

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Isqueiro de Gás Cana-Fixa Recarregável para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA68978	Modelo:	LA68978
Marca:	LACOR	EAN:	8414271689789

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA68978
EAN	8414271689789

Descricao Resumida

Isqueiro de gás profissional com cana fixa, ignição por gatilho e regulador de chama. Recarregável e com sistema de bloqueio de segurança para uso contínuo em cozinhas.

Descricao Completa

Acenda rapidamente fontes de calor com este isqueiro de gás de cana longa, essencial para ignições seguras em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. O seu design ergonómico e o sistema de gatilho facilitam a utilização, mesmo em ambientes de ritmo acelerado, garantindo a ignição de fornos, fogões ou churrasqueiras sem risco.

Isqueiro de Gás Cana Longa — Características Técnicas

Dimensões	36,0 x 7,0 x 3,0 cm
Peso	105 g
Tipo de Ignição	Gatilho
Funcionalidade Adicional	Regulador de chama
Recarregável	Sim
Sistema de Segurança	Bloqueio de segurança

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pizzarias ou snack-bares que necessitam de acender rapidamente fornos a lenha ou fogões a gás. Para o proprietário de uma roulote de comida, este isqueiro oferece uma solução portátil e segura para iniciar o serviço em qualquer local. A sua cana longa protege o utilizador do calor, sendo fundamental para a operação diária em cozinhas profissionais com elevada rotação.

Isqueiros de Gás — Principais Vantagens

Este isqueiro de gás profissional distingue-se pela sua cana longa de 36 cm, que assegura a ignição a uma distância segura, protegendo o utilizador de chamas ou calor intenso, essencial para cumprir normas de segurança em cozinhas industriais. O sistema de bloqueio de segurança integrado

previne acendimentos acidentais, oferecendo tranquilidade em ambientes de trabalho dinâmicos. A capacidade de recarga garante a sustentabilidade e o uso continuado, minimizando custos operacionais a longo prazo para qualquer estabelecimento de restauração.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da cana longa neste isqueiro?

A cana longa com 36 cm permite acender fontes de calor a uma distância segura, protegendo o utilizador de chamas e calor intenso, o que é crucial para a segurança em cozinhas profissionais.

Este isqueiro de gás é seguro para utilizar em cozinhas com alta exigência de segurança?

Sim, possui um sistema de bloqueio de segurança que previne acendimentos acidentais, tornando-o uma ferramenta segura para o uso em ambientes profissionais onde a segurança é primordial.

O isqueiro pode ser recarregado com gás?

Sim, este isqueiro de gás é recarregável, o que garante a sua utilização contínua e representa uma opção mais económica e sustentável a longo prazo.

Qual o tipo de gás utilizado para recarregar este isqueiro?

Utiliza gás butano comum, facilmente encontrado no mercado, o que facilita a sua manutenção e o assegura a disponibilidade de recarga.

É adequado para ignição de fornos a lenha em restaurantes tradicionais?

Absolutamente. A sua cana longa e o controlo preciso da chama tornam-no ideal para acender com segurança fornos a lenha, fogões a gás ou outras fontes de calor em restaurantes, tascas e pizzarias.