

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

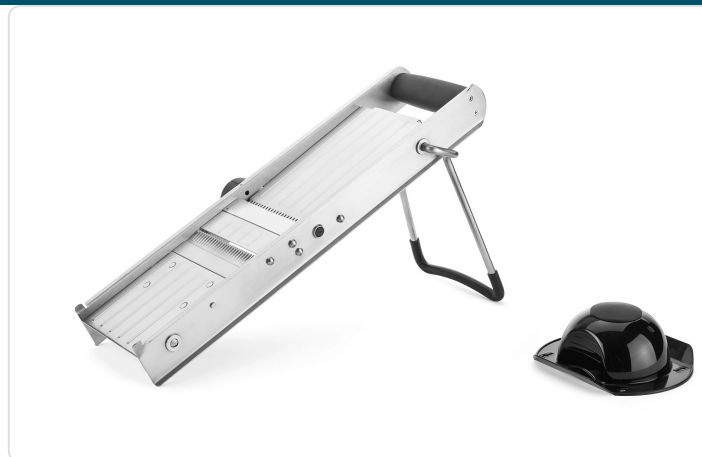


Mandolina Profissional em Aço Inoxidável com Guias de Espessura

Informacoes do Produto

SKU:	PJP975600	Modelo:	P975600
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661975605

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P975600
EAN	8421661975605
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Mandolina profissional em aço inoxidável para cortes precisos e uniformes. Com 3 guias de espessura e bloco propulsor de segurança. Otimiza a preparação de legumes e frutas.

Descricao Completa

Esta mandolina profissional em aço inoxidável foi concebida para otimizar a preparação de legumes e frutas, garantindo cortes precisos e uniformes. As guias de espessura ajustáveis oferecem versatilidade para diversas necessidades de corte em cozinhas profissionais.

Mandolina Profissional — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	50 cm
Profundidade	19 cm
Altura	10 cm
Peso	1.68 kg
Guias de Espessura	3
Bloco Propulsor	Arredondado
Barra de Suporte	Dobrável
Estilos de Corte	Variados

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, e hotéis que necessitam de preparar grandes volumes de legumes e frutas de forma rápida e consistente. Perfeita para saladas, guarnições e preparação de ingredientes para pratos complexos.

Mandolina — Principais Vantagens

- Otimização do tempo de preparação de alimentos.
- Cortes precisos e uniformes, essenciais para a apresentação e confeção.
- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e longevidade.
- Bloco propulsor arredondado para segurança do utilizador.
- Barra de suporte dobrável que garante estabilidade durante o uso.
- Versatilidade com múltiplas guias de espessura para diferentes estilos de corte.

Esta mandolina é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e design robusto tornam-na ideal para o uso contínuo e exigente de cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e eficiência.

Quais são as opções de espessura de corte disponíveis?

Esta mandolina inclui três guias de espessura ajustáveis, permitindo ao utilizador seleccionar a espessura desejada para cada tipo de alimento e preparação.

Como é garantida a segurança durante a utilização?

A mandolina está equipada com um bloco propulsor arredondado que protege as mãos do utilizador das lâminas afiadas, e uma barra de suporte dobrável que assegura a estabilidade durante o corte.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o material em aço inoxidável facilita a limpeza e a manutenção da higiene. Recomenda-se a lavagem manual cuidadosa para preservar o fio das lâminas.

Pode ser utilizada para cortar diferentes tipos de alimentos?

Sim, esta mandolina é versátil e pode ser utilizada para uma vasta gama de legumes e frutas, como batatas, cebolas, tomates, pepinos e muito mais, graças às suas lâminas afiadas e guias de espessura.

?