PINTRO®

WORKS FOR YOU

POWERED BY smo

ARTISANAAL 100% MULTIFUNCTIONEEL

SATÉ- EN BROCHETTEMACHINES

PINTRO® P3000

PINTRO® P1000

industry

PINTRO® ambachtelijk eindresultaat

Zichtbaarheid uiteinde zelf te bepalen

Ingrediënten vrij te kiezen

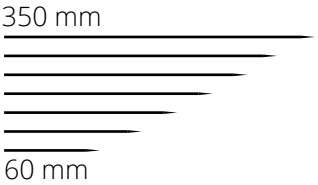
Meerdere types stokken mogelijk

Afstand tussen de componenten instelbaar

Geen marinade op de groenten of de stok

Artisanaal, mooi uitzicht

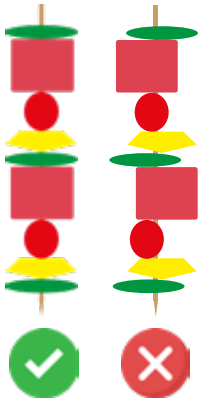
Verschillende stoklengtes mogelijk



Aantal componenten vrij te bepalen

Zichtbaarheid punt zelf te bepalen

Steeds precieze centrale prik:



Constante en egale kwaliteit van de brochettes

	PINTRO® P3000	PINTRO® P1000
Nominale capaciteit	3000 spiesen / uur	1000 spiesen / uur
Brochettes per cyclus	12 brochettes	10 brochettes
Type spiesen	Hout & bamboe (rond)	Hout & bamboe (rond)
Lengte van de spiesen	150 mm - 350 mm	60 mm - 300 mm
Gewicht van de brochette	Tot 400 g	Tot 400 g
Automatisch	• Stapelen producthouders • Aanvoer producthouders • Stokkenselectie • Spietsen	• Stapelen producthouders • Stokkenselectie • Spietsen
Maximale afmetingen (L x B x H)	900 x 400 x 250 cm	113 x 70 x 206 cm
Mobiliteit	Stationair	Stationair (verplaatsen met transpallet)
Extra	• Laadcapaciteit reservoir: 2000 stokken • Remote monitoring	• Laadcapaciteit reservoir: 2000 stokken • Remote monitoring

Elke machine is gebouwd volgens de geldende CE normen en bestaat uit hoogwaardig materiaal. De onderdelen bestaan hoofdzakelijk uit polyethyleen en RVS. Veel onderdelen zijn IP69K, clean design geschikt voor de voedingsindustrie. Alle onderdelen zijn bestand tegen temperatuurverschillen en geschikt voor gebruik in koele en vochtige ruimtes.

E info@pintro.be T +32 9 224 91 01 W www.pintro.be

P3000

P3000 in actie

P1000

P1000 in actie

P3000 & P1000

Remote monitoring:

De PINTRO P3000 & P1000 kunnen via een ethernet kabel opgenomen worden in uw bedrijfsnetwerk. Zo kan u in real-time van op afstand de werking, het werkritme, de huidige capaciteit, het aantal vandaag gemaakte spiesen en het totaal aantal cycli van de machine monitoren. Eventuele foutmeldingen worden eveneens meteen weergegeven.

Opleiding en ondersteuning:

Wij voorzien graag een training zodat u vanaf het eerste moment optimaal gebruik maakt van uw P3000 of P1000. Ons team zal u graag tips en aanbevelingen geven over de beste opstelling, goede raad met betrekking tot productiviteit en het reinigen van de installatie. De opleidingen worden voorzien op alle noodzakelijke niveaus; zowel de operatoren, de technische dienst als de reinigingsafdeling worden optimaal geschoold.

Reiniging en onderhoud:

De PINTRO P3000 & P1000 zijn zo opgebouwd dat men de machines makkelijk kan reinigen.
De onderdelen zijn zoveel mogelijk IP69K clean design en dus ook geschikt voor koude en vochtige omgeving.
Ons ervaren team techniekers staat steeds klaar voor onderhoud en herstellingen. Dit kan zowel in onze ateliers als op uw werkvloer.

PINTRO®

WORKS FOR YOU

POWERED BY smo

PINTRO®
in actie op ons
YouTube-kanaal

YouTube

YouTube kanaal: https://goo.gl/CUgYg7

www.pintro.be

PINTRO'S voordelen

ergonomic · artisanal · hygienic · time-saving · multi-functional · safe

PINTRO verwerkt

meat · fish · fruit · vegetables · candy · poultry

PINTRO'S doelgroepen

small enterprise · medium industry · industry

POWERED BY smo

Voor algemene info kunt u ons contacteren:

E info@pintro.be T +32 9 224 91 01 W www.pintro.be

PINTRO® is een geregistreerde merknaam en is beschermd door verschillende patenten