

Una pasta a misura di cliente

a cura di Storci

Omnia è una 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, con il minimo ingombro e la massima qualità. Può realizzare pasta corta (tipo maccheroni), lunga (tipo spaghetti), speciale (tipo paccheri e candele), opzionali (tipo nidi e lasagne) e, grazie all'utilizzo di una tranciapiegatrice, anche farfalle.

Omnia vanta diversi brevetti.

- Il Premix Plus, brevetto mondiale Storci, è il miglior sistema di pre-impasto sul mercato. Frutto della lunga esperienza dell'azienda, è in grado di offrire grandi quantità di impasto con bassi costi energetici e di garantire un'elevata qualità del prodotto; inoltre, non necessita della presenza di un operatore.
- La doppia testata, coperta da brevetto internazionale, è l'unica al mondo capace di produrre pasta lunga, pasta corta e formati speciali. Un dispositivo devia l'impasto da una testata all'altra senza causare sprechi e impedendo di riempire di impasto la testata sbagliata. Un'alternativa alla doppia testata è rappresentata dal cono spartitore.
- Il pre-essiccatore Omnidryer che, per la sua particolare conformazione interna variabile, brevetto esclusivo Storci, permette di deviare i flussi d'aria e adeguarli al formato di pasta che in quel momento si desidera produrre. Tale conformazione è l'unica al mondo che consente di pre-essiccare paste lunghe, paste corte e formati speciali senza modificare la linea.

Automazioni all'avanguardia

La linea Omnia può essere automatizzata con un impilatore e disimpilatore per la gestione dei telai e delle canne, o con il sistema automatico Omnirobo che consente di semplificare il lavoro e un limitato utilizzo di personale.



Oggi, poi, Omnia ha una marcia in più in quanto viene incontro anche alle esigenze di chi desidera produrre con un range maggiore: 1.000 kg/h per la pasta corta e 800 kg/h per quella lunga. Infatti, con Omnia 1000 il campo d'azione diventa ancora più ampio.

Il successo di Omnia ha origine dalla sua caratteristica principale: è una linea estremamente versatile che può essere utilizzata sia da chi ambisce a entrare nel mercato della pasta, grazie all'ampia gamma di formati che si possono produrre, sia da chi, invece, è già attivo con grandi produzioni e vuole realizzare, oltre a quelli standard, formati speciali per i quali sono necessari parametri molto specifici che Omnia rispetta alla perfezione.

È inoltre importante considerare che la linea ha un ottimo rapporto costo-prestazioni e, su richiesta, può essere attrezzata per produrre pasta instant e pasta senza glutine.

La nuova Omnia 1000, nello specifico, ha subito conquistato una considerevole fetta di mercato worldwide, soprattutto in Europa, Asia e Africa, a dimostrazione che le sue notevoli potenzialità sono state puntualmente recepite da chi vuole produrre pasta di alta qualità. ■