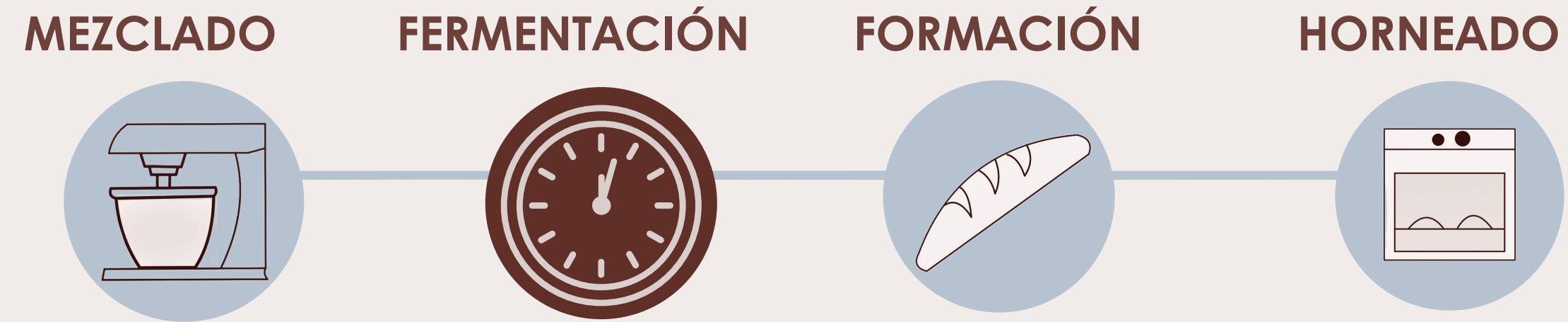


FERMA-FRESH

CONTEXTO Y USUARIO

La producción del pan se divide en 4 pasos:



La fermentación da sabor y textura a masa, este largo proceso **OCURRE A ENTRE 30°C Y 35°C CON UN 70% DE HUMEDAD.**

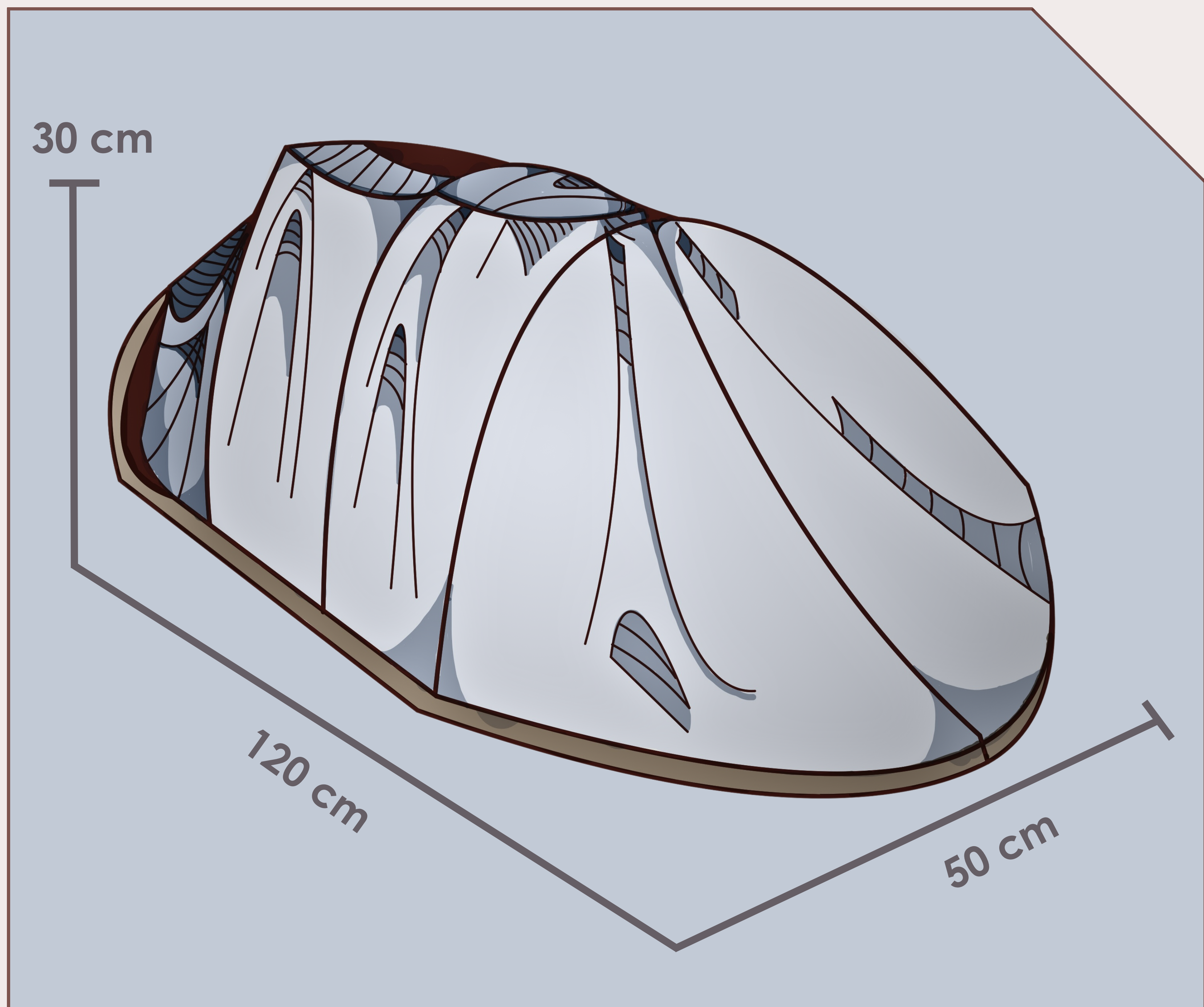
OPORTUNIDAD DE DISEÑO

En las pymes, la masa fermenta en un ambiente no aislado, por ello, **EL PANADERO Y LA MASA DEBEN COMPARTIR UN ESPACIO CALUROSO, HÚMEDO Y SOFOCANTE, SIN PODER VENTILARLO**, debido a que las corrientes de aire secan la masa.

