



LOGONET mallas de salchichas no elásticas

DIRECTRICES TECNOLÓGICAS

Tecnología de uso de la malla no elástica tubular LOGONET para la producción de embutidos

Al preparar las mallas para su uso en la sala de producción, debe preverse un lugar cerca de la máquina de recorte a clips que esté protegido contra la entrada de agua.

La producción de salchichas de malla requiere:

- Colocar la tripa ondulada preparada para el relleno sobre el tubo de picadura.
- Tirar el borde delantero de la tripa hacia la cortadora a clips.
- Colocar el casquillo con la malla en el tubo picador por encima de la tripa.
- Retirar el anillo de goma delantero que sujeta la malla al casquillo. El anillo de goma TRASERO no debe retirarse para evitar que la malla se acumule en la tripa saliendo durante el embutido para adentro del cilindro.
- Tirar el borde delantero de la malla sobre la tripa.
- Coloca el clip en la tripa con la malla.
- Ajustar el anillo de freno.
- Asegurarse de que la malla baja uniformemente durante el llenado.
- Mantener el cilindro con la malla en la misma posición para lograr arneses longitudinales rectos y paralelos a la salchicha. Evitar el torció a lo largo del eje longitudinal.

ALMACENAMIENTO

Almacenar la malla en el envase original del fabricante en almacenes protegidos, limpios, secos e inodoros, protegidos de la luz solar, al menos a 1 m de distancia de aparatos de calefacción, a 10-30 °C.