

# venti-frut

CUIDA TU FRUTA

## CONTEXTO

Los feriantes de Santiago de Chile, trabajan en espacios al aire libre, sin fácil acceso a electricidad. Sus productos están expuestos a altas temperaturas, humedad y poca ventilación.

Estos factores disminuyen la vida útil de las frutas y verduras que venden, esto genera muchas pérdidas de productos.

### 2 de cada 3

Feriantes tienen **problemas manteniendo la frescura** de sus productos.

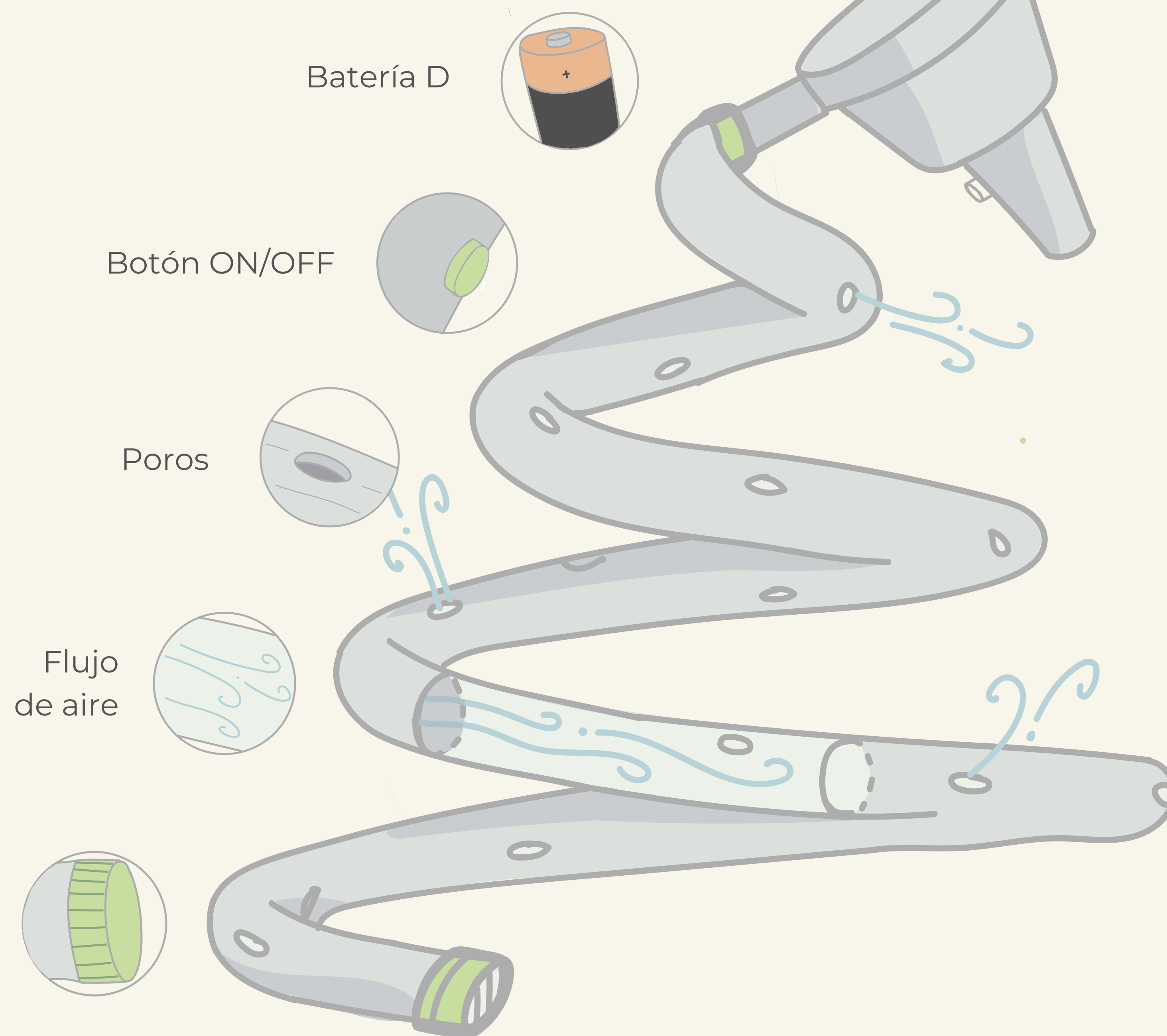
**La exposición a altas temperaturas, durante tan solo una hora, puede reducir la vida útil en un día completo.**  
(Fox, 2014)

## OPORTUNIDAD

La exposición de las frutas y verduras a altas temperaturas ambientales dificulta su mantenimiento y frescura.

