



# HORNOS PARA PIZZAS

**XVIII Feria  
Virtual de Planes  
de Negocio**





## Integrantes:

- CÁRDENAS ESPINOZA GISELA  
Ing. Ambiental
- CARLOS GOMEZ FREDY  
Ing. Mecatrónica
- LAVANDO RAMON PAMELA  
Ing. Civil
- YANGALI RAMOS RICHARD  
Ing. Civil

**Sección (NRC): 7200**

## **Descripción de negocio:**

- Nuestros hornos para pizza se apoyan del uso de la tecnología para optimizar la producción de pizzas a través de la reducción de tiempo y menor consumo de recursos. Este sistema no necesita estar recalibrando los sensores para obtener la pizza adecuada de acuerdo a los requisitos ingresados, el tiempo de preparación es un 80% más veloz que un horno convencional. Solo se pierde un 20% en el encendido de la máquina.

# Características Creativas e Innovadoras Del Producto

- **Combinar:** Una banda transportadora con el horno
- **Adaptar:** controlador que facilitara la manipulación del horno.
- **Modificar:** se modificará la forma y presentación horno para pizza
- **Proponer:** App donde permitirá pedir los hornos para pizza con anticipación

## Segmentación de mercado

FICHA TÉCNICA DE SEGMENTACIÓN			
FORMA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PORCENTAJE
<b>Geográfica</b>	Hoteles y restaurantes – Junín	5355	100%

FUENTE: CENSO MANUFACTURA, 2007 - SUNAT REGISTRO RUC, 2011

ELABORACIÓN: PRODUCE-DVMYPE-DGI/Directorio de Empresas Industriales, Septiembre 2011

NOTA: Micro (de 0 a 150 UIT) Pequeña (de 151 a 1700 UIT) Mediana y grande (de 1701 a más UIT)



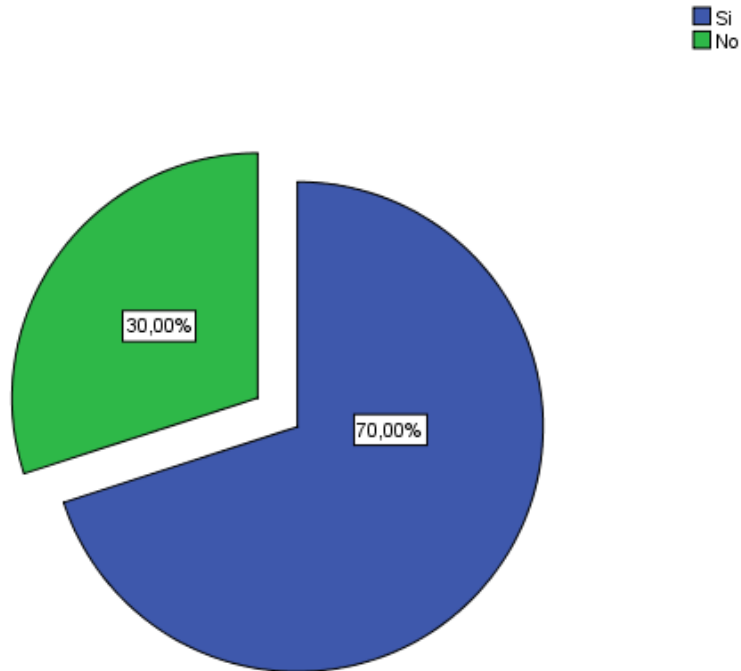
## La ficha técnica estadística

<b>Universo poblacional</b>	• 5355 Hoteles y Restaurantes
<b>Ámbito geográfico</b>	• Junín
<b>Método de muestreo</b>	• Probabilístico/Aleatorio Simple
<b>Tamaño muestral</b>	• 358
<b>Perfil del encuestado</b>	• Restaurantes
<b>Nivel de confianza</b>	• 95%
<b>Error de muestreo</b>	• 5%
<b>Fecha</b>	• 05/10/2017 - 08/10/2017



