

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Pistola de Gás Micro 5 ml para Acabamentos Culinários Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	LA68981	Modelo:	LA68981
Marca:	LACOR	EAN:	8414271689819

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA68981
EAN	8414271689819

Descricao Resumida

Pistola de gás micro com ignição piezoelétrica e chama ajustável, ideal para acabamentos culinários precisos. Possui sistema de bloqueio seguro e fácil recarregamento com gás butano.

Descrição Completa

Acenda chama controlada com precisão para caramelizar sobremesas ou finalizar pratos com este maçarico de gás profissional. Equipamento compacto com ignição piezoelétrica automática e ajuste de intensidade de chama, ideal para operações rápidas em cozinhas profissionais e pastelarias.

maçarico de gás profissional — Características Técnicas

Dimensões	200 x 120 x 30 mm
Peso	87 g
Tipo de Ignição	Piezoelétrico
Combustível	Gás Butano
Característica de Segurança	Sistema de bloqueio seguro

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias que necessitam de acabamentos precisos em sobremesas, como caramelização de natas ou decoração com bico de chama. Em restaurantes, permite finalizar pratos com um toque profissional, como flambados ou a criação de crosta em carnes e peixes, sem comprometer o rush do serviço. A sua portabilidade torna-o útil em roulotes ou espaços com produção dinâmica.

Maçarico de Gás — Principais Vantagens

Equipado com ignição piezoelétrica e controlo ajustável da chama, este maçarico garante operações seguras e eficientes. O sistema anti-retorno e o bloqueio de segurança previnem acidentes, comuns em ambientes de cozinha profissional. O fácil reenchimento com gás butano assegura a continuidade do trabalho sem interrupções prolongadas.

Perguntas Frequentes

Que tipo de gás utiliza este maçarico profissional?

Utiliza gás butano comum, facilmente recarregável em qualquer ponto de venda.

Qual a principal aplicação deste maçarico em pastelaria?

É ideal para caramelizar superfícies de açúcar em sobremesas como crème brûlée ou torta de limão, e para criar acabamentos decorativos com chama.

Este maçarico tem características de segurança para uso em cozinhas?

Sim, possui um sistema de bloqueio de segurança e chama anti-retorno, garantindo um uso mais seguro em ambientes de trabalho exigentes.

O controlo da chama é preciso para trabalhos delicados?

Dispõe de um controlo ajustável da chama, permitindo modular a intensidade para aplicações que requerem maior precisão.

Qual o peso e dimensões deste maçarico portátil?

Pesa apenas 87 gramas e tem dimensões compactas de 200 x 120 x 30 mm, facilitando o manuseamento e o transporte.