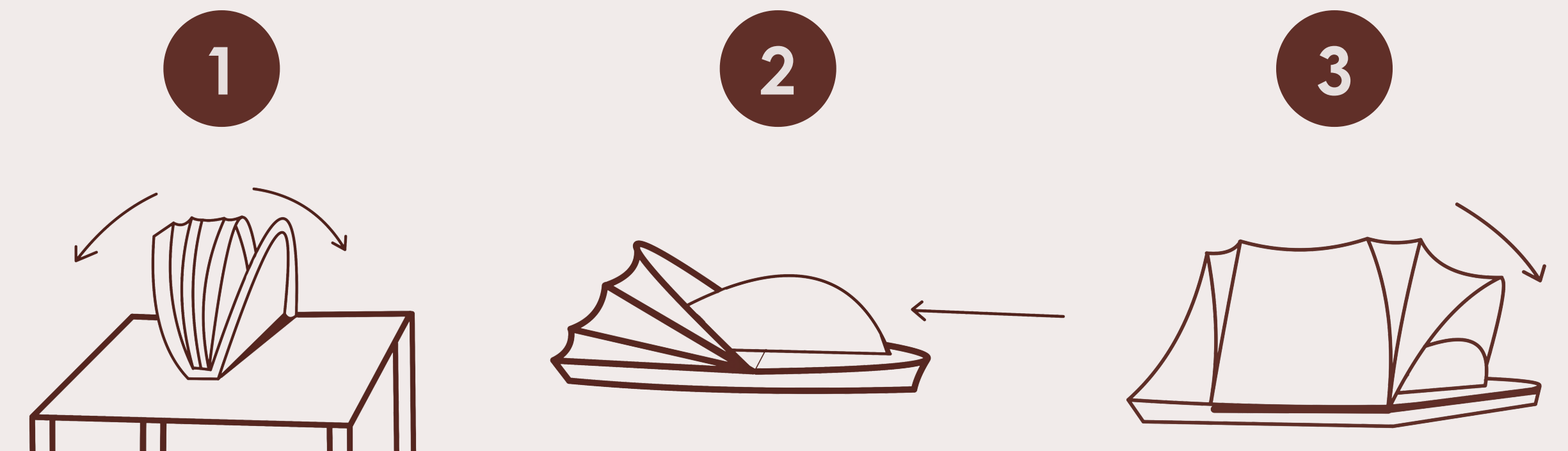
54% de los usuarios manifiestan este problema



CARPA FERMENTADORA

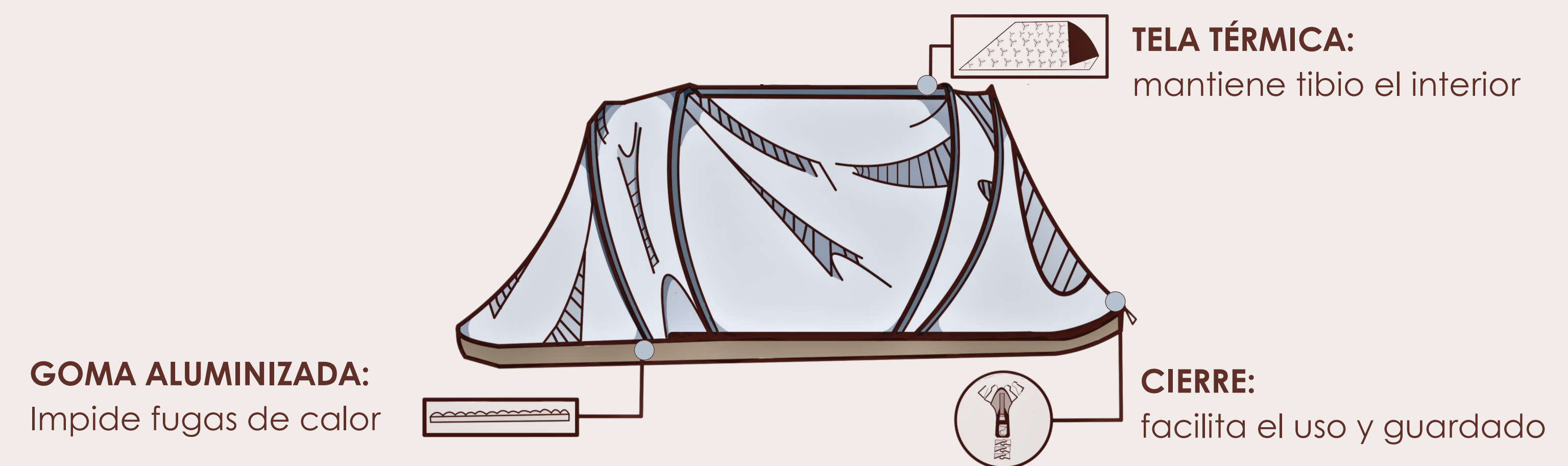


FUNCIONAMIENTO



El dispositivo se encontrará guardado y plegado, para usarlo se debe **EXTENDER SOBRE UN MESÓN, INTRODUCIR LA MASA Y CERRAR LA CUBIERTA.**

MATERIALES



IMPACTO

- **FAVORECE** la fermentación
- **AÍSLA** la masa, permitiendo la ventilación
- Asegura la **COMODIDAD** del usuario