

ЛИНИИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СУХИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ ОТ 100 ДО 1200 КГ/Ч



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ЛЮБЫХ
ВИДОВ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ: КОРОТКИХ,
ДЛИННЫХ, ГНЕЗД ЛАЗАНИ И ДРУГИХ



Storci
PASTA MACHINERY

ЛИНИЯ OMNIA



Хотите производить различные форматы на одном и том же оборудовании? Линия OMNIA – это то, что вам нужно. Длинные, короткие и особые макаронные изделия на одной и той же машине – для этого есть OMNIA, единственная линия, способная производить все форматы (такие как маккерони, спагетти, гнезда и лазанья и т.д.). Это идеальное решение, чтобы сразу же начать производить широкую гамму форматов максимального качества на минимальном пространстве. Благодаря новаторской линейной головке (защищена патентом), эксклюзивной универсальной системе предупаковочной сушки Omnidryer (защищена патентом) смена формата является легко выполняемой операцией без застывания продукта. Управление бастунами и рамами может быть автоматизировано благодаря укладчику рам ROBO-XI и автоматической системе загрузки рам на тележки OMNIROBO, что означает облегчение работы и снижение количества персонала. Доступна также линия OMNIA для особых форматов, таких как паккери, канделе, зити: гибкость для выполнения любых задач, в частности, с точки зрения внешнего вида, поскольку «двухцветность» (полосы) продукта снижается во время экструзии через бронзу.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Модели	Стандартные короткие макаронные изделия (тубетти, маккерони)	Стандартные длинные макаронные изделия (спагетти)	Гнезда	Лазанья
Omnia 150/100	от 90 до 130 кг/ч	от 80 до 100 кг/ч	от 110 до 130 кг/ч	от 110 до 130 кг/ч
Omnia 250/150	от 180 до 220 кг/ч	от 150 до 170 кг/ч	от 190 до 210 кг/ч	от 190 до 220 кг/ч
Omnia 300/300	от 340 до 380 кг/ч	от 270 до 290 кг/ч	от 340 до 380 кг/ч	от 200 до 230 кг/ч
Omnia 600/500	от 550 до 650 кг/ч	от 450 до 500 кг/ч	от 360 до 400 кг/ч	от 200 до 230 кг/ч
Omnia 1000/400	от 900 до 1100 кг/ч	от 450 до 500 кг/ч	от 360 до 400 кг/ч	от 200 до 230 кг/ч
Omnia 1000/800	от 900 до 1100 кг/ч	от 750 до 850 кг/ч	от 360 до 400 кг/ч	от 200 до 230 кг/ч
Omnia 1200/1000	от 1100 до 1300 кг/ч	от 900 до 1000 кг/ч	от 360 до 400 кг/ч	от 200 до 230 кг/ч

Примечание: Объем производства зависит от типа смеси и толщины продукции. Все значения часовой производительности относятся к сухой продукции.
Форматы: Тубетти ригати № 600 Ø8 – Спагетти Ø 1,7
 При использовании бронзовых матриц производительность может снижаться.

**Многоформатная линия
 Длинные и короткие
 макаронные изделия
 в едином решении –
 производительность
 до 1200 кг/ч.**



ГОЛОВКИ

ИСТОЧНИК МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

НАШИ ГОЛОВКИ ВЫПОЛНЕНЫ ИЗ ЛУЧШИХ МАТЕРИАЛОВ И С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ САМЫХ ПЕРЕДОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ. С ЛИНИЕЙ OMNIA ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ МЕЖДУ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДВОЙНОЙ ГОЛОВКИ, ЗАПАТЕНТОВАННОЙ И ЕДИНСТВЕННОЙ В МИРЕ, ИЛИ КРУГОВОЙ ГОЛОВКИ, КОТОРАЯ В СОСТОЯНИИ ПРОИЗВОДИТЬ КАК КОРОТКИЕ, ТАК И ДЛИННЫЕ МАКАРОНЫ ПРИ ПОМОЩИ СПЕЦИАЛЬНОГО КОМПЛЕКТУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА.



OMNIDRYER: Единая сушильная камера для всех форматов



OMNIROBO: Для автоматизации рам и бастунов



Узнать больше о линии Omnia можно на сайте: www.storci.com

ДВОЙНАЯ ГОЛОВКА

ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ПАТЕНТ, САМАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ В МИРЕ

Наша двойная головка, защищенная международным патентом, является единственной в мире, способной производить длинные и короткие макаронные изделия, а также особые форматы. Специальное устройство направляет тесто от одной головки к другой, без потерь и без заполнения тестом неиспользуемой головки.

