

TURBOBRILLO

CONTEXTO

Panaderías en Chile:

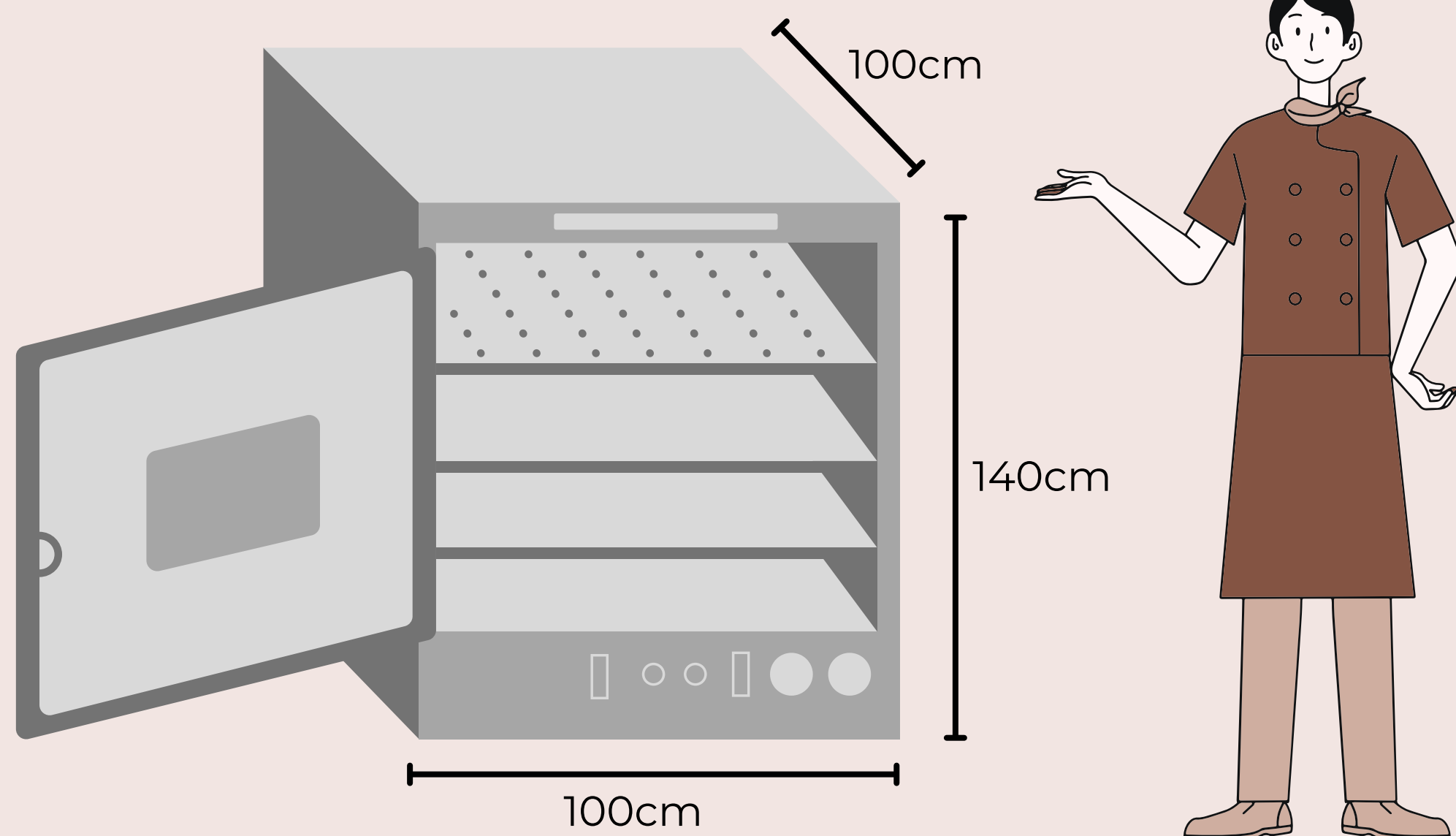
- Existen más de **5.500** panaderías a lo largo del país, la cuales generan **100.000** trabajos
- El **95%** son **PYMES**
- Ocupan **hornos industriales** de 90-100 cm de **profundidad**.
- En estas panaderías:



3 de cada 5 se queman en el trabajo al momento de limpiar

Oportunidad:

Buscamos **evitar quemaduras** al momento de limpiar el **horno industrial** por el lento enfriamiento de este.



