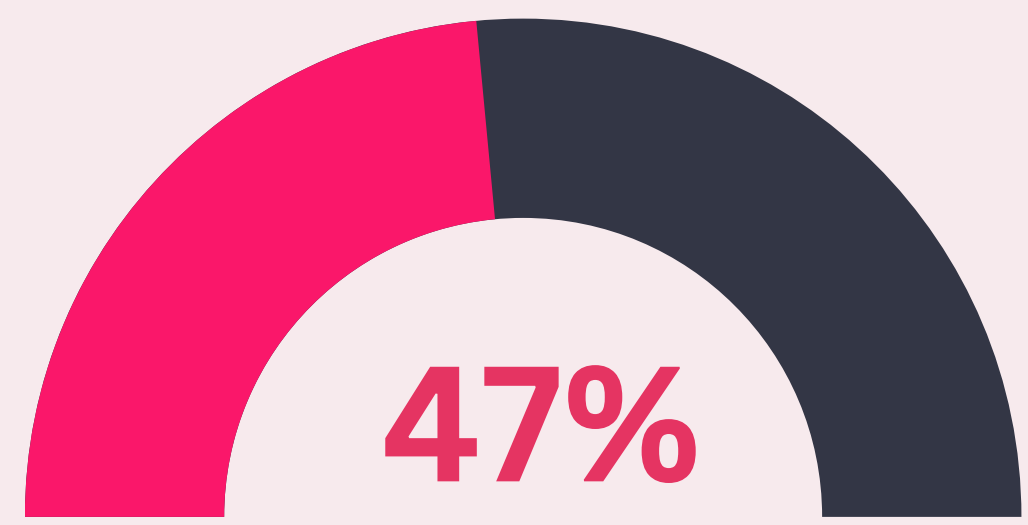


# Cakekeeper



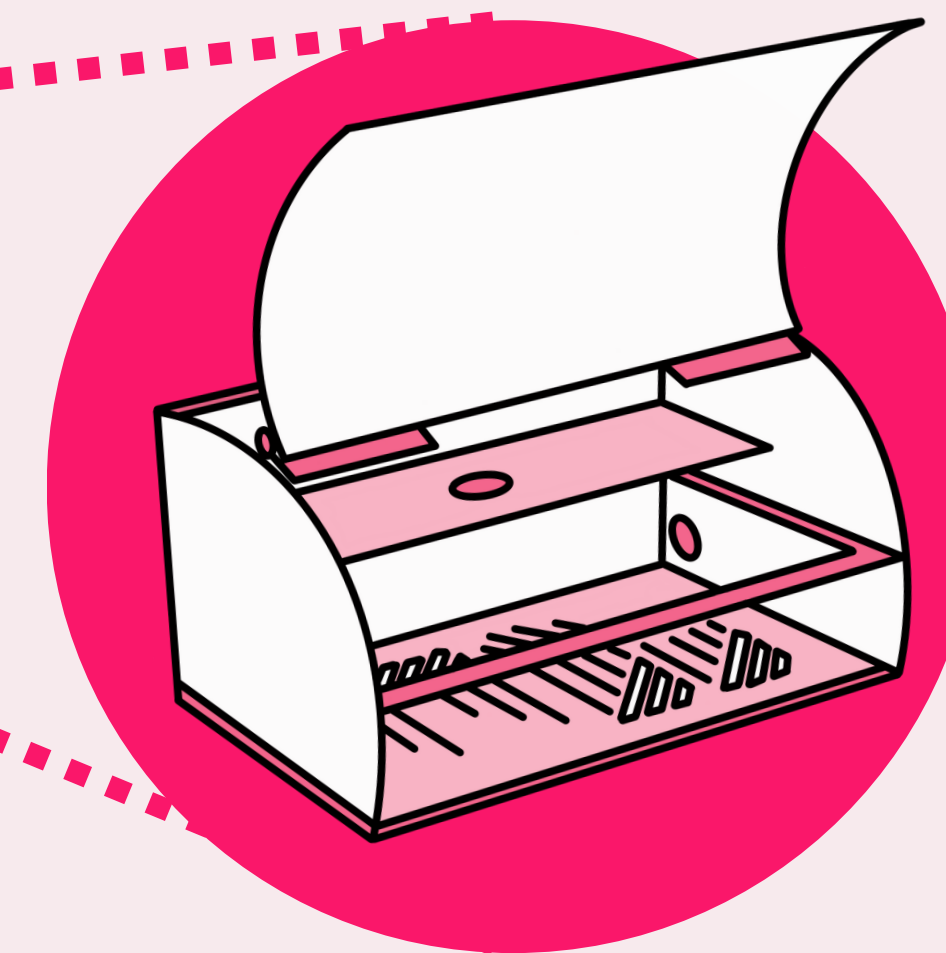
