

# linea easy omnia



Produrre pasta lunga, corta e speciale con un'unica macchina, questa è OMNIA, l'unica linea che può realizzare tutti i formati di pasta (maccheroni, spaghetti, nidi o lasagne). Grazie alla testata lineare (brevettata) il cambio formato è agevole e esente da ristagni di prodotto. La versione EASY OMNIA è destinata a tutte quelle installazioni dove la percentuale di pasta corta è predominante sulla pasta lunga (limitata a 150 kg/h). La linea è personalizzabile nei vari automatismi e vanta un ottimo rapporto prezzo/prestazioni, unita ad una grande affidabilità meccanica, derivata direttamente dalla tecnologia delle grandi linee.

Long-short-cut and special pasta all produced in a single machine, that's the OMNIA, the only line that can make all types of pasta (macaroni, spaghetti, nested pasta or lasagna). Thanks to the linear head (patented), product changeover is simple and free from product build-up. The EASY OMNIA version has been designed for product lines that tend to make more short-cut than long-cut pasta (limited to 150 kg/h). The line's various automatic mechanisms can be customized and it guarantees an excellent price/performance ratio as well as great mechanical reliability, derived directly from technology specifically developed for large lines.

tipo linea	pasta corta std penne maccheroni	pasta lunga std spaghetti Ø 1,7	pasta corta spec. pacchero Øe 30x1,6	pasta lunga spec. fusillo bucato lungo	pasta lunga spec. candele zitoni	nidi laminati sp. 1.1	nidi trafilati sp. 1.1	lasagne sp. 1.1	AxBxH	AxDxH
line type	std short pasta penne macaroni	std long pasta spaghetti Ø 1,7	spec. short pasta pacchero Øe 30x1,6	spec. long pasta fusillo bucato lungo	spec. long pasta candele zitoni	laminated nests width of 1,1	extruded netsts width of 1,1	lasagna width of 1,1	(mm)	(mm)
	(kg/h)	(kg/h)	(kg/h)	(kg/h)	(kg/h)	(kg/h)	(kg/h)	(kg/h)	(mm)	(mm)
70.1.220-580/1	150	125	/	/	/	130	110	100	2400x 9000x 4100	2400x 12000x 4100
90.1.300-580/1	230 (150 <sup>1</sup> )	190 (125 <sup>1</sup> )	70 <sup>1</sup>	/	/	220 (130 <sup>1</sup> )	200 (110 <sup>1</sup> )	100	3150x 10000x 4700	3150x 13400x 4700
105.1.300-580/1	320 (200 <sup>1</sup> )	260 (160 <sup>1</sup> )	130 <sup>1</sup>	/	/	220 (200 <sup>1</sup> )	200 (180 <sup>1</sup> )	100	3150x 10000x 4700	3150x 13400x 4700

<sup>1</sup> Nota: Tutte le capacità orarie sono riferite a prodotto secco

<sup>1</sup> Con Trafilé al bronzo si possono avere riduzioni di produttività

<sup>1</sup> Note: All the hourly capacities refer to dry product

<sup>1</sup> Output may be reduced with bronze dies

<sup>1</sup> Formati di riferimento: Penne SV55 - Maccheroni SV64 - Spaghetti Ø 1,7 SV9

