

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



Hotelequip.pt

Maçarico Culinário Mini para Acabamentos Precisos em Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	IB793400T	Modelo:	793400T
Marca:	IBILI	EAN:	8411922446944

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	793400T

EAN

8411922446944

Material

Plástico

Descricao Resumida

Maçarico culinário mini, essencial para acabamentos precisos em pastelaria e cozinha. Ideal para caramelizar, gratinar e tostar com controlo total.

Descricao Completa

Este maçarico culinário compacto é uma ferramenta essencial para acabamentos precisos em pastelaria e cozinha, ideal para caramelizar, gratinar ou tostar superfícies de forma controlada.

Características Técnicas

Tipo	Maçarico Culinário
Material	Corpo em plástico, bico metálico

Aplicações Profissionais

Este maçarico é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde pastelarias e padarias que necessitam de caramelizar cremes e merengues, a restaurantes que preparam *crème brûlée* ou gratinam queijos. É também uma ferramenta útil em snack-bares, roulotes e food trucks para dar o toque final a sobremesas ou pratos salgados que exigem um acabamento tostado ou crocante.

Maçarico Culinário — Principais Vantagens

- **Precisão no Acabamento:** Permite um controlo rigoroso da chama para resultados perfeitos.
- **Compacto e Leve:** Fácil de manusear e armazenar, ideal para espaços reduzidos.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de aplicações em pastelaria e cozinha.
- **Construção Durável:** Combinação de plástico resistente e metal para uso intensivo.
- **Segurança:** Design pensado para uma utilização segura e eficiente.

Como se recarrega este maçarico culinário?

Este maçarico é geralmente recarregável com gás butano para isqueiros, através de uma válvula na base do aparelho.

É seguro utilizar este maçarico em cozinhas profissionais?

Sim, quando utilizado de acordo com as instruções do fabricante e as normas de segurança da cozinha, é uma ferramenta segura e eficaz.

Que tipo de acabamentos posso obter com este maçarico?

Pode caramelizar açúcar em sobremesas, gratinar queijos, tostar merengues, dar cor a carnes ou vegetais, e derreter coberturas de forma controlada.

Qual a durabilidade esperada de um maçarico culinário?

A durabilidade depende da frequência de uso e da manutenção adequada. Com os devidos cuidados, um maçarico de qualidade pode durar vários anos em ambiente profissional.

Este maçarico é adequado para uso em food trucks?

Sim, o seu tamanho compacto e facilidade de manuseamento tornam-no ideal para espaços mais pequenos e para a mobilidade exigida em food trucks.