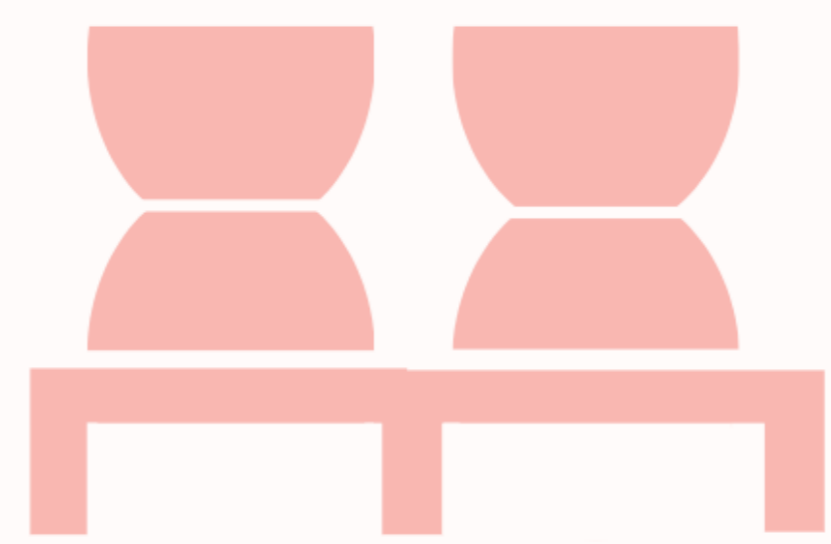


DAYHA



Dispensador de Azúcar y Harina

CONTEXTO

12.000

MIPYMES de pastelería y panadería en Chile [1]

Azúcar y harina

Son los ingredientes más utilizados por reposteros en sus recetas

Almacenaje de harina y azúcar (Entrevistados)

Un 40% tiene entre **50 Kg** y **200 Kg** de harina, y **más de 75 kg** de azúcar almacenada

El 60% de los encuestados mencionó utilizar al menos 1/4 de su bodega para estos ingredientes.

Los sistemas de almacenamiento más utilizados son **sacos, bolsas de 1 kg, y contenedores plásticos**

Tamizado de harina

80% Tamizan siempre o la mayoría de las veces

100% Señaló que cuando no lo hacen es por falta de tiempo

Oportunidad de diseño

Dificultades para el usuario en la **organización** y el proceso de extracción de azúcar y harina, lo que le resulta una **pérdida de tiempo**.