Competencias:



El mercado proporciona herramientas de limpieza **peligrosas** e **ineficientes** ante un horno de esta **profundidad** a temperaturas sobre los **100°C**

PRODUCTO

Requerimientos:

Palo dinámico y ergonómico



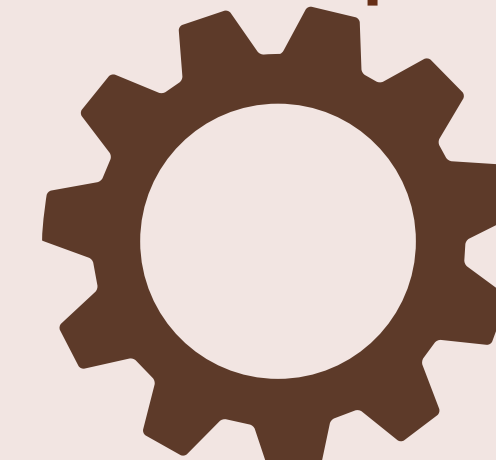
Peso liviano para fácil manipulación



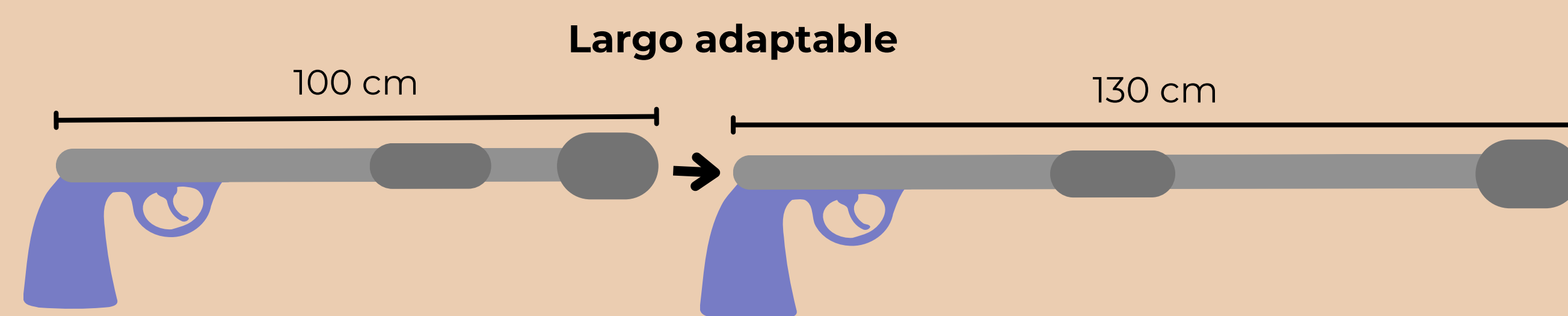
Escobilla intercambiable



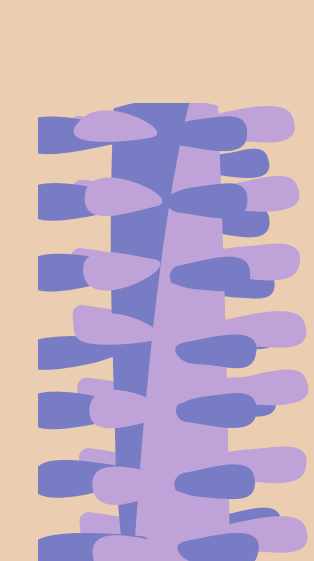
Motor que rote la escobilla para facilitar limpieza



