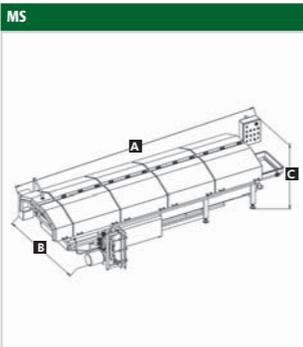
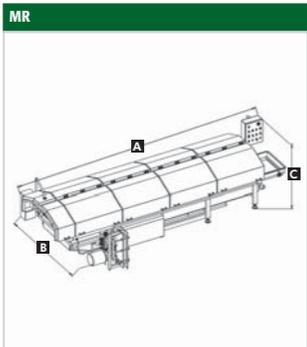
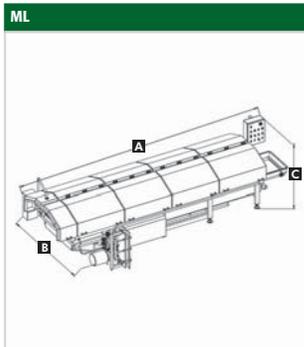




BATH LINE - RASSODAMENTO Mod. ML



BATH LINE - RASSODAMENTO Mod. MR



«Only a good dairyman or field specialist knows well what the final product looks like and understands how important it is to be supported daily by our fine technologies to carry out his work.»

For COMAT, it is fundamental to keep a trusting and lasting relationship with our customers. Our greatest credentials and testimonies comes from the fact that a good part of our new contracts comes from satisfied returning customers who want to either enlarge their capacity of production or update their equipment. Since COMAT designs and delivers valuable solutions, and since our knowhow meets all the requests of this line of business, we have become a real partner for our customers. Our passion for cheese farming and our knowledge of the technologies commit COMAT to researching and designing the best solutions possible to increase the quality of the processing technologies, but also to provide proper technical training for a better use of the machines and a constant assistance available. For COMAT, innovating mainly means sharing innovations with everyone. To do so, we implement our latest technologies to our entire range of products, instead of keeping them for those with a higher productivity.

«Solo un bravo casaro o tecnico di settore conosce bene come dovrà essere il suo prodotto finito e capirà quanto sia importante farsi supportare quotidianamente nella sua attività dalle nostre tecnologie.»

Per la COMAT è di fondamentale importanza il mantenimento di un rapporto di fiducia continua con la propria clientela. Questo è dimostrato dal fatto che buona parte del nuovo business proviene da clienti soddisfatti che desiderano ampliare la capacità produttiva, o ammodernare, che diventano i principali testimonial di promozione della COMAT. Il know-how acquisito soddisfa tutte le esigenze del settore, la COMAT progetta e trasferisce soluzioni di valore, diventando per il cliente un vero e proprio partner. La passione per la produzione dei formaggi e la conoscenza della tecnologia impegna la COMAT a ricercare e progettare sempre le migliori soluzioni non solo per trasferire la tecnologia di lavorazione a maggior valore, ma anche per assicurare una formazione tecnica sul migliore uso delle macchine e per garantire assistenza continua. Per la COMAT innovare significa principalmente mettere le innovazioni al servizio di tutti. Questo processo avviene introducendo il meglio della tecnologia disponibile su tutta la gamma delle macchine e non soltanto su quelle ad alta produttività.

**care & quality**  
impegno & qualità



bath and brine lines rassodamento e salamoia



made in italy



**COMAT**®

PCA company

MACHINERY AND EQUIPMENT MANUFACTURING FOR THE DAIRY-FOOD AND FOOD INDUSTRY  
COSTRUZIONI MACCHINE ED IMPIANTI PER L'INDUSTRIA CASEARIA ED ALIMENTARE

Via dell'Artigianato, 2 - 84092 BELLIZZI (SA) - ITALY  
Tel. +39.0828.547.040 pbx - Fax. +39.0828.547.042  
e-mail: [info@comatonline.com](mailto:info@comatonline.com) Internet: [www.comatonline.com](http://www.comatonline.com)

I dati, gli schemi e le immagini sono puramente indicativi e possono essere variati senza alcun preavviso  
Above data, sketches and pictures are for reference only and may be modified without prior notice

Caratteristiche Tecniche Technical Data	ML	MR	MS
Dimensioni a,b,c / Overall dimensions	according model/secondo modello	according model/secondo modello	according model/secondo modello
Capacità/Output	according model/secondo modello	according model/secondo modello	according model/secondo modello
Assorbimento elettrico/Rated Power	according model/secondo modello	according model/secondo modello	according model/secondo modello

Your **value** dairy partner

**COMAT**<sup>®</sup>

PCA company



Suitable for continuous hardening and brining of cheeses like mozzarella, kasseri, string cheese, loaf, etc., with weight higher than 2 gr. Vats are designed and manufactured in two versions: with standard forwarding movement and with double movement of the basket (forwarding and pause). Brining bath line can be (for pizza cheese and other similar products), completed with central mill; for product overturning, to have an uniform brine treatment of the product in any surface point. Lines are designed and manufactured according useful space inside dairy. Complete of plate exchanger and self priming pump made of SS316 with right capacity. On request can be assembled to the line, several system for brine or water solution recovering and regeneration. Product extraction belt made of alimentary plastic. Baskets are easily removable to clean entire line surfaces.. Control board in SS304 or 316 box IP65. Complete of all necessary safety.

Macchina per il rassodamento e la salamoia in continuo di formaggi di diverse tipologie e forme; tipo mozzarella, scamorza, caciocavallo, pizza cheese, ecc. utilizzabile anche per prodotti di piccole dimensioni e peso (da 2 grammi in poi). La linea di rassodamento è progettata e costruita in due tipologie di avanzamento del prodotto: a singolo movimento o con doppia movimentazione delle ceste. La linea di salamoia può essere (per pizza cheese o blocchi) al caso completata con mulino centrale di ribaltamento prodotti per consentire un trattamento salino uniforme in ogni punto. Le linee vengono progettate e costruite considerando le esigenze produttive e con forma in base agli spazi disponibili in caseificio. Complete di scambiatori di calore per trattamento acqua di lavorazione. Su richiesta possono assemblarsi diversi sistemi di sanificazione o recupero acqua di lavorazione. Estrazione finale del prodotto in automatico con nastro in plastica alimentare. Quadro elettrico in cassa di acciaio inox.



**made in italy**



**BATH LINE - RASSODAMENTO Mod. ML**



**BRINING LINE - SALAMOIA Mod. MS**



**BATH LINE - RASSODAMENTO Mod. MR**



**BATH & BRINING LINE - RASSODAMENTO E SALAMOIA Mod. MR/MS**



**BATH & BRINING LINE - RASSODAMENTO E SALAMOIA Mod. ML/MS**

