

we
pit

we
cut

we
core

we
peel

we
dice

we
slice

OMNIP

Detorsolatrice per Mele Km8

Apple Coring Km8

Détrogneuse pour Pomme Km8

Descorazonadora para Manzana Km8



we
core

Macchina Detorsolatrice per Mele mod. KM8

Adatta alla lavorazione di mele con diametro compreso tra 10 e 105 mm. La struttura e l'introduttore sono in acciaio inox (AISI 304).

I rulli e le piastre portafrutta sono in plastica alimentare.

Dall'Introduttore, le mele vengono trasferite sul nastro trasportatore (placche porta frutto) dove verranno orientate per mezzo di un sistema di orientamento che consente l'allineamento automatico della frutta e il centraggio del prodotto (è necessaria un'accurata selezione della frutta). Le mele vengono quindi detorsolate grazie a dei tubi intercambiabili con diametro che va dai 20 ai 25 mm e successivamente scaricate in modo uniforme su un piccolo nastro trasportatore in acciaio inossidabile (AISI 304).

La macchina è dotata di protezioni di sicurezza conformi alle norme CE, tutte in acciaio inossidabile AISI 304, con cerniere a rilascio rapido per una manutenzione facile e sicura. La macchina è provvista di un sistema di lubrificazione centralizzato.

La macchina è inoltre dotata di:

Testata con sistema pneumatico; Sistema di espulsione dei torsoli e raccolta in coclea; Sistema di orientamento automatico; Movimento del nastro trasportatore passo passo; Serbatoio d'aria; Placche in plastica ad uso alimentare.

Produzione: 300 mele/minuto

Apple and Peaches Coring Machine mod. KM8

This machine is designed for the sole purpose to core apples ranging from 10 to 105 mm in diameter. The frame and the feeder are made of stainless steel (AISI 304). The rollers and fruit carrying plates are made of food-grade plastic.

From the feeder, the apples are transferred to the main conveyor (fruit carrying plates). In the central section, the machine is equipped with an automatic orienting system, located underneath the fruit carrying plates, allowing automatic fruit alignment and centering of the product (accurate fruit grading is required).

The apples are then cored by interchangeable coring tubes ranging from 20 to 25 mm in diameter, and are subsequently discharged in a uniform manner onto a small conveyor made of stainless steel (AISI 304).

The machine features also include EC-compliant safety guards all made of AISI 304 stainless steel, with quickly releasable interlocked hinges for easy and safe maintenance. The machine is equipped with a centralized lubrication system.

The machine is equipped with:

Pneumatic system for head coring; System for the ejection of the cores and their collection in the screw conveyor; Automatic orienting system; Indexer conveyor motion; Air tank; Plates made of plastic for hygienic and alimentary purposes.

Production rate: 300 apples/minute

Détrogneuse pour Pomme Mod. KM8

La machine est apte pour le traitement de pomme ayant le diamètre entre 10mm à 105mm. Le châssis et l'alimentateur sont en acier inoxydable (AISI 304). Les rouleaux et les plaques porte-fruits sont en plastique alimentaire. À partir de l'alimentateur, les pommes sont transportées sur la bande transporteuse (équipée des plaques porte-fruits) où elles sont orientées grâce à un système d'orientation qui facilite l'alignement automatique du fruit et le centrage du produit (une calibration précise du fruit est nécessaire).

Les trognons des pommes sont donc enlevés à travers des tubes interchangeables avec diamètre de 20mm à 25mm et ensuite elles sont déchargées dans une manière uniforme sur un petit transporteur en acier inoxydable (ISI 304).

La machine est équipée des protections de sécurité conformément aux dispositions CE, toute fabriquée en acier inoxydable AISI 304, avec des charnières à dégagement rapide pour un entretien facile et hors de danger.

La machine est équipée d'un système de lubrification centralisé.

En outre, la machine est équipée de :

La tête avec un système pneumatique; Système d'éjection des trognons et collection dans convoyeur à vis; Système d'orientation automatique; Mouvement de la bande transporteuse par indexeur intermittent; Réservoir d'air; Plaques en plastique alimentaire.

Production : 300 pommes / minute

Descorazonadora para Manzana y Melocotón mod. KM8

Adecuada para procesar manzanas con diámetros entre 10 y 105 mm. La estructura y el introductor son de acero inoxidable (AISI 304). Los rodillos y las placas están hechos de plástico de calidad alimentaria.

Desde el Introductor, las manzanas se transfieren a la cinta transportadora (placas porta frutos) donde se orientarán por medio de un sistema de orientación que permite la alineación automática de la fruta y el centrado del producto (es necesaria una se requiere una clasificación de la fruta). Las manzanas se descorazonan gracias a tubos intercambiables con diámetros que van de 20 a 25 mm y luego se descargan uniformemente sobre una pequeña cinta transportadora de acero inoxidable (AISI 304).

La máquina está equipada con protecciones de seguridad conforme a las normas CE, todas en acero inoxidable AISI 304, con bisagras de liberación rápida para un mantenimiento fácil y seguro.

La máquina está equipada con un sistema de lubricación centralizada.

La máquina también está equipada con:

Cabeza con sistema neumático; Sistema central de expulsión y colección en cóclea; Sistema de orientación automática; Movimiento de la cinta transportadora paso a paso; Tanque de aire; Placas de plástico para uso alimentario.

Producción: 300 manzanas/min



OMIP 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