



1. Recibir la carne (fresca y frizada)



2. Guardar la carne (fresca en el refrigerador + congelada en el congelador)

3. Hoja de Formula + hoja de especia

Hay una formula diferente + hoja de especia para cada producto.



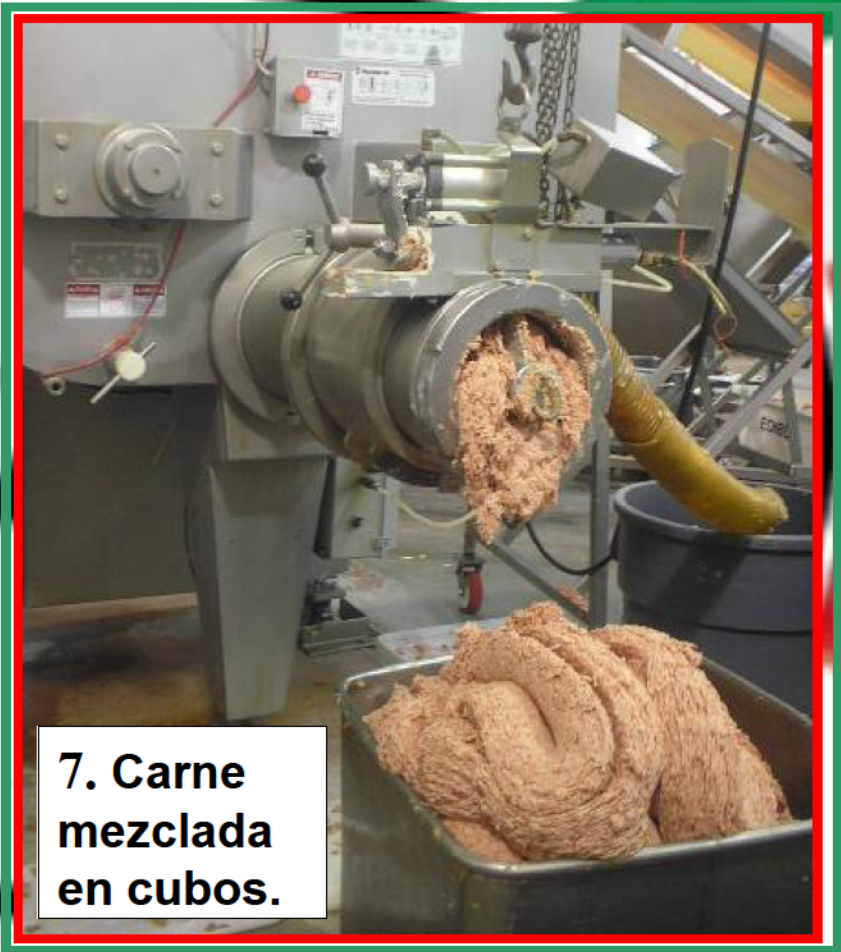
4. Carne frisada va en el transportador + carne fresca por el volquete, va en el bloque del Triturador frizado. El triturador mezcla la carne



5. La carne sale por el triturador y va en un transportador.



6. Triturador de Mezcla: la carne es preparada y las especias son agregadas



7. Carne mezclada en cubos.



8. La carne de los cubos, va en los rellenador (polyclip).



9. Carne rellena es puesta en los estantes



10. Escala: los estantes son pesados y la escala les da un tiquete.



11. Cuartos: ponga los estantes en el cuarto de fermentación.