

PINTRO Launches World's First Fully Automatic Skewering Machine

PINTRO

MACHINE BUILDER SMO INTRODUCES BRAND-NEW INNOVATIVE PINTRO PICK & SKEWER

Belgian machine builder SMO is currently putting the finishing touches to the world's very first fully automatic skewering machine. The machine will be launched under the established PINTRO brand name and will be named Pick & Skewer. This machine will enable a single logistics worker to produce up to four thousand skewers, made up out of thirteen pieces of meat or vegetables, in just one hour.

INNOVATIVE MACHINE MADE EXCLUSIVELY IN BELGIUM

After many years of international experience abroad in the world of manual and semi-automatic machines for skewering meat and vegetables, PINTRO decided that the time was ripe to produce a machine that could do this fully automatically. Three years of R&D

will soon result in the commissioning of the first Pick & Skewer at a leading European player.

The machine was developed, manufactured, and programmed completely in-house. A high yield, outstanding hygiene, ease of use, and a high-quality result are paramount in this fantastic example of Belgian craftsmanship.



PINTRO выпускает первую в мире полностью автоматическую машину для шашлыка

PINTRO

МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ SMO ВЫПУСТИТ НОВОЕ ИННОВАЦИОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ PINTRO PICK & SKEWER

Проект бельгийского машиностроительного предприятия SMO по созданию первой в мире полностью автоматической машины для шашлыка находится в стадии окончательной доработки. Оборудование будет выпущено на рынок под известной торговой маркой PINTRO и будет называться Pick & Skewer. Эта машина позволит одному оператору всего за

один час производить вплоть до четырех тысяч шашлыков, каждый из которых состоит из тринадцати кусочков мяса или овощей.

**ИННОВАЦИОННОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ,
СОЗДАННОЕ В БЕЛЬГИИ**

После многих лет международной работы в сфере производства руч-

ных и полуавтоматических машин для шашлыка из мяса и овощей компания PINTRO решила, что настало время для создания такого оборудования, которое может это делать полностью автоматически. Три года научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок скоро приведут к введению в эксплуатацию первой машины Pick & Skewer ведущей ев-



PINTRO

UP TO 95% SAVINGS
ON LABOUR COSTS

You need only one logistics worker to supply one or more machines with meat, vegetables, and skewers. Once supplied, the machine can run autonomously for one hour. This means that a single operator can supply and keep three to four machines running at the same time. 'This comes down to around 4,000 skewers per hour, which translates into up to 95% savings on labour costs', explains Pieter Weyens, Head of the PINTRO Division.

The Pick & Skewer is a technical tour de force in which ease of operation is paramount. The vision system, in combination with a sophisticated grabber, ensures that every ingredient is placed onto the skewer in the right direction at every moment. The machine even considers the convex or concave side of various types of vegetables. A smart control system also allows for fast and easy alternating between recipes. The progress of the skewering operation, including any messages, is displayed on the operating panel of the machine and on the computer. The machine's constant output allows for easy and efficient production planning.

This system also guarantees that any contact between human hands and the ingredients is kept to an absolute minimum. The self-cleaning function ensures that the machine is kept clean automatically and that the most important parts are disinfected. The result? An artisanal product and a consistent quality. ■



ропейской машиностроительной компании.

Оборудование разработано, изготовлено и запрограммировано исключительно собственными силами. Это прекрасный пример бельгийского мастерства, который отличается такими важными преимуществами, как высокая производительность, отличная гигиена, удобство использования и высококачественные результаты.

ВПЛОТЬ ДО 95% ЭКОНОМИИ ЗАТРАТ НА РАБОЧУЮ СИЛУ

Для подачи мяса, овощей и шампуров в одну или несколько машин необходим всего один оператор. После загрузки машина может работать автономно в течение одного часа. Это означает, что всего один оператор может загружать три или четыре одновременно работающих машины. «Таким образом, оборудование производит около 4 000 шашлыков в час, что в свою очередь приводит к существенной экономии затрат на рабочую силу, вплоть до 95%», – заявил Питер Вейенс, начальник отдела PINTRO.

Pick & Skewer – это выдающееся техническое достижение компании, в котором удобство эксплуатации является одним из главных факторов. Система наблюдения, а также сложное устройство захвата, обеспечивают правильное расположение каждого ингредиента в каждый момент времени. Оборудование даже учитывает выпуклые или вогнутые поверхности разных видов овощей. Кроме того, интеллектуальная система управления обеспечивает своевременную и легкую смену рецептов. Ход производственного процесса, в том числе соответствующие сообщения, отображаются на панели управления машины, а также на экране компьютера. Высокая эффективность работы оборудования обеспечивает легкое и высококачественное планирование производства.

Кроме того, при использовании этой системы любой контакт между руками оператора и ингредиентами сводится к абсолютному минимуму. Функция самоочистки обеспечивает автоматическую очистку и дезинфекцию наиболее важных частей оборудования. Результат? Очень высокое качество продукции. ■

➔ www.pintro.be