



Cut 'n Rollin'

revolución en corte

Contexto

99,6% de las pastelerías son MiPyME.



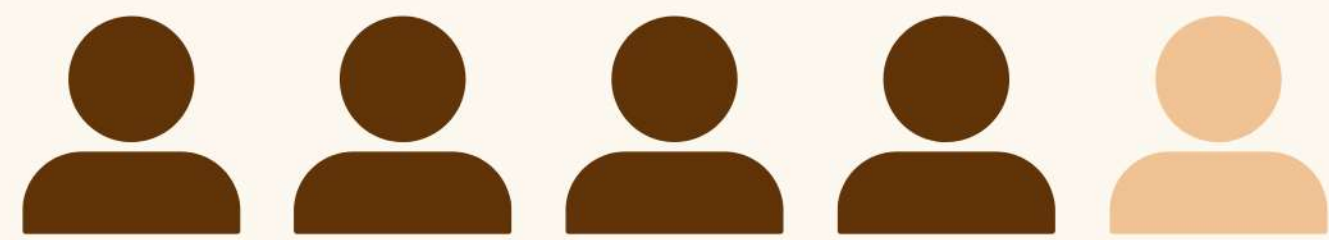
La industria pastelera se encuentra en **todas** las regiones del país.

Usuario

El pastelero



4 de 5 pasteleros realiza los **cortes unitarios** de las masas **manualmente**.



Oportunidad

Los cortes unitarios implican esfuerzo físico y cansancio.



Desafío: usar la tecnología para mejorar la eficiencia.



Ventajas

Hace cortes **10 veces más rápido**.



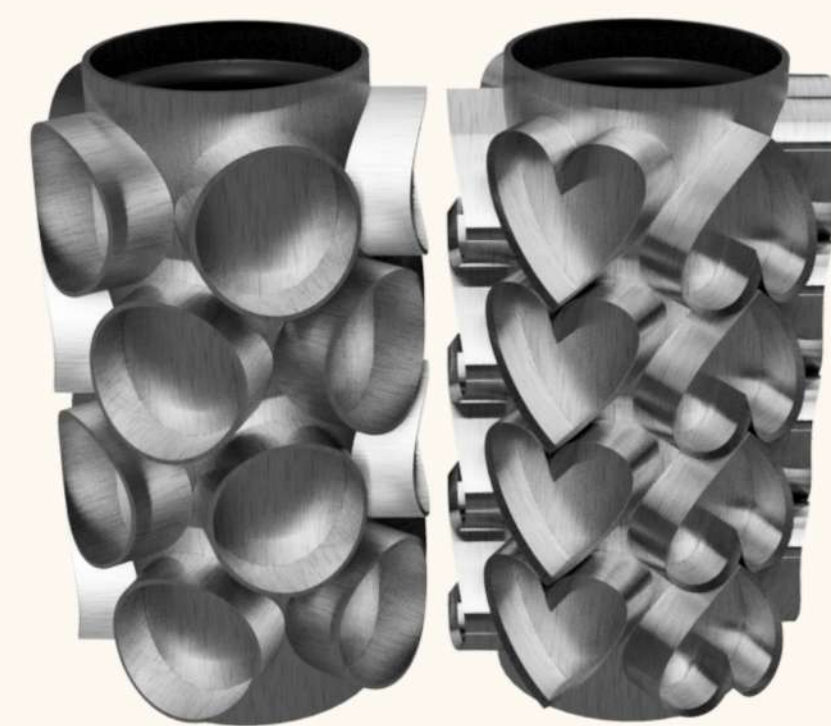
2 funciones en 1

¿Qué es Cut'n Rollin'?

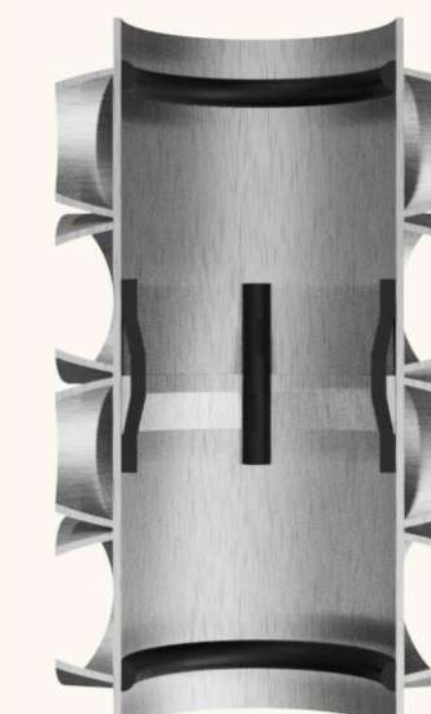
Son **fundas de corte intercambiables** para usleros.



