

EN PORTADA · EQUIPAMIENTO

GUÍA SAMMIC · JULIO 2025

COMPRA LA ENVASADORA PARA TU COCINA REAL.

No todas las cocinas envasan lo mismo. Elegir entre funciones básicas y avanzadas empieza por tus preparaciones, tus bolsas y tu volumen de trabajo.

La guía técnica de Sammic distingue SE, para uso estándar, y SU, para funciones avanzadas. Ambas controlan el vacío por sensor; elige por el trabajo que realmente haces.

Antes de comprar, prueba tus elaboraciones y comprueba el espacio útil de la cámara. Una máquina debe encajar en tu proceso, no obligarte a improvisarlo.

«La mejor función es la que tu equipo va a utilizar cada día.»

3 DECISIONES ANTES DE ELEGIR EQUIPO:

01 · Producto

Lleva una muestra de tus preparaciones y explica cómo las envasas.

02 · Formato

Comprueba bolsa, cámara útil y longitud de la barra de soldadura.

03 · Trabajo

Anota cuántos ciclos necesitas y qué funciones vas a usar de verdad.



RADAR HORECA

HOY

OPERATIVA

La bolsa también importa.

Medida, forma y compatibilidad con el equipo: consulta la guía de nuestra Universidad en la página 3.

BOLSILLO

El kilo útil no cuesta igual.

La merma cambia el coste de la materia prima aprovechable. Haz la cuenta con el ejemplo de la página 2.

AGENDA PRÓXIMA

Ready To · 26 de octubre.

Cuarta y quinta gama para cocinas profesionales. En la página 3: qué comparar antes de incorporarlas.



EL TRUCO DE TRINCHERA

Haz una lista de tus tres preparaciones más frecuentes. Una demostración con ellas enseña más que una ficha llena de funciones.

SELECCIÓN CEPA PLAZA

PUJADAS · OTRA OPCIÓN DE CATÁLOGO

ENVASADORA AL VACÍO PUJADAS

- ✓ Equipo de 200 W según la ficha.
- ✓ Consulta bolsas y usos compatibles.

Solicita tu oferta profesional

VER PRECIO Y FICHA →



GESTIÓN · COSTE TRAS LA LIMPIEZA



NO PAGAS SOLO LO QUE LLEGA AL PLATO.

El precio por kilo comprado no es el coste por kilo aprovechable. Pesa el rendimiento de una preparación antes de cerrar su escandallo.

CASO HIPOTÉTICO · MATERIA PRIMA

6 €

POR KILO COMPRADO

30 € ÷ 5 kg

7,50 €

POR KILO ÚTIL

30 € ÷ 4 kg

Ejemplo de materia prima: 5 kg cuestan 30 €; quedan 4 kg útiles. **No incluye personal, energía ni otros ingredientes.**

 TRES TAREAS PARA CONOCER TU RENDIMIENTO

Objetivo: escandallar con datos

PASO 01



Pesa al entrar

Registra el peso comprado y su coste neto. Usa la misma base de impuestos en todas las compras.

PASO 02



Mide lo útil

Tras la preparación, pesa la parte aprovechable. Separa recortes reutilizables y residuos.

PASO 03



Recalcula la ración

Divide el coste entre los kilos útiles. Aplica después el peso real servido y suma los demás costes.



★ SELECCIÓN CEPA PLAZA · PESAJE

BÁSCULA LACOR · 5 KG

Para pesar ingredientes y raciones. Consulta capacidad y características antes de incorporarla a tu estación.

Solicita tu oferta profesional

VER PRECIO Y FICHA →

 TRUCO DE BARRA

NO ESCONDAS LA MERMA

Compara la misma preparación, proveedor y método. Un cambio de corte o de materia prima puede alterar el rendimiento.

Mide tu rendimiento, no lo des por supuesto.

CONSEJO DEL MES

Revisa una receta cada semana con el equipo. Si aprovechas recortes en otra elaboración, asigna su coste sin contarlo dos veces.

608 583 142 cepaplaza@cepaplaza.com cepaplaza.com

 **Compartir por WhatsApp**

PÁG 02 / 03

BARCELONA · 26 OCTUBRE · 10-19 H

READY TO 2026

¿ELABORAR O REGENERAR? HAZ LA CUENTA COMPLETA.

ReadyTo llega el **26 de octubre**: cuarta y quinta gama para cocinas profesionales. Compara producto, trabajo y resultado antes de cambiar tu operativa.

RESERVA FECHA

26

OCTUBRE 2026

[Ver programa →](#)

TRES PREGUNTAS PARA DECIDIR:

Una jornada centrada en cuarta y quinta gama, con exposición y barra gastronómica. Revisa acreditación y programa antes de viajar.

- 01. ¿Cuánto sale la ración?** Compara precio, rendimiento y unidades realmente servidas.
- 02. ¿Qué necesita el acabado?** Revisa equipo, espacio y flujo; consulta con **Cepa Plaza** para valorar el encaje.
- 03. ¿Funciona en tu pase?** Prueba textura, presentación y trabajo con tu equipo.

✨ **Truco de visita:** Lleva tu escandallo y pide datos de rendimiento, conservación y acabado al expositor.



★ SELECCIÓN CEPA · COCINA Y SERVICIO

CUBETA GN 1/1 · PUJADAS

Polycarbonato, formato GN 1/1 y 65 mm de profundidad. Consulta usos y temperaturas admitidas en la ficha técnica.

[Solicita tu oferta profesional](#)

[VER PRECIO Y FICHA →](#)

🎓 UNIVERSIDAD DE HOSTELERÍA · BLOG CEPA PLAZA

Bolsas de vacío: formato, orden y uso

Una guía para elegir medidas y organizar la estación sin acumular formatos innecesarios.

[Leer artículo →](#)

🔧 HERRAMIENTAS PARA TU PROYECTO

¿ABRES O RENUEVAS TU LOCAL?

Estima tu menaje inicial y consulta las necesidades de tu proyecto.

[Pide asesoramiento →](#)

[EQUIPAR MI LOCAL](#)