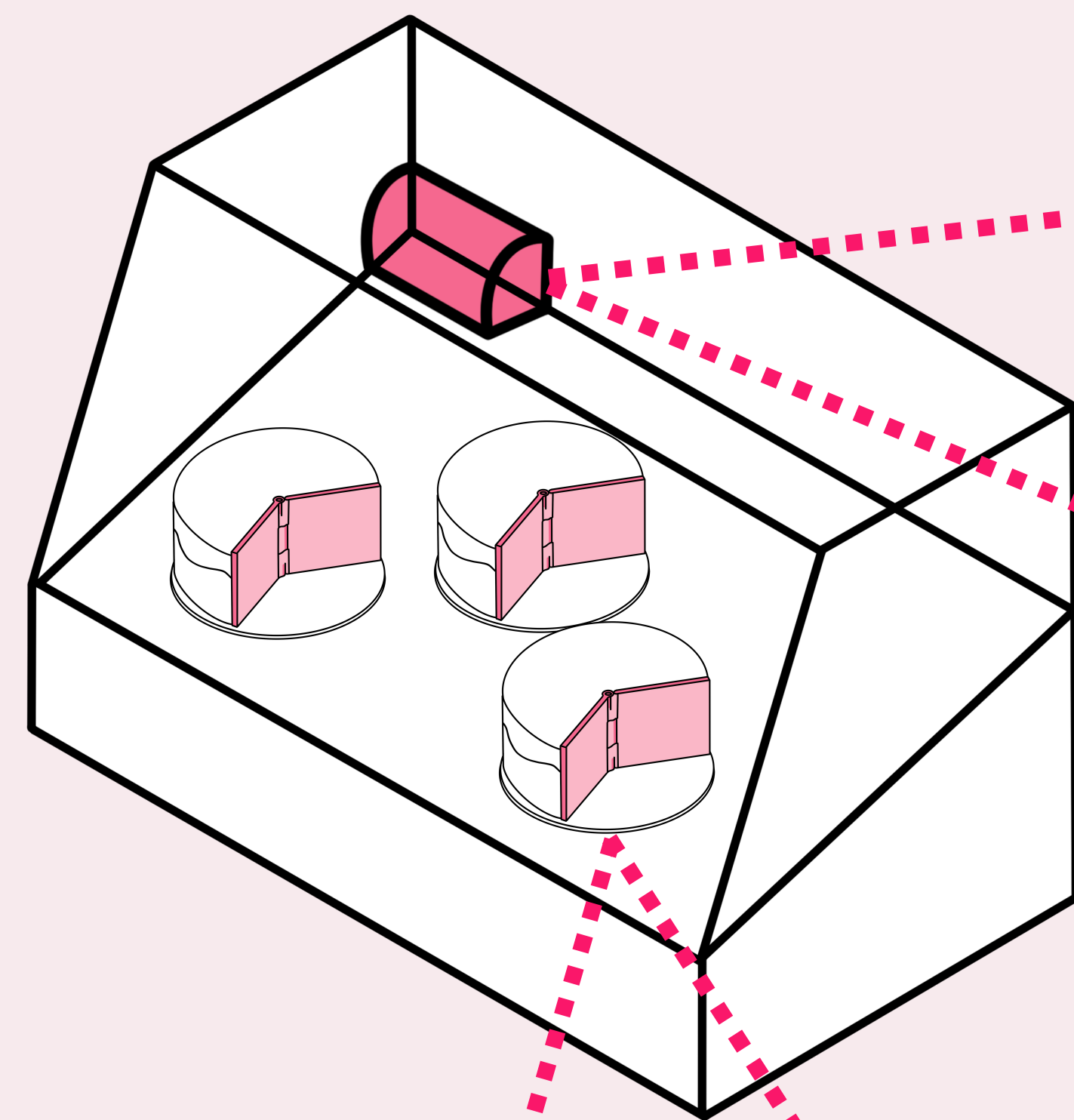
De las pastelerías chilenas **NO** cuenta con vitrinas adecuadas para pasteles