NUESTRA SOLUCIÓN

DAYHA

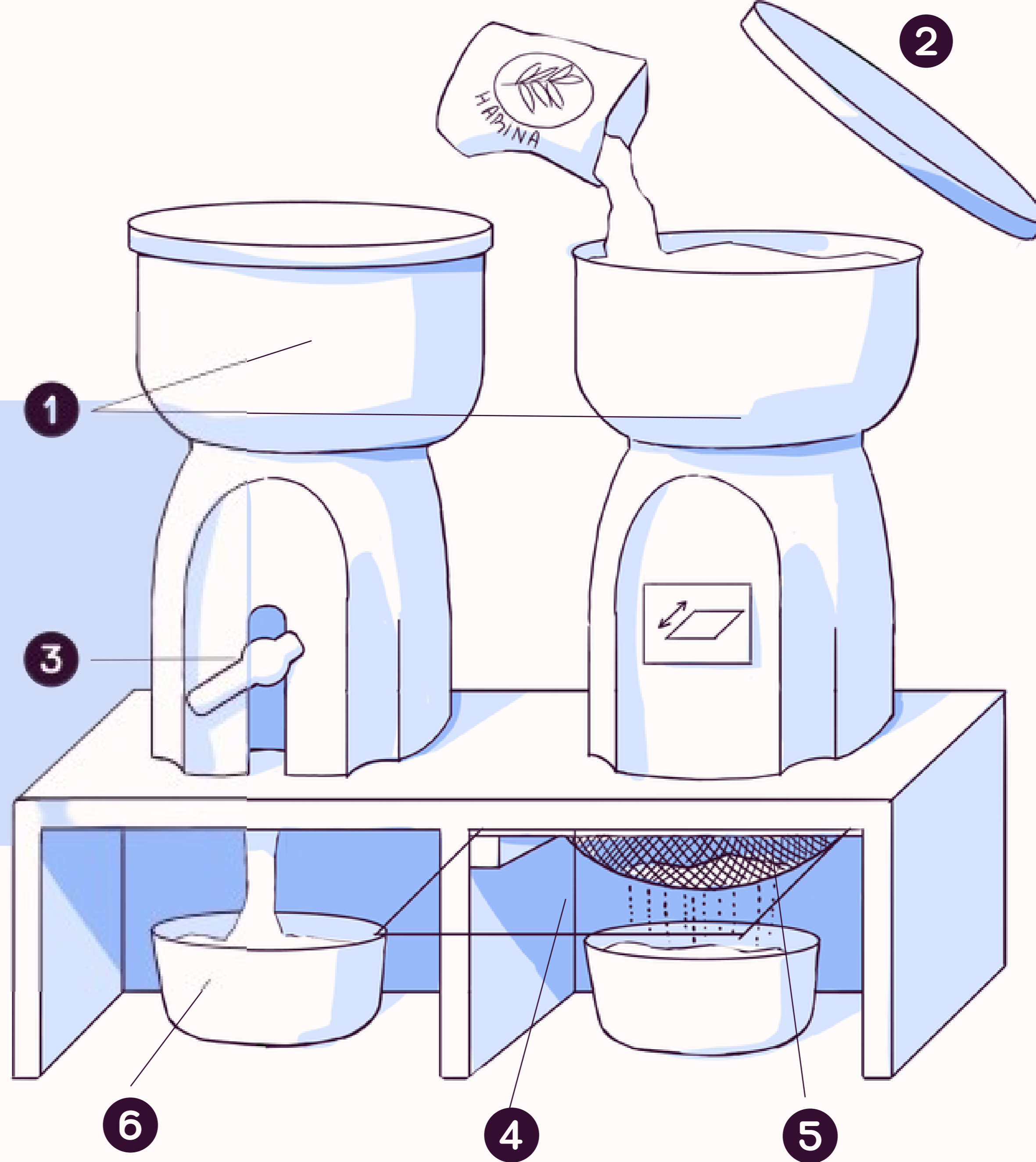
Es un dispensador de **azúcar** y **harina** diseñado con el fin de mejorar la **optimización** en reposterías, y mejorar los tiempos de extracción de los ingredientes utilizados.

- 1 Contenedor hermético de Acero inoxidable
- 2 Tapa del contenedor
- 3 Válvula reguladora de azúcar
- 4 Bandeja acrílica, para regular salida de harina
- 5 Rejilla tamizadora de harina
- 6 Platos de cocina

DAYHA cuenta con Triple funcionalidad

-  Almacenamiento hermético
-  Extracción de producto
-  Tamizado de harina

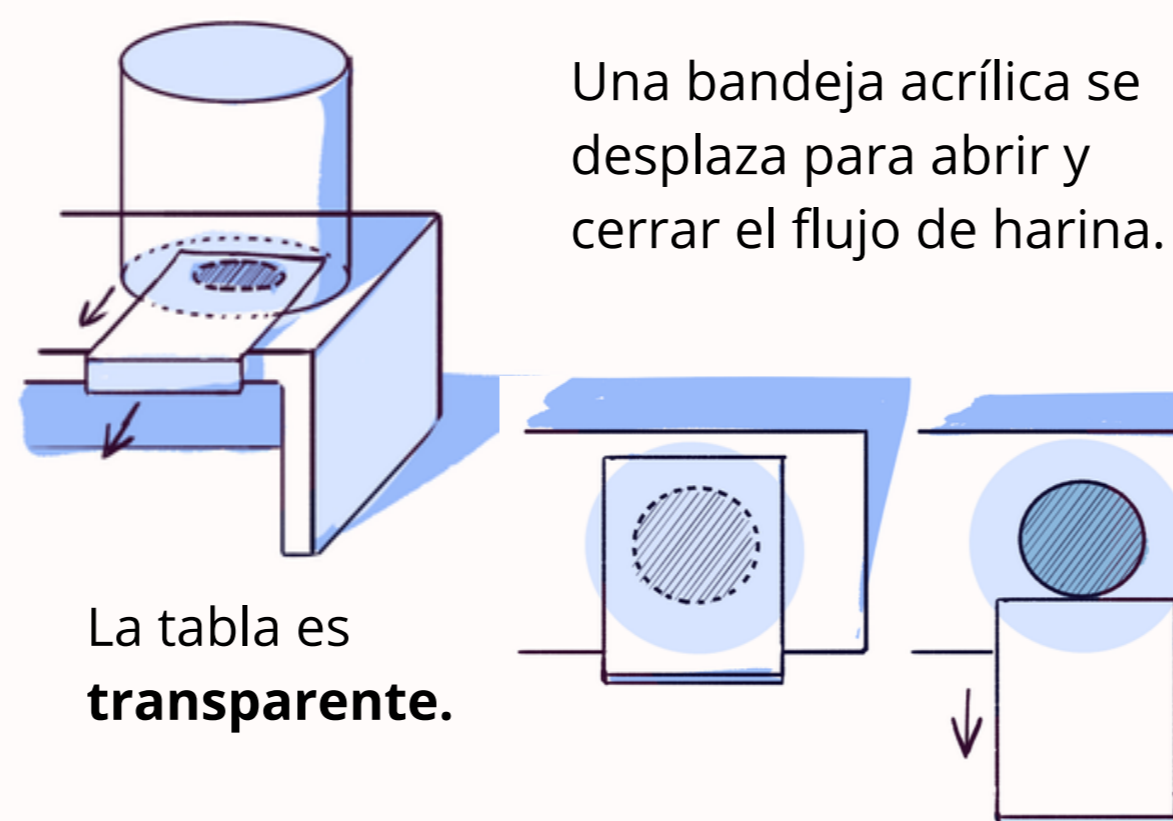
La suma de estas cualidades la diferencian de soluciones existentes en el mercado.



