



PINTRO®

WORKS FOR YOU



SPIESSMASCHINEN



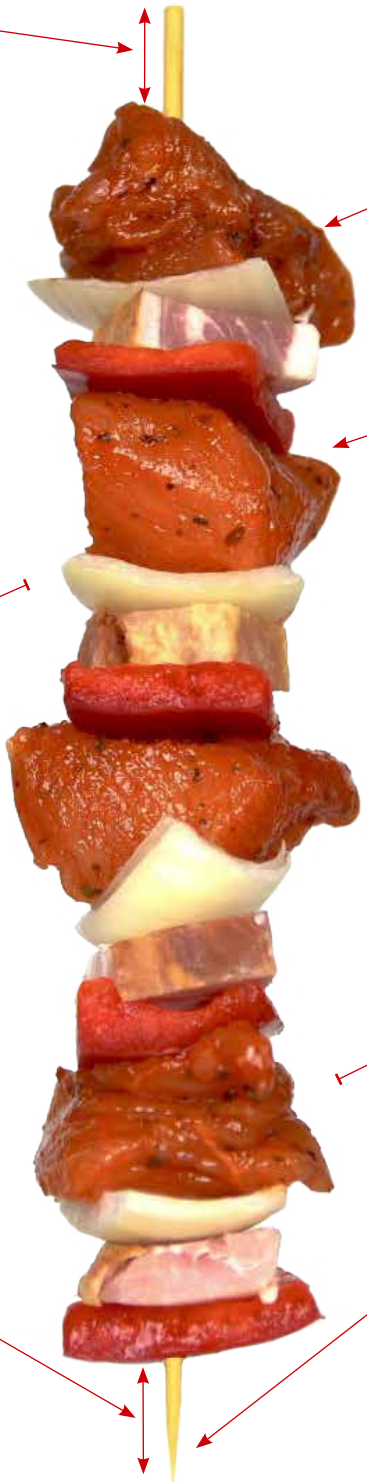
PINTRO® P1000



PINTRO® P720



PINTRO® wie Handgemacht



Länge des sichtbaren Endes einstellbar

Beliebige Zutaten

Zwischenraum der Zutaten einstellbar

Handgemachtes Aussehen

Freie Komponente Anzahl

Präzises & zentrales Stechen:

Konstantes und egales Ergebnis

Länge der sichtbaren Spitze einstellbar


Keine Marinade Spuren auf dem Gemüse oder Speiß

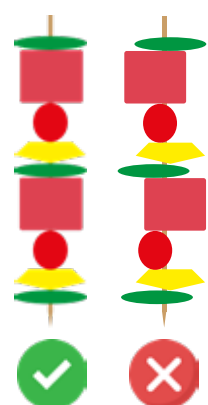
Verschiedene Spießlängen

Verschiedene Spießtypen

400 mm

120 mm





Arbeitsvorgang



P1000:

10 Spieße werden automatisch gleichzeitig von der Maschine gegriffen und danach durch die Zutaten gespießt.



P720:

Die Spießstäbchen werden mit der Hand in die Halterung eingeklemmt. Mittels eines Hebels werden die Zutaten aufgespießt.



Mehrere Füller (Mitarbeiter) bereiten die Servierplatten mit den gewünschten Zutaten vor.

Der Wechsel zur Herstellung eines anderen Spießprodukts geschieht im Nu.

Ein Bediener (Mitarbeiter) überwacht die Qualitätskontrolle des Endprodukts.



Die PINTRO P1000 kann an das Netzwerk angeschlossen werden (über Ethernet-Kabel). Damit können Sie den Betrieb live, beispielsweise aus dem Büro, überwachen. Sie können den Arbeitsrhythmus an Ihrem PC in Echtzeit überwachen: die aktuelle Kapazität, die Zahl der heute gefertigten Spieße und die Gesamtzahl der Zyklen der Maschine. Auch eventuelle Fehlermeldungen werden direkt angezeigt.

PINTRO® P1000



PINTRO® P720



Nennkapazität	1000 Spieße pro Stunde	720 Spieße pro Stunde
Spieße pro Zyklus	10 Spieße	10 Spieße
Typ der Spießart	Holz, Bambus (rund, flach) und Edelstahl	Holz, Bambus (rund, flach) und Edelstahl
Spießlänge	60 mm - 300 mm	120 mm - 400 mm
Gewicht der Spieße	Bis zu 400 g	Bis zu 400 g
Automatisch	<ul style="list-style-type: none"> • Stapeln von Produktbehälter • Auswahl der Stäbe • Spießen 	n / A
Technische Angaben	<ul style="list-style-type: none"> • Spannung: 230 V • Pressluft: 6 bar 	n / A
Höchstmaße (L x L x H, einschließlich Tablett)	113 x 70 x 206 cm	60 x 70 x 60 cm
Netto-Gewicht	270 kg	22 kg
Materialien	Hauptsächlich Edelstahl und PE	Hauptsächlich Edelstahl und PE
Mobilität	stationär (beweglich mit Palettenhubwagen)	Mobil (mit Arbeitswagen*)
Zusätzlich	<ul style="list-style-type: none"> • Spießbehälterkapazität: 2000 Stäbe • Fernüberwachung 	

