

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mandolina de Cozinha Básica em Aço Inoxidável e Plástico

Informacoes do Produto

SKU:	IB772400	Modelo:	772400
Marca:	IBILI	EAN:	8411922077568

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	772400
EAN	8411922077568
Material	Plástico

Descricao Resumida

Mandolina de cozinha profissional com lâminas em aço inoxidável para cortes precisos e uniformes de legumes e frutas. Essencial para otimizar a preparação em qualquer cozinha.

Descricao Completa

Facilite a sua *mise en place* com a mandolina manual EASYCOOK BASIC, ideal para cortes rápidos e uniformes em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Este utensílio essencial permite preparar vegetais, frutas e outros ingredientes com precisão, otimizando o tempo de serviço em momentos de maior movimento.

mandolina profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Plástico / Aço Inoxidável
Nº de Imagens	6

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de sushi, pizzarias, ou qualquer estabelecimento que necessite de cortes precisos e rápidos de vegetais. A sua simplicidade de uso torna-a perfeita para operações de snack-bar e roulotes que lidam com alto volume de preparação durante o serviço contínuo.

Eficácia e Simplicidade — Principais Vantagens

A combinação de lâmina em aço inoxidável e corpo em plástico resistente garante durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de higiene em cozinhas profissionais. Permite obter fatias uniformes rapidamente, melhorando a apresentação dos pratos e a eficiência da equipa.

Perguntas Frequentes

Qual o material principal desta mandolina?

A mandolina EASYCOOK BASIC combina lâminas em aço inoxidável com um corpo em plástico resistente, assegurando durabilidade e facilidade de manutenção.

É adequada para uso intensivo em cozinhas de restaurantes?

Sim, a sua construção robusta e a simplicidade de operação tornam-na uma excelente opção para a preparação diária de ingredientes em estabelecimentos com diferentes volumes de serviço.

Que tipo de cortes esta mandolina permite fazer?

Esta mandolina foi concebida para realizar cortes uniformes de vegetais e frutas, como fatias finas, ideais para guarnições, saladas ou preparações que exigem consistência.

A limpeza deste utensílio é complicada?

Não, a sua estrutura simples com lâmina em aço inoxidável permite uma limpeza rápida e eficaz, facilitando a manutenção das normas de higiene na cozinha profissional.

Este modelo inclui diferentes lâminas para variar os cortes?

O modelo EASYCOOK BASIC foi concebido para realizar cortes básicos e uniformes. Para variar os tipos de corte, consulte a nossa gama completa de mandolinas profissionais.