Debido a las diferencias físicas del azúcar y la harina, DAYHA cuenta con **dos sistemas de regulación**:

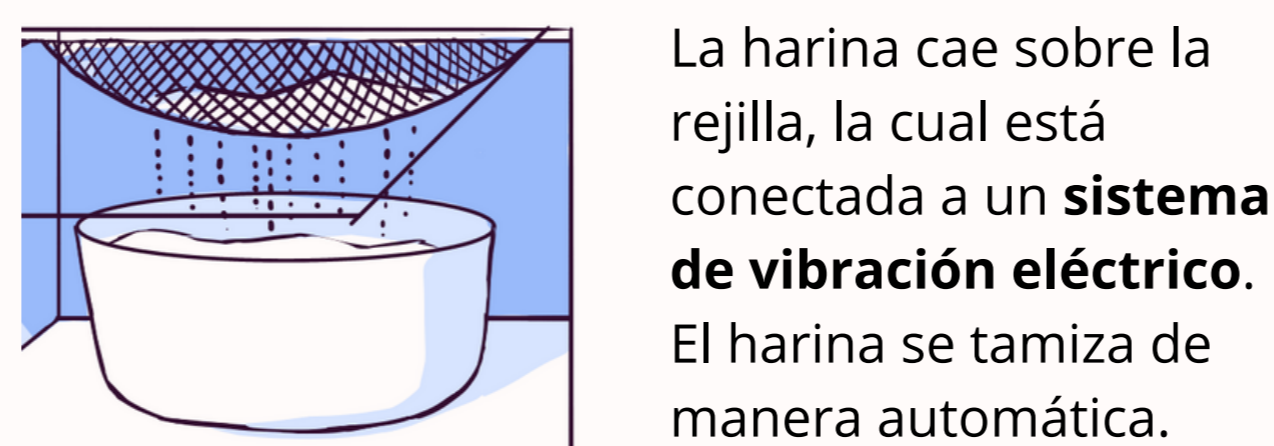
Regulación de HARINA

Bandeja acrílica



Una bandeja acrílica se desplaza para abrir y cerrar el flujo de harina.

