

# 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



Hotelequip.pt

## Etiquetas Segurança Alimentar Easy-Removable, ø50mm, 500un.

### Informacoes do Produto

SKU:	HE850893	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Etiquetas de segurança alimentar para controlo FIFO, fáceis de remover, 75mm.  
Essencial para gestão HACCP em cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

A otimização da rotação de stock em qualquer cozinha profissional começa com uma sinalização clara e eficiente. Estas etiquetas de segurança alimentar "USAR PRIMEIRO", com 75mm e 500 unidades por rolo, foram concebidas para simplificar o cumprimento das normas HACCP e assegurar uma gestão de inventário intuitiva, reduzindo desperdícios e garantindo a frescura dos produtos.

### Etiquetas segurança alimentar — Características Técnicas

<b>Número de autocolantes por rolo</b>	500 unidades
<b>Diâmetro</b>	50 mm
<b>Material</b>	Papel
<b>Peso Líquido</b>	0,175 kg
<b>Peso Bruto</b>	0,18 kg
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	70 x 54 x 70 mm
<b>Idiomas</b>	Português, Espanhol, Inglês
<b>Conformidade</b>	HACCP

### Aplicações Profissionais

Para o Gestor de F&B de um hotel, que supervisiona múltiplas áreas de produção, estas etiquetas são cruciais para manter a uniformidade no controlo de stock em câmaras frigoríficas e despensas. Em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa ou snack-bares com elevado volume de serviço, o Chef Executivo beneficia da rapidez na identificação de produtos com prioridade de consumo, agilizando o processo de mise en place e prevenindo a quebra de temperatura.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Diferenciam-se pela sua versatilidade e facilidade de utilização, um aspeto fundamental em cozinhas com rotatividade intensa. A sua capacidade de ser facilmente removível de recipientes de plástico, metal e vidro, sem deixar resíduos, protege os seus investimentos em material durável. A indicação trilingue (Português, Espanhol, Inglês) e a conformidade com as diretrizes HACCP elevam o padrão de organização e segurança alimentar.

## Perguntas Frequentes

---

### **Como estas etiquetas contribuem para a conformidade HACCP na minha cozinha??**

*As etiquetas "USAR PRIMEIRO" facilitam a implementação dos princípios HACCP ao garantir a correta rotação dos produtos. A identificação clara do prazo de utilização evita o desperdício e a proliferação de bactérias, promovendo um ambiente seguro.*

### **Estas etiquetas podem ser usadas em qualquer tipo de recipiente??**

*Sim, são concebidas para aderir eficazmente a uma vasta gama de superfícies comuns em cozinhas profissionais, incluindo recipientes de plástico, metal e vidro. A sua fácil remoção assegura que os seus recipientes ficam limpos e prontos para reutilização.*

### **Qual a durabilidade da adesão e a facilidade de remoção destas etiquetas??**

*Estas etiquetas oferecem uma aderência segura durante o uso, mas são especialmente formuladas para serem removidas sem esforço ou resíduos. Isto é ideal para recipientes reutilizáveis, garantindo que a limpeza é rápida e eficiente sem deixar marcas pegajosas.*

### **Quantas etiquetas vêm em cada rolo e qual o seu diâmetro??**

*Cada rolo contém 500 autocolantes de segurança alimentar. Cada etiqueta tem um diâmetro de 50 mm, um tamanho otimizado para ser visível e legível em diversos tamanhos de embalagens e recipientes, mesmo em condições de serviço intenso.*

### **As etiquetas são legíveis para equipas de diferentes nacionalidades??**

*Sim, as etiquetas são impressas em três idiomas (Português, Espanhol e Inglês) para garantir que a mensagem "USAR PRIMEIRO" seja universalmente compreendida por toda a equipa, independentemente da sua nacionalidade, facilitando a comunicação e o controlo de stock.*