



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

ctifoodtech
made in Italy



ctifoodtech
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

REPITTER
6219

REPITTER
SLIM



**THE TOP SELLING REPITTER
IN THE WORLD**





EN

The Peach Repitter model 6219 feeds, aligns and repits peach halves with whole pits or pit fragments, with a speed of up to 320 halves per minute and up to 160 halves per minute, on the model Repitter Slim (this model has four-cup rows to accommodate peach halves on each conveyor flight).

Features

- The automatic alignment system and the repitting device ensure a minimum presence of defects and reduce the reworking time.
- The system ensures a high efficiency of alignment, handling the fruits gently during the entire processing.

- Low cost maintenance/Minimum downtime, thanks to the simple design of the machine and high mechanical reliability.

Operation

Peach halves are fed to Repitter' shuffle feeder and, afterwards, are transferred to the tilting device for positioning. Peach halves turn in cup-up position on the eight-cups flight.

As the conveyor runs, personnel checks that halves are correctly positioned in the cups.

In the repitting section, the eight independent heads, equipped with spoons, repit the halves, separating the pits from the fruits.

La Repasadora de mitades Repitter 6219 alimenta, alinea y repasa mitades de melocotones/duraznos con huesos enteros y astillas con una velocidad de hasta 320 mitades por minuto y hasta 160 frutos al minuto en el modelo Repitter Slim (este modelo lleva 4 alveolos en cada placa donde se posicionan las mitades de melocotones).

Características

- El sistema de alineación automático y el dispositivo de repaso con cuchillas, garantiza una presencia mínima de defectos y reduce el tiempo de repaso.
- El sistema asegura elevada eficiencia de alineación,

maneja delicadamente el producto durante el proceso.

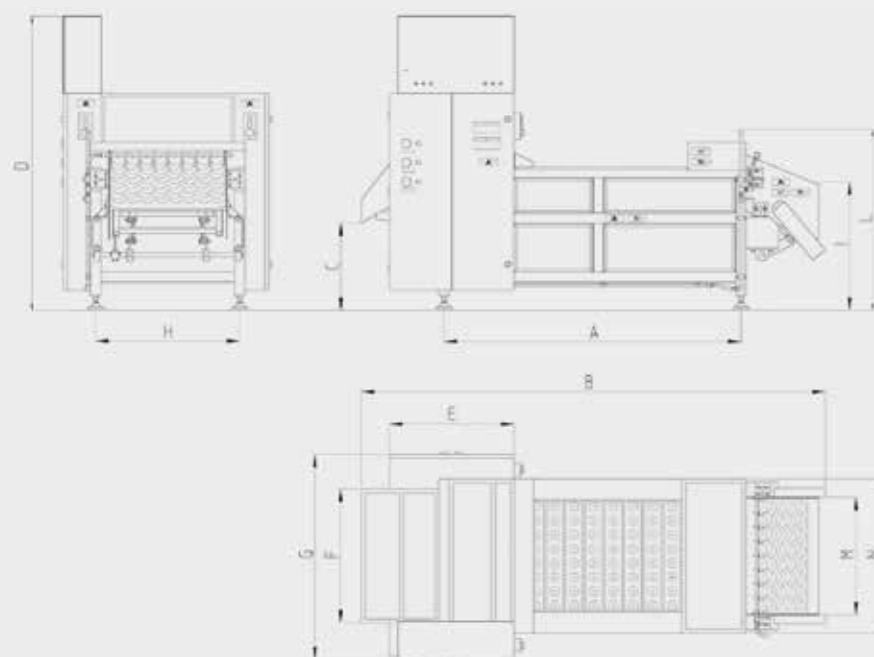
- Mantenimiento reducido, gracias a la sencillez del diseño y a la alta calidad de los componentes utilizados.

Funcionamiento

Las mitades de melocotón llegan a la tolva de alimentación donde un sistema de avance/alineación (shuffle feeder) separa los frutos y los alinea boca abajo; luego un sistema de volcado asegura que las mitades caigan en posición boca arriba a la mesa de placas de 8 (ocho) alveolos. En la sección de repaso, los ocho cabezales con cuchillas separan el hueso de la pulpa dejando un corte muy limpio.

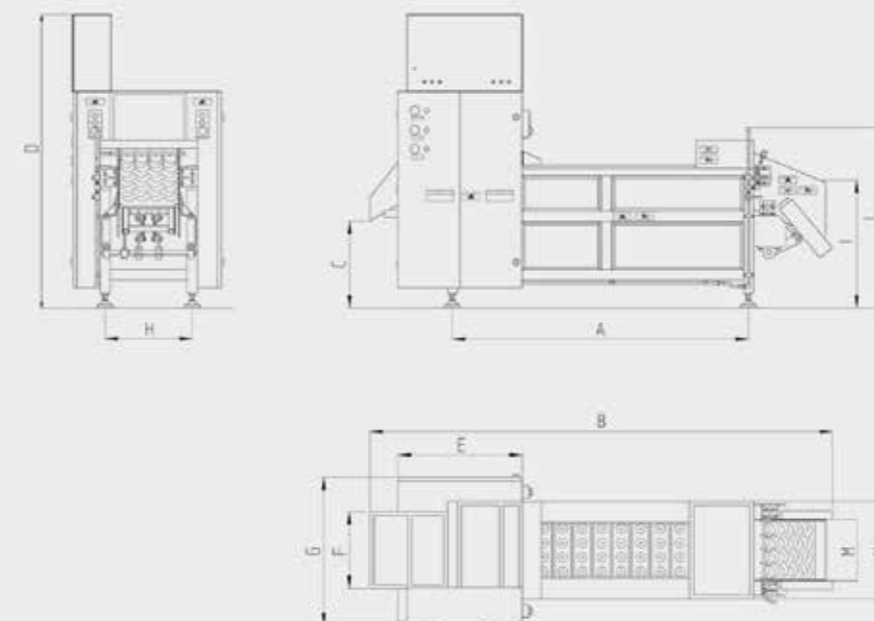
ES

TECHNICAL SPECIFICATIONS



REPITTER 6219

A Interaxis of the feet	2310 mm
B Overall length	3610 mm
C Outfeed chute height	680 mm
D Overall height	2140 mm
F Outfeed chute width	1040 mm
G Overall width	1600 mm
H Interaxis of the feet	1120 mm
I Infeed height	1000 mm
M Infeed width	918 mm
Installed Power	1,5 kW
Water usage (40 psi)	controlled by electro valve
Net weight	1220 kg
Air usage	8 Nm ³ /h at 6-8 bar



REPITTER SLIM

A Interaxis of the feet	2310 mm
B Overall length	3610 mm
C Outfeed chute height	680 mm
D Overall height	2140 mm
F Outfeed chute width	600 mm
G Overall width	1160 mm
H Interaxis of the feet	1120 mm
I Infeed height	1000 mm
M Infeed width	478 mm
Installed Power	1,5 kW
Water usage (40 psi)	controlled by electro valve
Net weight	1000 kg
Air usage	5 Nm ³ /h at 6-8 bar