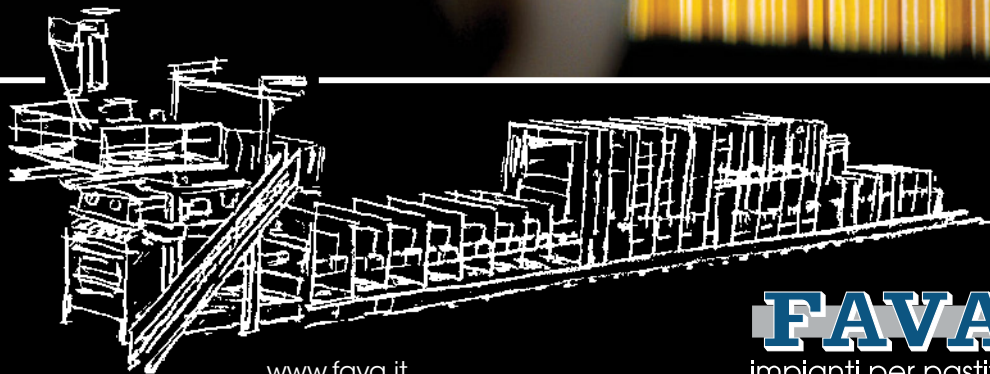


# TECNICA MOLITORIA

sili - molini - mangimifici - pastifici

LA VOSTRA PASTA AL CENTRO DI TUTTO



[www.fava.it](http://www.fava.it)

**FAVA**  
impianti per pastifici



CHIRIOTTI EDITORI



## Storci

Omnia è la linea multi-formato pensata per produrre, in un'unica soluzione e con una sola macchina, un ampio catalogo di formati, sia standard che speciali, con il minimo ingombro ma con la massima qualità.

La linea Omnia, grande punto di forza della casa costruttrice **Storci**, ha due caratteristiche molto importanti: compattezza e versatilità ed è adatta sia per chi vuole iniziare a fare pasta per la prima volta, sia per chi desidera aumentare il proprio range di produzione. Pasta corta o lunga e, con un apposito optional, anche nidi e lasagne. Oggi Omnia ha una marcia in più: infatti attualmente riesce anche a venire incontro alle esigenze di chi necessita produrre un range più alto, vale a dire 1.000 kg/h per la pasta corta e 800 kg/h per la pasta lunga. Grazie ad Omnia 1.000, infatti, il campo di utilizzo diventa sempre più ampio.

Il successo di Omnia è dovuto alla sua caratteristica principale: è una linea estremamente versatile che può essere utilizzata sia per chi intende entrare ex novo nel mercato della pasta, grazie all'ampia gamma di formati che si possono produrre, sia per chi, invece, è già all'attivo con grandi produzioni ma vuole anche concentrarsi





*Omnia*line **Storci**.

sulla realizzazione di formati speciali oltre a quelli standard, per i quali sono necessari parametri molto specifici a cui attenersi e che Omnia è in grado di rispettare. È importante poi considerare che la linea vanta un ottimale rapporto costo/prestazioni e, su richiesta, può essere attrezzata per produrre anche pasta instant e pasta senza glutine; offre quindi potenzialità e versatilità assolute.

La nuova Omnia 1000, nello specifico, ha subito conquistato una chiara fetta di mercato worldwide in quanto ne sono state vendute in diverse parti del mondo: Europa, Asia ed Africa, dimostrando che le sue alte potenzialità sono state subito recepite da chi vuole produrre pasta ma sempre di qualità.