

CONDICIONES DEL PRODUCTO.

Enlatados M3viles Mexicanos SAPI. De CV.

SERVICIO DE ENLATADO MOVIL.



	CONDICIONES IDEALES DEL PRODUCTO	MAXIMO	OBSERVACIONES
TEMPERATURA	-2° C	0° C	Las temperaturas mayores al m3ximo recomendado generan problemas de enlatado y merma, por lo que es importante mantener temperaturas lo m3s bajas posible sin alterar el producto.
CARBONATACI3N (Vol3menes de CO ₂)	De 1 a 2.5 Vol3menes de CO ₂	2.6 Vol3menes de CO ₂	Es necesario un volumen de CO ₂ superior a 1 para mantener la integridad estructural de la lata. Vol3menes mayores a 2.6 generan problemas de enlatado y merma del producto
PRESI3N DEL TANQUE	En un rango de 12 a 14 psi.	No mayores a 18 psi.	La presi3n del tanque debe de ser compensada con la temperatura del producto, a mayor temperatura mayor presi3n, sin embargo esa presi3n es regulada hasta el d3a del enlatado despu3s de verificar las condiciones de temperatura y vol3menes de CO ₂ .

FACTORES QUE AFECTAN EL ENLATADO:

Dentro de la siguiente lista se muestran factores que generan complicaciones y merma en el proceso de enlatado.

- Largas distancias entre el tanque de producto y la l3nea de enlatado.
- Mangueras con relieves internos o unidas.
- Todas las conexiones deben de ser 1 1/2".
- Agitaci3n en el producto (debe de encontrarse en reposo).