

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



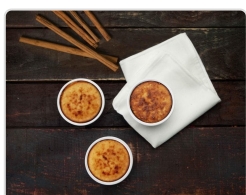
Hotelequip.pt

Pistola de Gás para Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	LA68969	Modelo:	68969
Marca:	LACOR	EAN:	8414271689697

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	68969
EAN	8414271689697

Descricao Resumida

Características Técnicas:

Gás: Butano

Descricao Completa

Descrição Técnica:

Já faz um tempo que os chefs têm incorporado em suas cozinhas das pistolas de gás ou também chamados de pontas, misturadores e tubos. Mas não só aqui. Também são muitas as cozinhas de casas que se atrevem a usá-los. E é que não só servem para caramelizar o açúcar, em bolos ou em cremes, seu uso vai muito mais além. Você pode derreter o queijo, gratinado de forma rápida pequenas superfícies, dar um toque tostado e crocante à carne para assar legumes, queimar a pele dos tomates ou pimentos para pelar-lo...

Projeto com punho resistente e arredondada livre de arestas que farão com que seu uso seja mais confortável na aderência

Auto-ignição por piectric elétrico

Recarregável com gás butano

Chama antiretorno

Controle ajustável da chama

Sistema seguro de palete

Base estável para suportar de pé sobre a bancada

Portátil, sem fio e leve

USO SEGURO

Você deve manter a arma de fogo de gás, longe das crianças

Você tem que ter cuidado, se o alimento que você vai dirigir a chamada está vazio em um utensílio de madeira. Se você estiver sobre um utensílio metálico, também deve ter cuidado, já que pode transmitir o calor de tuas mãos

Se você vai usar a arma de fogo para dourar ou caramelizar, você não deve direcionar a chamada diretamente para o recipiente para evitar que o calor faça explodir