

فالصينية توضع في منتصف الغشاء بحيث تكون نهاياتها في وضع مناسب لنهايات الغشاء ثم تطوى الحواف العكسية للغشاء على قاع الصينية ويلحم الغشاء. وعملية التغليف بسيطة ويمكن أن يكون معدلها 10-15 عبوة/ دقيقة. وعادة الغشاء يكون غير مطبوع وذلك للاختلافات الكبيرة في أحجام قطع اللحم. وفي العمليات الكبيرة الحجم فإن الماكينات النصف أوتوماتيكية أو الأوتوماتيكية تصبح ضرورية. هنالك عدد من النظم المستخدمة في الماكينات النصف أوتوماتيكية تشمل سحب الغشاء حول الصينية يدويا ثم تمرر العبوة في الماكينة للوزن ووضع الملصق والثنن بسرعة ٢٠ عبوة / دقيقة. وإذا كانت قطعيات اللحم كبيرة وغير متجانسة الشكل وتحتاج تغليف بغشاء منكمش، فإن العبوة قد لا تحتوى على صينية