

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



Mandolina Japonesa Profissional para Corte Preciso 380x180mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE221297	Modelo:	221297
Marca:	HENDI	EAN:	8711369221297

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	221297
EAN	8711369221297

Descricao Resumida

Mandolina profissional com lâmina em aço inoxidável e corpo em ABS/PP, ideal para cortes precisos de legumes e frutas em qualquer cozinha.

Descricao Completa

Esta mandolina profissional foi concebida para cortes rápidos e consistentes de legumes e frutas em cozinhas de alta produção, garantindo eficiência e uniformidade.

Mandolina Japonesa Profissional — Mandolina — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	380 x 180 x 64 mm
Peso Líquido	0,586 kg
Peso Bruto	0,72 kg
Materiais	Plásticos, Metais
Outros Materiais	ABS, PP, Aço inoxidável SUS 420J2

Mandolina — Aplicações Profissionais

Este utensílio é indispensável em qualquer área de preparação de cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e snack-bares, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para chefs e gestores de F&B que necessitam de agilizar o corte de legumes e frutas para saladas, guarnições ou preparações mais elaboradas em pizzarias, churrasqueiras e hotéis.

Mandolina — Principais Vantagens

- Permite um corte rápido, consistente e preciso, tanto em fatias muito finas como em juliana.

- O ajuste suave da espessura de corte oferece versatilidade para diversas preparações culinárias.
- A superfície de corte larga é adequada para vegetais e frutas de maior dimensão, como curgete, couve ou beringela.
- Inclui proteção para os dedos/suporte para legumes e frutas, aumentando a segurança durante a utilização.