* Schauen Sie sich das Zubehör an

Jede Maschine wurde gemäß den geltenden CE-Normen und aus hochwertigen Materialien hergestellt. Die Maschinenteile bestehen hauptsächlich aus Polyethylen und Edelstahl. Viele Maschinenteile entsprechen der Schutzart IP69K und der Clean-Design-Norm für die Lebensmittelindustrie. Alle Bestandteile halten Temperaturunterschiede aus und können sowohl in kühlen als auch in feuchten Räumen eingesetzt werden.

Zubehör



Arbeitswagen:

Arbeiten Sie **ergonomisch, mobil** und **kompakt** mit diesen praktischen Regalwagen aus Edelstahl und Sie können bis zu 9 Standardserviertabletts für P1000 oder P720 ablegen. Darüber hinaus kann dieser als Arbeitstisch für die P720 dienen. Ausgestattet mit 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar. (exklusiv Servierplatten, Formen und P1000 / P720)
Abmessungen: 43 x 65 x 95 cm.



Regalwagen:

In diesen extra großen **Mobilen** Regalwagen aus Edelstahl können bis zu 20 Standardserviertabletts für P720 oder P1000 **kompakt** abgelegt werden. Ausgestattet mit 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar. (exklusiv Servierplatten und Formen)
Abmessungen: 43 x 65 x 180 cm.



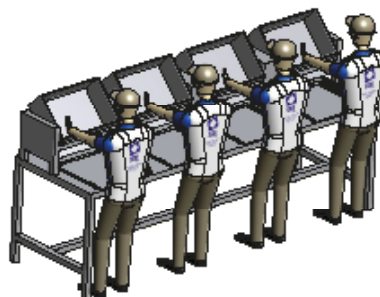
Produktbehälter:

Mit dem richtigen Produktbehälter schaffen Sie ein **optimales Endergebnis**. Mit dem Wechsel von 1 Produktbehälter kann ein völlig neues Spießformat hergestellt werden! Pintro kann sowohl standardmäßige Produktbehälter als maßgefertigte Behälter liefern.



Edelstahlspieße:

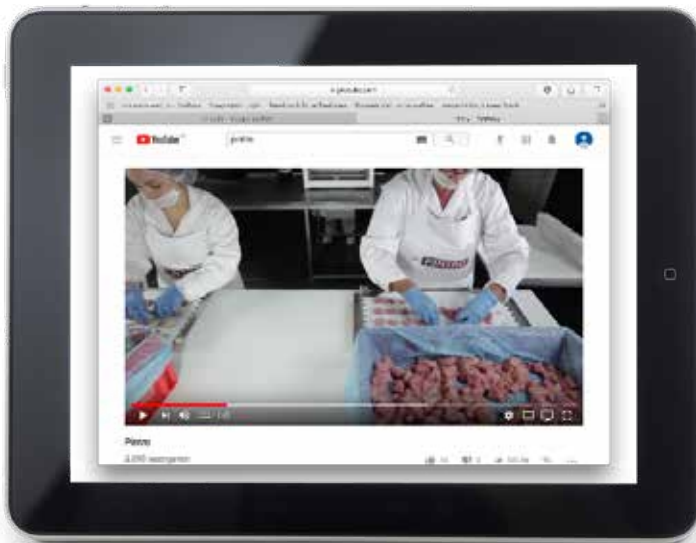
Die Nutzung von Edelstahlspießen bei der manuellen Spießmaschine bietet einen **exklusiven Mehrwert**, sowohl im professionellen wie im haushaltlichen Bereich. Die Spieße sind in verschiedenen Standardlängen erhältlich.



Vorbereitungstisch PINTRO®:

Hochwertiger Vorbereitungstisch zwecks ergonomischer Vorbereitung der Servierplatten. Maßgefertigt nach Kundenwunsch. Unverzichtbar für haushaltlichen Bereich. Die einen optimalen Arbeitsablauf.





PINTRO® im
YouTube Kanal



YouTub-Kanal: <https://goo.gl/CUgYg7>

www.pintro.be

PINTRO'S Vorteile



PINTRO ist geeignet für



PINTRO'S Zielgruppe



Wenden Sie sich für allgemeine Informationen an:

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

PINTRO® ist eine eingetragene und geschützte Handelsmarke.

WWW.PINTRO.BE