



**ORDER PARTS ONLINE**  
[www.ctifoodtech.com](http://www.ctifoodtech.com)

**cti** foodtech  
*made in Italy*

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



**ctl** 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](http://ctifoodtech.com)



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

**MULTIFRUIT**  
C O R I N G



**THE HEARTBREAKER**



EN

ES

The Multifruit Coring is designed to output very high quality cored fruits destined to the top segments of the food market.

The machine is capable of ejecting the core from the fruit, containing the whole pit/core, at the speed up to 320 fruits per minute. Thanks to the continuous orientation system (international patent), the machine can automatically position the fruits stem-down before removing the core. The high percentage of good positioned fruits and the cutting, made by punches, reduce considerably the employ of labor during the sorting operations.

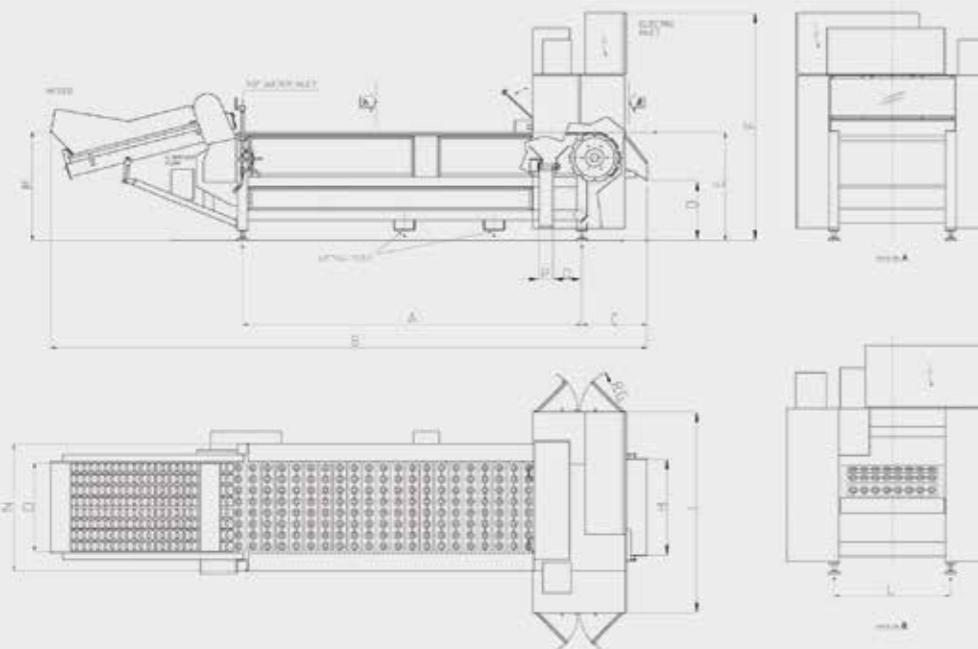
#### Features

- Capacity: about 3000 kg per hour
- Up to 95% of vertical positioning of fruits without any labor
- Ejectors driven by brushless motor
- Continuous orientation system, 6 steps
- Standard discontinuous orientation system
- Coring system with tubes (various diameters) for a cleaner cutting
- Touchscreen for function monitoring
- Automatic fruit count
- Conveyor belt for cores (made in PVC)
- Low mechanical wear
- Constant lubrication of all the moving parts by an automatic lubrication system, made with top quality materials, which results in a reduced need for maintenance.
- Electronics by Mitsubishi



#### Processed fruits

APPLES, PEACHES, PASSE CRASSANE PEARs,  
NECTARINES



La descorazonadora Multifruit Coring es un sistema diseñado para la producción de frutos descorazonado de alta calidad para alimentos de alta gama. La descorazonadora posiciona los frutos y elimina el corazón junto al hueso/semillas, con una velocidad mecánica de 320 frutos por minuto. Mediante el nuevo sistema de orientación continuo (con patente internacional), la máquina posiciona automáticamente los frutos con el rabo hacia abajo antes de hacer la operación de descorazonado. El porcentaje elevado de frutos correctamente posicionados y el corte por punzones cilíndricos reduce drásticamente la presencia de fragmentos de huesos en el producto final, con consiguiente reducción de mano de obra en inspección y reproceso.

#### Características

- Capacidad: aprox. 3.000 kg por hora
- Hasta 95% de frutos posicionados en vertical
- Movimentación expulsores por servomotor
- Sistema de orientación automático continuo, 6 secciones
- Sistema de orientación discontinuo estándar
- Sistema de descorazonado por tubos (varios diámetros) para un corte mas limpio
- Touchscreen para el monitoreo de las funciones
- Cuento automático de los frutos
- Cinta de recogida de los corazones (material PVC)
- Un reducido consumo de mecánica
- Una lubricación constante de todas las partes en movimiento mediante un sistema de lubricación automático, realizado con materiales top de gama, que garantiza la reducción del mantenimiento necesario.
- Electrónica Mitsubishi

#### TECHNICAL SPECIFICATIONS / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

A	Longitudinal interaxis between machine feet	3320 mm
L	Transversal interaxis between machine feet	1140 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
M	Infeed height	1050 ÷ 1100 mm
O	Infeed width	870 mm
P	Core conveyor width	135 mm
<b>Installed Power</b>		3 kW + 5kW
<b>Water usage (40 psi)</b>		for 0.2 s per cycle
<b>Net weight</b>		controlled by solenoid valve 2300 ÷ 2500 kg