



Lang-, Kurz- und Spezialformate mit einer einzigen Maschine herstellen zu können: Das ist OMNIA, die einzige Fertigungsstraße für die Herstellung aller Pasta-Formate (Makkaroni, Spaghetti, Nester oder Lasagne). Dank dem patentierten innovativen linearen Kopfteil und dem besonderen Multiprodukt-Vortrocknungssystem Omnydryer (patentiert) kann der Formatwechsel problemlos erfolgen, ohne dass sich der Teig irgendwo festsetzen könnte. Außerdem ist der Platzbedarf der Anlage äußerst gering. OMNIA bietet große Freiheit bei der Entscheidung, ob lang- oder kurzformatige Pasta hergestellt werden soll, wobei sowohl bei Spaghetti als auch bei Makkaroni eine Stundenproduktion von 500 kg/h erreicht werden kann. Neben der Rahmen-Stapelvorrichtung ROBO-T kann OMNIA auch mit dem automatischen System OMNIROBO zum Beladen der Wagen (Rahmen und Stäbe) ausgerüstet werden, wodurch die Arbeit vereinfacht und das eingesetzte Personal reduziert werden kann. Die Anlage OMNIA ist auch für Spezialformate wie Paccheri (große Röhrennudeln), Candele (dicke, lange Hohlnudeln), Ziti (lange schmale Röhrennudeln) und Fusilli bucati lunghi (lange hohle Spiralnudeln) geeignet.

Производство длинных, коротких и специальных видов макаронных изделий с помощью одной машины. Речь идет об OMNIA - единственной линии, способной выпускать любые форматы макаронных изделий (макароны, спагетти, гнезда или лазанью). Благодаря линейной (запатентованной) головке и эксклюзивной (запатентованной) системе предварительной подсушки различных продуктов, можно легко изменить формат и избежать застоя продукта при минимальных габаритах линии. OMNIA обеспечивает максимальную свободу выбора соотношения длинных и коротких макаронных изделий, позволяя достичь производительности до 500 кг/ч как для спагетти, так и для макарон. Помимо штабелеукладчика лотков ROBO-T, линия OMNIA может быть оснащена автоматической системой загрузки тележек (для лотков и бастунов) OMNIROBO, упрощающей работу и позволяющей ограничить использование персонала. Линия OMNIA выпускается также для производства таких специальных форматов, как "паккери", "канделе", "дзити" и длинные "фузилли" с отверстиями.

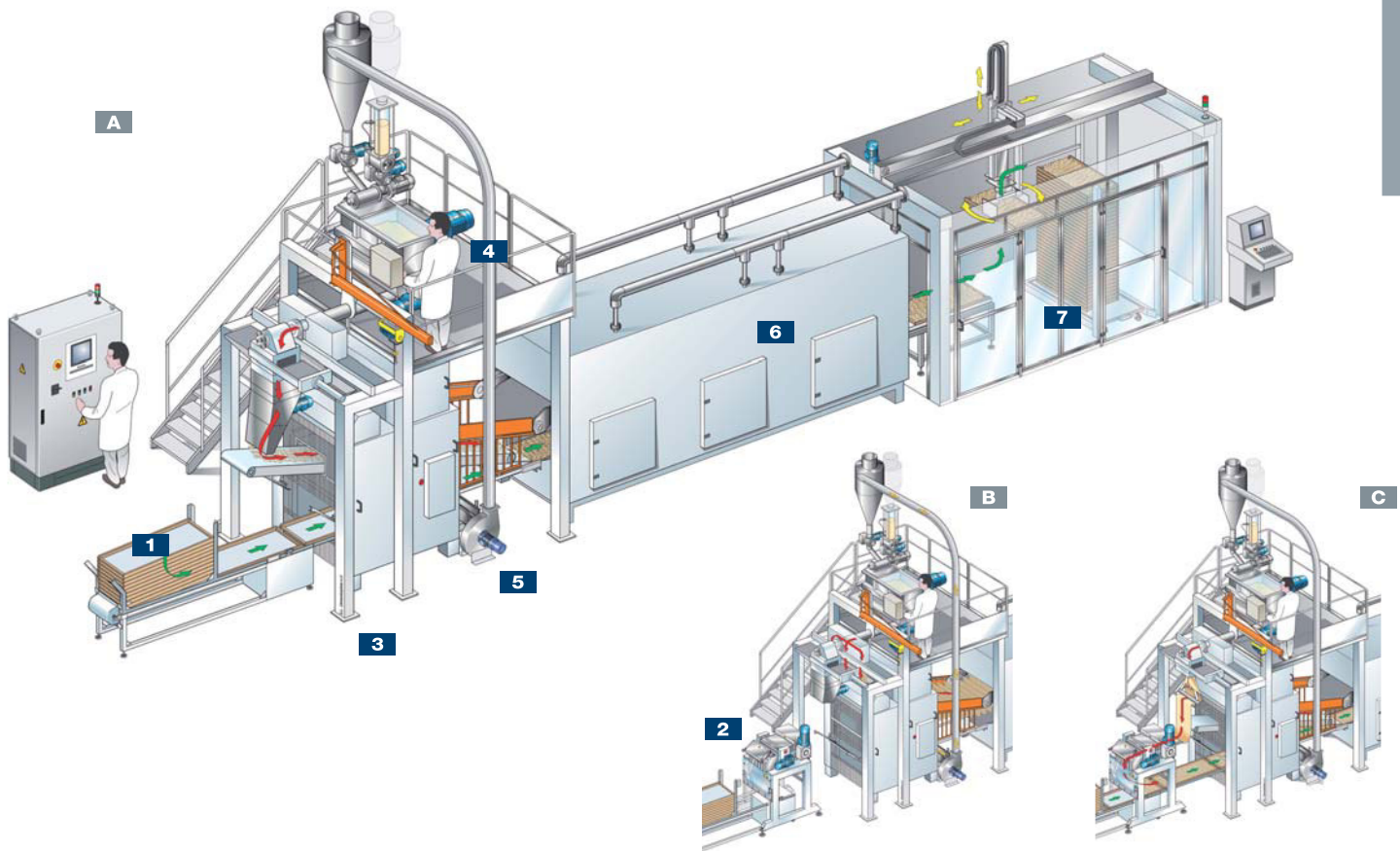
anlagen-typ	kurzformat std penne makkaroni	langformat std spaghetti Ø 1,7	kurzformat spezial pacchero Øe 30x1,6	langformat spezial fusillo bucat lungo	langformat spezial candele zitoni	laminierte nester dicke 1.1	gezogene nester dicke 1.1	lasagne dicke 1.1	AxВxH	AxDxH
ТИП ЛИНИИ	СТАНД.КОР.МАК.ИЗД. ПЕННЕ МАКАРОНЫ	СТАНД.ДЛИН.МАК. ИЗД. СПАГЕТТИ Ø 1,7	ОСОБЫЕ КОР.МАК.ИЗДЕЛИЯ ПАККЕРО Ø e 30x1.6	ОСОБЫЕ ДЛИН.МАК.ИЗД. ФУЗИЛЛО БУКАТО ЛУНГО	ОСОБЫЕ ДЛИН.МАК. ИЗД. КАНДЕЛЕ ДЗИТОНИ	ПЛОСКИЕ "ГНЕЗДА" Толщ. 1.1	ТЯНУТЫЕ "ГНЕЗДА" Толщ. 1.1	ЛАЗАНЬИ Толщ. 1.1	(mm)	(mm)
	(kg/h) (кг/ч)	(kg/h) (кг/ч)	(kg/h) (кг/ч)	(kg/h) (кг/ч)	(kg/h) (кг/ч)	(kg/h) (кг/ч)	(kg/h) (кг/ч)	(kg/h) (кг/ч)	(mm)	(mm)
105.1.300-1120/1	320	260	130 ¹	/	/	220	180	100	3700x 12000x 5000	3700x 17000x 5000
130.1.350-1120/1	500 (270 ¹)	400 (220 ¹)	180 ¹	120 (170 ²)	180 ¹	220 (220 ¹)	400 ³ (200 ¹)	100	4050x 14000x 5900	4050x 19000x 5900
135.1.400-1500/1	600 (320 ¹)	500 (265 ¹)	220 ¹	160 (225 ²)	240 ¹	220 (220 ¹)	400 ³ (200 ¹)	100	4200x 14000x 5900	4200x 19000x 5900