## OBJETIVOS

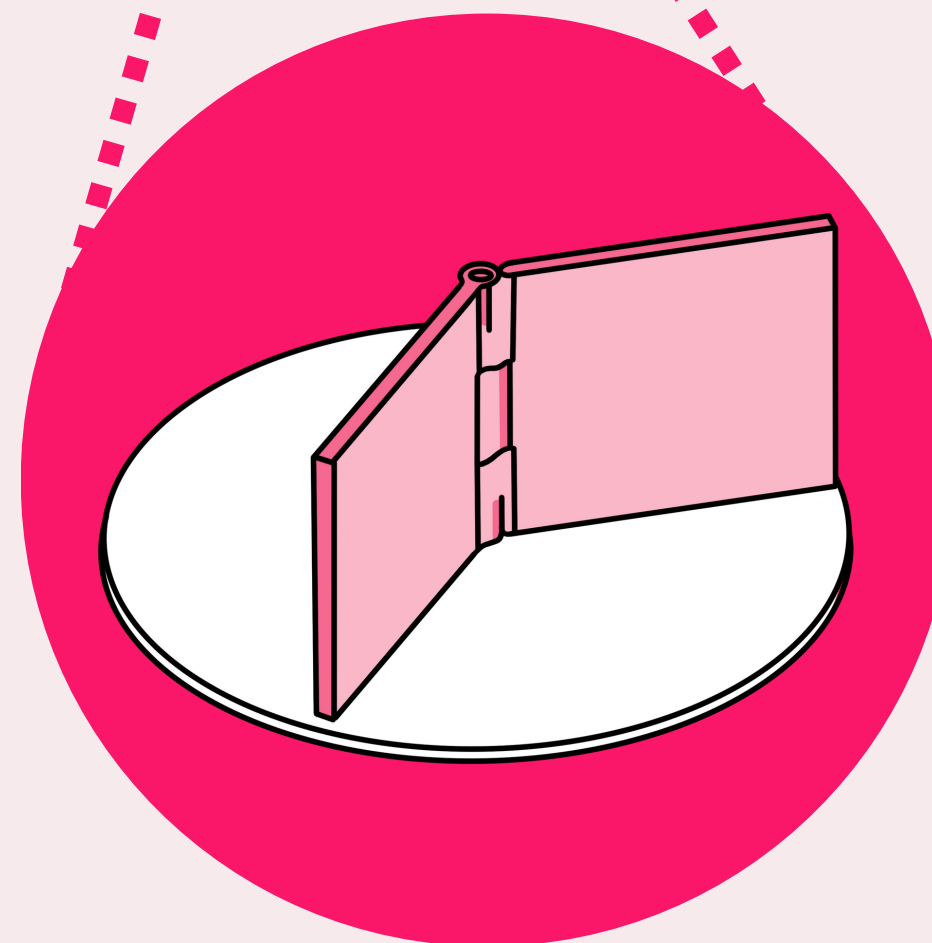
Adaptar las vitrinas ya existentes.

Prolongar la duración de los productos.