## Resultados de la encuesta

Le gustaría adquirir hornos



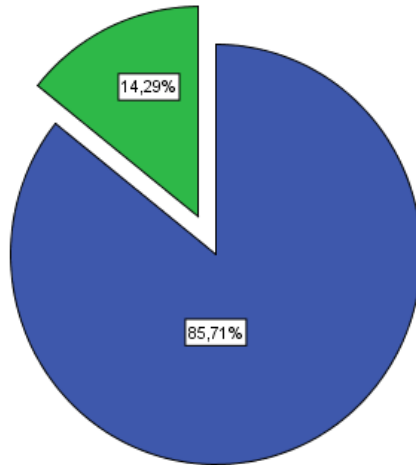
### INTERPRETACION:

Con un 70 % las empresas estarías dispuestas a comprar un horno más tecnológico y un 30 % que prefiere no adquirirlo.



Con qué frecuencia compras un horno para pizza

- 1 vez por año
- 2 o más veces al año



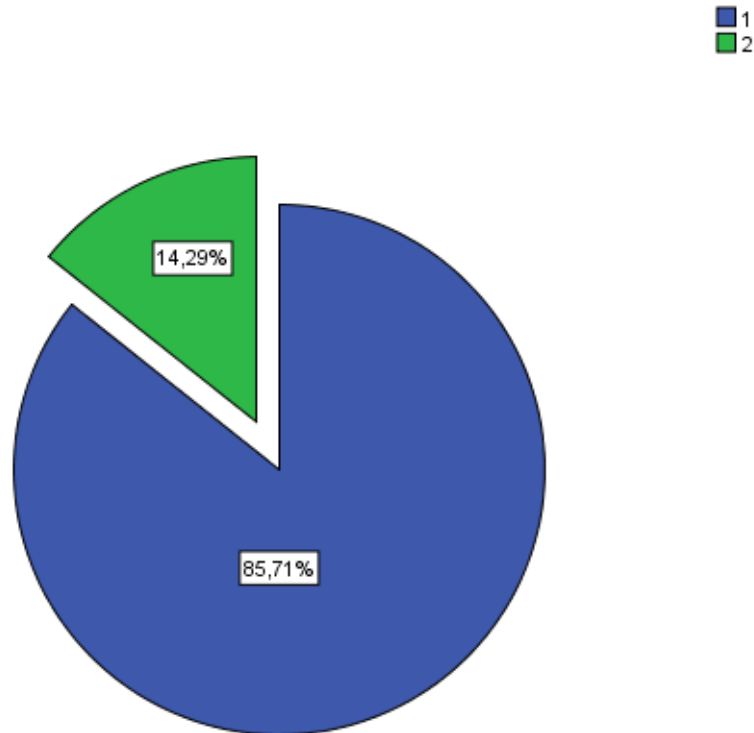
### **INTERPRETACION:**

El 85,71% de las empresas solo compra un 1 horno por año, haciendo referencia que aún conserva el horno con el que inicio el negocio. Mientras que el 14,29% adquiere 2 o más veces al año, debido a que los hornos son pequeños y funcionamiento eléctrico





