

OMNIDRYER

TUNNEL DI PRE-INCARTO PER TUTTI I FORMATI DI PASTA



rev. 001092.2411.57

■ Omnidyer

- Unico: in grado di pre-essiccare pasta lunga, corta e formati speciali
- Conformazione interna variabile, unica al mondo
- Omnidyer è un gioiello affidabile, robusto, con una ridottissima necessità di manutenzione

OMNIDRYER

Unico: in grado di pre-essiccare pasta lunga, corta e formati speciali. Permette di deviare i flussi d'aria e adeguarli al formato di pasta che in quel momento si desidera produrre (spaghetti, maccheroni, lasagne o nidi).

Caratteristiche tecniche principali:

- Permette di deviare i flussi d'aria e adeguarli al formato di pasta che in quel momento si desidera produrre (spaghetti, maccheroni, lasagne o nidi)
- Brevetto Storci, è frutto di anni di studi e miglioramenti: conformazione interna variabile, unica al mondo, permette di pre-essiccare sia le paste lunghe che quelle corte ed i formati speciali senza modificare la linea
- Omnidryer è un gioiello affidabile, robusto, con una ridottissima necessità di manutenzione
- Costruito con materiali di grande durata, realizzato ad opera d'arte



Omnidryer su linea Omnia



Vari formati di pasta



■ Dettaglio Omnidryer



■ Omnidryer

Modelli	Dimensioni (LxPxH) (mm)	Peso (kg)	Potenza installata (kW)	Produzione (Kg/h)	Potenza termica (Kcal)	Aria compressa (nl/min-bar)
TUN 11	6250X1480X3040	2800	5	600 pasta corta - 400 pasta lunga	59.000	20
TUN 22	8485X1480X3040	3800	7,5	1000 pasta corta - 800 pasta lunga	73.000	20

Dimensioni e dati tecnici sono forniti senza impegno. Storci S.p.A si riserva il diritto di modificarli senza preavviso.



facebook.com/storci.spa



youtube.com/@FAVAspAPastaEquipment



linkedin.com/company/fava-s.p.a.

Fava S.p.A.
Via IV Novembre, 29 - 44042 Cento (FE)
phone: +39 051 6843411
www.favastorci.com - info@fava.it

FAVA
pasta equipment **Storci**