

SENSICHILLO

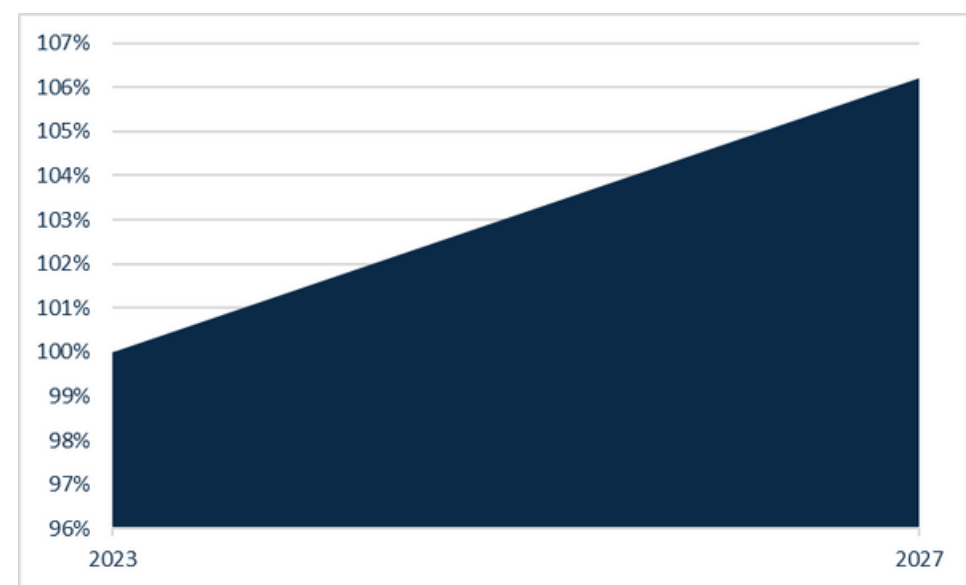
No más cortes por cuchillos que caen, brinda **seguridad** a tu trabajo.

CONTEXTO

En un food truck promedio de 1 a 3 personas trabajan en un **espacio** de 6 a 10 metros cuadrados.

Cocina para 50 comensales (5x2)m².
Tamaño mínimo según regulaciones estadounidenses.

Food truck (5x2) m²



Se estima un **crecimiento** de un 6,2% para los food trucks a **nivel mundial**.

INVESTIGACIÓN

De los trabajadores de food truck entrevistados:

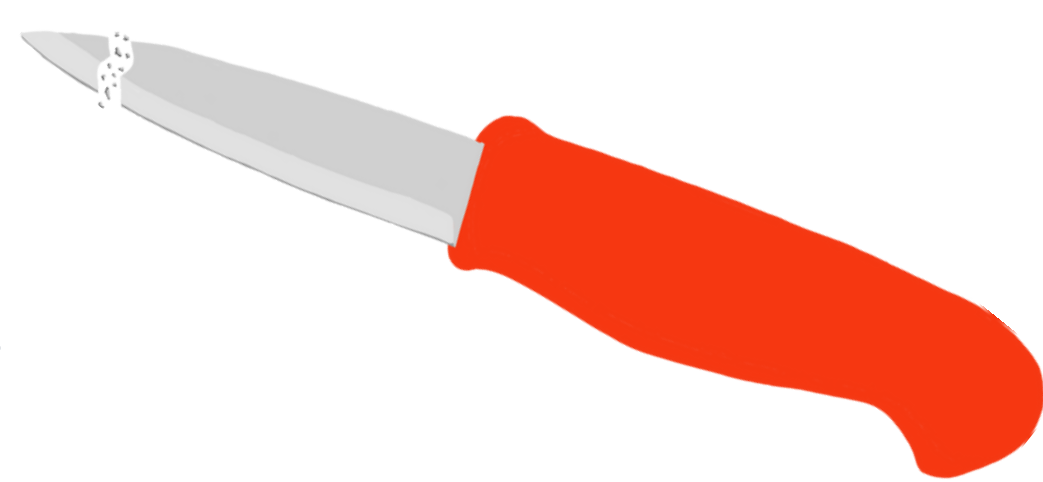
45 Todos han sufrido **accidentes** dentro de un food truck.

Todos dan gran importancia a la **rápida atención**.

38 Han sufrido de **caídas de cuchillos**.



20 Cortes o pérdidas de material por estos cuchillos.



OPORTUNIDAD

Los cuchillos caen de los mesones generando **cortes** y **pérdidas de material**.

Sensichillo es un cuchillo que cuenta con un **mango sensible a la presión** de la mano. Extrae la hoja desde el mango cuando está en uso y la retrae cuando se suelta.

Aumenta la seguridad de la jornada laboral al retraerse automáticamente.

Hoja de acero:

Material con alta resistencia a la oxidación y corrosión.

Pestañas de silicona:

Así evitamos que ingrese comida al mecanismo.

Mango de silicona:

Así no resbala del mesón de acero inoxidable, siente la presión con precisión y no se rompe al caer.

PARTE INTERNA

Interior del mango:

Está construido por dos mitades con hendiduras para acomodar el mecanismo

Sistema de pistones:

Genera el movimiento de extracción y retracción de la hoja desde el mango.

Riel: Adherido al interior del mango, mantiene a la hoja en su lugar.

Motor: Pone en movimiento al sistema de pistones.

Cargador USB

Sensor de presión: Rodea el mango, percibe la presión ejercida por la mano y manda la señal para que el motor gire.

Esquema de uso

- 1 Tomar el sensichillo desde su forma estándar con la hoja retraída.
- 2 La hoja se extiende automáticamente al sentir la presión de la mano.
- 3 Usar con normalidad.
- 4 Dejar de hacer contacto con el mango del sensichillo para retraer la hoja.

Beneficios

- ✓ Evita las lesiones por caída de los cuchillos.
- ✓ No implica un trabajo extra para el usuario, por lo tanto, es simple de incorporar a la rutina.
- ✓ Agiliza el trabajo en la cocina.

VALORACIÓN DEL USUARIO



"Me gusta la idea de un cuchillo retráctil que aumente la seguridad en el trabajo dentro del carrito. Creo que su trabajo puede ser de mucha utilidad y practicidad para los que estamos metidos en el rubro de la comida." **Clemente Barriga, Cocinero.**