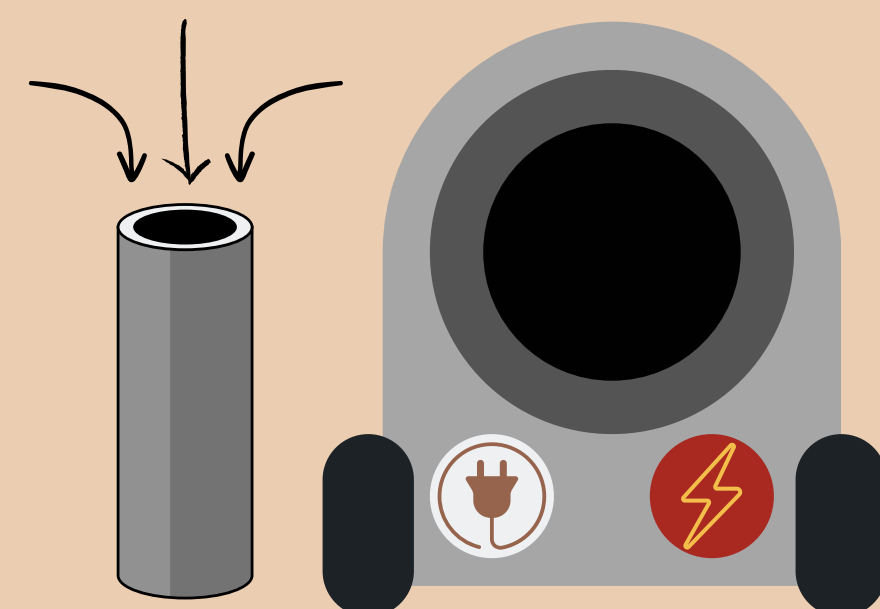
Componentes



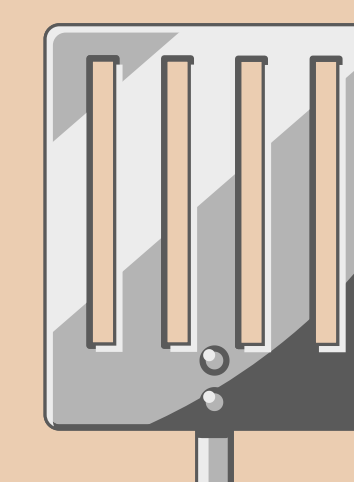
Tres cabezas intercambiables:



Escobilla rotatoria para desengrasante



Aspiradora se conecta a través de una manguera para aspirar harinas y migas



Raspador residuos pegados

Solución:

Una **herramienta de limpieza** que se adapta a las necesidades de limpieza gracias a sus **cabezas intercambiable** y habilidad de **aspirar** residuos, además se **adapta al largo** del horno.

87%

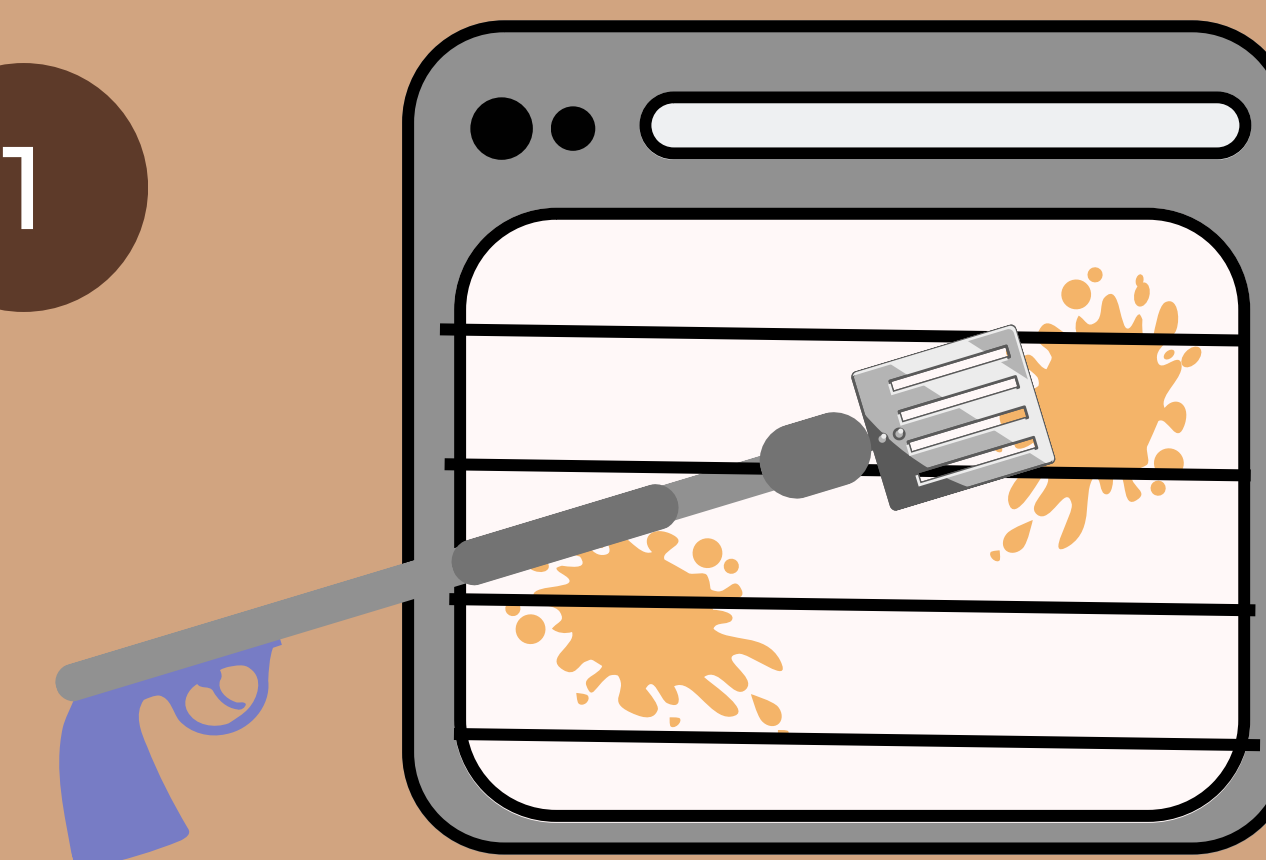
de panaderos y encargados de limpieza **aprobaron la Turbobrillo** como una mejora al momento de **limpiar y proteger**.