Cuántos hornos para pizzas comprarías

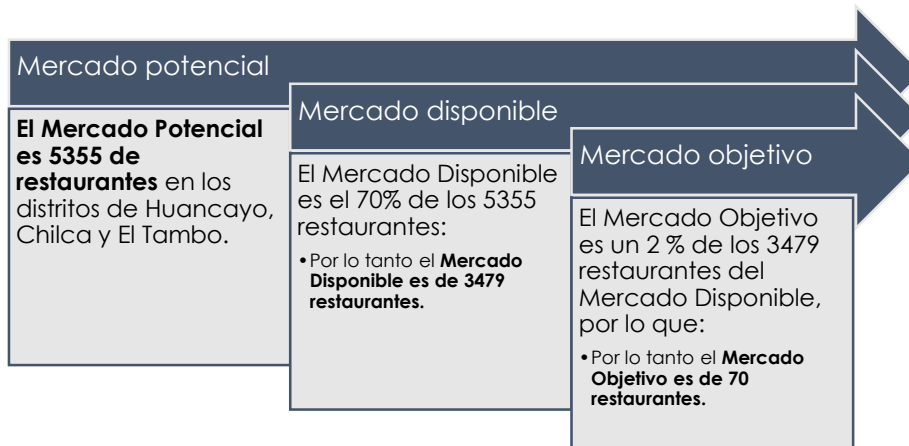


**INTERPRETACION:**

El 85,71% de las empresas desearía adquirir 1 hornos para pizza para que mejore su negocio, mientras que el 14,29% adquiriría 2 hornos para probar el producto.

# Identificación de los mercados y la demanda

## Mercados



## Demanda

**Formula de la demanda:** Mercado objetivo \* frecuencia de compra anualizada \* volumen de compra

$$Q = 70 * 1 * 1 = 70$$

## Proyección de los ingresos

Ítems	U.M.	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Tasa de crecimiento	%	0%	2.25%	2.25%	2.25%	2.25%
Mercado potencial	Nº	5355	5476	5476	5476	5476
Mercado disponible(70%)	Nº	3479	3833	3833	3833	3833
Mercado objetivo (2%)	Nº	70	77	77	77	77
Frecuencia de compra	Nº de visitas	1	1	1	1	1
Volumen de compra	Nº de productos	1	1	1	1	1
Demanda	Nº de productos	70	77	77	77	77
Precio unitario	S/	2500	2500	2500	2500	2500
Ingresos totales	S/	175000.00	192500.00	192500.00	192500.00	192500.00

Fuente: CENSO MANUFACTURA, 2007 – SUNAT REGISTRO RUC, 2011

Elaboración: PRODUCE-DVMYPE-DG/ Directorio de Empresas Industriales, Septiembre 2011

# Ficha técnica del producto

## DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

Es un horno robusto y fiable, destinado a una línea de alta producción. Se caracteriza por el corto tiempo de duración en el precalentamiento y el consumo de energía, la tasa de energía de reposo, la tasa de energía de horneado y la eficiencia, la uniformidad de cocción y la capacidad de producción.

La velocidad y caudal de aire proporcionado por el impulso, combinado con la traslación lenta del coche permiten obtener una cocción uniforme, pudiendo utilizarse para todo tipo de productos de panadería y pastelería.

## CARACTERÍSTICAS DE FABRICACIÓN

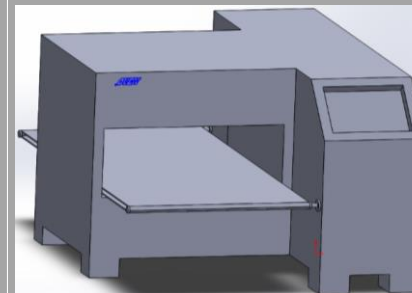
- Tanto el interior y exterior del horno están hechos de acero inoxidable AISI 430 y AISI 304, con espesor variable en función de sus partes, la cubierta del techo es de hierro galvanizado.
- La estructura en su mayoría está unida mediante soldadura, pero también se utilizan elementos de fijación como pernos.
- Iluminación interior que proporciona una visibilidad excelente del producto.
- Disponibles con quemador gas (GLP, GN).

