

# E-CUT

Cortadora eléctrica de papa y otros vegetales



Rubro:  
**GASTRONOMÍA**

**100%**

de los bares y restaurantes Argentinos incorporan papa en platos de la cartilla

El plato más pedido en CABA son las papas fritas solas o como acompañante.

Esfuerzo humano.  
La mayoría de los locales realiza el corte manualmente o con máquinas de accionamiento manual.

Tiempo de realización de la labor.  
Son muchos los kilos que se deben cortar, lo que demanda bastante tiempo.



Optimiza la calidad de corte y el tiempo, generando una labor más leve para el empleado y permitiéndole obtener mayor tiempo realizar otras tareas.

Ubicación:  
Mesada de restaurantes y bares

Planteamos el mecanismo con orden vertical para lograr que ocupe el menor espacio superficial posible



## MECANISMO: BIELA - MANIVELA

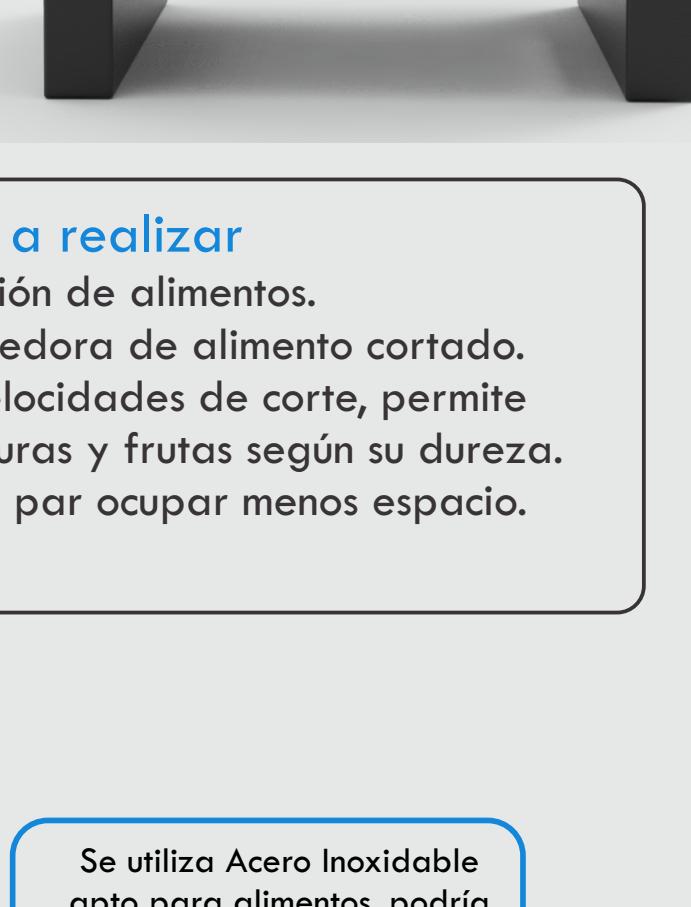
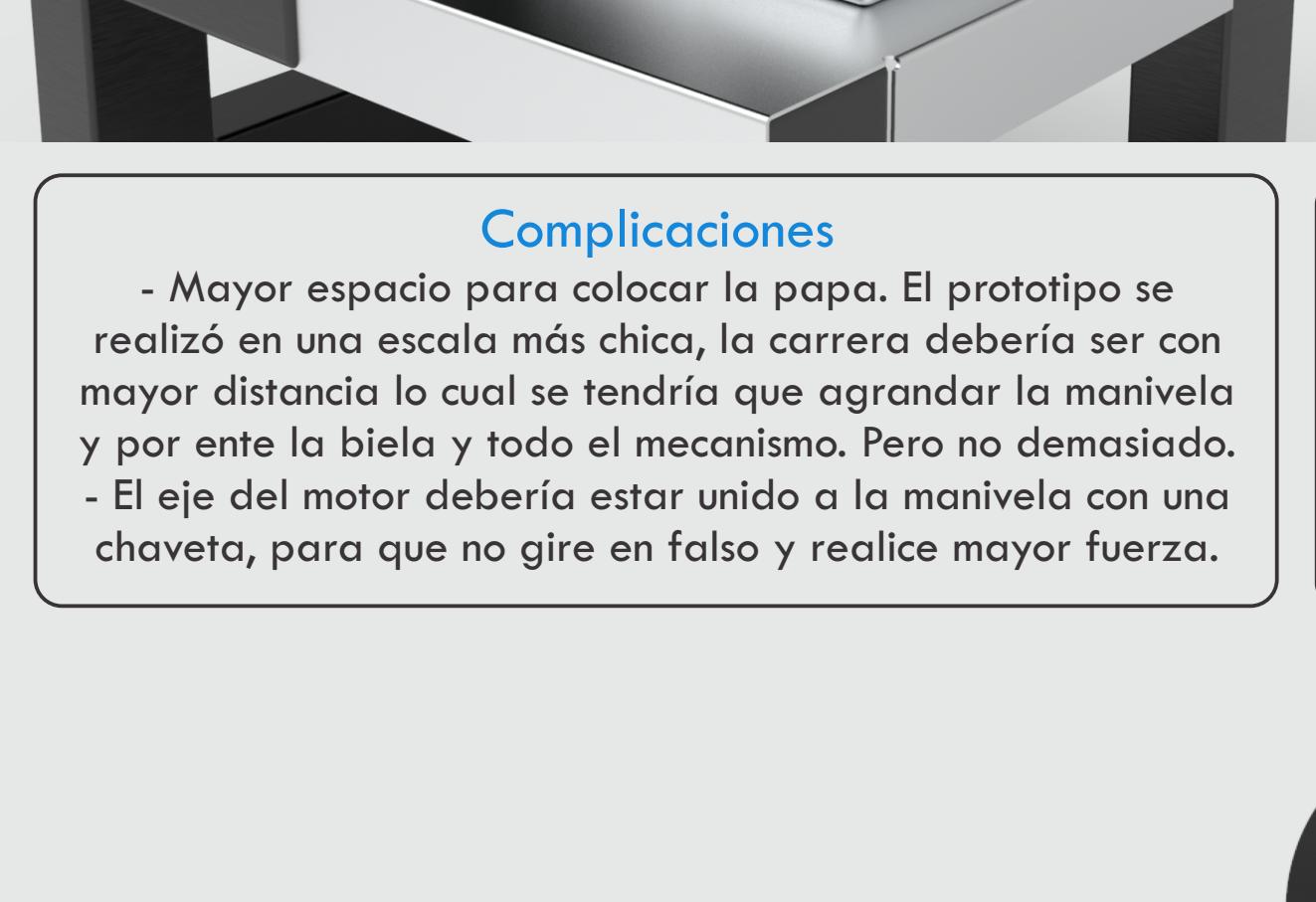
Este mecanismo transforma el movimiento circular en movimiento rectilíneo alternativo.

**Motor:** gira su eje, el cual está unido a la manivela produciendo su giro.

**Manivela:** está en contacto con la biela a través de un bulón, ambos tienen bujes lo cual permite el giro de la biela, transformando a un movimiento lineal.

**Biela:** está unido al émbolo, empujandolo y produciendo la distancia de carrera.

**Émbolo:** en su extremo se encuentra el tope, que empuja la papa a través de la rejilla generando su corte



### Complicaciones

- Mayor espacio para colocar la papa. El prototipo se realizó en una escala más chica, la carrera debería ser con mayor distancia lo cual se tendría que agrandar la manivela y por ende la biela y todo el mecanismo. Pero no demasiado.
- El eje del motor debería estar unido a la manivela con una chaveta, para que no gire en falso y realice mayor fuerza.

### Mejoras a realizar

- Automatización de alimentos.
- Bandeja inferior contenedora de alimento cortado.
- Potenciómetro para velocidades de corte, permite cortar varios tipos de verduras y frutas según su dureza.
- Estructura más delgada para ocupar menos espacio.

