CEPA AL DÍA
LA REVISTA SEMANAL DEL HOSTELERO RENTABLE
Nº 016 · Viernes, 20 de noviembre de 2026 · Edición España
cepaplaza.com



🔥 EN PORTADA · EQUIPAMIENTO

COCINA · OS-10 A BAÑO MARÍA

SOPA LISTA. COCINA SIN ESPERAS EN HORA PUNTA.

La OS-10 trabaja con 10 litros a baño maría. La decisión rentable está en definir tanda, temperatura de servicio y punto de reposición antes del primer cuenco.

Diez litros, **una tanda definida** y la reposición *antes de la* hora punta.

Sammic declara 10 litros, 450 W y una temperatura máxima de 95 °C para la OS-10. Úsala como estación de mantenimiento: la receta se cocina aparte y llega al servicio con una tanda y una reposición previstas.

> ***«La sopa no debe empezar de cero con la sala llena.»***

⚡ TRES DECISIONES PARA ORDENAR LA TANDA:

01 · Calcula

Mide el cuenco real y fija cuántas raciones salen de una tanda de 10 litros.

02 · Programa

Define la hora de carga y el punto de reposición antes de que baje el nivel útil.

03 · Ordena

Asigna un cucharón, una zona de cuencos y una persona responsable por turno.

⭐ SELECCIÓN CEPA PLAZA



SAMMIC · SOPA Y LÍQUIDOS CALIENTES

OLLA DE SOPA OS-10 · 10 L

✓ Capacidad de **10 litros**.

✓ Baño maría · 450 W · máximo 95 °C.

Consulta precio y disponibilidad

VER PRECIO Y FICHA →

📡 RADAR HORECA — HOY

EQUIPAMIENTO

10 litros.

Capacidad oficial de la OS-10 verificada por Sammic.

BOLSILLO

1 cl: 18,35 €.

Exceso por cada 100 servicios, página 2.

📅 AGENDA

Madrid Fusión 2027.

1–3 de febrero en IFEMA, página 3.

👨‍🍳 EL TRUCO DE TRINCHERA

Sirve diez cuencos reales, anota el volumen total y fija el nivel de reposición que el equipo pueda ver de un vistazo.