



WORKS FOR YOU



SATÉ- EN BROCHETTEMACHINES



PINTRO® P1000



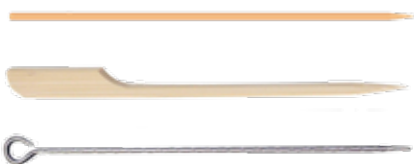
PINTRO® P720



PINTRO® ambachtelijk eindresultaat

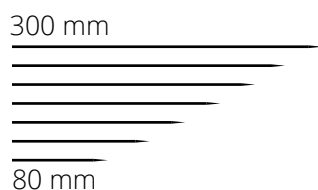
Zichtbaarheid uiteinde zelf te bepalen

Meerdere types stokken mogelijk

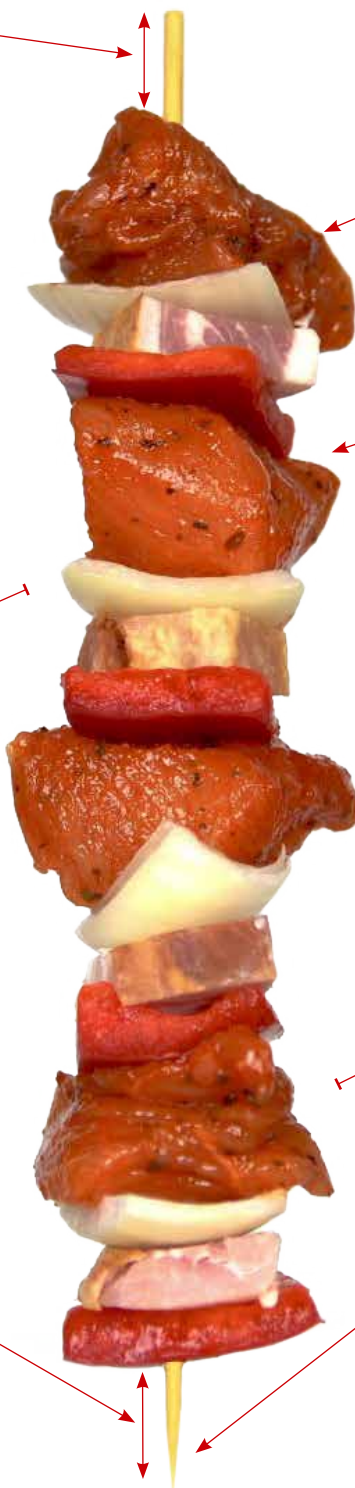


Geen marinade op de groenten of de stok

Verschillende stoklengtes mogelijk



Zichtbaarheid punt zelf te bepalen



Ingrediënten vrij te kiezen

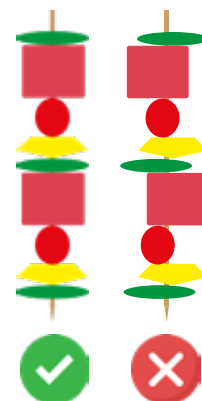
Afstand tussen de componenten instelbaar

Artisanaal, mooi uitzicht



Aantal componenten vrij te bepalen

Steeds precieze centrale prik:



Constante en egale kwaliteit van de brochettes

PINTRO® P1000



PINTRO® P720



Nominale capaciteit	1000 spiesen / uur	720 spiesen / uur
Brochettes per cyclus	10 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	60 mm - 300 mm	120 mm - 400 mm
Gewicht van de brochette	Tot 400 g	Tot 400 g
Automatisch	<ul style="list-style-type: none"> • Stapelen producthouders • Stokselectie • Spietsen 	N.v.t.
Nutsvoorziening	<ul style="list-style-type: none"> • Voltage: 230 V • Perslucht: 6 bar 	N.v.t.
Maximale afmetingen (L x B x H, inclusief dienblad)	113 x 70 x 206 cm	60 x 70 x 60 cm
Netto gewicht	270 kg	22 kg
Materialen	Voornamelijk RVS en HDPE	Voornamelijk RVS en HDPE
Mobiliteit	Stationair (verplaatsen met transpallet)	Mobiel (icm. rek*)
Extra	<ul style="list-style-type: none"> • Laadcapaciteit reservoir: 2000 stokken • Remote monitoring 	

*zie accessoires

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.