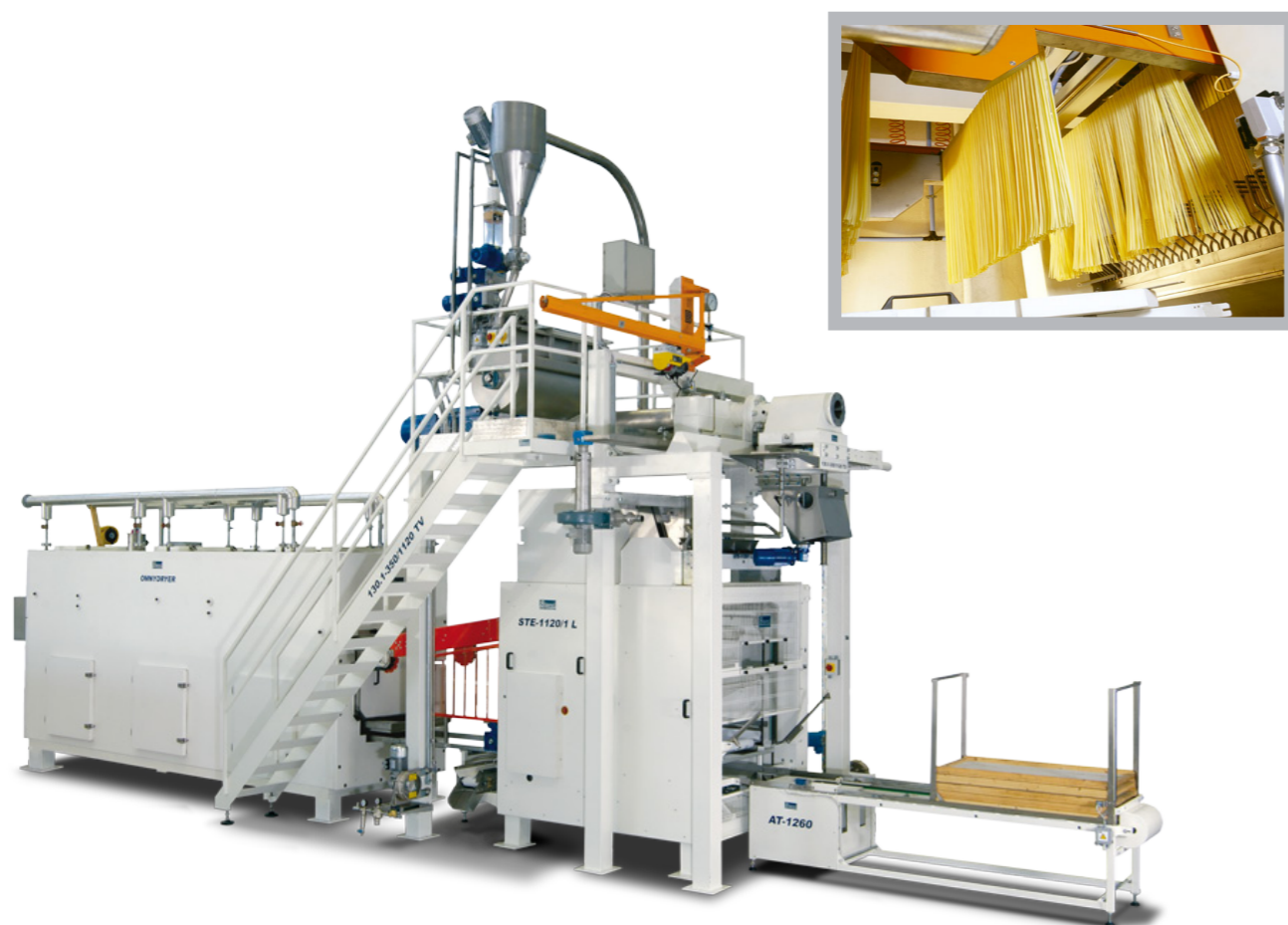
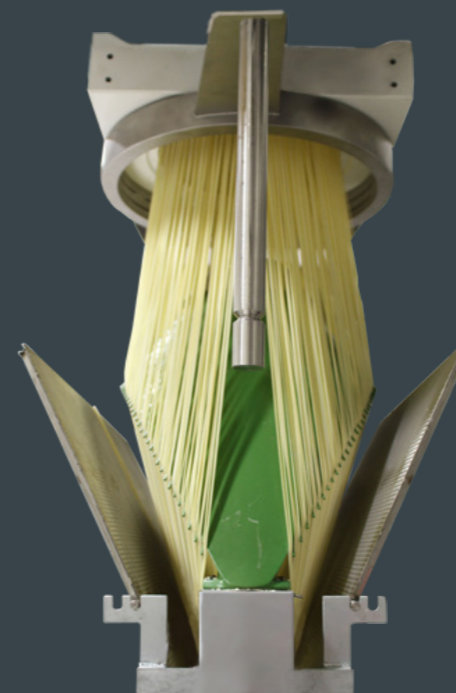
Простота в применении и удобство смены форматов делают нашу двойную головку уникальным и невероятно ценным элементом производства.



КРУГОВАЯ ГОЛОВКА

С СЕПАРАТОРОМ ДЛЯ ДЛИННЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (FUNGO). НАИВЫСШЕЕ КАЧЕСТВО

Если вы не планируете производить особые форматы, то можете выбрать круговую головку для коротких макарон. Благодаря сепаратору круговая головка может быть использована и для длинных изделий. Дополнительное удобство состоит в том, что данная линия с единой головкой снижает нагрев теста, а следовательно, дает возможность получения конечного продукта очень высокого качества.



Линия Omnia с двойной головкой

Линия Omnia с круговой головкой (fungo)

STORCI spa

Via Lemignano 6, 43044 Collecchio (PR) ITALY

КОНТАКТЫ



+39 0521 543611



+39 0521 543621



sales-storci@storci.com



www.storci.com



www.instantpasta.info



Storci International Website