

OMIP, SINCE 1971, EXCELLENCE OF MADE IN ITALY

Quality, Innovation and Tecnology for food processing

The company O.M.I.P. SRL, established since 1971, is specialized in manufacturing machines for fruit processing. The continuous research, development and innovation, have allowed the introduction on the world market, the most modern technologies in the sector of pitters for peaches, plums, apricots, avocados, apples and pears. These pitting machines combine characteristics including strength and reliability, ease of use and low maintenance, which are synonymous with quality and

the excellence of Made in Italy. Its organizational skills and the quality of its products, have allowed it to establish itself on all markets: from the Italian to European, from the South American and Californian ones to those of South Africa and Australia up to the Asian and New Zealand market.

The **K8-16 Peach Stoning machine** is a stable one and of a great robustness, entirely made of stainless steel. The rotation of the stoning knives allows to pit 344 peaches per minute with any degree of ripeness and any variety (clingstone,

freestone and nectarine). The machine has been completely redesigned with a brand new casing protection system that makes cleaning and maintenance operations easier.

The **Apricots Stoning Machine KA3 and KA6** pits apricots in two halves along the suture line and it is suitable to pit the fruits even if they are not perfectly graded. All parts in contact with fruit are for alimentary and hygienic purposes. The structure is entirely made of stainless steel. Capacity: from 550 to 1.100 fruits per minute



OMIP, SEIT 1971, GÜTE MADE IN ITALY

Qualität, Innovation und Technologie für die Lebensmittelverarbeitung

Das Unternehmen O.M.I.P. SRL, welches 1971 gegründet wurde, hat sich auf die Herstellung von Maschinen zur Lebensmittelverarbeitung spezialisiert. Forschung, Entwicklung und Innovation haben den Einzug der weltweit fortschrittlichsten Technologien auf dem Weltmarkt im Bereich der En-

tkernungsmaschinen für Pflaumen, Aprikosen, Avocados, Äpfel und Birnen ermöglicht. Maschinen, die Eigenschaften wie Stärke und Zuverlässigkeit, einfache Bedienung und geringe Wartungskombinieren, stehen für Qualität und Güte Made in Italy.

Das organisatorische Knowhow und die Qualität der Produkte haben dem Unternehmen ermöglicht, sich auf allen Märkten zu etablieren: von Italien aus in die anderen europäischen Staaten, von den südamerikanischen und kalifornischen Märkten über Südafrika und Australien bis hin zum asiatischen und neuseeländischen Markt.

Der **K8-16 Pfirsichentkerner** ist stabil und robust und wird vollständig aus Edelstahl gefertigt. Das Drehen der Schneidmesser ermöglicht das Entkernen von 344 Pfirsichen pro Minute mit beliebigem Reifegrad und von beliebiger Sorte (Clingstone, Freestone und Nektarine). Die Maschine wurde komplett mit einem brandneuen Schutzsystem für das Gehäuse überarbeitet, welches die Reinigung und Wartung vereinfacht. Die **Aprikosenentkerner KA3 und KA6** entkernen und trennen Aprikosen entlang der Nahtlinie in zwei Hälften und eignen sich auch für die nicht perfekt strukturierte Frucht. Alle Teile, die mit der Frucht in Kon-

The **KR8 Peach Repitter Machine** is a stable one and of a great robustness, entirely made of stainless steel. The rotation of the stoning knives permits to repit peaches with stone problems. Repit 320 half peaches per minute with any degree of ripeness and any variety (clingstone, freestone and nectarine).

The **KAV2 Avocado Pitting Machine** pre-cuts the Avocado separating it into two halves and allows its pitting*. The machine is suitable to pit fruit even if not perfectly graded. All parts in touch with fruit are for alimentary and hygienic purposes and the structure is completely in stainless steel. Production rate 250 fruits per minute. *pitting depends on the fruit variety and its ripeness.

Avocado Pulp Extractor The fruit, previously pitted and sliced longitudinally in two parts, is fed into the machine by a feeder belt and then deposited on a perforated drum. A fruit-pressing belt progressively restricts the passage section of the fruit, thus causing a slight pressure on the product. This allows the soft pulp to pass through the holes on the drum.

On the contrary, the skin does not pass through the perforations and therefore remains outside the drum. Through the rotation of the latter, the skin is then expelled towards an exit. The pulp however is released through another outlet, to allow subsequent processing. By adjusting the pressure rollers, a maximum output and an optimum quality without precedence can be achieved.