Ventajas de la solución:

- ✓ Protege el brazo completo
- ✓ Posee procesos automatizados
- ✓ Optimiza la limpieza al ser una herramienta múltiple
- ✓ Llega a todos los rincones del horno

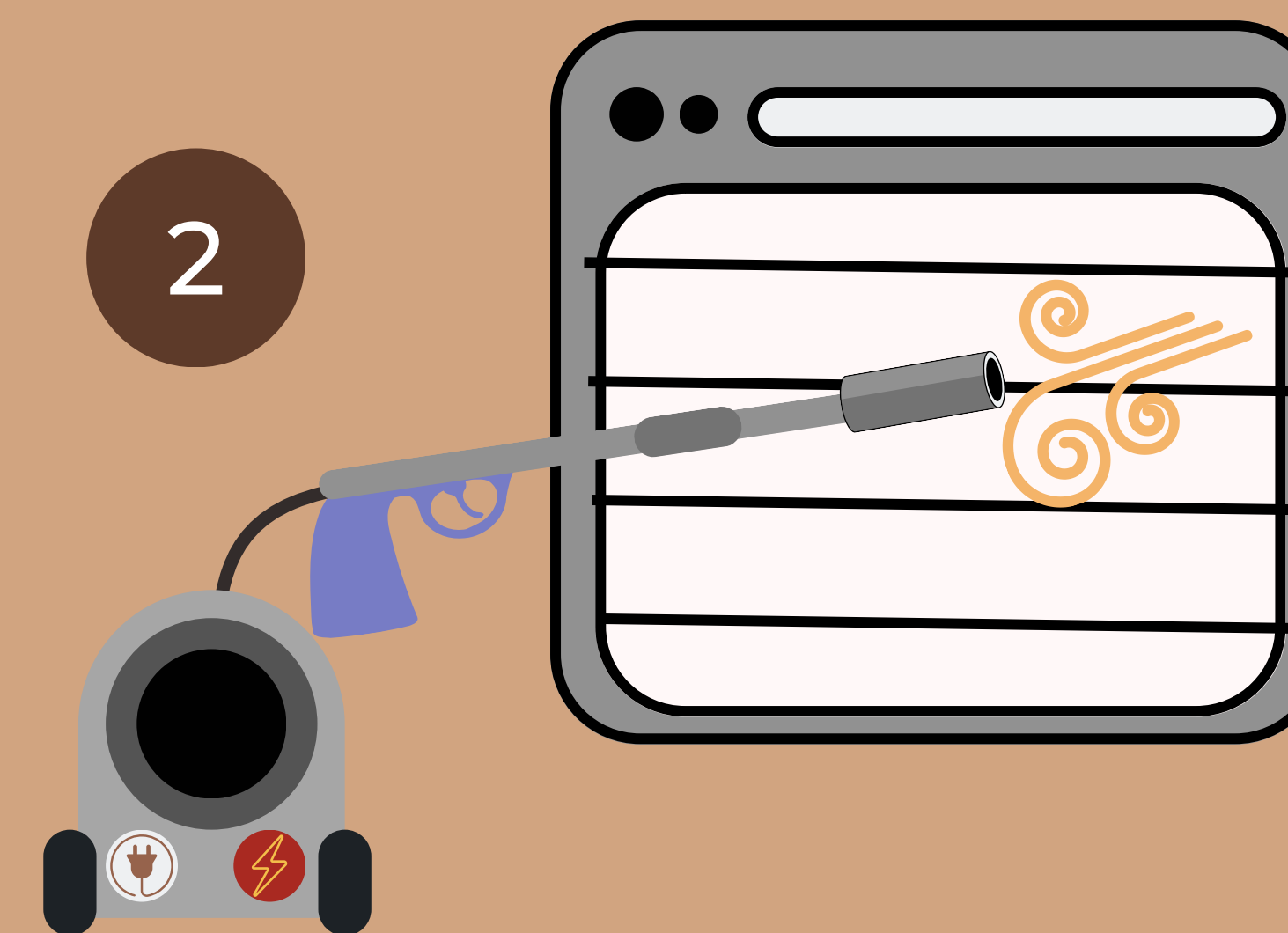
