

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 a Gás Profissional para Cozinha e Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	LA68984	Modelo:	LA68984
Marca:	LACOR	EAN:	8414271689840

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA68984
EAN	8414271689840
Energia	Gás

Descricao Resumida

Maçarico a gás profissional para caramelizar, gratinar e flambar. Com ignição integrada e regulador de chama, oferece precisão e segurança para acabamentos culinários.

Descricao Completa

Este maçarico a gás profissional é uma ferramenta essencial para acabamentos culinários, permitindo caramelizar, gratinar e flambar com precisão em qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	20,0 x 14,0 x 3,0 cm
Peso	165 g
Ignição	Integrada (não requer fonte externa)
Controlo de Chama	Regulador de intensidade

Aplicações Profissionais

Este maçarico a gás é ideal para pastelarias que preparam sobremesas como crème brûlée, merengues tostados ou tartes de limão. É igualmente indispensável em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa para gratinar pratos, em hamburgarias para derreter queijo rapidamente, ou em serviços de catering para acabamentos de última hora.

Maçarico a Gás — Principais Vantagens

A sua ignição integrada elimina a necessidade de uma fonte de fogo externa, agilizando o trabalho. O regulador de intensidade da chama permite um controlo preciso, essencial para acabamentos delicados ou para caramelizar rapidamente. Leve e ergonómico, facilita a utilização prolongada em ambientes de cozinha profissional.

Perguntas Frequentes sobre Maçaricos a Gás

Como se recarrega este maçarico a gás?

Este maçarico é compatível com recargas de gás butano padrão, facilmente disponíveis no mercado. O processo de recarga é simples e rápido, garantindo que o equipamento esteja

sempre pronto a usar.

É seguro utilizar este maçarico em cozinhas profissionais?

Sim, este maçarico foi concebido para uso profissional, incorporando um sistema de ignição seguro e um regulador de chama que permite controlo total, minimizando riscos. Recomenda-se sempre seguir as instruções de segurança do fabricante.

Quais as principais aplicações culinárias deste maçarico?

É ideal para caramelizar açúcar em sobremesas como crème brûlée, gratinar queijos em pratos salgados, tostar merengues, flambar carnes ou frutas, e dar um acabamento profissional a diversos pratos em pastelarias e restaurantes.

Este maçarico é adequado para uso contínuo em ambientes de alta produção?

Concebido para durabilidade e eficiência, este maçarico suporta o uso frequente exigido em cozinhas profissionais. A sua construção robusta e a facilidade de recarga garantem um desempenho consistente mesmo em períodos de maior atividade.

Qual a importância do regulador de intensidade da chama?

O regulador permite ajustar a força e o tamanho da chama, oferecendo controlo total sobre o processo de caramelização ou tostagem. Isto é crucial para evitar queimar os alimentos e para obter resultados perfeitos em diferentes tipos de preparações.