

# 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

## Maçarico a Gás Profissional para Cozinha e Pastelaria

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	LA68984	<b>Modelo:</b>	LA68984
<b>Marca:</b>	LACOR	<b>EAN:</b>	8414271689840

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	LACOR
<b>Modelo</b>	LA68984
<b>EAN</b>	8414271689840

### Descricao Resumida

Maçarico a gás profissional para caramelizar, gratinar e flambar. Com ignição integrada e regulador de chama, oferece precisão e segurança para acabamentos culinários.

## Descrição Completa

Este maçarico a gás profissional é uma ferramenta essencial para acabamentos culinários, permitindo caramelizar, gratinar e flambar com precisão em qualquer cozinha profissional.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (C x L x A)</b>	20,0 x 14,0 x 3,0 cm
<b>Peso</b>	165 g
<b>Ignição</b>	Integrada (não requer fonte externa)
<b>Controlo de Chama</b>	Regulador de intensidade

### Aplicações Profissionais

Este maçarico a gás é ideal para pastelarias que preparam sobremesas como crème brûlée, merengues tostados ou tartes de limão. É igualmente indispensável em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa para gratinar pratos, em hamburgarias para derreter queijo rapidamente, ou em serviços de catering para acabamentos de última hora.

### Maçarico a Gás — Principais Vantagens

A sua ignição integrada elimina a necessidade de uma fonte de fogo externa, agilizando o trabalho. O regulador de intensidade da chama permite um controlo preciso, essencial para acabamentos delicados ou para caramelizar rapidamente. Leve e ergonómico, facilita a utilização prolongada em ambientes de cozinha profissional.

### Perguntas Frequentes sobre Maçaricos a Gás

#### Como se recarrega este maçarico a gás?

Este maçarico é compatível com recargas de gás butano padrão, facilmente disponíveis no mercado. O processo de recarga é simples e rápido, garantindo que o equipamento esteja

sempre pronto a usar.

### **É seguro utilizar este maçarico em cozinhas profissionais?**

Sim, este maçarico foi concebido para uso profissional, incorporando um sistema de ignição seguro e um regulador de chama que permite controlo total, minimizando riscos. Recomenda-se sempre seguir as instruções de segurança do fabricante.

### **Quais as principais aplicações culinárias deste maçarico?**

É ideal para caramelizar açúcar em sobremesas como crême brûlée, gratinar queijos em pratos salgados, tostar merengues, flambar carnes ou frutas, e dar um acabamento profissional a diversos pratos em pastelarias e restaurantes.

### **Este maçarico é adequado para uso contínuo em ambientes de alta produção?**

Concebido para durabilidade e eficiência, este maçarico suporta o uso frequente exigido em cozinhas profissionais. A sua construção robusta e a facilidade de recarga garantem um desempenho consistente mesmo em períodos de maior atividade.

### **Qual a importância do regulador de intensidade da chama?**

O regulador permite ajustar a força e o tamanho da chama, oferecendo controlo total sobre o processo de caramelização ou tostagem. Isto é crucial para evitar queimar os alimentos e para obter resultados perfeitos em diferentes tipos de preparações.