

Storci

PASTA MACHINERY

OMNIDRYER TUNNEL

TÚNEL DE PRE-SECADERO PARA TODOS LOS
FORMATOS DE PASTA



rev. 001092.2405.57

■ Omnidryer

- Único: capaz de presecar formas de pasta largas, cortas y especiales
- Conformación interna variable, única en el mundo
- Omnidryer es una joya fiable, robusta y de bajo mantenimiento

we know pasta

OMNIDRYER TUNNEL

Único: capaz de presecar formas de pasta largas, cortas y especiales. Permite desviar los flujos de aire y adaptarlos al formato de pasta que se desee producir en ese momento (espaguetis, macarrones, lasaña o nidos).

Principales características técnicas:

- Permite desviar los flujos de aire y adaptarlos al formato de pasta que desee producir en ese momento (espaguetis, macarrones, lasaña o nidos)
- Una patente Storci, es el resultado de años de estudios y mejoras: la conformación interna variable, única en el mundo, permite el presecado de pastas largas y cortas y de formas especiales sin modificar la línea
- Omnidryer es una joya fiable, robusta y de bajo mantenimiento
- Construido con materiales de gran durabilidad, artísticamente elaborado



Omnidryer en la línea Omnia



Varios formatos de pasta



Detalle Omnidryer



Omnidryer

OMNIDRYER TUNNEL

Modelos	Dimensiones (LxPxH) (mm)	Peso (Kg)	Potencia instalada (kW)	Producción (Kg/h)	Potencia térmica (Kcal)	Aire Comprimido (nl/min-bar)
TUN 11	6250X1480X3040	2800	5	600 pasta corta - 400 pasta larga	59.000	20
TUN 22	8485X1480X3040	3800	7,5	1000 pasta corta - 800 pasta larga	73.000	20

Las dimensiones y los datos técnicos se facilitan sin compromiso. Storci S.p.A se reserva el derecho de modificarlas sin previo aviso.



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

