

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:	PJP979200	Modelo:	P979200
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661979207

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P979200
EAN	8421661979207
Cor	Preto
Material	Plástico

Descricao Resumida

Maçarico de cozinha profissional em ABS e alumínio, com chama forte para caramelizar, gratinar e selar. Leve e durável, com pega confortável. Ideal para pastelaria e restauração.

Descricao Completa

Este maçarico de cozinha profissional, fabricado em ABS e alumínio, oferece uma chama forte e controlada, ideal para caramelizar, gratinar e selar alimentos com precisão em ambientes de produção.

Maçarico de Cozinha — Características Técnicas

Material	ABS e Alumínio
Cor	Preto
Largura	70 mm
Profundidade	240 mm
Altura	190 mm
Peso	0.19 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	10 unidades

Aplicações Profissionais

Este maçarico é uma ferramenta indispensável para chefs e pasteleiros, ideal para restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, hamburgarias, snack-bares, hotéis e serviços de catering. Perfeito para finalizar pratos como crème brûlée, tartes de merengue, caramelizar açúcar, gratinar queijos, selar carnes ou queimar a pele de vegetais como pimentos e tomates, conferindo um toque profissional e saboroso.

Maçarico Cozinha — Principais Vantagens

A sua chama forte e precisa permite um trabalho rápido e eficiente. A combinação de ABS e alumínio confere-lhe leveza e durabilidade, tornando-o resistente ao uso diário em ambientes exigentes. A pega ergonómica assegura um controlo constante e confortável, essencial para tarefas que exigem

precisão e segurança. É uma ferramenta versátil, adaptável a diversas técnicas culinárias, desde a doçaria à confeção de pratos salgados.

Qual o tipo de gás que este maçarico utiliza?

Este maçarico é compatível com gás butano, facilmente recarregável através da válvula na base. Recomenda-se o uso de gás de isqueiro de boa qualidade para um desempenho ótimo.

É fácil de manusear e seguro para uso profissional?

Sim, o design leve em ABS e alumínio, juntamente com a pega ergonómica, garante um manuseamento confortável e seguro. Possui um controlo de chama preciso para evitar acidentes.

Qual a durabilidade esperada do maçarico?

Fabricado com materiais resistentes como ABS e alumínio, este maçarico foi concebido para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo uma longa vida útil com manutenção adequada.

Pode ser usado para selar carnes ou apenas para doçaria?

A chama forte e controlada deste maçarico permite uma vasta gama de aplicações, incluindo selar carnes, queimar peles de pimentos ou tomates, e, claro, todas as tarefas de caramelização e gratinagem em doçaria.

Como se faz a recarga do gás?

A recarga é simples: vire o maçarico de cabeça para baixo e insira a ponta da botija de gás butano na válvula de enchimento na base. Pressione firmemente por alguns segundos até estar cheio.