

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Etiquetas de Rotação de Alimentos 100x50mm, 500 un., Removíveis

Informacoes do Produto

SKU:	HE850657	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Etiquetas de rotação de alimentos 100x50mm, 500 un., para gestão de stock e segurança alimentar. Fáceis de remover, ideais para recipientes de plástico, metal e vidro, compatíveis com HACCP.

Descrição Completa

Estas etiquetas de rotação de alimentos de 100x50mm são essenciais para a gestão eficaz de stocks e conformidade HACCP em cozinhas profissionais, permitindo registar datas e notas importantes para a segurança alimentar.

Etiquetas de rotação de alimentos — Características Técnicas

Dimensões da Etiqueta	100 x 50 mm
Quantidade por Rolo	500 unidades
Material	Papel
Fácil de Remover	Sim
Compatibilidade HACCP	Sim
Espaço para Notas	Data, hora e notas
Idiomas no Autocolante	Dinamarquês, Norueguês, Sueco
Superfícies Adequadas	Plástico, metal e vidro
Peso Líquido	0,5 kg
Peso Bruto	0,508 kg

Aplicações Profissionais

Estas etiquetas são ideais para qualquer estabelecimento que necessite de uma gestão rigorosa do stock de alimentos, como restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. Permitem organizar o armazenamento em câmaras frigoríficas e despensas, garantindo a segurança alimentar e minimizando o desperdício em cozinhas profissionais.

Etiquetas de Rotação de Alimentos — Principais Vantagens

As Etiquetas de Rotação de Alimentos oferecem uma solução prática para o controlo de validade e frescura dos produtos. A sua fácil remoção evita resíduos indesejados nos recipientes, enquanto o espaço para notas permite uma personalização detalhada da informação. A compatibilidade com HACCP assegura a conformidade com as normas de segurança alimentar, e a sua aderência a plástico, metal e vidro confere-lhes grande versatilidade na cozinha.

Qual a principal função destas etiquetas na cozinha profissional?

A principal função é facilitar a rotação de stock de alimentos, permitindo registar datas de confeção, validade e outras notas importantes para garantir a frescura e segurança alimentar.

São fáceis de remover dos recipientes?

Sim, estas etiquetas são concebidas para serem facilmente removíveis, evitando deixar resíduos ou danificar os recipientes após a sua utilização.

Estas etiquetas são compatíveis com as normas HACCP?

Sim, estas etiquetas de rotação de alimentos são compatíveis com os requisitos do sistema HACCP, auxiliando na implementação de práticas de segurança e higiene alimentar.

Em que tipos de superfícies podem ser utilizadas?

São adequadas para utilização em diversos tipos de recipientes e superfícies comuns em cozinhas profissionais, incluindo plástico, metal e vidro.

Quantas etiquetas vêm num rolo?

Cada rolo contém 500 unidades de etiquetas, proporcionando um bom volume para a gestão diária de stocks em cozinhas profissionais.