



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.

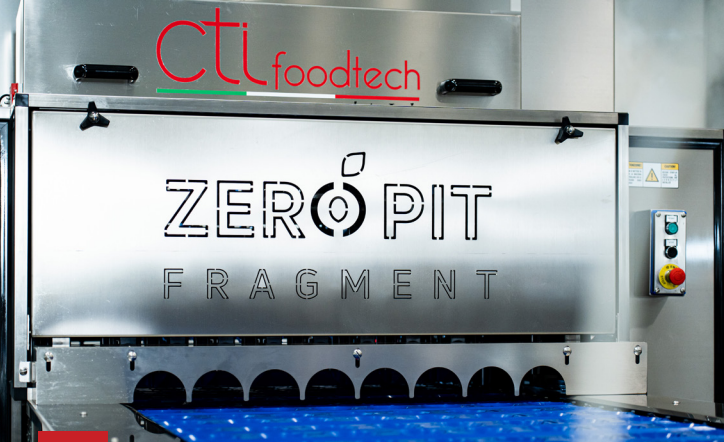
cti foodtech
made in Italy

ZERO PIT
FRAGMENT

PEACH PITTEER
INTERNATIONAL PATENT



FRAGMENT FREE PITTING



EN

The Peach Spoon Pitter “Zero Pit Fragments” feeds, aligns along the suture line and pits peaches at a speed of min. 40 cycles per minute (by 8 lanes). The machine is protected by two international patents: the new pitting system “Zero Pit Fragments”, patented as process and product, and the continuous orientation system.

Benefits

When the peaches have empty or fragile stones, current pitting systems break them, producing fragments stuck to the pulp, hard to detect and remove during inspection.

Thanks to the new patented system “Zero Pit Fragments”, immediately after the pre-cutting section, the peaches are kept from splitting apart by eight diaphragm cups which hold them during the pitting and then halving phases. So split pits are processed as good pits, and this allows to remove empty and fragile pits without producing fragments.

The new automatic continuous orientation system (patented internationally) guarantees a percentage of properly positioned fruits equal to the torque pitting system (average efficiency of 90%) requiring no additional manpower, unlike the non-continuous aligning systems.

Peach Pitter 320 ZPF guarantees:

- 100% pitting of any kind of peaches (variety, ripeness, size)
- Reduction of “stick pits” down to zero

- Reduction of “split pits” down to zero
- Average presence of pit fragments lower than 1%
- High percentage of well positioned fruits equal to the torque pitting system
- The highest yield compared to any other pitters
- The best cutting and pitting quality among spoon pitters
- High reliable spoons, so less breakdowns during pack season

Features

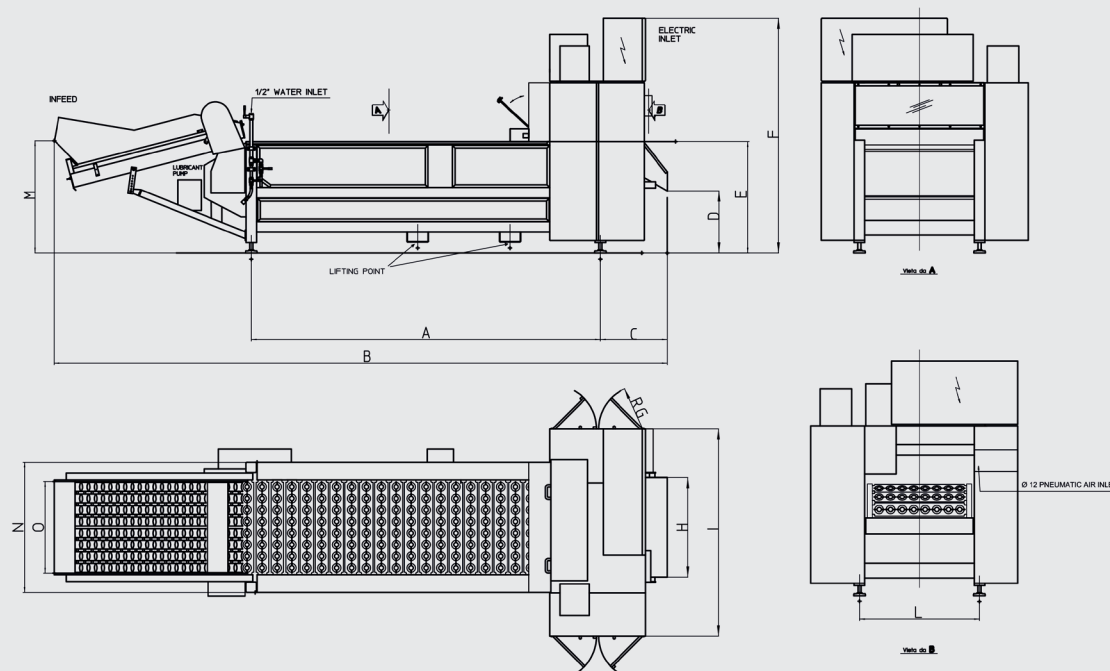
- “Zero Pit Fragment” system to reduce pit fragments to almost zero (patented)
- Automatic continuous orientation system of the fruits (patented)
- 360° rotation of the spoons, driven by a variable speed brushless motor
- Connectivity to company management systems (ready for Industry 4.0)
- Touchscreen for function monitoring
- Automatic fruit count
- On-board diagnostic
- LAN Connection
- Remote technical support (optional)
- Feeder with supplements to adapt the feeder’s channels to different peach sizes
- Independent fruit-holder cups
- Automatic lubrication system with 72 greasing points.
- Automatic water sprays suitable for washing heads and aligners.

