

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mandolina Profissional Inox com Lâminas Ajustáveis e Protetor

Informacoes do Produto

SKU:	LA60357	Modelo:	LA60357
Marca:	LACOR	EAN:	8414271603570

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60357
EAN	8414271603570

Descricao Resumida

Mandolina profissional em aço inoxidável 18/10 com lâminas giratórias e protetor ergonómico. Oferece 4 tipos de corte: liso (0-9mm), juliana (3mm e 9mm) e ondulado. Essencial para cortes precisos e seguros.

Descrição Completa

Esta mandolina profissional em aço inoxidável 18/10 foi concebida para oferecer cortes precisos e uniformes, essenciais na preparação de legumes e frutas em cozinhas de alta exigência. Garante eficiência e segurança no manuseamento diário.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Dimensões (C x L x A)	47,2 x 22,0 x 11,1 cm
Peso	2,45 kg
Tipos de Corte	Liso (espessura ajustável 0-9 mm), Juliana (tiras de 3 mm), Juliana (tiras de 9 mm), Ondulado
Segurança	Pés e pega antiderrapantes, protetor ergonómico incluído

Aplicações Profissionais

Esta mandolina é uma ferramenta indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de alta gastronomia a cantinas escolares e empresariais. É ideal para a preparação rápida e uniforme de legumes e frutas em hotéis, serviços de catering, pastelarias com confeitaria, e até em snack-bars ou roulotes que exigem cortes consistentes para batatas fritas, saladas ou guarnições. Permite otimizar o tempo de preparação e garantir a apresentação impecável dos pratos.

Mandolina Profissional — Principais Vantagens

- Precisão Superior:** Lâminas giratórias e ajuste de espessura que garantem cortes uniformes e consistentes.
- Versatilidade de Cortes:** Capacidade para realizar cortes lisos, juliana em duas espessuras e ondulados, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.

- **Construção Robusta:** Fabricada em aço inoxidável 18/10, assegura durabilidade e resistência à corrosão para uso intensivo.
- **Segurança Otimizada:** Equipada com pés e pega antiderrapantes, e um protetor ergonómico para minimizar riscos durante a utilização.
- **Fácil Limpeza:** O design permite uma limpeza rápida e eficiente, cumprindo as normas de higiene em cozinhas profissionais.

Como se ajusta a espessura de corte nesta mandolina?

A espessura do corte liso é ajustável através de um mecanismo integrado, permitindo variar entre 0 e 9 mm para se adaptar às suas necessidades específicas de preparação.

Que medidas de segurança possui para o utilizador?

Esta mandolina inclui pés e uma pega antiderrapantes para estabilidade durante o uso, e é fornecida com um protetor ergonómico para as mãos, garantindo uma operação mais segura e minimizando o risco de acidentes.

É adequada para cortar batatas fritas em palitos?

Sim, a função de corte Juliana permite obter tiras de 3 mm ou 9 mm, ideal para preparar batatas fritas em palitos uniformes, bem como outros legumes para saladas ou guarnições.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste equipamento?

Devido à sua construção em aço inoxidável, a limpeza é simples. Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização, secando de imediato para preservar o material e as lâminas.

Este equipamento é robusto para uso diário em cozinhas profissionais?

Sim, a mandolina é fabricada em aço inoxidável 18/10, um material conhecido pela sua durabilidade e resistência, tornando-a perfeitamente adequada para o uso contínuo e exigente em ambientes de cozinha profissional.