

Segredos

para uma transição tranquila de latas para caixas

Para ajudá-lo a fazer a transição de latas para caixas da maneira mais tranquila possível, considere esses quatro itens:

Receita

Como cada produtor de alimentos sabe, os ingredientes respondem de modo diferente a diferentes métodos de produção. Oferecemos orientação útil com base em nossa experiência de modificação de receitas para obter os melhores resultados no sistema de envase Tetra Recart®. Por fim, é claro, sua formulação de receita será baseada em ensaios que realizamos em conjunto.



Envase

Há um tamanho máximo de partícula recomendado para o envase de embalagens Tetra Recart, a fim de evitar que coisas fiquem presas na selagem. Mas você pode pensar grande. Os tomates descascados inteiros, por exemplo, não são um problema. No entanto, é importante ter em mente que o tamanho das partículas em seu produto afetará o tipo de máquina de enchimento que você usa. Temos a experiência para integrar uma variedade de máquinas de envase e estamos felizes em discutir as opções com você.



Selagem

As embalagens Tetra Recart são seladas, portanto, não devem ser enchidas em excesso. Com base em nossa experiência e conhecimento técnico, podemos recomendar a melhor alternativa para lidar com o espaço vazio em suas novas embalagens cartonadas.



Experiência

Transferir algumas receitas e ajustá-las para obter os melhores resultados na Tetra Recart geralmente leva apenas alguns dias. O processo é simples, e lembre-se: você tem acesso à nossa experiência e especialização nessa área. Você pode trazer seus próprios ingredientes para o Centro de Desenvolvimento de Alimentos Tetra Recart e realizar testes, sem afetar sua produção regular.



Antes de tomar uma decisão, sinta-se à vontade para entrar em contato para discutir quaisquer preocupações ou dúvidas que você possa ter com nossos especialistas.