

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mandolina Japonesa Profissional com 3 Lâminas Juliana

Informacoes do Produto

SKU:	HE221280	Modelo:	221280
Marca:	HENDI	EAN:	8711369221280

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	221280
EAN	8711369221280
Material	Plástico

Descricao Resumida

Mandolina japonesa profissional para cortes precisos e consistentes. Inclui 3 lâminas juliana (1, 2, 8 mm) e proteção para dedos. Ajuste suave da espessura.

Descricao Completa

Esta mandolina japonesa permite cortes rápidos e consistentes de vegetais e frutas, com ajuste suave da espessura e três lâminas intermutáveis para juliana de 1mm, 2mm e 8mm.

Mandolina japonesa profissional — Mandolina Japonesa — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	380 x 158 x 66 mm
Peso Líquido	0,55 kg
Peso Bruto	0,68 kg
Material Principal	Plásticos, Metais
Materiais Adicionais	ABS, PP, Aço inoxidável SUS 420J2
Lâminas Incluídas	3 (1mm, 2mm, 8mm para juliana)
Ajuste de Espessura	Suave e contínuo
Segurança	Proteção para dedos/vegetais, suporte para fruta

Aplicações Profissionais

Esta mandolina é uma ferramenta essencial para a área de preparação em restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confecção, cantinas escolares e empresariais, e food trucks. É ideal para chefs e gestores de F&B que necessitam de cortes precisos e uniformes de vegetais e frutas para saladas, guarnições, batatas fritas ou outras preparações que exigem consistência.

Mandolina — Principais Vantagens

- Cortes rápidos e consistentes, otimizando o tempo de preparação na cozinha profissional.
- Ajuste de espessura contínuo para máxima versatilidade em diferentes tipos de corte.
- Três lâminas serrilhadas para juliana, permitindo diferentes texturas e apresentações.
- Inclui proteção para os dedos, garantindo segurança durante a utilização intensiva.
- Construção robusta em ABS, PP e aço inoxidável para durabilidade e fácil limpeza.

Que tipos de corte consigo fazer com esta mandolina?

Esta mandolina permite fatiar vegetais e frutas em espessuras ajustáveis e criar cortes em juliana de 1mm, 2mm ou 8mm, graças às lâminas serrilhadas intermutáveis incluídas.

É fácil ajustar a espessura de corte?

Sim, o ajuste da espessura de corte é suave e contínuo, permitindo uma precisão elevada para diferentes preparações culinárias, desde fatias muito finas a mais grossas.

As lâminas são fáceis de trocar?

Sim, as três lâminas serrilhadas para juliana são facilmente substituíveis, agilizando a adaptação a diferentes necessidades de corte e otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

Inclui algum dispositivo de segurança?

Sim, a mandolina é fornecida com uma proteção para os dedos e um suporte para vegetais/fruta, garantindo uma utilização segura e minimizando o risco de acidentes durante a preparação.

Qual a durabilidade dos materiais?

Fabricada com plásticos ABS e PP de alta resistência e lâminas em aço inoxidável SUS 420J2, esta mandolina foi concebida para uso profissional intensivo, garantindo durabilidade e higiene.