



Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

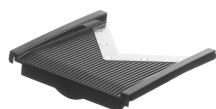
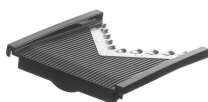
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Mandolina Profissional Tipo V com 5 Lâminas Ajustáveis

Informacoes do Produto

SKU:	HE222614	Modelo:	222614
Marca:	HENDI	EAN:	8711369222614

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	222614
EAN	8711369222614
Material	Plástico

Descricao Resumida

Mandolina profissional tipo V com 5 lâminas em aço inoxidável e espessura de corte ajustável de 1 a 9 mm. Ideal para cortes precisos e uniformes.

Descricao Completa

Esta mandolina profissional tipo V é uma ferramenta essencial para a preparação rápida e uniforme de legumes e frutas em qualquer cozinha. Construída em PP e ABS robustos, garante durabilidade e precisão no corte, otimizando o tempo de preparação.

mandolina tipo v — Mandolina — Características Técnicas

Material	PP, ABS, Aço inoxidável
Lâmina Principal	Tipo V
Lâminas Adicionais	5 lâminas em aço inoxidável
Corte Juliana/Batata Frita	6 mm ou 9 mm
Espessura de Rodela Ajustável	1 a 9 mm
Dimensões (L x P x A)	380 x 150 x 163 mm
Altura com Suporte Aberto	140 mm
Peso Líquido	0,9 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares e pastelarias com confeitaria que necessitam de cortes precisos para batatas fritas, juliana de legumes ou rodela uniformes. Perfeita também para cantinas, hotéis e serviços de catering que preparam grandes volumes de alimentos frescos diariamente.

Mandolina — Principais Vantagens

- Lâmina principal em V para cortes mais suaves e eficientes.
- Inclui 5 lâminas em aço inoxidável de alta qualidade para diversas aplicações.
- Espessura de corte ajustável de 1 a 9 mm, oferecendo versatilidade.
- Suporte dobrável com pé em borracha para estabilidade e arrumação compacta.
- Suporte de produto com pinos metálicos para segurança e aproveitamento máximo.

Que tipo de cortes consigo fazer com esta mandolina?

Esta mandolina permite realizar cortes em rodela com espessura ajustável de 1 a 9 mm, e cortes tipo juliana ou batata frita com larguras de 6 mm ou 9 mm, graças às suas lâminas intermutáveis.

É segura para uso profissional?

Sim, a mandolina inclui um suporte de produto com pinos metálicos que protege as mãos do utilizador durante o corte, garantindo maior segurança em ambientes de cozinha profissional.

Qual o material das lâminas?

As 5 lâminas incluídas, bem como a lâmina de corte principal em V, são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e precisão no corte.

É fácil de arrumar?

Sim, esta mandolina possui um suporte dobrável que facilita a sua arrumação em espaços reduzidos, sendo ideal para cozinhas com otimização de espaço.

Quais as dimensões da mandolina?

A mandolina tem dimensões de 380 x 150 x 163 mm (largura x profundidade x altura). Com o suporte aberto, a altura total é de 140 mm.