



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



MOLDE QUEQUE VASO 7.5 CM. GASTROMAQ

CODIGO: 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



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



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.

Categorías: [Moldes](#), [RECIÉN LLEGADOS](#)

- 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.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Diámetro: 7.5 cm



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



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



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292