

## CAJA REFRIGERANTE PARA FRUTAS Y VERDURAS

### ¿SABIAS QUE?



**1 de cada 3** frutas y verduras de ferias son perdidas en verano por las altas temperaturas.

### USUARIO:

Feriante del área de frutas y verduras, con problemas por la deficiente conservación de productos en ferias libres de Santiago.

### OPORTUNIDAD DE DISEÑO:

Mala conservación de frutas y verduras en ferias libres de Santiago. En una serie de entrevistas realizadas por nosotros mismo determinamos que:



**7 de cada 10** Entrevistados presentan problemas para conservar sus productos.

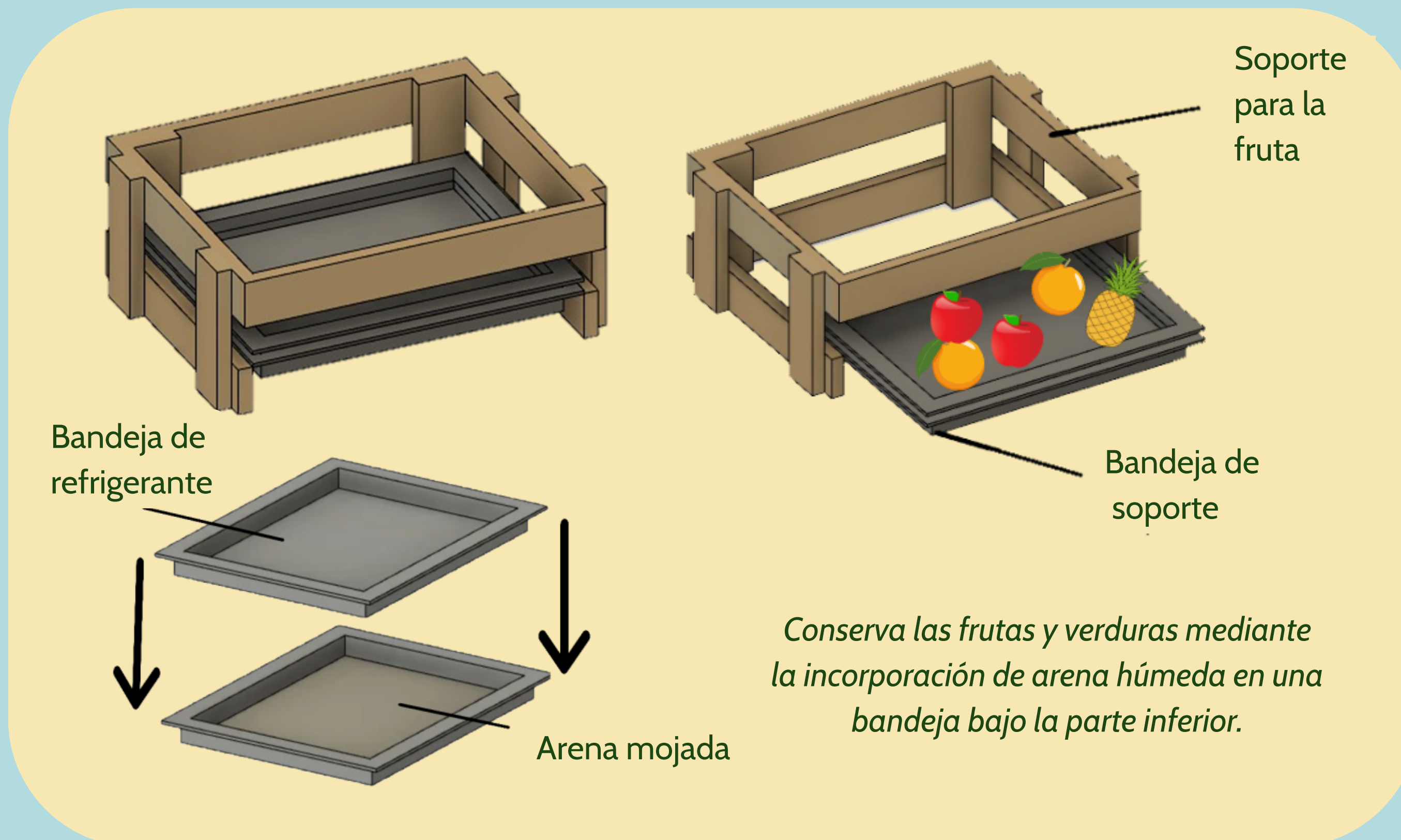
De un total de 30 entrevistados

### OBJETIVO:

Intervenir en la conservación de frutas y verduras mediante un mecanismo refrigerante en base de arena humeda logrando minimizar perdidas.