Technical data

Product: Freestone and Clingstone Peaches, Nectarines
Product Size: dia. 50÷98 mm
Speed: min. 320 fruits per minute (*)
Spoon sizes: 28mm, 30mm, 32mm, 34mm, 36mm, 40mm

Consumptions

Installed Power: 8 kW
Energy: 4 kWh
Water: controlled by solenoid valve, max. 20 L/min.
Compressed Air: max. 35 liters per min.
Grease: adjustable, 15 g/h



La deshuesadora de melocotón “Zero Pit Fragments” alimenta, alinea según la línea de sutura y deshuesa melocotones con velocidad de 40 ciclos por minuto (por 8 canales). La máquina está protegida por dos patentes internacionales: el nuevo sistema de deshuesado “Zero Pit Fragments”, patentado como proceso y como producto, y el sistema de orientación continuo.

Ventajas

Cuando los melocotones tengan huesos vacíos o frágiles, los sistemas actuales de deshuesado los rompen, produciendo astillas atacadas a la pulpa, difíciles por individualizar y remover durante de la inspección. Gracias al nuevo sistema patentado “Zero Pit Fragments”, inmediatamente después de la sección de corte, los melocotones se tienen cerrados por ocho copas a diafragma, durante las fases de deshuesado y corte en mitades. Así que los huesos se procesan como huesos enteros, y eso permite remover huesos vacíos y frágiles sin producir astillas. El nuevo sistema automatico de orientación continuo (con patente internacional) garantiza un porcentaje de frutos correctamente posicionados igual a lo de los sistemas de torsión (con eficiencia media de 90%), sin mano de obra adicional, a diferencia de los sistemas de alineación non-continuos.

La 320 ZPF garantiza:

- Deshuesa el 100% de cualquier melocotón (variedad, madurez, formato)
- Reducción de huesos atacados hasta el cero
- Reducción de huesos rotos hasta el cero

TECHNICAL SPECIFICATIONS

A Interaxis of the feet	3320 mm
B Overall length	5840 mm
C Hopper-outfeed distance	638 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
N Main frame width	1240 mm
O Infeed width	870 mm

- Presencia media de astillas de hueso inferior al 1%
- Elevado porcentaje de frutos correctamente posicionados igual a sistemas de torsión
- El rendimiento más elevado paragonado a otras deshuesadoras
- La mejor calidad de corte y deshuesado entre deshuesadoras de cuchillas
- Cuchillas de elevada fiabilidad, que garantizan menos paros durante la temporada

Características

- Sistema “Zero Pit Fragment” para reducir la cantidad de astillas cerca de cero (patentado)
- Sistema automático de orientación continuo de los frutos (patentado)
- Rotación de las cuchillas a 360°, controlada por un motor brushless con velocidad variable
- Conectividad con sistemas de gestión empresarial (compatible con Industria 4.0)
- Touchscreen para monitoreo de funcionamiento
- Cuenta de frutos automática
- Diagnostica on-board
- Conexión LAN
- Asistencia técnica remota (opcional)
- Alimentador con suplementos para adaptar el canal de alimentación a formatos diferentes de melocotón
- Copas porta-fruto independientes
- Sistema de lubricación automático con 72 puntos de engrase
- Rociadores de agua automáticos para cabezas de lavaje y alineadores.

Datos técnicos

Producto: Melocotones Freestone y Clingstone, Nectarinas
Formato Producto: dia. 50÷98 mm
Velocidad: min. 320 frutos por minuto (*)
Formato Cuchillas: 28mm, 30mm, 32mm, 34mm, 36mm, 40mm

Consumo

Potencia Instalada: 8kW
Energía: 4 kWh
Agua: controlado por válvula de solenoide
Aire Compreso: max 35 litros por minuto
Engrase: ajustable, 15 g/h

ES