

OMNIDRYER

TUNNEL DE PRÉ-SÉCHAGE POUR TOUS LES
FORMATS DE PÂTES



rev. 001092.2405.57

■ Omnidyer

- Unique: capable de pré-sécher les pâtes longues, courtes et formats spéciaux
- Conformation interne variable, unique au monde
- Omnidyer est un bijou fiable, robuste, avec un besoin de maintenance très réduit

OMNIDRYER

Unique: capable de pré-sécher les pâtes longues, courtes et formats spéciaux. Il permet de dévier les flux d'air et de les adapter au format de pâtes que l'on souhaite produire à ce moment-là (spaghetti, maccheroni, lasagne ou nids).

Principales caractéristiques techniques:

- Permet de dévier les flux d'air et de les adapter au format de pâtes que l'on souhaite produire à ce moment-là (spaghetti, maccheroni, lasagne ou nids)
- Brevet Storci, est le fruit d'années d'études et d'améliorations: conformation interne variable, unique au monde, permet de pré-sécher soit les pâtes longues que les courtes et les formats spéciaux sans modifier la ligne
- Omnidryer est un bijou fiable, robuste, avec un besoin de maintenance très réduit
- Construit avec des matériaux de grande durabilité, fait à l'œuvre d'art



Omnidryer sur ligne Omnia



Pâtes de différents formats



Détail Omnidryer



Omnidryer

Modèles	Dimensions (LxPxH) (mm)	Poids (Kg)	Puissance Installée (kW)	Production (Kg/h)	Puissance thermique (Kcal)	Air Comprimée (nl/min-bar)
TUN 11	6250X1480X3040	2800	5	600 pâtes courtes - 400 pâtes longues	59.000	20
TUN 22	8485X1480X3040	3800	7,15	1000 pâtes courtes - 800 pâtes longues	73.000	20

Les dimensions et données techniques ne sont pas contraignantes. Storci S.p.A. se réserve le droit de les modifier sans préavis.



facebook.com/storci.spa



youtube.com/user/StorciPastaMachinery



linkedin.com/company/storci-spa

Storci S.p.A.
via Lemignano, 6 - 43044 Collecchio (Parma)
phone: +39 0521 543611 fax: +39 0521 543621
www.storci.com - sales-storci@storci.com