### REQUERIMIENTOS DE DISEÑO:

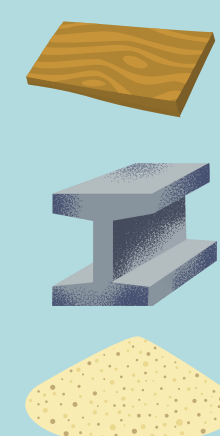
- Resistente para aguantar el peso de la fruta
- Simple para poder ser utilizado por todos
- Debe ser accesible para todos los feriantes!
- Debe presentar los productos del feriante
- Tiene que conservar los alimentos mediante técnicas de bajo costo



Conserva las frutas y verduras mediante la incorporación de arena húmeda en una bandeja bajo la parte inferior.

### MATERIALES:

- Madera, para mayor aislamiento de temperatura.
- Bandeja de acero inoxidable para una optima conducción de frío.
- Arena, es el conservante de frío tras humedecerla.

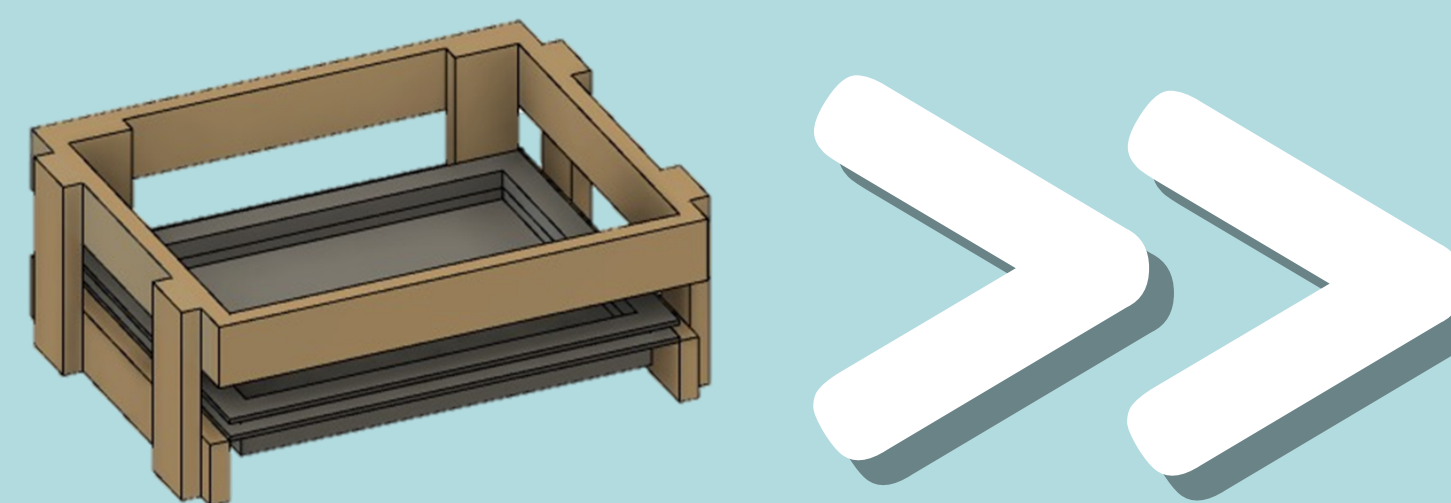


### FUNCIONAMIENTO:

- Colocar la arena en la bandeja y humedecerla con agua fría
- Insertar la bandeja en la parte inferior
- Colocar las frutas o verduras en el interior de la caja.

### SIMPLE, RÁPIDO Y FÁCIL.

Debido al dinamismo presente en el contexto del feriante se logra asegurar un mecanismo de conservación que no genera implicancias al momento de usarlo.



