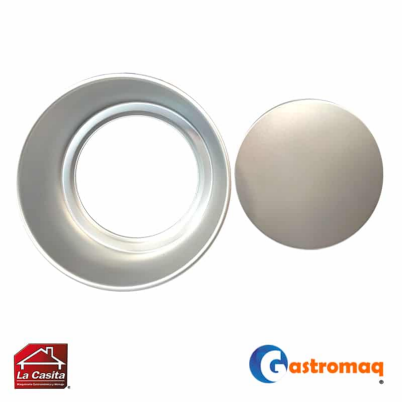


MOLDE QUEQUE 20 CM. GASTROMAQ

- Molde circular clásico diseñado para la cocción de queques, bizcochos y tartas de tamaño estándar. Su fabricación en aluminio de alta calidad asegura una conducción térmica uniforme, evitando que los bordes se quemen mientras el centro termina de cocerse. Es una pieza básica y resistente para cualquier operación de panadería o repostería profesional.
- **Material:** Aluminio de grado alimenticio con excelente transferencia de calor.
- **Construcción:** Fabricado en una sola pieza (sin costuras) para evitar fugas de mezcla y facilitar la limpieza.
- **Borde:** Pestaña superior reforzada que proporciona estabilidad estructural y facilita el agarre al extraer del horno.
- **Acabado:** Superficie lisa que promueve un desmolde prolijo (se recomienda el uso de desmoldante o engrasado).
- **Diámetro:** 20 cm
- **Altura:** 7 cm aprox. (profundidad estándar para bizcochos altos).
- **Peso neto:** 280 g aprox. (ligero para agilizar la manipulación de bandejas llenas).

SKU: 7454
Categorías: Moldes

GALERÍA DE IMÁGENES



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Diámetro: 20 cm
Altura: 7 cm aprox. (profundidad estándar para bizcochos altos).