temporária de conteúdos em recipientes de alimentos, garantindo organização e higiene em cozinhas profissionais e serviços de buffet.

marcadores apagáveis para alimentos — Marcadores para Alimentos Apagáveis — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Quantidade por embalagem	2 unidades
Tipo de escrita	Apagável
Peso Líquido	0,022 kg

Aplicações Profissionais

Estes marcadores são ideais para qualquer estabelecimento que necessite de identificar temporariamente os seus produtos, como cantinas escolares e empresariais, restaurantes com serviço de buffet ou take-away, pastelarias, e empresas de catering. Permitem uma gestão eficiente do stock e a comunicação clara de informações sobre os alimentos.

Marcadores Apagáveis — Principais Vantagens

- **Flexibilidade na Identificação:** Permitem alterar facilmente as informações, adaptando-se a diferentes produtos e necessidades diárias.
- **Organização Aprimorada:** Contribuem para uma cozinha mais organizada, onde todos os recipientes estão devidamente identificados.
- **Higiene Reforçada:** Facilitam a rotulagem e a gestão de prazos, promovendo a segurança alimentar.
- **Reutilização:** Sendo apagáveis, reduzem o desperdício de etiquetas e materiais de identificação.
- **Comunicação Clara:** Asseguram que a equipa tem acesso rápido e claro às informações dos alimentos.

Para que servem estes marcadores?

Estes marcadores são utilizados para escrever e identificar o conteúdo de recipientes de alimentos, datas de preparação, alergénios ou outras informações relevantes em cozinhas profissionais e serviços de buffet.

Em que tipo de superfícies podem ser utilizados?

São ideais para superfícies não porosas, como plástico, vidro, metal ou cerâmica, comuns em recipientes de armazenamento de alimentos em cozinhas profissionais.

Como se apagam as marcações?

As marcações podem ser facilmente apagadas com um pano húmido ou um produto de limpeza adequado para a superfície, permitindo a reutilização dos recipientes.

Quantos marcadores vêm em cada embalagem?

Cada embalagem contém 2 unidades de marcadores, proporcionando um conjunto prático para as necessidades diárias da sua cozinha ou serviço.

São adequados para uso alimentar?

Estes marcadores são concebidos para escrever em recipientes de alimentos, mas a tinta não deve entrar em contacto direto com os alimentos. Devem ser utilizados apenas nas superfícies externas dos recipientes. ?