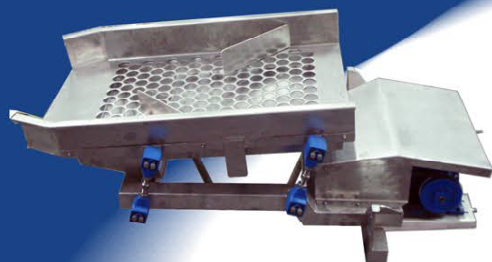


Caratteristiche Tecniche
 Potenza Installata 4 Kw
 Peso ~2100 daN circa
 Consumo d'acqua 20 lt/min.
 Aria compressa necessaria 7 Bar
 Consumo aria 400 lt/min. a 6 Bar e 80 lt/min. a 4 Bar
 Produzione 344 frutti/min. max di 3 Tons per ora

Technical Data
 Operation power 4 kw
 Weight ~21 kn approx
 Water consumption 20 dm³/min.
 Compressed air necessary 7 Bar
 Consumption 400 lt/min. at 6 Bar (heads) and 80 lt/min. at 4 Bar (orienting)
 Production rate 344 peaches/min. 3 max Tons per hour

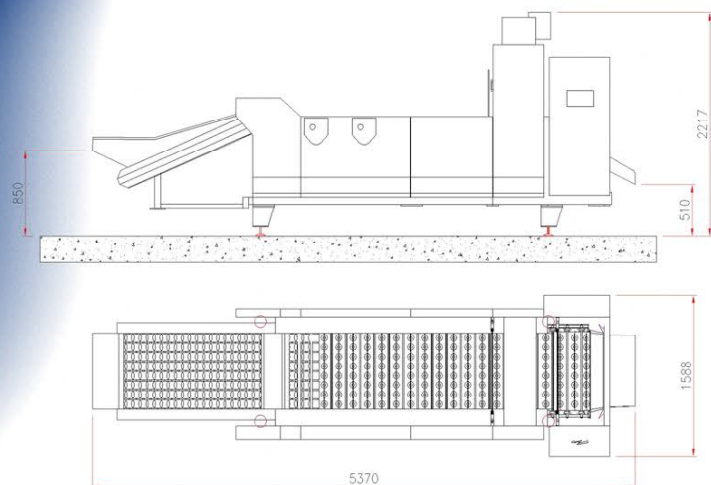
Características Técnicas
 Potencia instalada 4 Kw
 Peso ~2100 daN
 Consumo de agua 20lt/min.
 Aire comprimido necesaria 7 Bar
 Consumo de aire comprimido 400 lt/min. a 6 Bar y 80 lt/min. a 4 Bar
 Producción 344 frutos por minuto max 3 Tons por hora



Vibratore separa noccioli (optional)
 con motorizzazione indipendente

Stone separator (optional)
 with autonomous motor

Vibrador (dispositivo opcional)
 con motorizador independiente



O.M.I.P. SRL
 Via Ponte, 21 - 84086 Roccapiemonte (SA) ITALIA
 Ph.: +39-081/931835 - 931050 Fax: +39-081/932144
 www.omip.net e-mail: omip@omip.net



O.M.I.P.

O.M.I.P.
 45 years
 at your service
 in Fruit Processing



Denocciolatrice per pesche K8-16

Peach Stoning Machine K8-16

Deshuesadora para Melocotón K8-16



La Denocciolatrice per pesche K8-16 è una macchina di grande robustezza costruita totalmente in acciaio inox.

L'eliminazione della maggior parte degli elementi meccanici sostituiti da un'elettronica all'avanguardia ha reso tale macchina in assoluto la più semplice ed economica in manutenzione della sua classe.

La rotazione dei coltelli, resa ancora più veloce ed efficiente, permette di denocciolare 344 pesche al minuto con qualsiasi grado di maturazione e di qualsiasi varietà (clingstone, freestone e nettarine) offrendo un prodotto finale con un taglio ancora più netto e preciso.

La macchina è stata completamente ridisegnata con un nuovissimo sistema di carteratura che ne facilita la pulizia e la manutenzione.

Le pesche, scaricate nell'introduttore, vengono disposte sul nastro portafrutti dove l'ultimo sistema di orientamento consente di raggiungere un'elevata percentuale di frutta ben orientata senza l'impiego di manodopera.

Vengono quindi smezzate dalle lame e denocciolate da coltelli sonda ad un ritmo di 43 colpi al min., infine cadono sul vibratore (optional) che le separa dai noccioli.

La Deshuesadora de Melocotón K8-16 es una máquina de gran robustez construida totalmente en acero inoxidable.

Han sido eliminadas la mayoría de las piezas mecánicas, las cuales han sido sustituidas por una electrónica avanzada.

Esta maquina ha llegado a ser la más económica y sencilla de mantenimiento en su clase. La rotación de las cuchillas, se realiza ahora, aún más rápida y de forma más eficiente. Permite deshuesar 344 melocotones por minuto, con cualquier grado de madurez y cualquier variedad (clingstone, freestone y nectarine).

La máquina proporciona un producto final con un corte más limpio y preciso. La máquina ha sido completamente rediseñada, con un novedoso sistema de protecciones, que facilitan la limpieza y el mantenimiento. Los (melocotones) duraznos, descargados en el introductor, son ubicados en las cavidades de la cadena portafrutos donde, el último sistema de orientación automático, consigue orientar correctamente un porcentaje muy alto de fruta sin necesidad de mano de obra.

Posteriormente, los melocotones son cortados en mitades mediante los cuchillas y deshuesados con una cadencia de 43 golpes por minuto. Finalmente el producto cae sobre el vibrador (dispositivo opcional) que separa los huesos de las mitades de melocotón.



The brand new Model K8-16 Peach Stoning machine is a stable one and of a great robustness, manufactured totally in stainless steel.

The rotation of the stoning knives, made even faster and more efficient, allows to pit 344 peaches per minute with any degree of ripeness and any variety (clingstone, freestone and nectarine) providing a final product with a cut even more accurate and clean.

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

Peaches, unloaded into the feeder, are placed on the fruit carrying plate. Last fruit aligning system allows to achieve a very high percentage of well aligned peaches without employing any people. Peaches are cut in two halves by the blades and then pitted by cutting knives with a rate of 43 shots per minute, then they fall on the vibrator device (optional) that separates the pulp from the stones.