

# Ricerca e passione per risultati straordinari

**O.M.I.P. SRL HA INSERITO SUL MERCATO MONDIALE LE PIÙ MODERNE TECNOLOGIE APPLICATE AL SETTORE DELLE DENOCCIOLATRICI PER PESCHE, PRUGNE ED ALBICOCCHE**

**O**M.I.P. Srl, nata nel 1970, specializzata nella costruzione di macchine per la lavorazione della frutta, ha inserito sul mercato mondiale le più moderne tecnologie applicate al settore delle denocciolatrici per pesche, prugne ed albicocche. Dopo decenni di sviluppo e ricerca, le denocciolatrici della Omip hanno raggiunto esiti che vanno oltre ogni immaginazione. Infatti, i risultati ottenuti in tutte le aziende, sia italiane che estere, non lasciano spazio a dubbi sull'efficienza della stesse, rese maggiori sul prodotto finale e ingombri di installazione notevolmente inferiori. Con tali risultati, sempre più aziende stanno sostituendo gli impianti a torsione con linee OMIP.

La **Denocciolatrice per pesche K8/2013** è l'ultima nata in casa Omip. Costruita totalmente in acciaio inox per soddisfare sempre più le regole sulla sicurezza alimentare. 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. Grazie ad un nuovo più efficiente gruppo di taglio, la macchina denocciola 320 pesche al minuto con qualsiasi grado di maturazione e varietà (clingstone e freestone), il suo taglio è più soave e incisivo allo stesso tempo. Capacità produttiva 3 Tons/h; Resa alimentare frutta 100%; Resa Orientatore automatico 90/100% a seconda della frutta; Manutenzione ridotta al minimo.

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. 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)



K8/2013 Peach Pitter

## Research and passion for extraordinary results

**T**he company O.M.I.P. Srl, established since 1970, 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](http://www.omip.net)

**THE COMPANY O.M.I.P. SRL HAS PLACED ON THE WORLD MARKET THE LATEST ADVANCED INNOVATIONS IN THE SECTOR OF PITTERS FOR PEACHES, PLUMS AND APRICOTS**



KA6 Apricot Pitter