



SATÉ- EN BROCHETTEMACHINES



PINTRO® P3000



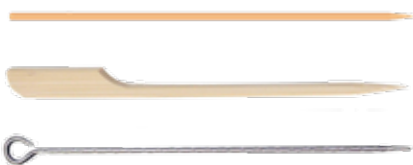
PINTRO® P1000



PINTRO® ambachtelijk eindresultaat

Zichtbaarheid uiteinde zelf te bepalen

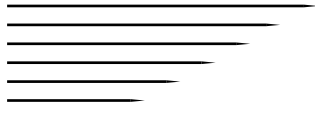
Meerdere types stokken mogelijk



Geen marinade op de groenten of de stok

Verschillende stoklengtes mogelijk

350 mm



60 mm

Zichtbaarheid punt zelf te bepalen



Ingrediënten vrij te kiezen

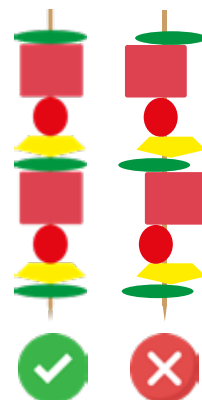
Afstand tussen de componenten instelbaar

Artisanaal, mooi uitzicht



Aantal componenten vrij te bepalen

Steeds precieze centrale prik:



Constance 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 / gun shape) en RVS (machinaal gebruik)	Hout & bamboe (rond / gun shape) en RVS (machinaal gebruik)
Lengte van de spiesen	150 mm - 350 mm	60 mm - 300 mm
Gewicht van de brochette	Tot 400 g	Tot 400 g
Automatisch	<ul style="list-style-type: none"> • Stapelen producthouders • Aanvoer producthouders • Stokkenselectie • Spietsen 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Laadcapaciteit reservoir: 2000 stokken • Remote monitoring 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

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®
in actie op ons
YouTube-kanaal



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

www.pintro.be

PINTRO'S voordelen



PINTRO verwerkt



PINTRO'S doelgroepen



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

WWW.PINTRO.BE