

NOVEDAD DE EQUIPAMIENTO · SEPTIEMBRE 2026

Más potencia. Mejor elección.

Cocina profesional · archivo; no muestra equipos Sammic. Foto: mediha ekici / Unsplash

La nueva gama XMT de Sammic pone el foco en potencia, control y comodidad. La elección empieza en tu cocina.

La novedad

Presentada el 15 de septiembre, la gama XMT incorpora motor brushless, velocidad variable y distintos brazos. La familia alcanza hasta 1.000 W; la potencia depende del modelo.

Tu criterio

La noticia no se reduce a los vatios. Antes de elegir, cruza el volumen de trabajo con la profundidad del recipiente, la longitud del brazo y la comodidad de uso.

SELECCIÓN CEPA



SAMMIC

Triturador XMT-61

Bajo pedido. Consulta el plazo.

[Ver precio y ficha →](#)

Antes de pedir

TRES DECISIONES ANTES DE COMPRAR



01

Mide tu olla

Anota volumen habitual y profundidad útil del recipiente.



02

Piensa en la tarea

Salsas, cremas y bases: define textura y frecuencia de uso.



03

Cuida el gesto

Valora agarre, peso y limpieza en tu rutina real.



TRUCO DE COCINA

Lleva una foto y las medidas de tu recipiente cuando pidas asesoramiento. Así hablamos de tu trabajo real.

Fuente: Sammic · presentación XMT · 15/09/2026

PRECIOS · DATOS DE SEPTIEMBRE DE 2026

El precio sube. ¿Y tu margen?

Foto: Jonathan Borba / Pexels · Fotografía de ambiente

+4,3%

PRECIOS DE RESTAURACIÓN

Variación interanual · septiembre

+4,9%

IPC GENERAL

Variación interanual · septiembre

Hostelería de España sitúa el crecimiento de los precios de restauración por debajo del IPC general. Son índices de precios: no miden el beneficio ni los costes de tu establecimiento.

Tres tareas para esta semana



01

Escandalla

Revisa los 10 platos más vendidos con cantidades y precios de compra actuales.



02

Pesa

Comprueba las raciones del servicio frente a la receta que has definido.



03

Registra

Anota el desperdicio durante 7 días y separa preparación, servicio y devoluciones.

SELECCIÓN CEPA · KHAUS

Cortadora de fiambre 250 mm

Ajusta el corte a la ración que has definido.

[Ver precio y ficha →](#)

TRUCO DE BARRA

Pesa una ración de referencia y fotografíala junto a su ficha. El equipo tendrá una medida visual común.

Fuentes: Hostelería de España · 14/10/2026

INE · IPC de septiembre de 2026 · Consejos prácticos de la redacción.

GASTRÓNOMA · FERIA VALENCIA

El futuro del sector se sienta a la mesa.

Gastrónoma 2025 · archivo Feria Valencia. Foto: Héctor Rubio y Marcos Soria

RESERVA LA FECHA

26-28

OCTUBRE 2026

Feria Valencia

[Ver programa →](#)

Ve con dos problemas. Vuelve con soluciones.

Gastrónoma reunirá al sector del 26 al 28 de octubre. La organización anuncia contenidos sobre sala, bienestar de los equipos y comunicación, además del nuevo Coffee Hub.

Tu visita, con intención

- Elige sesiones vinculadas a retos concretos de tu local.
- Reserva tiempo para demostraciones y preguntas.
- Confirma horarios y programa con el organizador.

Fuente: Gastrónoma · programa y anuncio oficial · 16/10/2026



SELECCIÓN CEPA · QUID

Vaso bajo TWIST · 26 cl

La sala también se construye con los detalles.

[Ver precio y ficha →](#)

DE NUESTRA UNIVERSIDAD DE HOSTELERÍA

[Servicio del vino: detalles que mejoran la experiencia →](#)

TRUCO DE SALA

Antes del servicio, prepara una reserva de cristalería limpia por estación. Repondrás sin desmontar el puesto.

¿Tienes un proyecto en mente?

Calcula el menaje inicial y pide asesoramiento.

[Equipar mi local →](#)