

TECNICA MOLITORIA

sili - molini - mangimifici - pastifici

Buone Feste



The logo for Niccolai Trafile, featuring a stylized 'tr' in a gold color.

NICCOLAI TRAFILE



CHIRIOTTI EDITORI



Linea multiformato per soddisfare le richieste di tutti i pastifici

La Omnia è la linea multiformato, versatile e compatta, pensata per produrre, in un'unica soluzione e con una sola macchina, un ampio catalogo di formati, sia standard che speciali. Questo grazie a diversi brevetti:

- ▷ Il Premix Plus, sistema di pre-impasto, è un brevetto mondiale **Storci** per offrire grandi quantità di impasto con piccoli costi energetici ed elevata qualità del risultato, senza operatori.
- ▷ La doppia Testata, coperta anch'essa da brevetto internazionale, è in grado di produrre pasta lunga, pasta corta ed anche formati speciali; un apposito dispositivo devia l'impasto da una testata all'altra, senza sprechi e senza riempire di impasto la testata sbagliata. Alternativa alla doppia testata il cono spartitore.
- ▷ Il pre-essiccatore Omnidryer, grazie alla sua conformazione interna, permette di deviare i flussi d'aria e adeguarli al formato di pasta che in quel momento si desidera produrre. Tale conformazione interna variabile, brevetto esclusivo, consente di pre-essicare sia le paste lunghe che quelle corte ed i formati speciali, senza modificare la linea.

La linea Omnia può essere automatizzata per la gestione dei telai e delle canne con impilatore e disimpilatore telai oppure con il sistema automatico Omnirobo,



che semplifica il lavoro e consente un limitato utilizzo di personale. Per chi deve produrre un range più alto, vale a dire 1.000 kg/h per la pasta corta e 800 kg/h per la pasta lunga, è a disposizione il modello Omnia 1000. La serie Omnia è una linea versatile, che può essere utilizzata sia per chi intende entrare ex novo nel mercato della pasta, sia per chi desidera concentrarsi sulla realizzazione di formati speciali, oltre a quelli standard, per i quali sono necessari parametri specifici a cui attersi. È importante poi considerare che la linea vanta un ottimo rapporto costo-prestazioni e, su richiesta, può essere attrezzata per pasta instant e pasta senza glutine, quindi potenzialità e versatilità assolute. La nuova Omnia 1000, nello specifico, ha subito conquistato un mercato internazionale, essendone state vendute in diverse parti del mondo, dimostrando che le sue alte potenzialità sono state subito recepite da chi vuole produrre pasta di qualità.

*Linea multiformato Omnia 1000
(Storci).*

