

# Pintro lanceert eerste volautomatische brochettemachine

Label: Product & Bedrijfsnieuws

**Machinebouwer SMO legt momenteel de laatste hand aan 's werelds eerste volautomatisch spies- of brochettemachine. Dankzij deze machine kan één logistieke medewerker tot wel vierduizend satés van dertien componenten per uur produceren.**



De machine van [SMO](#) wordt gelanceerd onder de reeds gevestigde merknaam Pintro en wordt Pick & Skewer gedoopt. Na een jarenlange internationale ervaring in de wereld van manuele en halfautomatische spies-, saté- en brochettemachines waagt Pintro zich aan het volledig automatiseren ervan, meldt [Vleesmagazine](#).

Drie jaar R&D leidt binnenkort tot de opstart van een eerste Pick & Skewer bij een belangrijke Europese speler.

De machine werd volledig ontwikkeld, geproduceerd en geprogrammeerd in eigen huis. Een knap staaltje vakmanschap waarbij rendement, hygiëne, gebruiksvriendelijkheid en een kwalitatief eindresultaat centraal staan.



## Besparingen op personeelskosten

Er is slechts één logistieke medewerker nodig om één of meer installaties te bevoorraden van vlees, groenten en de spiesen. De machine produceert vervolgens tot een uur autonoom. Zo kan de operator drie tot vier installaties bevoorraden en tegelijk laten draaien. “Dat komt neer zo’n 4000 satés per uur en omgerekend een besparing van tot wel 95% van de personeelskosten”, licht Pieter Weyens, hoofd van de afdeling Pintro, toe.

## Gebruiksgemak voor de operator

De Pick & Skewer is een technologisch hoogstandje waarbij het gebruiksgemak voor de operator centraal staat. Het visiesysteem in combinatie met een doordachte grijper zorgt ervoor dat elk ingrediënt op elk moment in de juiste richting op de spies komt. Er wordt ook rekening gehouden met de holle of bolle kant van de groente.

Een slimme begeleiding zorgt daarnaast voor een eenvoudige en snelle receptwissel. Zowel op het bedieningspaneel van de machine als op de pc kan je de vooruitgang en eventuele meldingen eenvoudig opvolgen. Door de constante output van de machine is een productie dan ook makkelijk en efficiënt in te plannen.

Tot slot garandeert deze installatie een minimum aan contact tussen mens en ingrediënt. De zelfreinigende functie zorgt voor een automatische reiniging en ontsmetting op de meest cruciale plaatsen. Het resultaat? Een ambachtelijk eindproduct en een constante kwaliteit.

Eerste publicatie door **Yves De Groot** op 25 aug 2020

---