

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Isqueiro a Gás Recarregável com Chama Regulável para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	LA68987	Modelo:	LA68987
Marca:	LACOR	EAN:	8414271689871

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA68987
EAN	8414271689871

Descricao Resumida

Isqueiro a gás profissional recarregável com gatilho de ignição, chama regulável e sistema de bloqueio de segurança. Ideal para cozinhas.

Descricao Completa

Este isqueiro a gás profissional oferece ignição precisa e segura para diversas aplicações em cozinhas, com um sistema de chama regulável e design recarregável para uso contínuo.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (C x L x A)	30,0 x 10,0 x 3,0 cm
Peso	70 g
Tipo de Ignição	Gatilho
Controlo de Chama	Regulável
Recarregável	Sim
Segurança	Sistema de bloqueio de segurança
Capacidade de Gás	8 gr de butano

Aplicações Profissionais

Este isqueiro a gás é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a pastelarias e food trucks. É ideal para acender fogões, fornos, maçaricos de cozinha para caramelizar ou gratinar, queimadores de churrasqueiras e até velas de buffet em eventos de catering. A sua versatilidade torna-o indispensável em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como em hamburgarias e snack-bares que necessitam de uma fonte de ignição fiável.

Isqueiro a Gás — Principais Vantagens

- **Chama Regulável:** Permite ajustar a intensidade da chama para diferentes tarefas, desde ignições delicadas a aplicações que exigem mais calor.

- **Recarregável:** Garante uma solução económica e sustentável a longo prazo, eliminando a necessidade de substituição frequente.
- **Segurança Reforçada:** O sistema de bloqueio de segurança previne ignições acidentais, crucial em ambientes de trabalho movimentados.
- **Ignição Precisa:** O gatilho de ignição proporciona um controlo total e uma ignição rápida e eficiente.
- **Design Ergonómico:** Leve e fácil de manusear, reduzindo a fadiga durante o uso prolongado.

Como recarregar o isqueiro a gás?

Para recarregar, utilize gás butano de qualidade para isqueiros. Insira o bico da botija de gás na válvula de recarga na base do isqueiro e pressione firmemente por alguns segundos até que o depósito esteja cheio.

É seguro utilizar este isqueiro em cozinhas profissionais?

Sim, este isqueiro foi concebido com um sistema de bloqueio de segurança que previne ignições acidentais, tornando-o seguro para o ambiente dinâmico de uma cozinha profissional. Recomenda-se sempre seguir as instruções de segurança.

Qual a durabilidade do gás butano no isqueiro?

A durabilidade do gás butano (8 gr) depende da frequência e intensidade de uso da chama. Com a chama regulável, é possível otimizar o consumo, mas para uso profissional intenso, a recarga será mais frequente.

Este isqueiro é adequado para acender maçaricos de cozinha?

Sim, o isqueiro a gás com chama regulável é perfeitamente adequado para acender maçaricos de cozinha, fogões e outros equipamentos que requerem uma fonte de ignição controlada e precisa.

Quais as vantagens de um isqueiro com chama regulável?

A chama regulável oferece maior versatilidade, permitindo ajustar a intensidade para tarefas específicas, desde acender um fogão rapidamente até um trabalho mais delicado com um maçarico, otimizando o consumo de gás e garantindo maior precisão. ?