- Anmerkung: Alle Stundenmengen beziehen sich auf das trockene Produkt
- Bezugsformate: Penne SV55 - Makkaroni SV64 - Spaghetti Ø 1,7 SV9
- ¹ Stundenmenge mit Spezialschraube
- ² Stundenmenge mit Spezialschraube und Ziehvorrichtung mit 4 Reihen Einsatz

- ¹ Produktion bei Nestermaschinen mit doppelter Reihe an Formgebungsrollen
- Bei Einsatz von Bronze-Ziehmaschinen können die Produktionsmengen sinken
- A=Breite B=Länge D=Länge mit Anlage, Automatik H=Höhe

- Прим: Все значения часовой производительности указаны для сухого продукта
- Форматы: Пенне SV55 - Макароны SV64 - Спагетти Ø 1,7 SV9
- ¹ Часовая производительность со специальным винтом
- ² Часовая производительность со специальным винтом и матрицей с 4 рядами вставок

- ³ Производительность с оборудованием для производства "гнезд", оснащенным двойным рядом формовочных труб
- При использовании бронзовых матриц возможно уменьшение производительности
- A-Ширина B-Длина D-Длина с автомат.установкой H-Высота



- 1** Bestückungsvorrichtung der Rahmen AT-12.60
- 2** Nestermaschine-Lasagnemaschine NEST-540/L
- 3** Auslegevorrichtung STE-1120/1500
- 4** Presse mit doppeltem Kopfteil
- 5** Einheit zur Rückgewinnung des frischen Produktionsabfalls
- 6** Vortrockner OMNIDRYER für Kurz- und Langformate sowie Rahmen
- 7** OMNIROBO zum automatischen Beladen der Wagen, Lang- und Kurzformat

- A** Herstellung kurzformatiger Pasta
- B** Herstellung langformatiger Pasta
- C** Herstellung von Nestern und/oder Lasagne

- 1** загрузчик лотков AT-12.60
- 2** устройство для гнезд - лазаньи NEST-540/L
- 3** раскатывающее устройство STE-1120/1500
- 4** пресс с двойной головкой
- 5** блок для повторного использования свежих обрезков
- 6** OMNIDRYER для предварительной подсушки коротких, длинных макаронных изделий и лотков
- 7** OMNIROBO для автоматической загрузки тележек с короткими и длинными макаронными изделиями

- A** Производство коротких макаронных изделий
- B** Производство длинных макаронных изделий
- C** Производство Гнезд и/или Лазаньи