

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 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.