### FRUITFRESH VS COMPETENCIAS:

- FruitFresh refrigera y expone al mismo tiempo.
- No conlleva dependencia eléctrica por el enfriamiento mediante evaporación.
- No es costoso en comparación a la competencia.

### FRUITFRESH ES:

- Cómodo
- Accesible
- Atractivo
- Resistente
- Grande
- Refrigerante

Temperaturas **3-6°C**      Duración **10 Horas**      Capacidad **10 Kg**

### PROPIEDADES REFRIGERANTES:

Capacidad de absorción de calor de la bandeja inferior

**500**  
J/Kg °K

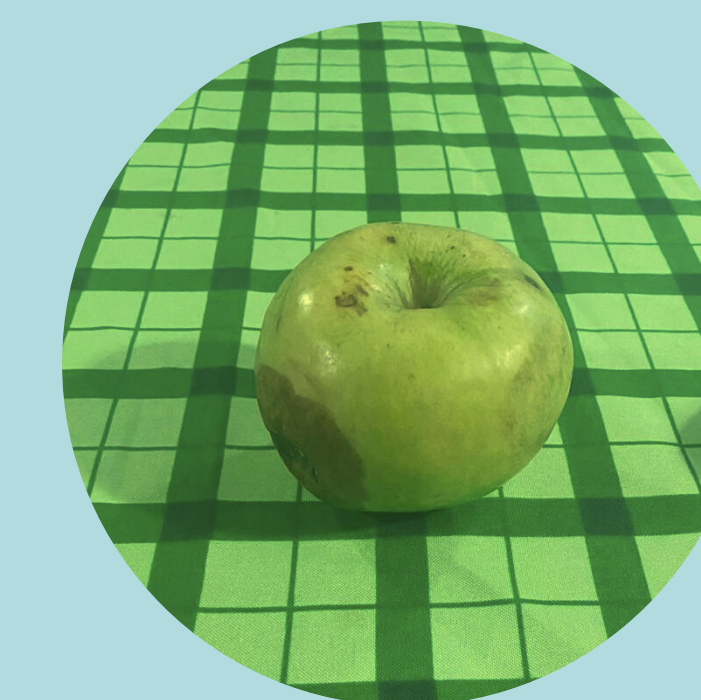
Duración de temperatura ideal en la bandeja



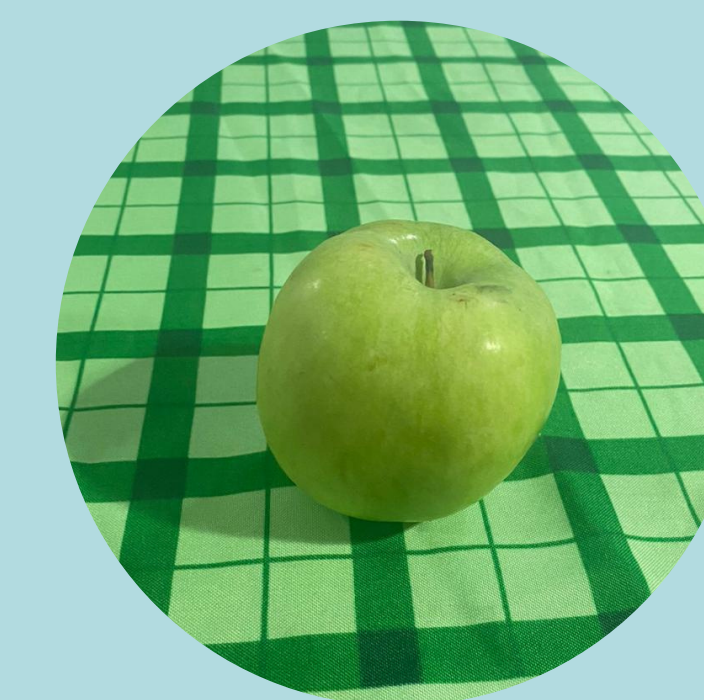
**10 Hrs**

### ENFRIAMIENTO POR EVAPORACIÓN:

Consiste en tener dos capas de una material conductor calor. Entre medio hay otra capa de arena, esta al estar mojada con agua puede mantener fresco el interior del recipiente, sin mojar la fruta, evaporándose con el paso del tiempo.



Manzana sin FruitFresh



Manzana con FruitFresh

