

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 dm<sup>3</sup>/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

Caractéristique Technique  
Puissance Installé : 4 Kw  
Poids : environ 2100 daN  
Consommation d'eau : 20lt/min.  
Air comprimé nécessaire : 7 Bar  
Consommation d'air : 400 lt/min. à 6 Bar et 80 lt/min à 4 Bar  
Capacité de production : 344 fruits/min. max de 3 Tonnes par heure

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

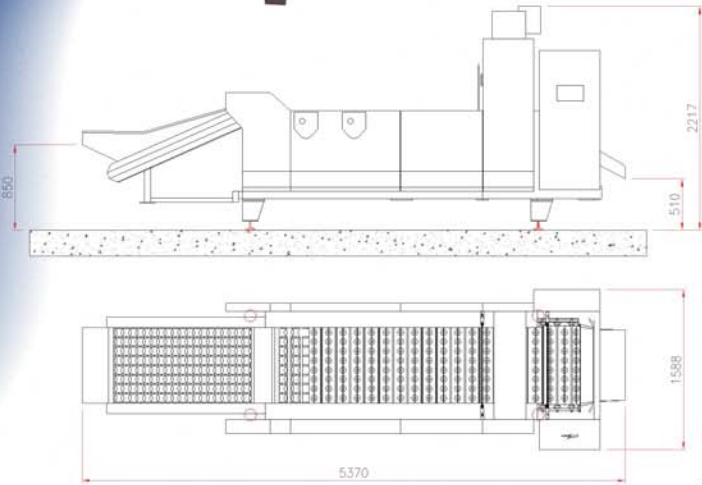


Vibratore separa noccioli (optional)  
con motorizzazione indipendente

Stone separator (optional)  
with autonomous motor

Vibreur ou Séparateur des noyaux (optionnel)  
motorisé indépendamment

Vibrador (dispositivo opcional)  
con motorvariador independiente



**O.M.I.P.**  
since **1971** at your service  
in Fruit Processing



Denocciolatrice per pesche K8-16

Peach Stoning Machine K8-16

Dénoyauteuse pour les Peches K8-16

Deshuesadora para Melocotón K8-16

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

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 nectarine) 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.

La Dénoyauteuse pour les pêches K8-16 est une machine de grande robustesse fabriquée complètement en acier inoxydable.

L'exclusion de la majeure partie des composants mécanique remplacés par un système électronique d'avant-garde a rendu absolument ce type de machine la plus simple et économique de sa catégorie en ce qui concerne la maintenance. La rotation des couteaux, rendu encore plus vite et efficace, permet de dénayauteur 344 pêches par minute malgré le degré de maturation et la variété (pêche à noyau adhérent, pêche à noyau non adhérent et nectarine) garantissant donc un produit final avec une coupe ultérieurement plus nette et précise.

La machine a été complètement repensée avec un système de carter le plus nouveau qui facilite sa nettoyage et maintenance.

Dès que les pêches sont déchargées dans l'introducteur, elles sont déposées sur le convoyeur de fruit où le dernier système d'orientation consente de réaliser un pourcentage élevé des fruits bien positionnés sans l'usage de main d'œuvre.

Les pêches sont donc coupés en deux moitiés par les lames et dénayautes par les couteaux sondes à un rythme de 43 coups par minute, les pêches enfin tombent sur le vibrateur (optionnel) que les sépare des noyaux.



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.