



«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.»

«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»

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.

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.

it's a metter of... Forma Mentis
è una questione di... Forma Mentis



moulding machines formatrici



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

DATI TECNICI TECHNICAL DATA	M50B01	M50B03	M50C04	M50C06	M21C2
Dimensioni a,b,c / Dimensions	mm 900 x 1100 x 1700 h	mm 1100 x 1100 x 1800 h	mm 1275 x 1100 x 1950 h	mm 1200 x 1700 x 1350 h	mm 2100 x 1000 x 2000 h
Produttività / Production capacity	Fino a 400 kg/h Up to 400 kg/h	Fino a 1000 kg/h Up to 1000 kg/h	Fino a 3250 kg/h Up to 3250 kg/h	Fino a 3500 kg/h Up to 3500 kg/h	Fino a 500 kg/h Up to 500 kg/h
Pezature stampi / Products sizes	Sferico: max 750 gr Spherical shape: max 750 gr Parallelepipedo: max 1 kg Parallelepiped shape: max 1 kg	Sferico: max 1 kg Spherical shape: max 1 kg Parallelepipedo: max 2,5 kg Parallelepiped shape: max 2,5 kg	Sferico: max 1,2 kg Spherical shape: max 1,2 kg Parallelepipedo: max 2,5 kg Parallelepiped shape: max 2,5 kg	Sferico: max 1,2 kg Spherical shape: max 1,2 kg Parallelepipedo: max 2,5 kg Parallelepiped shape: max 2,5 kg	Forma parallelepipedo e cilindrica da 100 gr fino a 3 kg Parallelepiped and cylindrical shape: from 100 gr up to 3 kg
Potenza elettrica / Electrical power	1,5 kW	2 kW	7 kW	8 kW	2,5 kW
Peso / Weight	150 kg	310 kg	360 kg	650 kg	500 kg

made in italy



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 sito web: www.comatonline.com

Your **value** dairy partner



Moulding machine designed for pasta filata cheese production; with moulding section able to produce spherical or cylindrical shape cheeses like mozzarella, kashkaval, string cheese, pizza cheese, etc; weight from 2 gr. up to 3 kg. (according to the model). Machine can be feed by continuous or discontinuous stretching machine. Feeding hopper double wall version and completely heated through electrical resistance managed by probe PT100. Main characteristics of this model is the possibility of inclining the machine body in a totally automatic way, favouring moisture regulation desired in the output. Change of drum is rapidly and easily. A special electrical function lay machine in horizontal position and reverse augers movement, giving possibility to change drum even if there is cheese inside feeding hopper. Control board in SS304, box IP65. Parts in contact with the foodstuff covered by non stick Teflon. Adjustable speed for processing functions (augers and drum). Complete of all necessary safety.

Macchina progettata per la produzione in continuo di formaggi a pasta filata morbida tipo mozzarella o leggermente più asciutta tipo scamorza, filoni per pizza ecc, con peso variabile da 2 gr a 3 kg (in relazione al modello di macchina). La macchina può essere alimentata sia da filatrici continue sia discontinue. Sulla macchina può essere assemblato un estrusore in continuo per trecce o una giostra di formatura silano o pizza, a due o tre tubi formatori. Vasca di lavorazione completamente riscaldata. Inclinazione automatica del corpo macchina. Recupero latticello. Contapezzi programmabile per fermo automatico formatura alla quantità impostata. Cambio rapido del tamburo, con riposizionamento orizzontale del corpo vasca (anche piena) ed inversione moto coclee. Regolatori di velocità per tutte le funzioni (a richiesta inverter). Quadro elettrico in cassa di acciaio inox.

made in italy



M50B01



M50B03



M50C04



M50C06



M21C2



ES20-STICK