Werkwijze



Werkwijze P1000



P1000:

Stokken worden per 10 automatisch geselecteerd en door de ingrediënten geprikt.



Principe PINTRO® manuele brochette-machines



P720:

Stokken worden manueel in de machine geplaatst en ingrediënten worden d.m.v. een hendel op het stokje geprikt.



“Vullers” bereiden de dienplaten voor door de ingrediënten in de producthouders te plaatsen.

Een receptwissel van de brochette vergt slechts een korte verwaarloosbare insteltijd.

Er is steeds een operator die controle heeft over het eindresultaat van de saté of brochette.



De PINTRO P1000 kan verbinding maken met het netwerk (via ethernet kabel). Dit stelt u in staat om live vanop afstand de werking te monitoren. U kan via uw PC real-time het werkritme opvolgen; de huidige capaciteit, het aantal gemaakte spiesen vandaag en het totaal aantal cycli van de machine. Ook eventuele foutmeldingen zijn direct zichtbaar.

Accessoires



Werkrek:

Werk **ergonomisch, mobiel** en **compact** met een handig RVS mobiel rek dat tot 9 standaard dienplaten voor P1000 of P720 kan opbergen. Eveneens kan deze dienen als werktafel voor P720. Voorzien van 4 zwenkwielen, waarvan 2 geremd. (exclusief dienplaten, mallen en P720)
Maten: 43 x 65 x 95 cm.

Opbergrek:

Een **handig** en compact RVS **mobiel** rek dat tot 20 standaard dienplaten voor de P720 of P1000 **compact** kan opbergen. Voorzien van 4 zwenkwielen, waarvan 2 geremd. (exclusief dienplaten en mallen)
Maten: 43 x 65 x 180 cm.

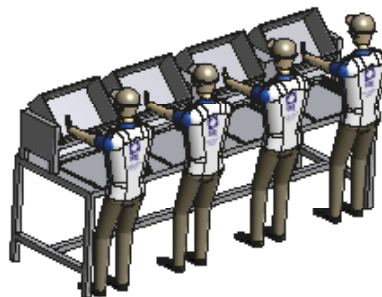
Producthouders:

Met de juiste producthouder creëer je een **optimaal eindresultaat**. Met de wissel van 1 producthouder kan een volledig nieuw type brochette gemaakt worden! Er zijn zowel standaard producthouders als houders op maat beschikbaar.



RVS spiesen:

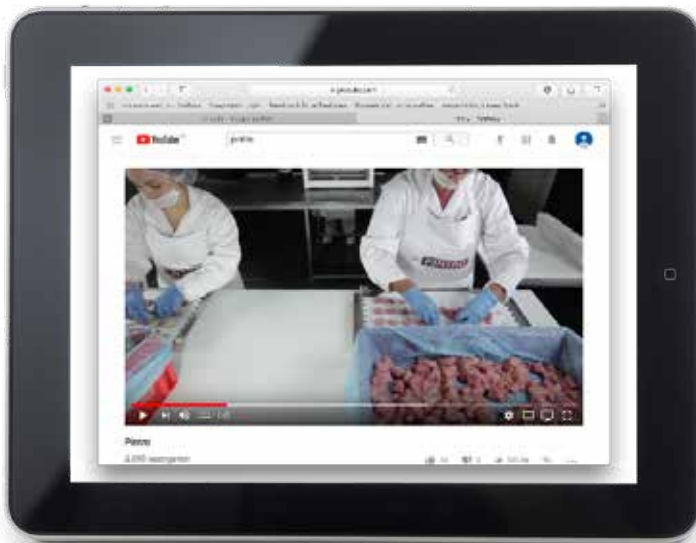
Creëer een meerwaarde en gebruik RVS spiesen voor de PINTRO® manuele satémachines. In verschillende standaardlengtes verkrijgbaar.



Vultafel PINTRO®:

Hoogwaardige vultafel voor het **ergonomisch voorbereiden van de dienplaten**. Op maat gemaakt naar wens van de klant. Onmisbaar voor een optimale workflow.





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