

# Your value dairy partner



PCA company



Minimo sforzo e costi ridotti per raggiungere il massimo risultato.  
Non c'è modo migliore per definire il successo della scelta di un impianto di produzione di ricotta omogeneizzata a lunga conservazione.

COMAT offre:

- Impianti preriscaldamento e trattamento del siero
- Impianti per la preparazione ed alimentazione delle soluzioni di acidificazione e di aggiunta di latte, ecc
- Impianti modulari di flocculazione continua ricotta
- Nastro di sgrondo ricotta, completamente automatico completo di tramoggia raccolta con pompa di invio alle fase successive
- Serbatoio polmone di accumulo ricotta
- Impianti per la miscelazione di aromi
- Impianti per la pastorizzazione tubolare della ricotta
- Omogeneizzatore continuo - lisciatrice per ricotta
- Linee di confezionamento
- Impianti di raffreddamento veloce ricotta confezionata

La linea viene fornita completa di tutti gli impianti di processo.

A richiesta impianto completo di automazione e software per gestione completamente in automatico.

Capacità da 3000 litri in poi.

Minimal efforts with lower costs to reach maximum results.  
There is no better way to describe the success of homogenized long-life ricotta production equipment.

COMAT offers:

- Whey pre-heater and treatment
- Acidification solution preparation tank
- Milk or cream tank for mixing with whey under treatment
- Flocculation line for ricotta processing
- Ricotta automatic drainage belt complete of hopper and pump for ricotta moving
- Buffer tank for ready ricotta
- Plant for ricotta flavoring process
- Tubular pasteurization for ready ricotta
- Homogenizer - smoothing machine for ricotta
- Packaging
- Cooling tunnel or system for ricotta cups

Linee will be complete of processing pipeline  
On customer inquiry line can be supplied full automation version, complete of software for processing recipe setting and control

Minimal capacity for line 3000 lt up to customer requirements







«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.

## Linee di produzione ricotta: Ricotta production



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)

