



ORDER PARTS ONLINE
www.ctifoodtech.com

CTI FoodTech provides the convenience and thrift of ordering spare parts on the web
CTI FoodTech ofrece la conveniencia y el ahorro de ordenar repuestos en la web



cti foodtech
made in Italy

ITALY

Via Acquasanta, 13 | Zona Industriale | 84131 | Salerno
Phone: +39 089 301943 | **Fax:** +39 089 2022001

SPAIN

Avda. Juan Carlos | Pol. Ind. Base 2000 | 30564 | Lorquí (Murcia)

GREECE

4th km Giannitsa-Thessaloniki National Rd. | 58100 | Giannitsa

ctifoodtech.com



PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA, DALLO STATO ITALIANO E DALLA REGIONE CAMPANIA, NELL'AMBITO DEL POR CAMPANIA FESR 2014-2020.

cti foodtech
made in Italy

320 APA-E

PEACH PITTER
INTERNATIONAL PATENT



**THE STATE OF THE ART
IN KNIFE PITTING TECHNOLOGY**



EN

The Peach Pitter model 320 APA-E is the direct evolution of the model 320 APA. An electronic system managed by a PLC (Programmed Logic Controller) has been implemented on this model.

Thanks to the new automatic continuous orientation system (patented internationally), the 320 APA-E ensures a percentage of well oriented peaches equal to the torque pitting system (average efficiency of 90%) with no need for manpower, unlike the non-continuous aligning systems.

The machine aligns along the suture line and pits "clingstone" and "freestone" peaches with a variable speed of up to 352 fruits per minute.

Benefits

- Percentage of well oriented peaches similar to the torque pitting system
- Higher pitting quality, thanks to the knives rotation at 360°
- Absence of stick pits
- Lower quantity of pit fragments, ensuring a reduced employ of manpower for inspection and repitting operations.

Features

- Capacity: about 3000 kg per hour

- Knives rotation at 360°, driven by brushless motor
- Automatic continuous orientation system
- Independent fruit-holder cups
- Automatic lubrication system made with top quality materials which results in a reduced need for maintenance
- Touchscreen for function monitoring
- Automatic fruit count
- On-board diagnostic
- LAN connection
- Remote technical support
- Food-Grade compliant (blue-color plastics, food contact materials)
- Electronics by Mitsubishi

Operation

The peaches are fed into the pitter hopper, which feeds individually the eight sockets of each flight. The peaches, crossing the orientation sections, are positioned and aligned along the suture line. In the pitting station, the pitting knives, driven by a brushless motor, rotate of 360° at high speed, separating the pit from the pulp. At the same time, the cutting group cuts the fruit in two halves.



La deshuesadora de melocotones modelo 320 APA-E es la directa evolución del modelo 320 APA, en la cual ha sido implementado un sistema electrónico administrado por un Controlador Lógico Programable (PLC). Mediante el nuevo sistema de orientación automático continuo (patentado internacionalmente), la 320 APA-E garantiza un porcentaje de frutos bien orientados parecido al sistema de deshuesado de torsión (eficiencia promedio del 90%), sin necesidad de intervención de mano de obra, a diferencia de los sistemas con alineación discontinua. La máquina alinea según la línea de sutura y deshuesa melocotones de tipo "clingstone" y "freestone", con una capacidad variable de hasta 352 frutos por minuto.

Ventajas

- Eficiencia de orientación parecida a los sistemas de deshuesado de torsión
- Calidad de corte superior, gracias a la rotación de las cuchillas de 360°
- Ausencia de huesos enteros
- Menor cantidad de huesos partidos, asegurando un menor empleo de mano de obra en las operaciones de inspección y de repaso

Características

- Capacidad: aprox. 3000 kg por hora

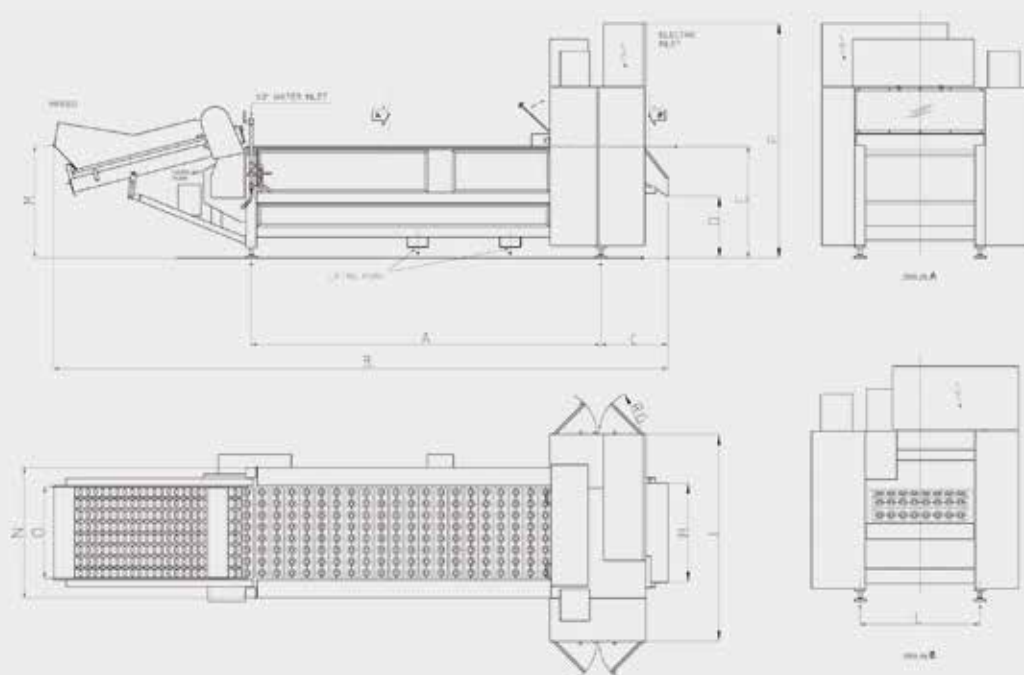
- Rotación de las cuchillas de 360°, accionadas por un servomotor
- Sistema de orientación automático continuo
- Copas ferma-fruto independientes
- Sistema de lubricación automático realizado con materiales top de gama, que garantiza la reducción del mantenimiento necesario
- Touchscreen para la supervisión de las funciones
- Recuento automático de los frutos
- Diagnostica on-board
- Conexión LAN
- Asistencia técnica en remoto
- Conformidad Food-Grade (plásticos de color azul, componentes en material alimentario)

Operació

Los melocotones son transportados dentro de la tolva de la deshuesadora y alimentan individualmente los ocho alveolos de cada placa porta-fruto (flight). Los melocotones, pasando a través de las diferentes secciones de orientación, son posicionados y alineados según de la línea de sutura. En la estación de deshuesado, las cuchillas deshuesadoras, accionadas por un motor brushless, giran de 360° con una velocidad muy elevada, separando el hueso de la pulpa. Al mismo tiempo, el grupo de corte corta el fruto en dos mitades.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

A Interaxis of the feet	3320 mm
B Overall length	5840 mm
D Outfeed chute height	590 mm
E Conveyor height	1060 mm
F Overall height	2245 mm
RG Door radius	425 mm
H Outfeed chute width	1030 mm
I Overall width	1980 mm
L Interaxis of the feet	1140 mm
M Infeed height	1050 ÷ 1100 mm
O Infeed width	870 mm
Installed Power	3 kW + 5kW for 0.2 s per cycle
Water usage (40 psi)	controlled by electro valve
Net weight	2300 ÷ 2500 kg



320
APA-E

cti foodtech
made in Italy

ES