CEPA AL DÍA
LA REVISTA SEMANAL DEL HOSTELERO RENTABLE
Nº 017 · Viernes, 27 de noviembre de 2026 · Edición España
cepaplaza.com

🔥 EN PORTADA · EQUIPAMIENTO

COCINA · TRI CHEF 28 CM CON FUNCIÓN CLARA



UNA SARTÉN POR TAREA. MENOS CRUCES ENTRE FUEGOS.

La Tri Chef de 28 cm trabaja con cuerpo tricapa y base apta para inducción. La decisión útil está en asignarle una familia de elaboraciones y evitar que cada comanda cambie el orden del pase.

Veintiocho centímetros, **una tarea definida** y menos cruces *entre fuegos* en hora punta.

La sartén de 28 cm ofrece un cuerpo de tres capas y una base de 24,5 cm. El fabricante declara compatibilidad con todo tipo de cocinas, especialmente inducción, y uso en horno hasta 260 °C.

> ***«La pieza correcta trabaja mejor cuando todo el equipo sabe para qué se usa.»***

⚡ TRES DECISIONES PARA ORDENAR EL PASE:

01 · Asigna

Reserva los 28 cm para una familia concreta de salteados o terminaciones.

02 · Sitúa

Colócala en el fuego que deje libre el recorrido entre frío, pase y emplatado.

03 · Ensaya

Lanza diez comandas seguidas y corrige cruces, pinzas y recipientes de apoyo.

⭐ SELECCIÓN CEPA PLAZA



LACOR · SERIE TRI CHEF

SARTÉN TRI CHEF · Ø 28 CM

✓ Diámetro **28 cm** · base 24,5 cm.

✓ Cuerpo tricapa · apta para inducción y horno hasta 260 °C.

Consulta precio y disponibilidad

VER PRECIO Y FICHA →

📡 RADAR HORECA — HOY

🔍 EQUIPAMIENTO

Tri Chef se amplía.

La colección incorpora nuevas piezas para repartir tareas.

BOLSILLO

10 g: 15,47 €.

Coste por cada 100 servicios, página 2.

📅 AGENDA

HIP 2027.

1–3 de marzo en IFEMA, página 3.

👨‍🍳 EL TRUCO DE TRINCHERA

Dibuja la línea de cocina y marca qué pieza ocupa cada fuego en hora punta. Los cruces aparecen antes de cocinar.



GESTIÓN · APERITIVO SERVIDO A OJO

100 SERVICIOS: 15,47 € EN JUEGO

A 15,47 €/kg, servir 10 g extra de almendra cuesta 15,47 € cada 100 raciones. Con 100 servicios al día y 22 días de apertura, son 340,34 € al mes.

100 SERVICIOS: EUROS EN JUEGO

15,47 €
COSTE EXTRA / 100 SERVICIOS
10 g extra por servicio

340,34 €
COSTE EXTRA AL MES
100 al día × 22 días

A 15,47 €/kg, 10 g extra por ración cuestan 15,47 € cada 100 servicios. Con esta actividad durante doce meses, cuestan **4.084,08 € al año.**

📋 TRES TAREAS PARA FIJAR LA RACIÓN

Objetivo: mismo aperitivo, mismo peso, todo el turno

PASO 01 📊

01 · Pesa

Prepara diez cuencos y define un peso que encaje con tu propuesta de aperitivo.

PASO 02 ⚖️

02 · Muestra

Deja una ración patrón visible durante la puesta a punto del turno.

PASO 03 🗑️

03 · Comprueba

Pesa una muestra al abrir y otra antes del relevo; corrige el gesto, no solo el resultado.



⭐ SELECCIÓN CEPA PLAZA · ESCANDALLO

BALANZA ELECTRÓNICA · 5 KG

Plataforma de acero inoxidable y lectura digital para convertir la ración prevista en una referencia visible.

Consulta precio y disponibilidad

VER PRECIO Y FICHA →

🍺 TRUCO DE BARRA

MUESTRA DE APERTURA

Pesa diez raciones al empezar el turno. La media enseña mejor el gesto del equipo que una sola comprobación.

Una referencia visible para formación, servicio y control.

CONSEJO DEL MES

La balanza no sustituye la ficha técnica: la convierte en una referencia concreta para enseñar y corregir el emplatado.



📍 IFEMA · 1–3 MARZO 2027

HIP · HORECA PROFESSIONAL EXPO 2027

MESA DE NAVIDAD: MENOS OBJETOS, MÁS SERVICIO.

Navidad 26/27 **ya está en campaña:** simplifica la mesa.

EN EL RADAR
1–3
MARZO 2027
Ver fuente →

🎯 TRES DECISIONES PARA UNA MESA OPERATIVA:

Monta diez mesas con el material real. Ese ensayo revela reposiciones, obstáculos y preguntas concretas para la próxima feria.

01. **Monta** diez mesas completas.
02. **Comprueba** carta y servilleta con **Cepa Plaza** como referencia.
03. **Cronometra** la recogida y anota el cuello de botella.

✨ **Truco de sala:** menos piezas sueltas facilitan el relevo entre servicios.

⭐ SELECCIÓN CEPA PLAZA · SALA



SERVILLETERO PORTACARTAS INOX MINISERVIS

Servilletero con portacartas para reunir papel y comunicación breve en un solo punto de mesa.

Consulta precio y disponibilidad

VER PRECIO Y FICHA →

🎓 UNIVERSIDAD DE HOSTELERÍA · BLOG CEPA PLAZA

Servilleteros para hostelería: una mesa cómoda y bien presentada

Una guía práctica para colocar el papel, reducir objetos y facilitar el montaje entre servicios.

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