



Redes não elásticas para salsichas LOGONET

RECOMENDAÇÕES DE TECNOLOGIA

A tecnologia de utilização de redes tubulares não elásticas LOGONET na produção de embutidos

Na preparação para o uso de redes na área de produção, é necessário alocar um local próximo ao tosquiador, protegido da entrada de água.

Para a produção de salsicha em rede é necessário:

- Coloque o invólucro ondulado preparado para o enchimento no tubo da picada.
- Puxe a borda frontal da caixa em direção ao aparador.
- Coloque a manga com a rede no tubo da picada sobre o invólucro.
- Remova o anel de borracha frontal que prende a malha à bucha. Não remova o anel de borracha TRASEIRO para evitar que a malha se desmorone na caixa, saindo durante o processo de embalagem dentro do cilindro.
- Puxe a borda frontal da malha na concha.
- Coloque o grampo na caixa com a rede.
- Ajuste o anel de freio.
- Durante o enchimento, certifique-se de que a malha funciona uniformemente.
- O cilindro com a rede deve ser mantido na mesma posição para obter fios retos longitudinais paralelos ao enchido. Evite torcer ao longo do eixo longitudinal.

ARMAZENAMENTO

É necessário armazenar a rede na embalagem do fabricante, em armazéns fechados, limpos e secos, sem odores estranhos, protegidos da luz solar, a uma distância de pelo menos 1 m de aparelhos de aquecimento, a uma temperatura de 10-30 ° C