

FORMULACIÓN DE LOS RETOS ESPECÍFICOS

RETO ESPECÍFICO

RESUMEN

Buscamos una solución tecnológica que nos permita bajar la temperatura de tarrinas de mermeladas y confituras desde 80-82°C hasta alcanzar los 30°C una vez encajado para poder paletizar directamente.

RESTRICCIONES

- Tener en cuenta que las tarrinas deben voltearse antes del enfriado
- Mantener la textura actual
- Compatible o con pocas modificaciones de la línea actual

PALETIZAR DIRECTAMENTE POR ACELERACIÓN DEL ENFRIAMIENTO

CÓMO PODRÍAMOS

Como podríamos mejorar nuestro proceso actual para paletizar directamente, utilizando un enfriamiento rápido del producto encajado sin perjudicar su calidad y que nos permita evitar el reproceso.

TIPO DE RETO

P **M** **T** **M** **S** **O**