## SOLUCIÓN

Sistema que controla la temperatura y ventilación interna de las cajas de almacenamiento.



## MATERIALES

- Manguera de plástico
- Soplador de aire

## DIMENSIONES

2,8 m largo x 1,65 cm diámetro

## ATRIBUTOS

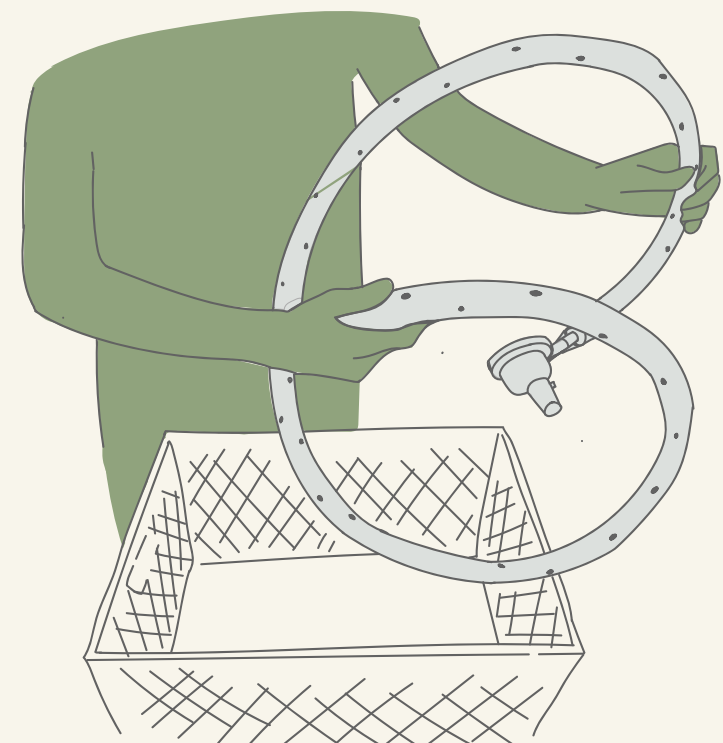
- No necesita corriente eléctrica
- Flexible y liviano
- Fácil de usar y transportar

## VENTAJAS

Venti-frut aumenta la vida útil de las frutas en un **30%**

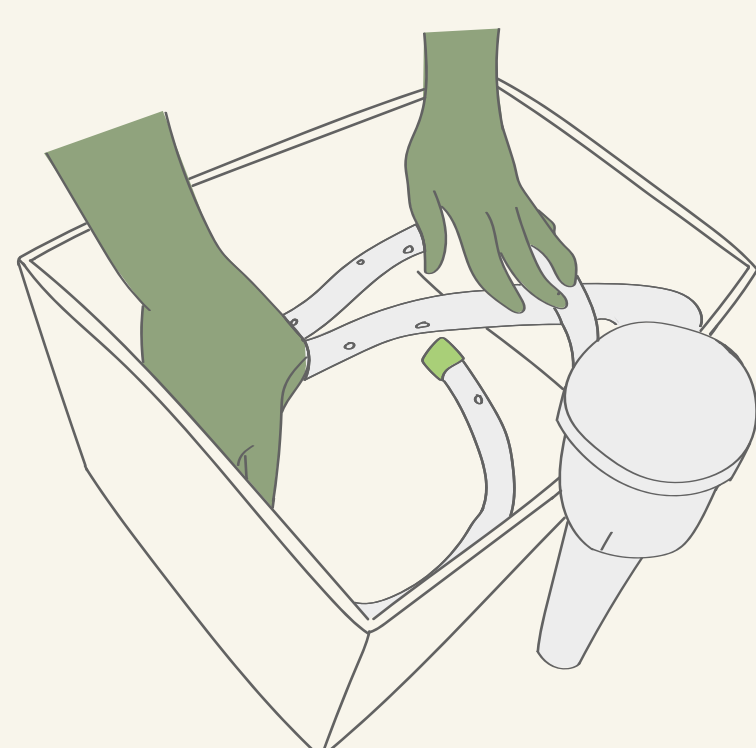
01

Desenrollar la manguera venti-frut.



