



O.M.I.P., FRUIT PROCESSING HAS BEEN ITS PASSION SINCE 1971

After decades of research and development, O.M.I.P. pitters have achieved results which go beyond imagination



K8/2013 Pitter machine
K8/2013 Entsteinungsmaschine

The company O.M.I.P. SRL, established since 1971, specialized in manufacturing machines for fruit processing, has placed on the world market the latest advanced innovations in the sector of pitters for peaches, plums and apricots. After decades of research and development, its pitters have achieved results which go beyond imagination. In fact, the goals obtained in all companies, both Italian ones and foreigners, leave no room for doubts on the efficiency of the same, higher yields on the final product with much less space for its installation. With the above yields, more and more companies are replacing torque lines plants with Omip lines.

The K8/2013 pitter machine is the newborn in Omip's family. Manufactured totally in stainless steel in order to satisfy, more and more, the safety alimentary rules. The replacing of almost mechanic parts with an innovated and advanced electronic components

(management and monitoring) makes the machine, absolutely, more simple and economic one in maintenance in its specific sector. Thanks to its new more efficient cutting group, the machine pits 320 peaches per minute of any level of ripeness and any variety (cling and freestone) as well, its cut is more smooth and incisive at the same time.

Production capacity: 3 Tons per hour; Feeder Yield 100%; Automatic Peach Aligner yield 90-100% depending on fruit; Minimal maintenance.

The Apricots Stoning Machines KA3 and KA6 pit apricots in two halves along the suture line and are suitable to pit fruit even if not perfectly graded. The Cutting Station is made up by a particular circular blade that divides the fruit in two halves leaving the stone intact and loose one to separate from the pulp. It happens thanks to the oscillating mechanism which is able to compensate the different



dimensions of the stone itself. All parts in touch with fruit are for alimentary and hygienic purposes and the structure is completely in stainless steel. Production rate: from 550 to 1100 fruits per minute. Omip Company manufactures: Peach, plum, apricot and avocado Stoning Machines; Peach and apricot Roller-Operated Stone Remover; Peeler; Dicer; Slicer; Brusher; Turn-Overs; Elevators and more... visit Omip web site: www.omip.net





O.M.I.P., OBSTVERARBEITUNG MIT LEIDENSCHAFT SEIT 1971

Nach jahrzehntelanger Forschung und Entwicklung erzielen O.M.I.P. Entsteiner Ergebnisse, die alle Vorstellungen übertreffen

Die Firma O.M.I.P. SRL, 1971 gegründet und auf die Herstellung von Maschinen zur Obstverarbeitung spezialisiert, hat die neuesten Innovationen bei Entsteinern für Pfirsiche, Pflaumen und Aprikosen weltweit auf den Markt gebracht. Nach jahrzehntelanger Forschung und Entwicklung erzielen ihre Entsteiner Ergebnisse, die alle Vorstellungen übertreffen. In der Tat lassen die in allen Betrieben in Italien und im Ausland erreichten Ziele keinen Raum für Zweifel an deren Effizienz: größere Ausbeute am Endprodukt bei wesentlich geringerem Platzbedarf für die Installation. Angesichts dieser Ergebnisse ersetzen mehr und mehr Betriebe ihre Pressenanlagen durch Anlagen von OMIP.

**Die K8/2013 Entsteinungs-
maschine** ist das neuste Kind in der OMIP Familie.

Sie ist vollständig aus Edelstahl gefertigt, um die Vorschriften zu Lebensmittelsicherheit immer besser zu erfüllen. Die Ersetzung der meisten mechanischen Teile durch innovative elektronische Bauteile (Steuerung und Überwachung) machen die Maschine zur absolut einfachsten und wirtschaftlichsten in ihrer Branche. Dank ihrer neuen effizienteren Schneideinheit entsteht die Maschine 320 Pfirsiche pro Minute, unabhängig von Reifegrad und Sorte (Cling- und Freestone), erfolgt der Schnitt gleichzeitig glatter und schärfer. Verarbeitungskapazität: 3 Tonnen pro Stunde; Ausbeute Zuführer: 100 %; Ausbeute automatischer Pfirsich-Ausrichter: 90-100 %, je nach Frucht; minimaler Wartungsaufwand.

**Die Aprikosenentsteinungs-
maschinen KA3 und KA6** entsteinen Aprikosen in zwei Hälften entlang der Nahtlinie, auch dann, wenn die Früchte nicht perfekt kalibriert sind. Die Schneidstation besteht aus einem speziellen Rundmesser, das die Frucht in zwei Hälften teilt, den Stein dabei aber intakt lässt, so dass dieser sich von selbst vom Fruchtfleisch löst. Dies erfolgt mithilfe eines Schwingmechanismus, der unterschiedliche Steingrößen kompensiert.

Alle Teile, die mit der Frucht in Berührung kommen, sind für Lebensmittel geeignet, die Konstruktion besteht vollständig aus Edelstahl. Produktionsleistung: 550 bis 1100 Früchte pro Minute.

Die Firma OMIP produziert: Entsteinungsmaschinen für Pfirsiche,



Pflaumen, Aprikosen und Avokados; Entkernungsmaschinen mit rotierenden Walzen für Pfirsiche und Aprikosen; Schäler; Würfler; Tranchierer; Bürster; Umdreher; Förderanlagen und mehr ... besuchen Sie die OMIP Website: www.omip.net 



KA6 Apricots Stoning Machines

KA6 Aprikosenentsteinungsmaschinen