MODO DE USO

1



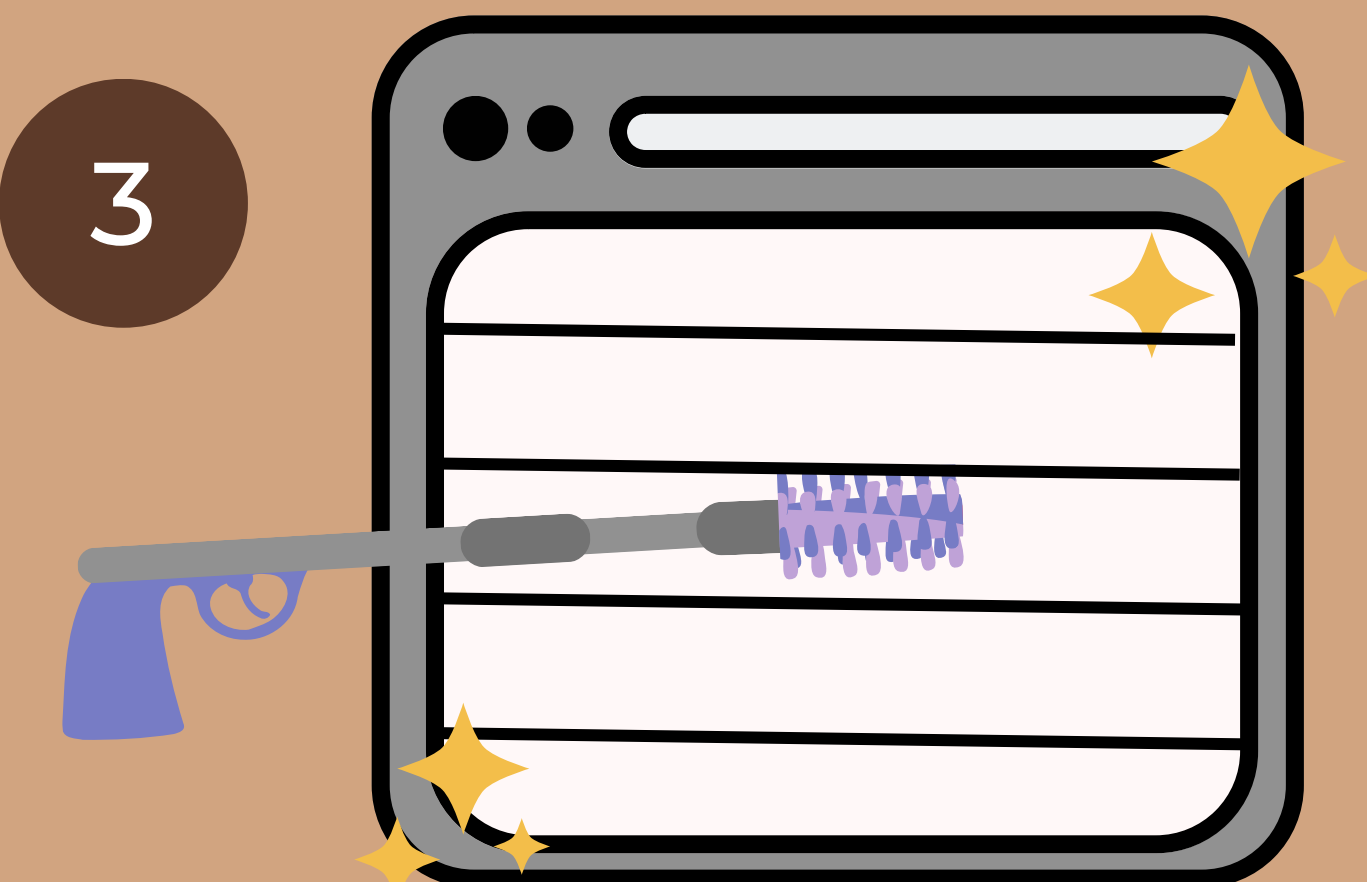
Soltar cualquier resto pegado con el raspador

2



Aspirar el horno para sacar la suciedad en el horno

3



Utilizar la escobilla y un desengrasante para dejarlo como nuevo