

OMIP: qualità, innovazione e tecnologia per la lavorazione della frutta

Grazie alle sue più moderne tecnologie applicate al settore delle denocciolature, OMIP è diventata punto di riferimento mondiale per la lavorazione della frutta

OMIP Srl nasce nel 1971 e si rivolge a tutte le aziende conserviere che hanno il bisogno d'aver un prodotto sempre affidabile, costruito con materiali di qualità e di grande robustezza e il cui costo di produzione, così come quello della mano d'opera, sia ridotto al minimo. Per questo motivo è impegnata nella progettazione e costruzione di macchinari caratterizzati dalla semplicità di funziona-



mento, dalla versatilità e dall'abbattimento dei costi. La ricerca, lo sviluppo e l'innovazione, suoi imperativi costanti, le hanno, inoltre, consentito di introdurre, sul mercato mondiale, le più moderne tecnologie applicate al settore delle denocciolature diventando un punto di riferimento mondiale per la lavorazione della frutta.

Oltre a migliorare continuamente i prodotti già commercializzati, si propone l'obiettivo di allargare i suoi orizzonti produttivi attraverso l'ideazione di macchinari capaci di trasformare frutta e vegetali diversi da quelli che, attualmente, è già in grado di processare. La **Repitter per pesche KR8** e la **Denocciolatrice KAV2 per Avocado**, sono solo alcuni esempi dei risultati ottenuti grazie alla sua politica aziendale.

La **Denocciolatrice per Avocado Mod. KAV2** con due linee di taglio pretaglia l'avocado separandolo in due metà e ne consente la denocciolatura*. La macchina è ideale per la lavorazione di frutti anche non perfettamente calibrati. Tutti i componenti a contatto con il prodotto sono di materiale alimentare e la struttura è completamente in acciaio inox. Gli avocado vengono scaricati nell'introduttore e, da esso, posizionati sui nastri trasportatori verso la stazione di taglio che dividono i frutti grazie a una serie di tre lame circolari speciali. Vengono quindi scaricati su un apposito scivolo per le fasi di lavorazione successive. *la denocciolatura dipende dalla varietà e dal grado di maturazione della frutta.



Produzione: 250 frutti al minuto
Calibro della frutta: da 30 a 80 mm.

La **Ridenocciolatrice KR8** per mezze pesche permette di ridenocciolare le mezze pesche con problemi di nocciolo. Ridenocciola 320 mezze pesche al minuto con qualsiasi grado di maturazione e di qualsiasi varietà (clingstone, freestone e nettarine) consentendo di eliminare manodopera per tale operazione. La macchina è stata concepita con un design che ne facilita la pulizia e la manutenzione. La OMIP produce: denocciolatrici per pesche, prugne, albicocche e avocado; denocciolatrici a rullo per pesche e albicocche; detorsolatrici per mele e pesche; repitter per pesche; pelatrici; cubettatrici; spicchiatrici; spazzolatrici; turn-overs; elevatori e molto altro...per saperne di più: www.omip.net

OMIP quality, innovation and technology for fruit processing

Thanks to its most modern technologies for the fruit pitting sector, OMIP has become a global reference in fruit processing

OMIP Srl, founded in 1971, targets all the canning companies that need more reliable products, built with quality materials and great robustness, whose cost of production and labour is minimized. For this reason, OMIP is focused on the design and construction of machinery characterized by simplicity of operation, versatility and cost reduction.

Research, development and innovation, the company's constant imperatives, have also allowed it to introduce the most modern technologies in the world market, and for the fruit pitting sector in particular, thus becoming a global reference in fruit processing.

In addition to continuously improving the products it already trades, OMIP has also set itself the goal of expanding its manufacturing horizons through the design of machinery capable of transforming fruits and vegetables other than those that those that it is already able to process. **Peach Repitter machine mod. KR8** and **Avocado Pitter mod. KAV2** are just some examples of the results obtained thanks to the company policy.

The **Avocado Pitting Machine Mod. KAV2** with two cutting lines pre-cuts the avocado by separating it into two halves and allowing its pitting*. The machine is suitable for pitting 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. Avocados are unloaded into the feeder and, from it, placed on conveyor belts onto the cutting station which, thanks to a special series of three circular blades, divides the fruits. Then, they are discharged on a special chute for further processings. *pitting depends on the fruit variety and its ripeness. Production rate: 250 fruit/min

Size fruit: from 30 to 80 mm



The **KR8 Peach Repitter Machine** enables to re-pit peaches with stone problems. It re-pits 320 half peaches per minute with any degree of ripeness and any variety (clingstone, freestone and nectarine) allowing to eliminate labour for this operation. The machine has been designed to make cleaning and maintenance operations easier.

The company OMIP manufactures: Peach, plum, apricot and avocado stoning machines; peach and apricot roller-operated stone removers; peach repitters; apple and peach corers; peelers; dicers; slicers; brushers; turn-overs; elevators and more...for more information, visit OMIP website: www.omip.net