Secretos

para una transición fluida de latas a cartones

Para ayudarle a realizar la transición de las latas a los envases de cartón de la forma más sencilla posible, aquí tiene cuatro cosas en las que debe pensar:

1 Receta

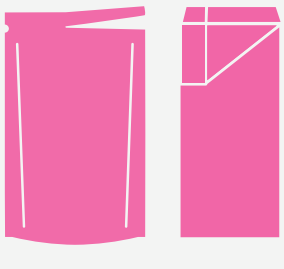
Como todo productor de alimentos sabe, los ingredientes responden de manera distinta a diferentes métodos de producción. Te ofrecemos asesoramiento útil, basado en nuestra experiencia adaptando recetas para obtener los mejores resultados con el sistema de envasado Tetra Recart®. Naturalmente, la formulación final de tu receta se definirá mediante pruebas que realizaremos conjuntamente.

2 Llenado

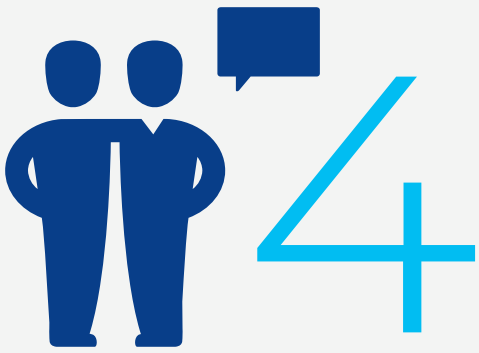
Existe un tamaño máximo recomendado para partículas en el proceso de llenado con envases Tetra Recart®, a fin de evitar que se obstruyan los sellos. Pero hay margen para trabajar con ingredientes grandes: por ejemplo, tomates pelados enteros no presentan problema. Es importante tener en cuenta que el tamaño de las partículas influirá en el tipo de dosificador que se utilice. Contamos con la experiencia necesaria para integrar una variedad de equipos de llenado, y estaremos encantados de analizar contigo las mejores opciones.

3 Sellado

Los envases Tetra Recart® son herméticos, por lo tanto, no deben sobrellenarse. Gracias a nuestra experiencia y conocimiento técnico, podemos recomendarte las mejores alternativas para manejar el espacio libre (headspace) en tus nuevos envases de cartón.



4 Experiencia



La adaptación de algunas recetas y su optimización para Tetra Recart® suele llevar solo un par de días. El proceso es sencillo, y contarás con nuestro conocimiento y experiencia. Puedes llevar tus propios ingredientes al Centro de Desarrollo Alimentario de Tetra Recart y realizar pruebas sin interrumpir tu producción habitual.

Antes de tomar una decisión, no dudes en contactarnos para resolver cualquier duda o inquietud con nuestros expertos.

Tetra Pak®
PROTEGE LO BUENO