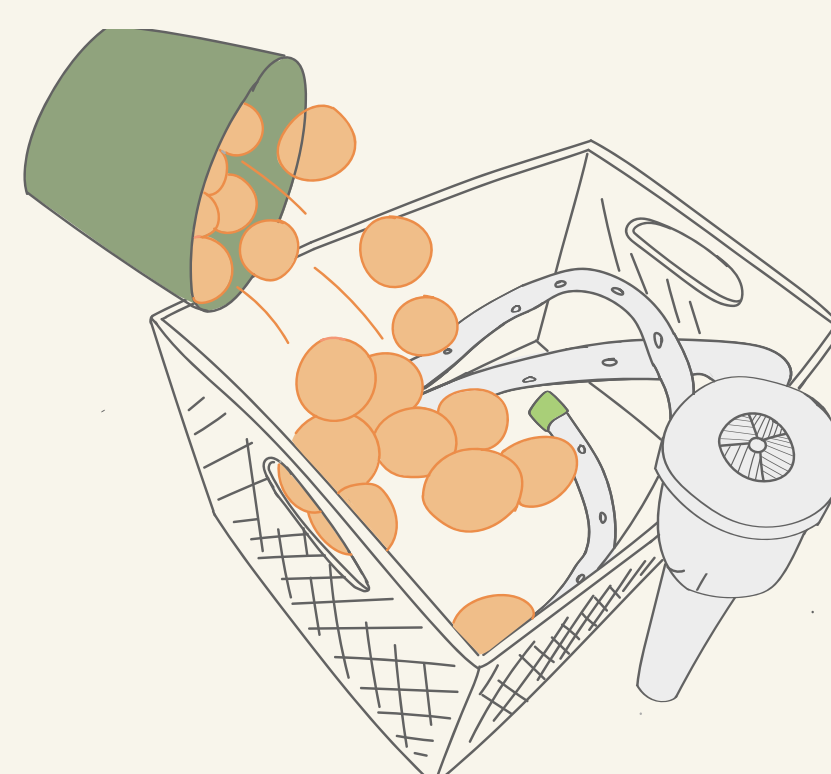
02

Ponerlo dentro de una caja vacía, con el soplador afuera.



03

Llenar la caja introduciendo las frutas o verduras.



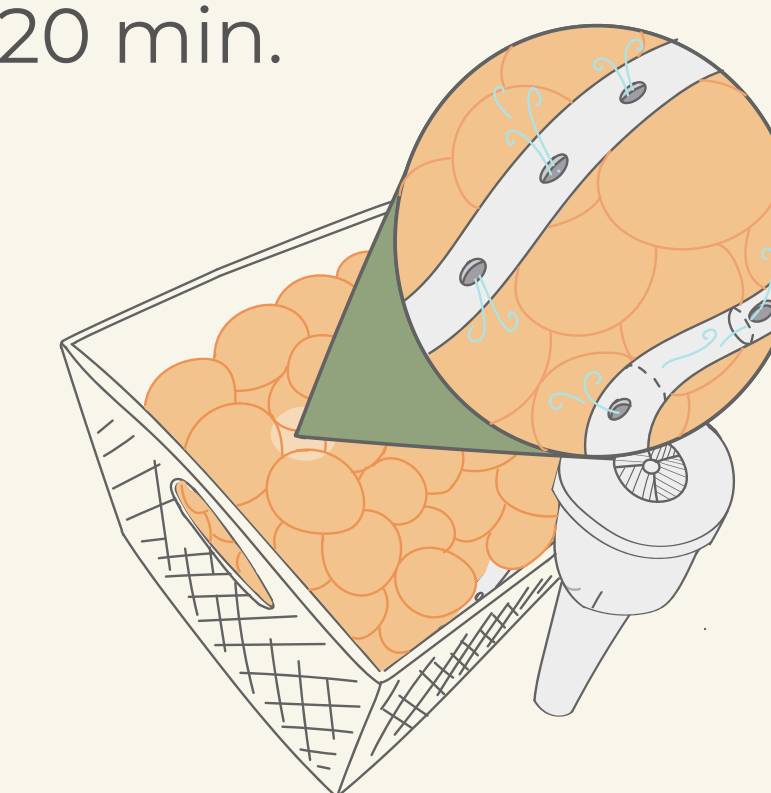
04

Apretar botón verde para encender venti-frut.



05

Dejarlo encendido entre 10-20 min.



## MODO DE USO: