



2. La carne va adentro del inyectador hacia una transportador a. El tanque frizado de agua salada conectado con el inyectador hace la carne fria. El tanque de agua salad tambien agrega condimentos.

3. **Macerator**: El inyector está conectado al macerador. La carne después sigue por un cubo debajo del macerador.



4. La carne del cubo va directamente a través de una tubería.

**Vacija**. La carne después va en un cubo.



5. En el volquet  
e la carne va en  
una vandeja.



6. Maquina Rellenadora:  
para llenar mallas y cajas





7. Colocado en los estantes



8. Cuartos: El tiempo (días) y el tipo de cuarto (equalización, fermentación, tradadod de calor, enfriando, etc) depende en el producto.