The **Apple and Peaches Coring Machine mod. KM8** is designed for the sole purpose to core apples ranging from 10 to 105 mm in diameter. The frame and the feeder are made of stainless steel (AISI 304). The rollers and fruit carrying plates are made of food-grade plastic. The machine features include EC-compliant safety guards all made of AISI 304 stainless steel, with quickly releasable interlocked hinges for easy and safe maintenance. Production rate: 300 apples/minute

O mip will be present at Fruit Logistica Hall 3.1 Stand A-07 🏢

www.omip.net

O mip Company manufactures: Pitter machines for Peaches, Plums, Apricots and Avocados; Peach and Apricot Roller-Operated Stone Remover; Avocado pulp extractor; Apple and Peach Corer; Peeler; Dicer; Slicer; Brusher; Turn-Overs; Elevators and more...

Keep in touch, visit:

website: www.omip.net

Vimeo: Omip

Facebook: Omip Srl

Twitter: Omip Srl

Google+: Omip Srl

Das Unternehmen Omip erzeugt: Entkernungsmaschinen für Pflirsiche, Pflaumen, Aprikosen und Avocados; Pflirsich- und Aprikosenentkerner mit Förderband; Fruchtfleiscentferner für Avocados; Apfel- und Pflirsichstecher; Schäler; Würfelschneider; Obstteiler; Obstpolierer; Obstwender; Förderwerke und mehr...

Besuchen Sie uns oder gehen Sie online auf:

www.omip.net

Vimeo: Omip

Facebook: Omip Srl

Twitter: Omip Srl

Google+: Omip Srl

takt kommen, haben mit Ernährung und Hygiene zu tun. Das Gerät ist aus Edelstahl gefertigt. Leistung: von 550 bis 1100 Früchte pro Minute

Der **KR8 Pflirsichentkerner** ist stabil und sehr robust und wird vollständig aus Edelstahl gefertigt. Das Drehen der Schneidmesser ermöglicht das nochmalige Entkernen problematischer Pflirsichkerne. Entkernen Sie nochmals 320 Pflirsichhälften pro Minute mit beliebigem Reifegrad und von beliebiger Sorte (Clingstone, Freestone und Nektarine).

Der **KAV2 Avocado-Entkerner** schneidet die Avocado vor, indem er sie in zwei Hälften teilt und so das Entkernen* ermöglicht. Die Maschine eignet sich auch für die nicht perfekt strukturierte Frucht. Alle Teile, die mit der Frucht in Kontakt kommen, haben mit Ernährung und Hygiene zu tun und sind aus Edelstahl gefertigt. Die Leistungsfähigkeit liegt bei

250 Früchten pro Minute. *Das Entkernen hängt von der Struktur der Frucht und ihres Reifegrades ab.

Fruchtfleiscentferner für Avocados Die zuvor entkernte und der Länge nach halbierte Frucht wird mittels eines Förderbandes in die Maschine befördert und danach auf einer Lochtrommel abgelegt. Ein Pressriemen begrenzt schrittweise den Durchlass der Frucht und verursacht so einen leichten Druck auf das Produkt. Dadurch kann das weiche Fruchtfleisch durch die Löcher der Trommel dringen. Die Haut durchläuft aber die Perforationen nicht und bleibt daher außerhalb der Trommel. Durch das Drehen der Trommel wird die Haut dann durch eine Öffnung hinausgestoßen. Das Fruchtfleisch wird jedoch durch einen anderen Auslass freigesetzt, um die nachfolgende Verarbeitung zu ermöglichen. Durch das Verstellen der Andruckwalzen kann eine maximale

Leistung und eine optimale Qualität ohnegleichen erreicht werden.

Der **KM8 Apfel- und Pflirsichstecher** ist ausschließlich für das Durchstechen von Äpfeln mit einem Durchmesser von 10 bis 105 mm konzipiert. Der Rahmen und der Beschicker sind aus Edelstahl (AISI 304) gefertigt. Die Walzen und Obstrageplatten bestehen aus lebensmittelechtem Kunststoff. Zu den Ausstattungsmerkmalen der Maschine gehören EC-konforme Schutzvorrichtungen, die alle aus Edelstahl AISI 304 gefertigt sind und mit schnell lösbaren, miteinander verbundenen Scharniergelenken für eine einfache und sichere Wartung ausgestattet sind. Produktionsrate: 300 Äpfel/Minute.

O mip ist Aussteller bei der Fruit Logistica Halle 3.1 Stand A-07 🏢

www.omip.net