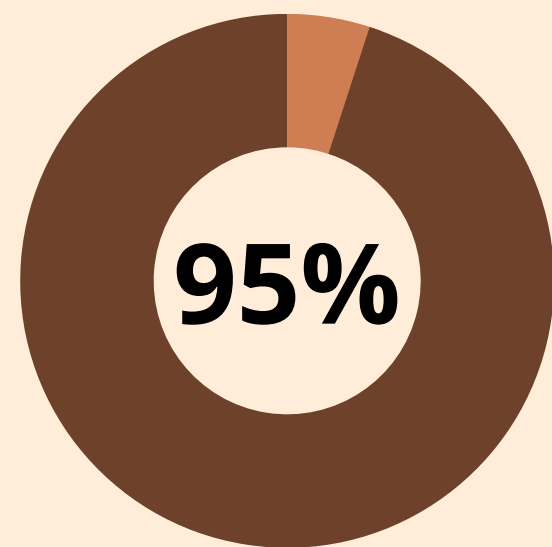


CORTAMOLDE

USUARIO

Panaderos de pymes panaderas de mediana industrialización

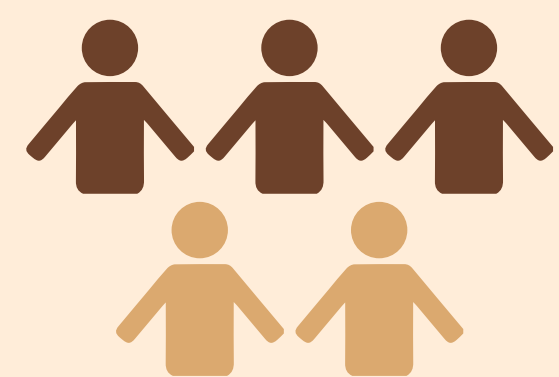


De las panaderías a nivel nacional corresponden a pymes

CONTEXTO

El proceso de cortado de la masa es uno de los que mayor cantidad de tiempo en la creación del pan.

La lentitud radica en que las unidad de masa cortadas deben pesar lo mismo entre ellas



"Cortar la masa es uno de los procesos que más toma tiempo"

3 de cada 5 Entrevistados

OPORTUNIDAD

"VARIABILIDAD E INEXACTITUD EN EL TAMAÑO DE LOS CORTES DE LA MASA"