Las fundas de corte tienen distintas formas.



Hechas de acero inoxidable, un material **resistente** y que **no cambia** las **propiedades** de las masas.



Gomas

Validación



4 de 5 usuarios recomendaría Cut'n Rollin'



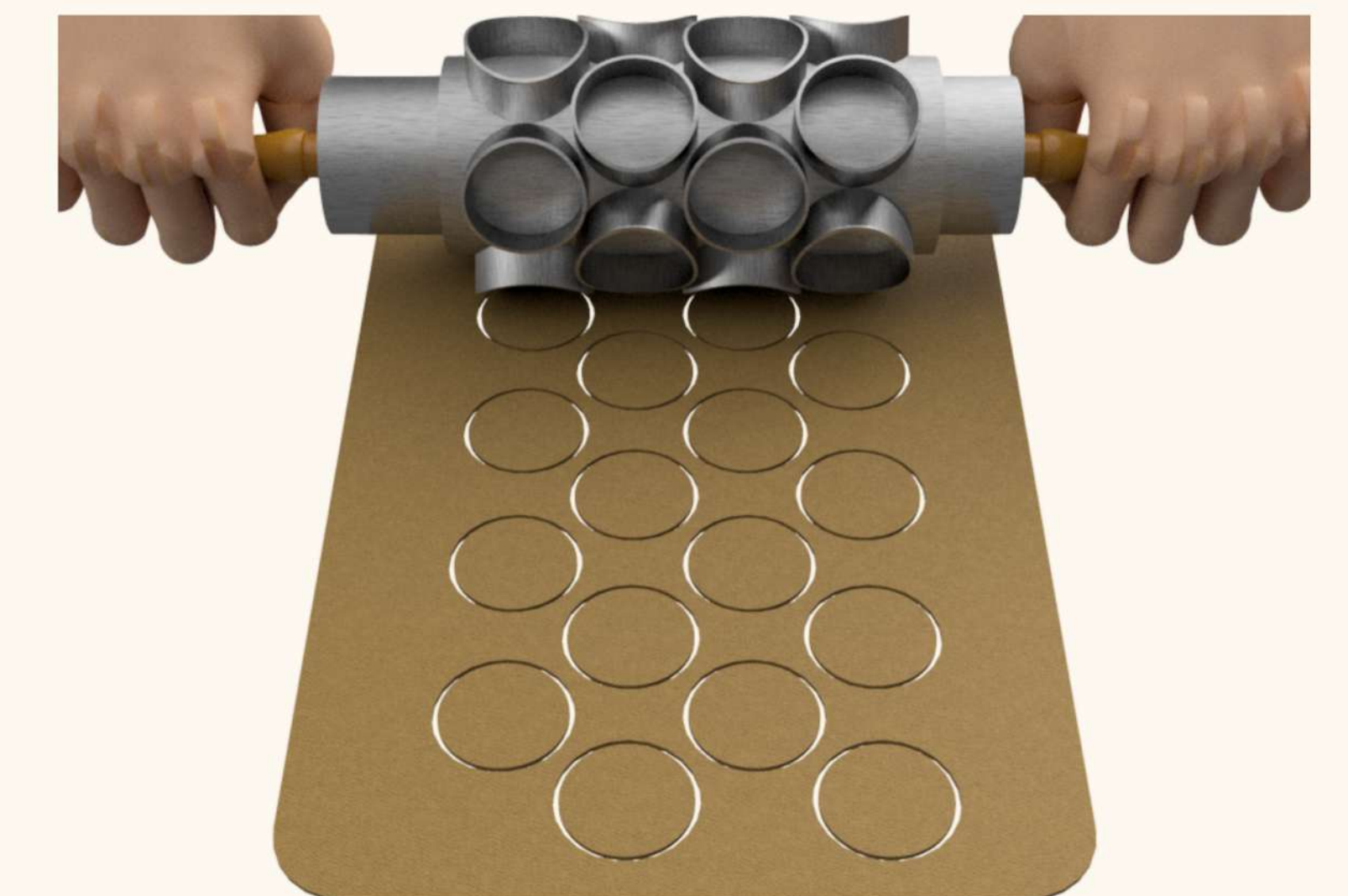
4 de 5 no conocía un objeto similar

Funcionamiento

Primero, se **amasa** la preparación con el uslero.



Después, se le pone **la funda** al uslero y se hace rodar nuevamente sobre la masa, para hacer los **cortes**.



Finalmente, se retira la masa y quedan los **cortes unitarios**. Se repite las veces necesarias.

