

Ice Pin

CONTEXTO



75%

De las panaderías en Chile realizan masa de hojaldre.

OPORTUNIDAD

Elaborar la masa de hojaldre es un proceso arduo y lento.

PROCESO TRADICIONAL

- | | | |
|------------|---------------|--|
| 1. Estirar | 5. Estirar | REPETIR 3 VECES
PARA UNA MASA |
| 2. Doblar | 6. Refrigerar | |
| 3. Estirar | 7. Repetir | Tiempo total:
4 horas |
| 4. Voltear | | |

NUESTRO USUARIO

Dueños y trabajadores de restaurantes que producen masa de hojaldre.

CARACTERÍSTICAS ICE PIN

Temperatura de 8°C

Mayor peso que usleros convencionales

Estéril

Fácil de usar

ICE PIN

- REDUCE EL ESFUERZO FÍSICO
- MANTIENE FRIA LA MASA
- ES FÁCIL DE LIMPIAR
- CUIDA LAS MANOS

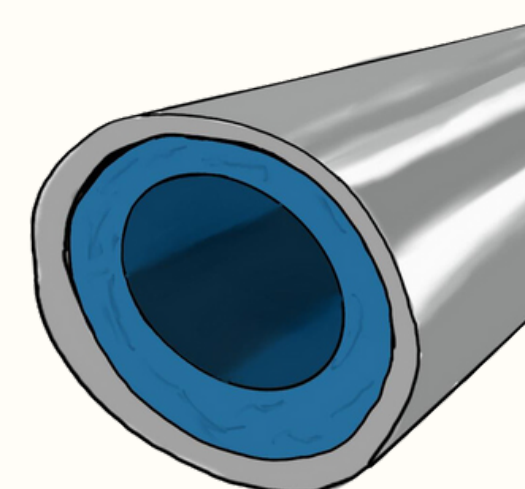


FUNCIONAMIENTO



Sacar la tapa

Poner compresa fría dentro del uslero

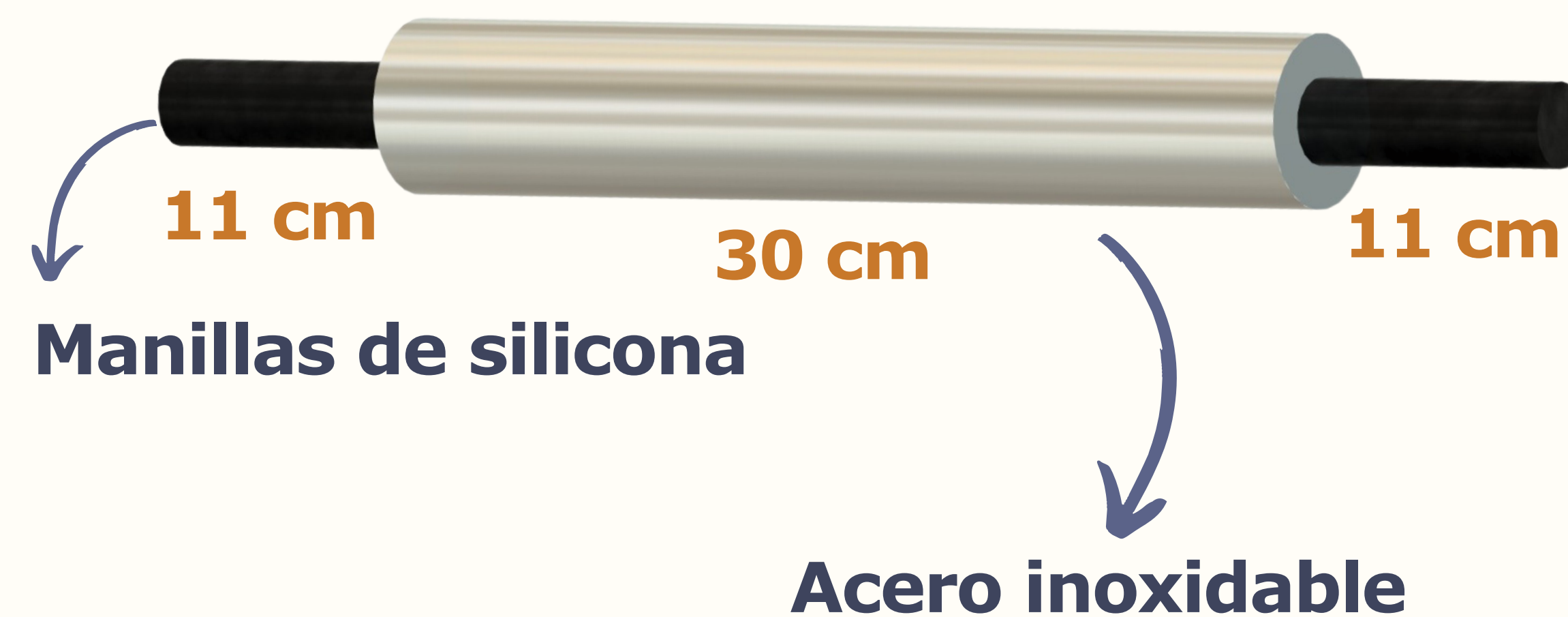


Uslerrear como de costumbre

Intercambiar compresa cuando su temperatura suba.

REDUCE EL TIEMPO DE ELABORACIÓN TOTAL EN

1h aprox.



Manillas de silicona

Acero inoxidable