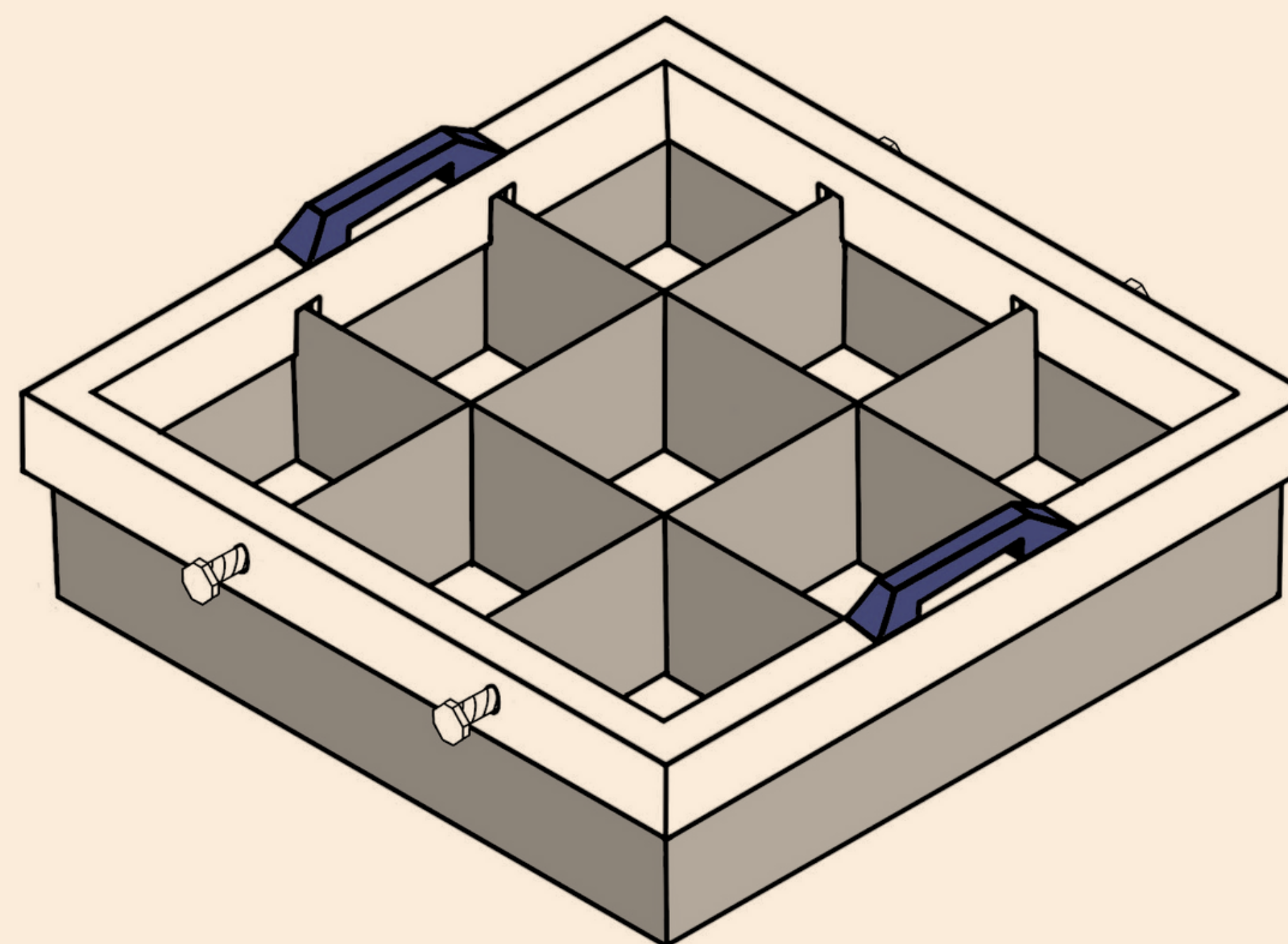
PROPUESTA

Cortamolde es una cortadora de masa que corta múltiples panes a la vez con el molde de las cuchillas que el usuario elija

Tiene un marco de cuchillas interciables, por lo que puede ser usada para más de un tamaño de corte

PIEZAS Y MATERIALES

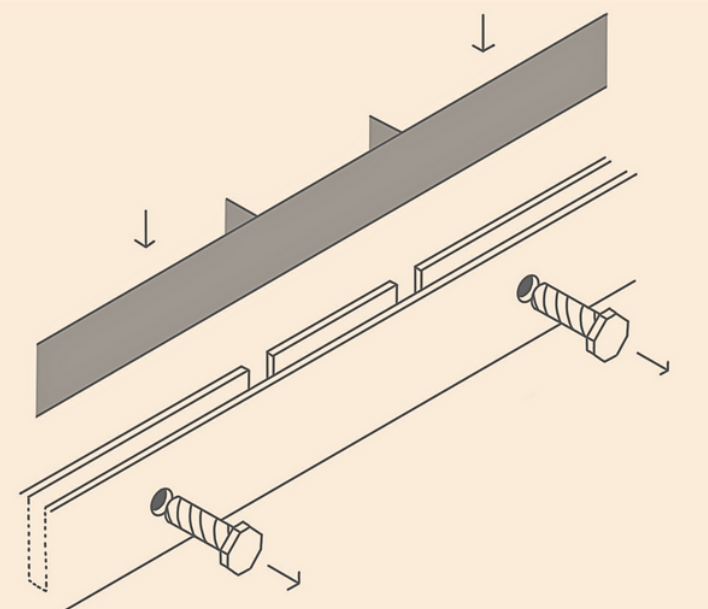
- **Cuchillas**
De madera en el prototipo, de acero inoxidable
- **Marco**
Hecho de filamento para comidas en impresora 3D