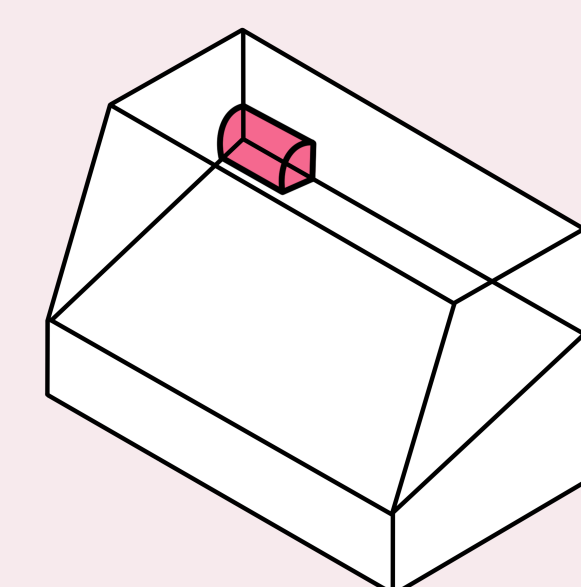
Pasteles duran hasta 4 días más al usar los dispositivos



Carcasa del humidificador.  
Cuenta con acceso para  
mantención y relleno del  
agua

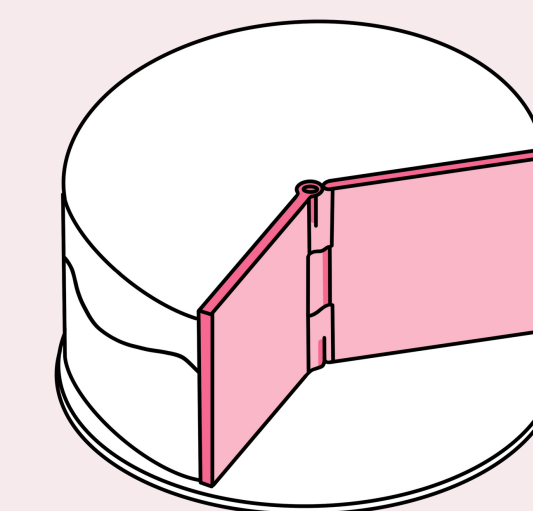
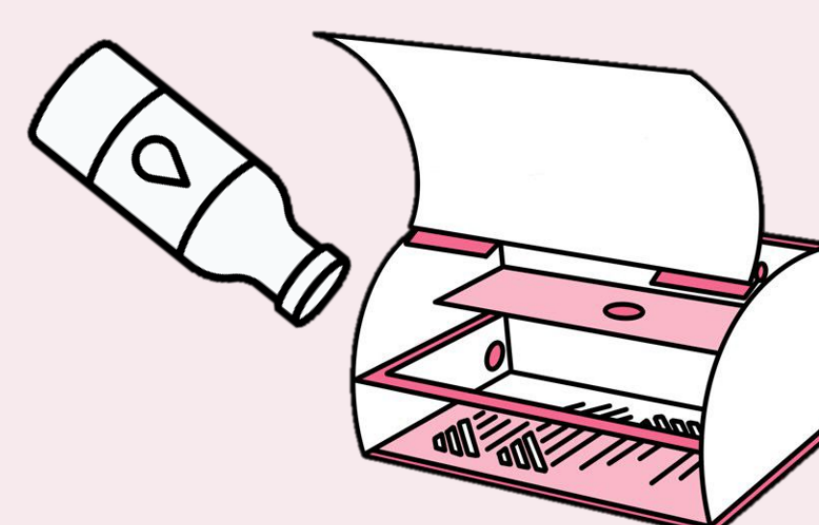


"Libro" protector para el  
interior de pasteles luego  
de ser cortados



Colocar el  
dispositivo al  
interior de la  
vitrina

Llenar el contenedor  
de agua



Colocar el "libro"  
dentro de los  
pasteles si es  
necesario

## CONTEXTO

En las pastelerías chilenas de baja y mediana escala, se genera un problemática debido a la adquisición de vitrinas inadecuadas al ser más económicas y accesibles. Esto implica que los pasteles se sequen anticipadamente, es decir, la duración de los productos se reduce, en contraste con pasteles en condiciones óptimas de mantención.

## ¿QUÉ ES?

Consta de dos dispositivos. En primer lugar está un humidificador que expulsa vapor de agua de forma periódica, protegiendo el exterior de los pasteles. Luego, un protector para la parte interna de los pasteles.

## USUARIO

Pasteleros y pasteleras que manejen mediana y pequeña escala. Además, cualquier personal del rubro que se encargue de los pasteles.