

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



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

### Informacoes do Produto

SKU:	HE850879	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Etiquetas de rotação de alimentos removíveis (500 un., 100x50mm) para gestão de stock e segurança alimentar (HACCP) em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Assegurar a segurança alimentar e a rastreabilidade dos produtos é crucial em qualquer cozinha profissional. Estas etiquetas de rotação de alimentos de 100x50mm, com 500 unidades por rolo, foram concebidas para simplificar a gestão de stock, permitindo um controlo eficaz da data, hora e notas adicionais, em conformidade com as rigorosas normas HACCP. A sua facilidade de remoção evita resíduos indesejados e danificação dos recipientes, otimizando o fluxo de trabalho diário.

### Etiquetas de rotação de alimentos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxP)	100 x 50 mm
Quantidade por rolo	500 unidades
Peso líquido	0.5 kg
Peso bruto	0.508 kg
Material	Papel
Compatibilidade	Plástico, metal, vidro
Conformidade	HACCP
Idiomas	Português, Espanhol, Inglês
Característica	Fácil remoção, personalizável

### Aplicações Profissionais

Para o Chef ou o Gestor de F&B num restaurante de cozinha tradicional ou numa cantina, estas etiquetas são essenciais na organização de câmaras frigoríficas e despensas, garantindo a rotação FIFO (First-In, First-Out) de ingredientes e preparações. Proprietários de snack-bares e pastelarias valorizam a rapidez de identificação em recipientes de plástico, metal e vidro, assegurando a validade dos produtos e minimizando o desperdício alimentar, ao mesmo tempo que cumprem os requisitos de higiene e segurança.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A conformidade com as diretrizes HACCP é um diferencial chave destas etiquetas, vital para a segurança alimentar em qualquer estabelecimento. A sua formulação garante que se aderem firmemente, mas são removíveis sem deixar resíduos pegajosos, protegendo a integridade dos seus contentores. Com espaço para personalização e informações em três línguas (Português, Espanhol, Inglês), facilitam a comunicação e a padronização dos processos em equipas multiculturais, aumentando a eficiência operacional.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como garantem estas etiquetas a conformidade com as normas HACCP??**

*As etiquetas são concebidas para registar datas de confeção e validade, bem como notas importantes, permitindo um controlo rigoroso da rotação de alimentos e minimizando riscos de contaminação cruzada, um pilar das normas HACCP.*

### **São as etiquetas adequadas para uso em ambientes de refrigeração e congelação??**

*Sim, estas etiquetas foram desenvolvidas para manter a sua adesão e legibilidade em diversas condições de temperatura, tornando-as ideais para utilização em frigoríficos e congeladores de cozinhas profissionais.*

### **Qual a durabilidade da escrita nas etiquetas em ambientes de cozinha profissional??**

*A superfície das etiquetas permite a escrita com canetas ou marcadores comuns, e a tinta permanece visível e resistente a salpicos de água ou humidade típicos de ambientes de cozinha, assegurando a clareza da informação.*

### **Podem estas etiquetas ser usadas em diferentes tipos de contentores??**

*Sim, a sua adesão é eficaz em superfícies de plástico, metal e vidro, oferecendo versatilidade para etiquetar uma vasta gama de recipientes de armazenamento, desde cubas GN a caixas herméticas.*

### **Qual a vantagem da personalização do espaço para notas adicionais??**

*O espaço adicional para notas permite registar informações específicas como o nome do cozinheiro, ingredientes alergénicos, ou instruções de reaquecimento, otimizando a comunicação interna e a gestão de produtos mais complexos.*