

EN PORTADA · EQUIPAMIENTO

EQUIPAMIENTO · CK-24V SAMMIC

¿CORTAR Y PICAR CON DOS MÁQUINAS? CK-24V REÚNE LAS DOS TAREAS.

Sammic llevó a GUEXT 2026 soluciones pensadas para simplificar el trabajo diario. En esa lógica encaja la CK-24V: cortadora de hortalizas y cutter de 4,4 litros en una sola máquina para cocinas que necesitan cambiar de tarea sin multiplicar equipos.

Sammic llevó a GUEXT una idea clara: simplificar el trabajo diario. La CK-24V reúne corte y cutter en una sola base.

Antes de decidir, anota qué cortas, qué picas y qué discos exige tu carta. Los accesorios se eligen según ese mapa.

«La carta decide los accesorios.»

⚡ TRES DECISIONES ANTES DE UNIR DOS PUESTOS:

01 · Mapea

Anota hortalizas, salsas y rellenos que hoy pasan por equipos distintos.

02 · Elige

Define cortes y grosores para seleccionar los discos y rejillas que pide tu carta.

03 · Ordena

Fija cambio de accesorio, limpieza y almacenamiento para que la versatilidad gane ritmo.



SAMMIC · PREPARACIÓN DINÁMICA

COMBI CK-24V SAMMIC

- ✓ Cortadora de hortalizas de 50 a 350 kg/h.
- ✓ Cutter con cuba de 4,4 litros.

Solicita tu oferta profesional

VER PRECIO Y FICHA →

★ SELECCIÓN CEPA PLAZA



RADAR HORECA

HOY

⚡ EQUIPO

Corte y cutter, juntos.

La carta decide qué accesorios necesitas.

BOLSILLO

10 ml: 3,12 €.

En la página 2: salsa extra por cada 100 servicios.



SALA

Madrid Top Wine.

En la página 3: tres objetivos para volver con decisiones.



EL TRUCO DE TRINCHERA

Guarda discos, rejillas y conjunto cutter en el orden de uso. La máquina ahorra espacio cuando los accesorios también tienen sitio.

GESTIÓN · SALSA FUERA DE RECETA

10 ML DE SALSA DE MÁS: 3,12 € CADA 100 SERVICIOS.

A 3,12 €/l, 10 ml extra por ración cuestan 3,12 € cada 100 servicios. Con 100 al día y 22 días de apertura, son 68,64 € al mes. Una receta visible y un dosificador de caudal ajustable convierten el gesto de servir en un proceso repetible.

100 SERVICIOS: EUROS EN JUEGO

3,12 €

COSTE EXTRA / 100 SERVICIOS
10 ml extra por servicio

68,64 €

COSTE EXTRA AL MES
100 al día x 22 días

A 3,12 €/l, 10 ml extra por servicio, con esta actividad durante doce meses, cuestan 823,68 € al año.

TRES TAREAS PARA CONTROLAR LA DOSIS

Objetivo: misma cantidad, mismo plato, todo el turno

PASO 01



Pesa una ración

Sirve la salsa como en pleno pase y pesa o mide la cantidad real que llega al plato.

PASO 02



Ajusta el caudal

Regula la palanca del dosificador y repite diez servicios hasta lograr una salida estable.

PASO 03



Escribe la receta

Deja cantidad y gesto de servicio junto al puesto para que todo el equipo trabaje igual.

★ SELECCIÓN CEPA PLAZA · SALSAS

DOSIFICADOR INOX Ø19 2 L LACOR

Dosificador de 2 litros con palanca de caudal ajustable y sistema antigoteo para salsas y cremas.

Solicita tu oferta profesional

VER PRECIO Y FICHA →

 TRUCO DE BARRA

DIEZ SERVICIOS

Ajusta el caudal y pesa diez raciones seguidas. Si la salida varía, corrige el gesto antes de tocar la receta.

El caudal ajustable convierte la receta en un gesto repetible.

CONSEJO DEL MES

No ajustes la salsa a ojo durante el servicio. Decide la dosis en frío, fija el caudal y entrena el mismo gesto con todo el equipo.

16-17 NOVIEMBRE · IFEMA MADRID

MADRID TOP WINE BY PEÑÍN

NO VAYAS A PROBARLO TODO. VUELVE CON TRES VINOS PARA TU CARTA.

Madrid Top Wine by Peñín reunirá vinos con 90 a 100 puntos los días 16 y 17 de noviembre en IFEMA Madrid.

RESERVA FECHA

16-17

NOVIEMBRE 2026

[Ver programa →](#)

TRES OBJETIVOS PARA VOLVER CON DECISIONES:

Llega con tres huecos concretos de carta.
Cada cata debe responder a una necesidad de precio, plato o momento de consumo.

01. ¿Qué hueco cubre? Define copa de entrada, vino gastronómico o botella de celebración.
02. ¿Con qué compite? Lleva tu carta y pide a Cepas Plaza comparar estilo, precio y plato.
03. ¿Cómo se sirve? Anota copa, temperatura, decantación y argumento de venta.

✨ **Truco de sala:** una frase clara por vino ayuda al equipo a venderlo con naturalidad.



★ SELECCIÓN CEPA PLAZA · VINO

DECANTADOR ABONDANCE 1,6 L

Decantador de cristalín y 1,6 litros para preparar el servicio del vino en sala.

[Solicita tu oferta profesional](#)

[VER PRECIO Y FICHA →](#)

🎓 UNIVERSIDAD DE HOSTELERÍA · BLOG CEPA PLAZA

Servicio del vino en restaurante: pequeños detalles que mejoran la experiencia

Una guía propia para mejorar copa, temperatura, presentación y relato sin complicar el servicio.

[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](#)