

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mandolina Profissional para Legumes e Fruta — 418x135x135mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE222652	Modelo:	HE222652
Marca:	HENDI	EAN:	8711369222652

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE222652
EAN	8711369222652

Descricao Resumida

Mandolina profissional em aço inoxidável para cortes precisos de legumes e fruta. Ajuste de espessura 1-9mm, inclui lâminas para juliana e proteção para os dedos. Lavável na máquina.

Descricao Completa

Esta mandolina profissional em aço inoxidável permite cortar e fatiar legumes e fruta com precisão, oferecendo espessuras ajustáveis de 1 a 9mm. É uma ferramenta essencial para a área de preparação em qualquer cozinha profissional.

mandolina profissional — Mandolina — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	418x135x135mm
Peso Líquido	1,5kg
Material Lâminas	Aço inoxidável
Material Superfície Corte	Aço inoxidável
Material Corpo	Aço inoxidável
Material Pega e Manípulo	ABS
Espessura Corte Lâmina Lisa	1-9mm (ajustável)
Lâminas Serrilhadas Incluídas	2 (4,5mm e 9mm para juliana)

Material Lâminas Serrilhadas	Aço inoxidável AISI 304
Proteção Dedos	Sim (Polipropileno com espigões AISI 304)
Base	Suporte retrátil com pé antiderrapante (TPR)
Lavagem	Adequado para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Esta mandolina é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de cortes precisos e rápidos de legumes e fruta. É particularmente útil em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, roulotes e food trucks para a preparação de saladas, batatas fritas caseiras ou guarnições. Também se adapta bem a pastelarias com confeção, cantinas e hotéis para otimizar o tempo na área de preparação.

Mandolina — Principais Vantagens

- Cortes uniformes e precisos: Garante consistência na espessura das fatias e julianas, essencial para a qualidade e apresentação dos pratos.
- Versatilidade de corte: Inclui lâmina lisa ajustável (1-9mm) e duas lâminas serrilhadas para juliana (4,5mm e 9mm), permitindo diversas preparações.
- Segurança e estabilidade: Equipada com proteção para os dedos e pés antiderrapantes, minimizando riscos de acidentes durante a utilização.
- Durabilidade e higiene: Construção robusta em aço inoxidável e compatibilidade com máquina de lavar loiça, assegurando longevidade e fácil limpeza.
- Otimização do tempo: Acelera o processo de preparação de ingredientes, aumentando a eficiência na cozinha profissional.

Qual a espessura mínima e máxima de corte que esta mandolina permite?

A lâmina lisa desta mandolina permite ajustar a espessura de corte entre 1mm e 9mm, através de um manípulo lateral.

Que tipos de corte consigo fazer com esta mandolina?

Consegue realizar cortes em fatias finas com a lâmina lisa e cortes em juliana de 4,5mm ou 9mm de espessura com as duas lâminas serrilhadas incluídas.

?

Esta mandolina é segura para utilizar?

?

Sim, a mandolina inclui uma proteção para os dedos em polipropileno com espigões em aço inoxidável, que ajuda a segurar os alimentos e a proteger as mãos durante o corte. Possui também pés antiderrapantes para maior estabilidade.

Posso lavar esta mandolina na máquina de lavar loiça?

Sim, a mandolina é totalmente adequada para lavagem em máquina de lavar loiça, facilitando a sua limpeza e manutenção diária.

Quais os materiais de construção desta mandolina?

As lâminas, a superfície de corte e o corpo são fabricados em aço inoxidável. A pega e o manípulo são de ABS, e os pés antiderrapantes de borracha termoplástica (TPR).