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.