FUNCIONAMIENTO

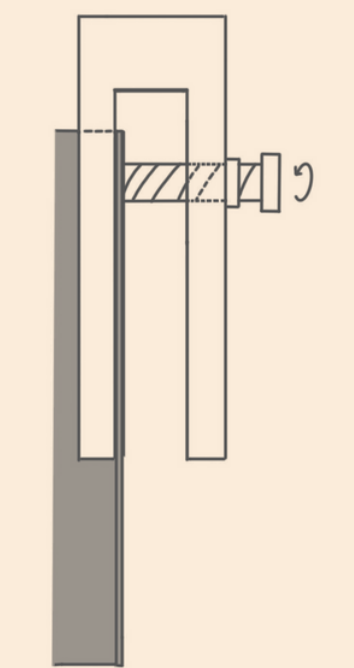
1

Insertar el molde seleccionado de cuchillas en la cavidad del marco.



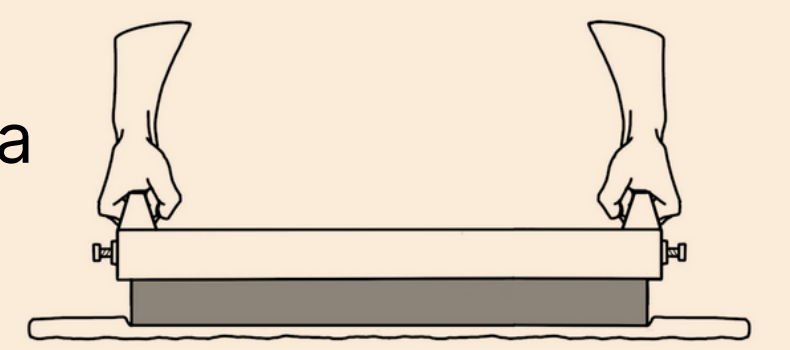
2

Apretar el molde cerrando los tornillos.



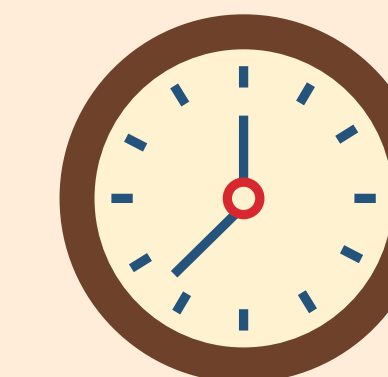
3

Cortar con el cortamolde la cantidad de masa requerida.

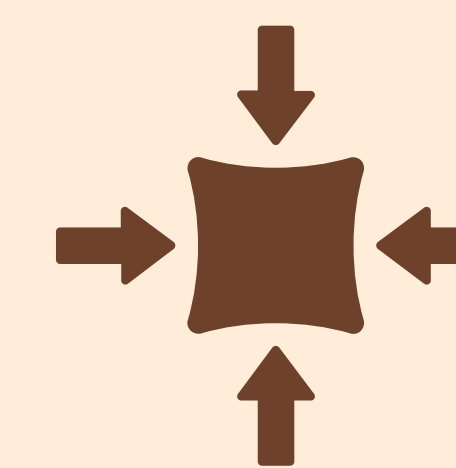


VENTAJAS

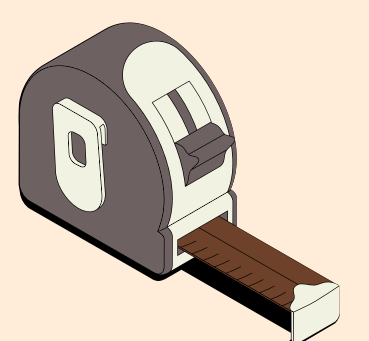
Reducción del tiempo de cortado



Compacto



Exactitud y uniformidad en los cortes



Versátil

