

# O mip, passione per la frutta, sin dal 1971

Ricerca, sviluppo e innovazione applicate alle macchine per la lavorazione della frutta

La O.M.I.P. S.R.L. nasce nel 1971 come una piccola officina di riparazioni per macchinari, diventando, nel tempo, un'azienda con prodotti propri, punto di riferimento mondiale per la lavorazione della frutta. La ricerca, lo sviluppo e l'innovazione, suoi imperativi costanti, le hanno consentito di introdurre, sul mercato mondiale, le più moderne tecnologie applicate al settore delle denocciolatrici per pesche, prugne, albicocche e avocado. Oggi, l'utilizzo delle ultime applicazioni della mecatronica, la pongono un passo avanti, rivoluzionando, ancora una volta, il settore della denocciolatura della frutta.

- **La Denocciolatrice per Pesche K2** denocciola le pesche lasciando il nocciolo intero. Le ridotte dimensioni e le ottime prestazioni sono particolarmente indicate per il settore della 4 Gamma e le piccole produzioni. La struttura e i carter sono completamente in Acciaio inox Aisi 304. Tutte le parti in contatto con il frutto sono in acciaio inox e in plastica alimentare. Tutti i componenti sono facilmente intercambiabili in quanto costruiti in serie su macchine a controllo numerico. Capacità produttiva: 50 frutti al minuto.

- **Le Denocciolatrici per Albicocche KA3 e KA6** denocciolano le albicocche separandole in due metà lungo la linea di sutura, compensando automaticamente le differenze del prodotto non perfettamente calibrato. La Stazione di Taglio è composta da una particolare lama circolare che divide il frutto in due metà lasciando il nocciolo integro e libero di staccarsi dalla polpa. Questo avviene grazie ad un meccanismo oscillante che è in grado di trattenere e compensare le differenti dimensioni del nocciolo stesso.

Tutti i componenti a contatto con il prodotto sono di materiale alimentare e la struttura è completamente in acciaio inox. I meccanismi di nuova concezione hanno eliminato quasi del tutto la lubrificazione, riducendo al minimo i costi di gestione. Capacità produttiva: da 550 a 1100 frutti al minuto.

La Omip produce: Denocciolatrici per pesche, prugne, albicocche e avocado, Denocciolatrici a rullo per pesche e albicocche, Pelatrici, Cubettatrici, Spicchiatrici, Spazzolatrici, Turn-Overs, Elevatori e molto altro...per saperne di più: [www.omip.net](http://www.omip.net)



## O mip, fruit processing is its passion, since 1971

The company O.M.I.P. S.R.L., established since 1971 as a small repair shop for machinery, becoming, over time, a company with its own products, worldwide reference point for fruit processing. The 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 and avocados.

Today, the use of the latest applications of mechatronics, applied to the sector of destoners for peaches places it a step ahead, revolutionizing, once again, the sector of pitting fruits.

- The **Peach Stoning Machine K2** pits peaches leaving the pit whole. The small size and excellent performance are particularly suitable for the 4 Range products and small productions.

The machine structure and Guards are in stainless steel (Aisi 304). All parts in touch with the fruit are Stainless Steel and alimentary plastic.

All components are easily interchangeable as they are series made on NC-machine. Production rate: 50 fruits per minute.



**KA6**  
Apricot Pitter  
*Denocciolatrici per Albicocche*

- 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. All parts in touch with fruit are for alimentary and hygienic purposes. It happens, thanks to the oscillating mechanism which is able to compensate the different dimensions of the stone itself.

Research, development and innovation applied to the fruit processing machinery

The structure is completely in stainless steel. The innovated mechanisms have "almost all of it" eliminated the machine lubrication reducing to the minimum the management costs. Production rate: from 550 to 1100 fruits per minute.

Omip manufactures: Peach, plum, apricot and avocado Stoning Machines; Peach and apricot Roller-Operated Stone Remover; Peeler; Dicer; Slicer; Brusher; Turn-Overs; Elevators and much more...visit Omip website [www.omip.net](http://www.omip.net)



**K2**  
Peach Pitter  
*Denocciolatrici per Pesche*