

linea omnia



Prodotte 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 ad un'innovativa testata lineare (brevettata) e all'esclusivo sistema di pre-incarto multi prodotto Omnydryer (brevettato), il cambio formato è agevole e esente da ristagni di prodotto, mentre l'ingombro della linea è minimo. La OMNIA garantisce la più ampia libertà di proporzionare la produzione di pasta lunga o corta, potendo arrivare a 500 kg/h di produzione oraria sia con gli spaghetti che con i maccheroni. Oltre all'impilatore telai ROBO-T la linea OMNIA può essere fornita di un sistema automatico di carico carrelli (telai e canne) OMNIROBO che semplifica il lavoro e consente un limitato utilizzo di personale. La linea OMNIA è disponibile anche per formati speciali quali paccheri, candele, ziti e fusilli bucati lunghi.

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, nest pasta or lasagna). Thanks to an innovative linear head (patented) and to the exclusive multi-product pre-drying system, Omnidryer (patented), product changeover is simple and free from product build-up, while the line itself is compact and space-saving. The OMNIA guarantees maximum versatility in proportioning the production of long- or short-cut pasta, reaching an hourly output of 500 kg/h both with spaghetti and with macaroni. In addition to the tray stacker ROBO-T, the OMNIA line may also be equipped with an automatic trolley loading system (trays and racks), OMNIROBO, which simplifies work and guarantees savings on personnel. The OMNIA line is also available for special pasta types such as paccheri (sachets), candele (candles), ziti (hollow tubes) and fusilli bucati lunghi (long tubular spirals).

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 bucatto 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 bucatto 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)		
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

¹ Nota: Tutte le capacità orarie sono riferite a prodotto secco

² Formati di riferimento: Penne SV55 - Maccheroni SV64 - Spaghetti Ø 1,7 SV9

³ Produzione oraria con vite speciale

⁴ Produzione oraria con vite speciale e trafilata a n° 4 file di inserti

¹ Produzione con Niditrice a doppia fila di tubi formatori

² Con Trafilate al bronzo si possono avere riduzioni di produttività

³ A=Largh B=Lungh D=Lungh con Imp. Automatico H=Altezza

¹ Note: All the hourly capacities refer to dry product

² Reference types: Penne SV55 - Macaroni SV64 - Spaghetti Ø 1,7 SV9

³ Hourly output with special screw

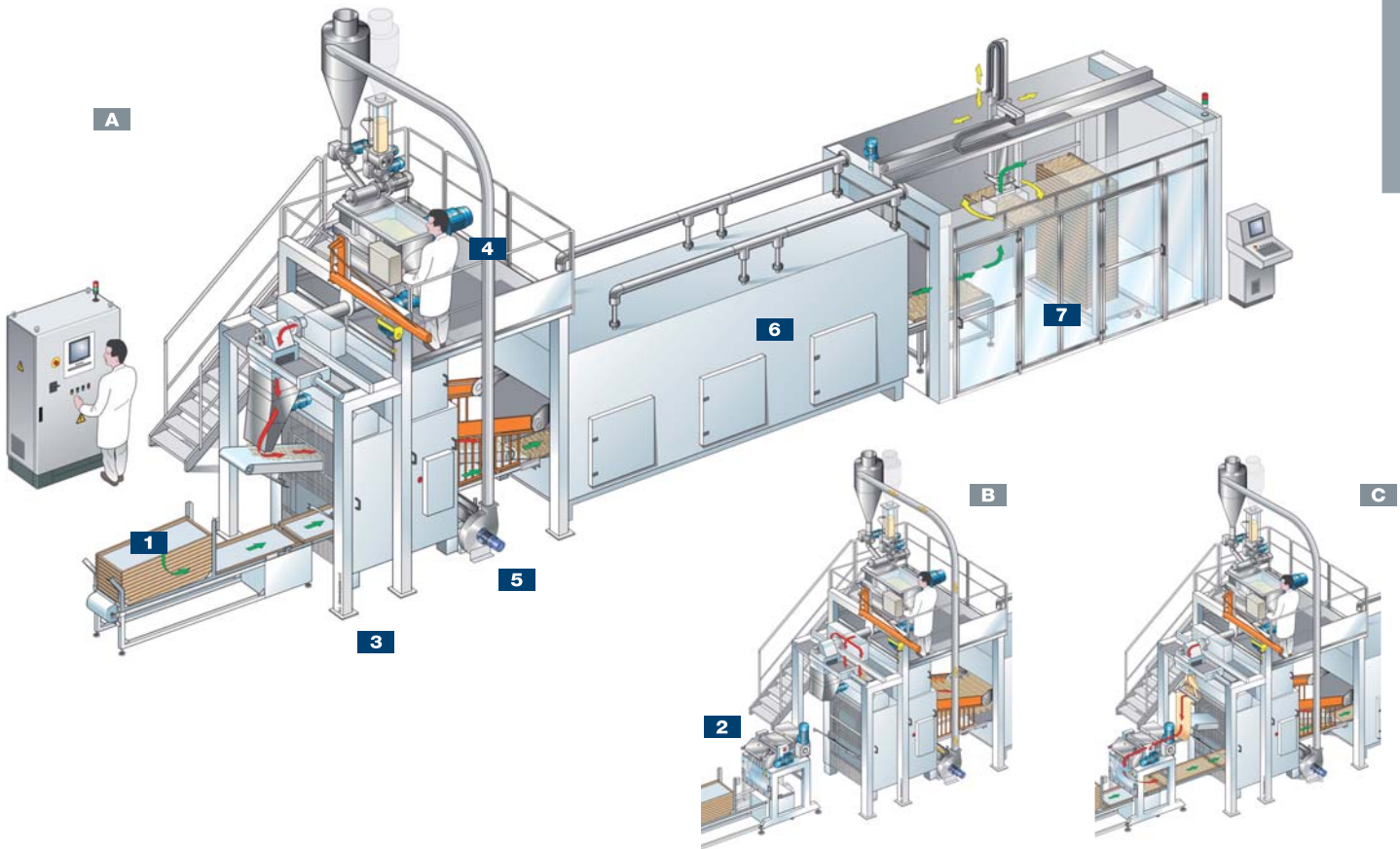
⁴ Hourly output with special screw and die with 4 rows of inserts

¹ Output with Nest Pasta machine with a double row of forming tubes

² Output may be reduced with bronze dies

³ A=Width B=Length D=Length with Stacker Automatic H=Height

omnia line



- 1** alimentatore telai AT-12.60
- 2** Niditrice-Lasagnatrice NEST-540/L
- 3** stenditrice STE-1120/1500
- 4** pressa con doppia testata
- 5** gruppo recupero sfridi freschi
- 6** OMNIDRYER di pre-incarto pasta corta, lunga su telai
- 7** OMNIROBO per carico automatico carrelli pasta corta e lunga

- 1** trays feeder AT-12.60
- 2** neste pasta/Lasagna machine NEST-540/L
- 3** spreader unit STE-1120/1500
- 4** dual head press
- 5** fresh pasta trim return unit
- 6** OMNIDRYER pre-drying machine for long- and short-cut pasta on trays
- 7** OMNIROBO for the automatic loading of long- and short-cut pasta trolleys

- A** produzione pasta corta
- B** produzione pasta lunga
- C** produzione nidi e/o lasagne

- A** short-cut pasta production
- B** long-cut pasta production
- C** nest pasta and/or lasagna production