

• EN PORTADA · EQUIPAMIENTO

NOVEDAD LACOR · OTOÑO 2026

# MOLY PRESCINDE DEL ANTIADHERENTE Y APUESTA POR ACERO Y CIERRE LATERAL.

Lacor estrena una familia de moldes desmontables en acero inoxidable 18/10. La decisión útil está en el material, el desmoldado y el flujo real de tu obrador.

La nueva familia Moly combina acero inoxidable 18/10, base desmontable y cierre lateral. La marca ofrece 18, 22 y 26 cm.

La marca declara que son aptos para horno, nevera y congelador. Antes de elegir tamaño, revisa receta, volumen de producción y espacio de almacenamiento.

«El tamaño sirve de poco si no encaja en tu receta y en tu circuito.»

## 3 COMPROBACIONES ANTES DE COMPRAR:

### 01 · Receta

Compara diámetro, altura y capacidad con tu ficha técnica habitual.

### 02 · Desmoldado

Prueba el cierre con guantes y define cuándo abrirlo sin deformar la pieza.

### 03 · Circuito

Confirma que el molde encaja en horno, abatimiento, cámara y estantería.

#### SELECCIÓN CEPA PLAZA

LACOR · ALTERNATIVA DISPONIBLE

## MOLDE DESMONTABLE DELIZE · ACERO AL CARBONO

- ✓ Construcción en acero al carbono.
- ✓ Base desmontable y cierre lateral.

Solicita tu oferta profesional

VER PRECIO Y FICHA →

### • RADAR HORECA

HOY

#### • OBRADOR

Pesa una tanda real.

Registra peso de entrada, piezas válidas y tiempo de limpieza.

#### • BOLSILLO

Diez gramos sí cuentan.

En la página 2: cómo un pequeño desvío se convierte en kilos.

#### • AGENDA

FIBAR · 26-27 octubre.

En la página 3: tres preguntas para comparar cristalería y barra.

### •• EL TRUCO DE TRINCHERA

Haz una primera tanda completa y anota peso, tiempo, merma al desmoldar y limpieza antes de estandarizar.

GESTIÓN · DESVÍO DE GRAMAJE

# DIEZ GRAMOS DE MÁS PARECEN POCO. EN 100 RACIONES SON UN KILO.

No es una previsión de ahorro: es una comprobación de proceso. Pesa una muestra, compara con la ficha y corrige el servicio antes de multiplicar el desvío.

EJEMPLO HIPOTÉTICO · 100 RACIONES

9 kg

OBJETIVO DE PRODUCCIÓN  
100 raciones x 90 g

+1 kg

DESVÍO EN LA TANDA  
100 raciones x 10 g extra

Ejemplo ilustrativo: 100 raciones; objetivo 90 g y media real 100 g. Sustituye los supuestos por tu ficha.

## • TRES TAREAS PARA CONTROLAR LA PORCIÓN

Objetivo: medir antes de corregir

### PASO 01

#### Pesa una muestra

Mide al menos diez raciones del mismo servicio, sin elegir solo las más bonitas.

### PASO 02

#### Calcula la media

Suma los pesos y divide por el número de raciones; compárala con la ficha.



### PASO 03

#### Corrige el gesto

Ajusta utensilio, marca visual o formación y vuelve a medir en otro turno.

SELECCIÓN CEPA PLAZA · CONTROL

## BÁSCULA ELECTRÓNICA LACOR · HASTA 15 KG

Cuatro sensores de alta precisión según la ficha del catálogo. Comprueba dimensiones y uso antes de elegir.

Solicita tu oferta profesional

VER PRECIO Y FICHA →

• TRUCO DE BARRA

## NO CORRIJAS CON UNA SOLA RACIÓN

Una unidad aislada puede engañar. Trabaja con una muestra y repite la medición en distintos turnos.

Una media fiable vale más que una impresión.

## CONSEJO DEL MES

Guarda una hoja de control con fecha, turno, plato, objetivo, media y acción correctiva. Cinco columnas bastan.

• VALLADOLID · 26–27 OCTUBRE 2026

FIBAR VALLADOLID · XIV EDICIÓN

# VE A FIBAR CON TRES COPAS ELEGIDAS, NO CON VEINTE DUDAS.

FIBAR celebra su XIV edición los **26 y 27 de octubre de 2026** en el pabellón 4 de la Feria de Valladolid. Llega con tu carta y compara con criterio.

RESERVA FECHA

**26–27**  
OCTUBRE 2026[Ver programa →](#)

## • TRES PREGUNTAS PARA DECIDIR:

Evento profesional con inscripción previa. Confirma acceso, agenda y condiciones en la web oficial antes de desplazarte.

- 01. ¿Qué receta vas a servir?** Elige la copa desde tu carta, no desde la tendencia.
- 02. ¿Cómo entra en la operativa?** Revisa lavado, almacenaje y reposición; pide a **Cepa Plaza** ayuda para comparar.
- 03. ¿Puedes mantener el modelo?** Confirma formato de venta y continuidad antes de estandarizar.

📌 **Truco de feria:** fotografía solo lo que hayas comparado con una receta y una necesidad real.



SELECCIÓN CEPA · COCTELERÍA

## COPA NICK & NORA · 15 CL

Formato de 15 cl para una presentación compacta de coctelería. Revisa formato de venta y condiciones en la ficha.

[Solicita tu oferta profesional](#)[VER PRECIO Y FICHA →](#)

• UNIVERSIDAD DE HOSTELERÍA · BLOG CEPA PLAZA

## Calcula cuántas copas necesita tu local

Una guía para estimar dotación por cubiertos, rotación y uso real, sin comprar todos los formatos por igual.

[Leer artículo →](#)

• HERRAMIENTAS PARA TU PROYECTO

## ¿ABRES O RENUEVAS TU LOCAL?

Calcula tu menaje inicial y consulta las necesidades reales de barra, sala y cocina.

[Pide asesoramiento →](#)[EQUIPAR MI LOCAL](#)