



Contexto

En nuestro país, las panaderías desempeñan un papel fundamental en el sector de las pymes.



Chile, 2° país en el mundo con mayor consumo de pan

24 horas, 2019



96,3% de los chilenos destinan parte de su presupuesto al pan

Elige Vivir Sano, 2021

Investigación

De las 30 entrevistas realizadas, muchos de los panaderos reconocieron que ejecutan una labor agotadora y prolongada.



4 de cada 5 de panaderos siente cansancio físico al terminar su rutina laboral

Uno de los procesos que generaba mayor fatiga era el boleado del pan. Es decir, porcionar la masa y dar forma a las bolas de pan.

Oportunidad

El boleado es un proceso principalmente manual que requiere de mucho esfuerzo físico del panadero



Este dispositivo permite cortar la masa de pan en seis porciones y darles forma esférica simultáneamente



6 veces más rápido que el método tradicional



Requerimientos

- Multifuncional para mayor eficiencia
- Diseño cómodo
- Que no requiera mucho esfuerzo en su uso
- Mantener esencia artesanal
- Materiales antibacterianos y de fácil limpieza

Materiales

Placa acrílica transparente 25,5 x 18 cm

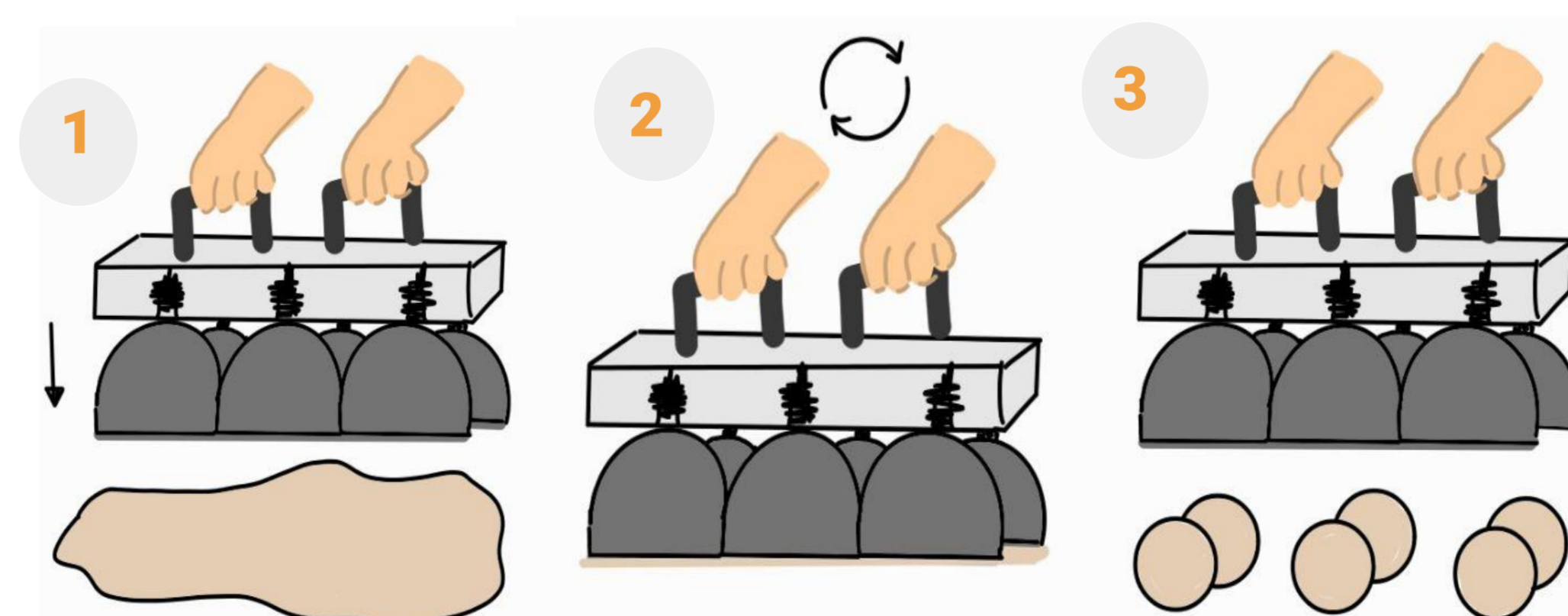
Mango de plástico

Semi-esferas de acero inoxidable 7 cm

Valoración

- ✓ Producto innovador
- ✓ Cómodo al usar
- ✓ Eficiente por ser multifuncional

Modo de uso



Proyecciones

Si bien está diseñado para panaderías, este producto también puede ser llevado al mercado del hogar, ya que se puede adaptarse a este, reduciendo su tamaño, pero manteniendo su efectividad.