



- Branche
 - Verkauf
 - Ernährungsberatung
 - Produktion
 - Außer-Haus-Markt
 - Betrieb
 - Abo-Shop
 - Hefarchiv
- Verarbeiten und Verpackeln Prozessoptimierung

🏠 Produktion 4.000 Spieße pro Stunde

Produktion - 28.09.2020

Vollautomatisch: 4.000 Spieße pro Stunde

von www.pintro.be

Derzeit legt der belgische Maschinenhersteller SMO, Eeklo/Belgien, letzte Hand an die nach eigenen Angaben weltweit erste vollautomatische Spießmaschine. Die Maschine wird unter dem bereits etablierten Markennamen Pintro auf den Markt gebracht und erhält den Namen Pick & Skewer. Mit dieser Maschine soll ein einziger Produktionsmitarbeiter pro Stunde bis zu 4.000 Fleischspieße aus jeweils 13 Bestandteilen produzieren können.

Pintro ist bereits viele Jahre als Hersteller manueller und halbautomatischer Spießmaschinen auf dem internationalen Markt aktiv und wagt sich nun an eine vollautomatische Variante. In Kürze geht der erste Pick & Skewer bei einem europäischen Marktteilnehmer in Betrieb. Die Maschine wurde komplett im eigenen Hause entwickelt, gefertigt und programmiert.

Es ist nur ein einziger Mitarbeiter nötig, um eine oder mehrere Anlagen mit Fleisch, Gemüse und Spießen zu bevorraten. Danach produziert die Maschine bis zu eine Stunde autonom. Auf diese Weise kann der Bediener drei bis vier Anlagen bevorraten und gleichzeitig laufen lassen. „Daraus ergibt sich ein Output von etwa 4.000 Spießen pro Stunde und umgerechnet eine Einsparung von bis zu 95 Prozent der Personalkosten“, erklärt Pieter Weyens, Leiter der Abteilung Pintro.

Das Bildverarbeitungssystem in Kombination mit einem Greifer stellt sicher, dass jede Zutat zu jeder Zeit in der richtigen Ausrichtung aufgespießt wird. Auch die Biegungsrichtung der Gemüsestücke wird berücksichtigt. Eine intelligente Anleitung sorgt zudem für einen einfachen und schnellen Rezepturwechsel. Auf dem Bedienfeld der Maschine und auf dem PC können der Fortschritt sowie eventuelle Meldungen überwacht werden. Der konstante Output der Maschine ermöglicht eine effiziente Planung des Produktionszyklus.

Außerdem reduziert die Anlage den Kontakt zwischen Mensch und Zutaten auf ein Minimum. Die Selbstreinigungsfunktion gewährleistet eine automatische Reinigung und Desinfektion.



Mit dem Pick & Skewer kann ein einziger Mitarbeiter pro Stunde bis zu viertausend Fleischspieße aus jeweils dreizehn Bestandteilen produzieren. Pintro - Bild: Pintro



Weiterempfehlen Drucken Kontakt zur Redaktion

🔗 Weitere Links

www.pintro.be

© fleischerei.de 2020. Alle Rechte vorbehalten.

📄 Aktuelle Ausgabe



Ausgabe 10/2020

- > Inhalt
- > Hefarchiv
- > Heft kaufen
- > Abo-Shop

Bild: fiei