<sup>1</sup> A= Largh B=Lungh D= Lungh con Imp. Automatico H=Altezza

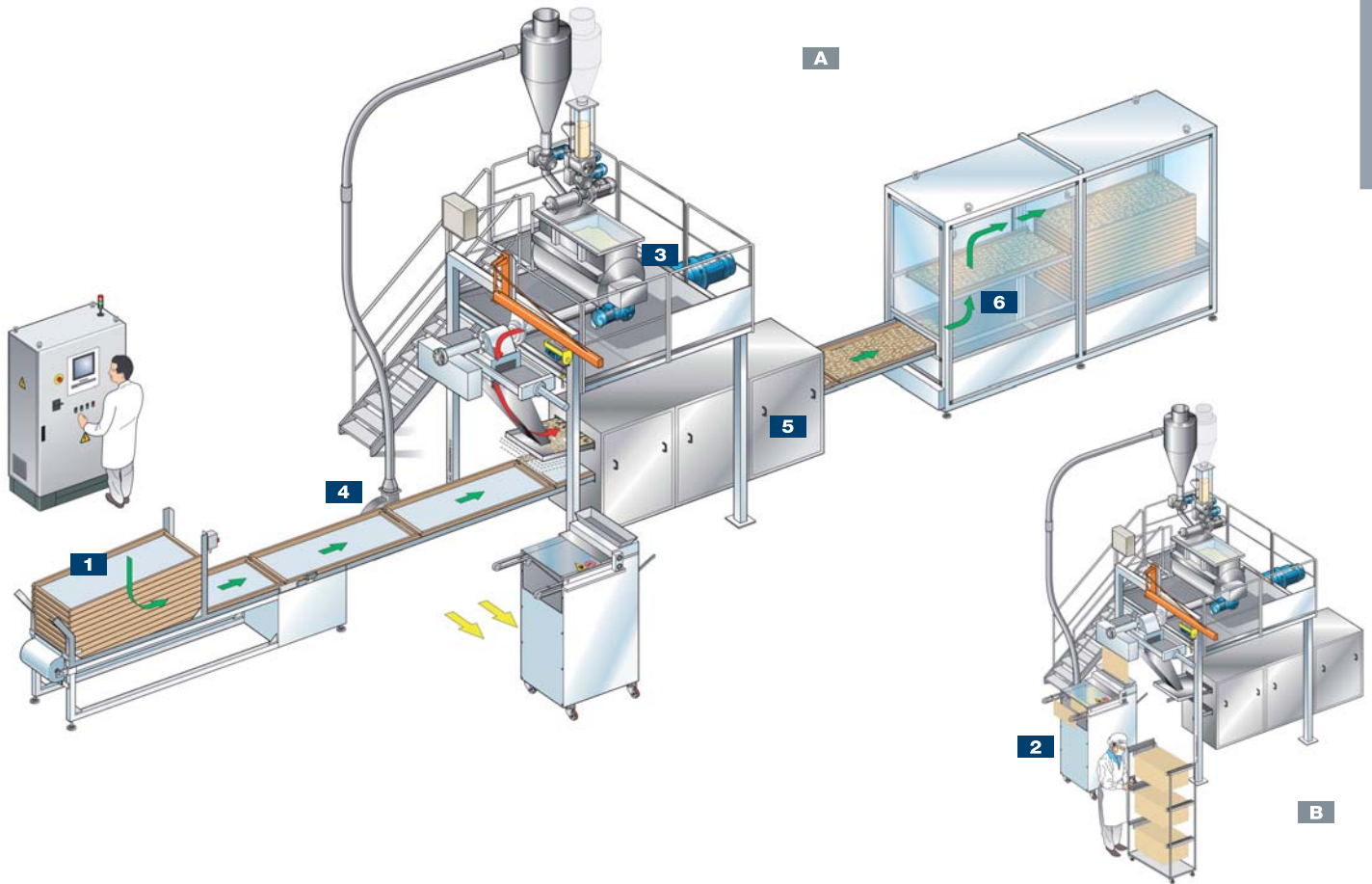
<sup>1</sup> Reference types: Penne SV55 - Macaroni SV64 - Spaghetti Ø 1,7 SV9

<sup>1</sup> A= Width B=Length D= Length with Stacker Automatic H=Height

<sup>1</sup> Capacità oraria con vite speciale

<sup>1</sup> Hourly capacity with special screw

# easy omnia line



**1** alimentatore telai AT-12.60

**2** stenditrice STE-580

**3** pressa con doppia testata

**4** gruppo recupero sfridi freschi

**5** trabatto di pre-incarto pasta corta con passaggio telai interno

**6** impilatore automatico telai ROBO-T 12.60

**A** produzione pasta corta

**B** produzione pasta lunga

**1** trays feeder AT-12.60

**2** spreader unit STE-580

**3** dual head press

**4** fresh pasta trim return unit

**5** pre-drying short-cut pasta shaker with internal tray conveyor system

**6** automatic trays stacker ROBO-T 12.60

**A** short-cut pasta production

**B** long-cut pasta production