## FUNCIONES DE CONTROL

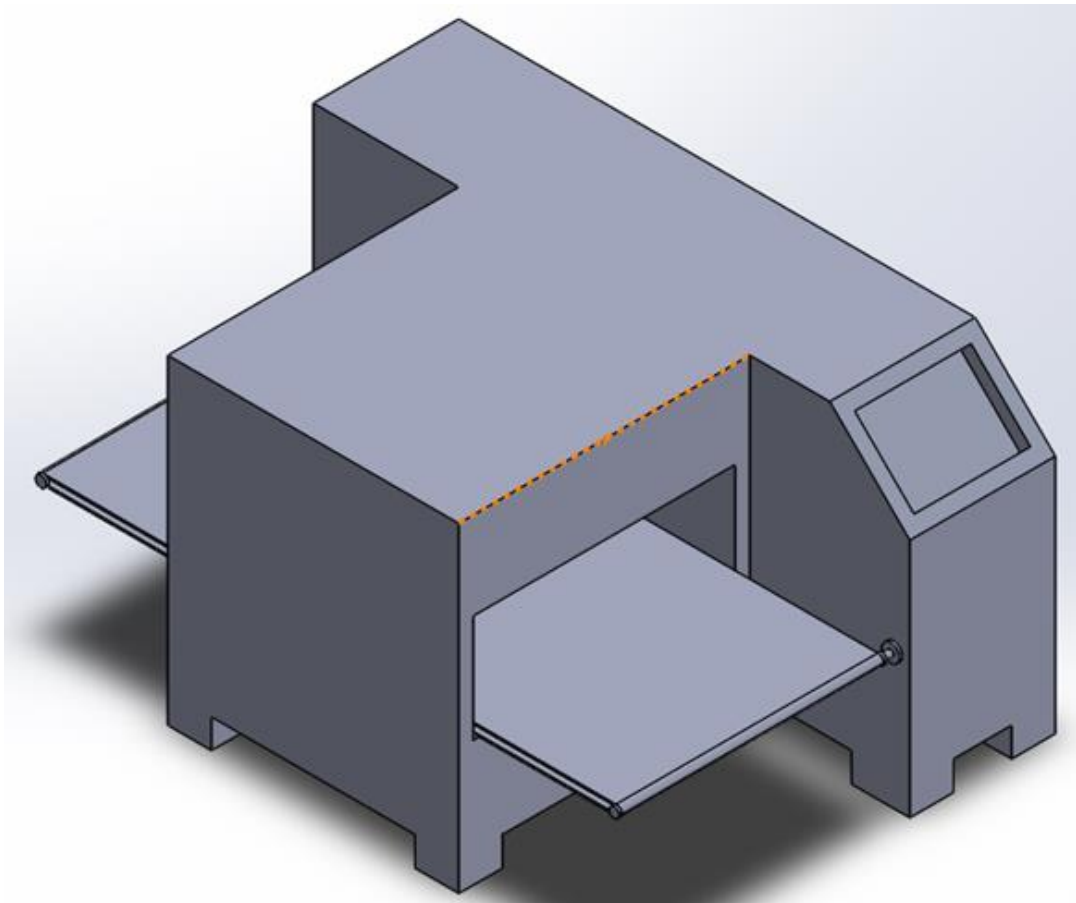
- Panel de control con diferentes prestaciones de acuerdo a las exigencias del operario.
- El control realiza de manera automática una serie de acciones que tiene como objeto simplificar el proceso de cocción, modificar la temperatura de cocción, etc. Son realizadas automáticamente con solo pulsar una tecla del control.
- El control tiene la capacidad de almacenar
- 40 programas (recetas) con los parámetros de cocción establecidos.
- El controlador permite programar un arranque automático para todos los días de la semana a una hora determinada.
- El control permite gestionar las averías, mostrando en el display LCD, el mensaje de la avería detectada.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión eléctrica (V)	220-380-440
Frecuencia (Hz)	50-60
Fase	Mono/Tri
Potencia instalada (kW)	0.5
Entrada nominal de calor gas (BTU/h)	200,000
Consumo de combustible	GLP-4.2Kg/h
	GN-5.7m3/h
Gradiente de temperatura	7°C/min prec.
Temperatura máxima de operación	280°C
Área de cocción	0.5m <sup>2</sup>
Capacidad de bandejas	18(65x45cm)
Capacidad de producción (1 pizzas/paso)	4 pizzas/vuelta



# HORNOS PARA PIZZAS





**Es el producto más completo del  
mercado. Así que ¿por qué comprar  
otro?**

# **XVIII Feria Virtual de Planes de Negocio**



**Centro de Emprendimiento Continental**

Av. San Carlos 1980 - Huancayo

(064) 481430 Anexo 7720

[conti-emprende@continental.edu.pe](mailto:conti-emprende@continental.edu.pe)