

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Maçarico de Cozinha Profissional com Chama Forte

Informacoes do Produto

SKU:	PJP979000	Modelo:	P979000
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661979009

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P979000
EAN	8421661979009
Cor	Preto
Material	Plástico

Descricao Resumida

Maçarico de cozinha profissional em ABS e alumínio, com chama super forte para caramelizar e gratinar. Leve, durável e com pega ergonómica para controlo preciso.

Descricao Completa

Este maçarico de cozinha profissional, construído em ABS e alumínio, oferece uma chama potente para caramelizar, gratinar e finalizar pratos com precisão e rapidez.

soplete de cozinha — Maçarico de Cozinha — Características Técnicas

Material	ABS e Alumínio
Cor	Preto
Largura	210 mm
Profundidade	290 mm
Altura	70 mm
Peso	0.34 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, cafés com confeção própria, restaurantes gourmet, hotéis e serviços de catering. Perfeito para caramelizar o açúcar em crème brûlée, gratinar merengues, tostar queijos em sanduíches ou tapas, e finalizar sobremesas ou pratos salgados que exijam um acabamento crocante e dourado. Também útil em hamburgarias para tostar pães ou derreter queijo rapidamente.

Maçarico de Cozinha — Principais Vantagens

- Chama potente e ajustável para resultados rápidos e uniformes em diversas preparações.
- Construção robusta em ABS e alumínio, garantindo durabilidade e resistência para o uso intensivo em cozinhas profissionais.
- Design ergonómico com pega confortável, proporcionando um controlo preciso e seguro durante a utilização.
- Leve e fácil de manusear, ideal para tarefas que exigem agilidade e precisão.

Que tipo de gás utiliza este maçarico?

?

Este maçarico é compatível com gás butano, comumente utilizado em isqueiros recarregáveis. O gás não está incluído.

É seguro utilizar este maçarico em ambientes profissionais?

Sim, o design ergonómico e a construção robusta em ABS e alumínio garantem segurança e durabilidade para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Posso ajustar a intensidade da chama?

Sim, o maçarico permite ajustar a intensidade da chama para se adaptar a diferentes necessidades de caramelização ou gratinagem.

Como se recarrega o maçarico?

O maçarico é recarregável através de uma válvula na base, utilizando uma botija de gás butano padrão.

Que tipo de manutenção é necessária?

A manutenção é mínima, consistindo na limpeza regular da superfície com um pano húmido e na verificação periódica da válvula de gás.