

MOLDE QUEQUE VASO 7.5 CM. GASTROMAQ

Código: 7417



- Molde individual de repostería con formato cilíndrico tipo "vaso", diseñado para la cocción uniforme de ponqués, queques o muffins de base alta. Su estructura permite una distribución de calor eficiente desde la base hacia el centro, logrando una miga esponjosa y una superficie dorada. Es ideal para producciones que buscan un desmolde limpio y una estética vertical.
- **Material:** Aluminio de alta pureza con excelente conductividad térmica.
- **Acabado:** Superficie pulida que minimiza la adherencia (se recomienda engrasado previo o uso de pirotines).
- **Resistencia:** Soporta altas temperaturas de horno industrial de forma continua sin deformarse.
- **Borde:** Pestaña superior reforzada para facilitar el agarre y otorgar mayor rigidez estructural.
- **Higiene:** Diseño de una sola pieza sin costuras (monobloque), lo que evita la acumulación de bacterias o residuos de masa.
- **Diámetro:** 7.5 cm
- **Altura:** Proporcional al formato vaso (típicamente entre 5 a 7 cm según profundidad de la serie).
- **Capacidad:** Ideal para porciones individuales estándar de repostería.
- **Usos:** Elaboración de mini-queques, muffins americanos, soufflés, o panecillos cilíndricos. Muy utilizado en cafeterías para productos de vitrina y en servicios de catering para postres individuales.

DIRECCIÓN:
Serrano 654, Santiago • Chile

HORARIO:
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

www.gastromaq.cl

Categorías: [Moldes](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Diámetro: 7.5 cm

Altura: Proporcional al formato vaso (típicamente entre 5 a 7 cm según profundidad de la serie).

DIRECCIÓN:
Serrano 654, Santiago • Chile

HORARIO:
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

www.gastromaq.cl