

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 04/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Maçarico de Gás para Pastelaria com Ignição Piezoelétrica

Informações do Produto

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

Imagens do Produto



Especificações

Marca	LACOR
Modelo	LA68969
EAN	8414271689697

Descrição Resumida

Maçarico de gás butano com ignição piezoelétrica e chama ajustável. Ideal para caramelizar, gratinar e dar acabamentos precisos em pastelaria e cozinha profissional.

Descricao Completa

Injete calor de precisão nas suas criações de pastelaria com este maçarico a gás butano, equipado com ignição piezoelétrica e controlo de chama ajustável. Ideal para caramelização de açúcar, douração de sobremesas e trabalhos de detalhe em confeitaria.

Maçarico a Gás Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Gás	Butano
Sistema de Ignição	Autoencendido por piezoelétrico
Controlo de Chama	Ajustável
Segurança	Llama antiretorno; Sistema seguro de blocagem
Reenchimento	Fácil reenchimento de gás butano
Dimensões (C x L x A)	60 x 110 x 140 mm
Peso	130 g

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias e confeitarias que necessitam de acabamentos de precisão, como a douração de merengues, a caramelização de açúcares em sobremesas tipo crème brûlée ou a obtenção de texturas crocantes. Chefs de cozinha em restaurantes que procuram um toque final profissional para os seus pratos também beneficiam da sua versatilidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este maçarico oferece ignição instantânea e um controlo de chama preciso, essencial para trabalhos delicados em confeitaria, garantindo segurança com a sua chama anti-retorno e sistema de blocagem. O fácil reenchimento de butano assegura disponibilidade contínua para o serviço.

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de gás utilizado?

Utiliza gás butano, facilmente recarregável.

É seguro de usar em ambientes profissionais?

Sim, possui chama antiretorno e um sistema de blocagem para garantir a segurança durante a utilização.

Qual a sua principal aplicação na cozinha profissional?

É ideal para caramelizar açúcares, douraões, criar texturas crocantes e outros acabamentos de precisão em pastelaria e confeitaria.

O controlo da chama é preciso?

Sim, o controlo de chama é ajustável, permitindo trabalhos detalhados e precisos.

Qual o peso e dimensões deste maçarico?

Pesa apenas 130g e tem dimensões compactas de 60 x 110 x 140 mm, facilitando o manuseamento.