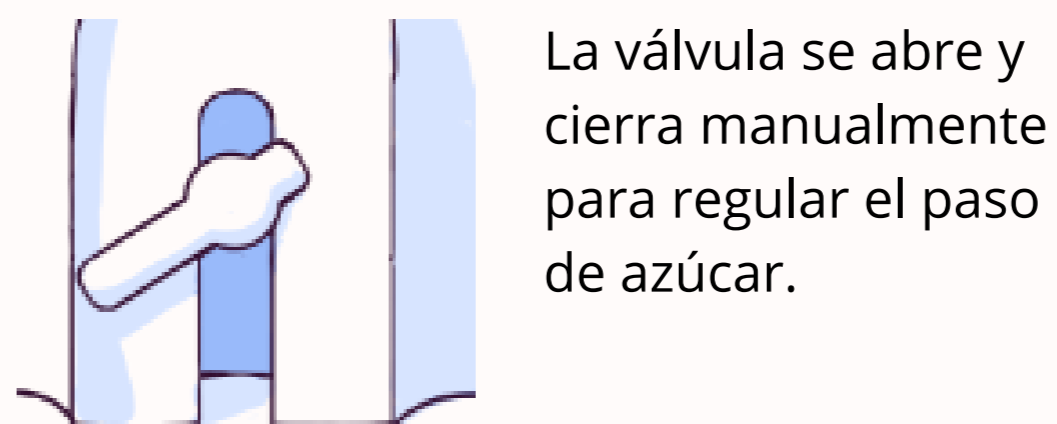
Tamizador



La harina cae sobre la rejilla, la cual está conectada a un **sistema de vibración eléctrico**. El harina se tamiza de manera automática.

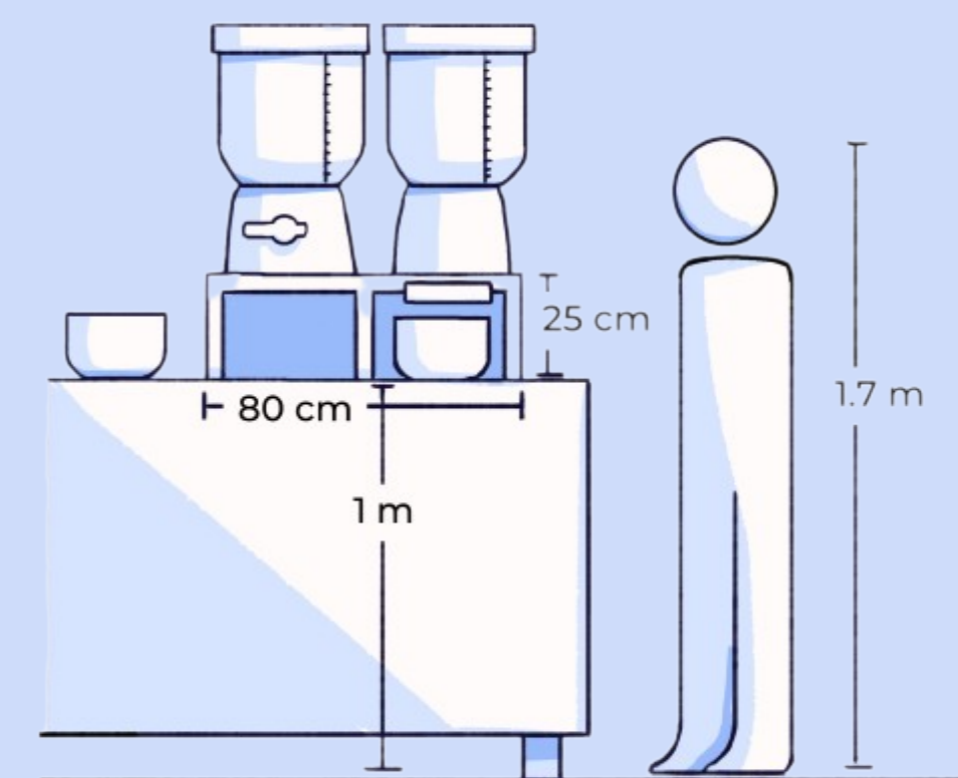
Regulación de AZÚCAR

Válvula



La válvula se abre y cierra manualmente para regular el paso de azúcar.

Dimensiones



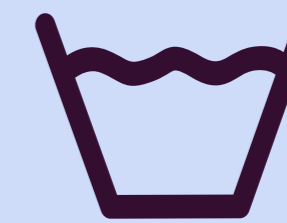
Especificaciones



Soporta alrededor de 100Kg de peso.



Contenedores de acero inoxidable y herméticos



Lavable y desmontable

¿Qué dicen los especialistas?

Es higiénico

"Cuando se utiliza el producto, se puede dejar en un entorno apartado de la contaminación"
- Marcia Cárdenas, Ingeniera en alimentos, panadera.

Mecanismo efectivo

El sistema de la bandeja acrílica es un mecanismo simple y eficaz para la regulación del flujo de material.
- Francisco Perales, Ingeniero mecánico

¿Qué nos dice el usuario?

60%

Considera útil esta solución

60%

Cuenta con el espacio para implementarlo

Referencias:

[1] <https://www.camara.cl/verDoc.aspx?prmID=18731&prmTIPO=DOCUMENTOCOMISION>