

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cabeça de Maçarico a Gás Profissional com Adaptador

Informacoes do Produto

SKU:	LA68974	Modelo:	LA68974
Marca:	LACOR	EAN:	8414271689741

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA68974
EAN	8414271689741

Descricao Resumida

Cabeça de maçarico a gás profissional com adaptador, ideal para caramelizar, gratinar e flambar em pastelarias e cozinhas. Leve e fácil de manusear.

Descricao Completa

Esta cabeça de maçarico a gás profissional é projetada para uso em cozinhas e pastelarias, permitindo caramelizar, gratinar e flambar com precisão. Inclui um adaptador para compatibilidade com diversos tipos de garrafas de gás.

Características Técnicas

Dimensões Aproximadas	20,0 x 14,0 x 3,0 cm
Peso	200 g

Aplicações Profissionais

Este maçarico é um utensílio indispensável em pastelarias para caramelizar açúcar em sobremesas como crème brûlée, merengues e tartes. Em restaurantes, é utilizado para gratinar queijos em pratos como lasanhas ou sopas de cebola, flambar carnes ou frutas, e dar um acabamento dourado e crocante a diversos pratos. É igualmente útil em snack-bares e food trucks para finalizações rápidas e apelativas.

Maçarico a Gás — Principais Vantagens

- **Precisão na Chama:** Permite um controlo exato da intensidade e direção da chama para resultados perfeitos.
- **Versatilidade de Gás:** Inclui um adaptador que garante compatibilidade com diferentes tipos de garrafas de gás.
- **Leve e Ergonómico:** Com apenas 200g, é fácil de manusear, reduzindo a fadiga em utilizações prolongadas.
- **Acabamentos Profissionais:** Ideal para caramelizar, gratinar e flambar, elevando a qualidade visual e gustativa dos pratos.
- **Durabilidade:** Construção robusta para suportar o uso diário em ambientes de cozinha profissional.

Qual a compatibilidade deste maçarico com garrafas de gás?

Este maçarico inclui um adaptador, permitindo a sua utilização com diversos tipos de garrafas de gás disponíveis no mercado profissional.

Para que tipo de preparações culinárias é este maçarico mais adequado?

É ideal para caramelizar açúcar em sobremesas como crème brûlée, gratinar queijos, flambar alimentos e dar um acabamento dourado a pratos.

Este maçarico é fácil de manusear em ambientes de cozinha profissional?

Sim, com um peso de apenas 200g e dimensões compactas, foi concebido para ser leve e ergonómico, facilitando o uso prolongado e preciso.

A garrafa de gás está incluída na compra da cabeça de maçarico?

Não, a garrafa de gás não está incluída. Apenas a cabeça de maçarico e o adaptador são fornecidos.

Este maçarico é robusto para uso diário em restaurantes ou pastelarias?

Sim, sendo um produto profissional, é construído para suportar o uso frequente e as exigências de uma cozinha ou pastelaria com elevado volume de trabalho.