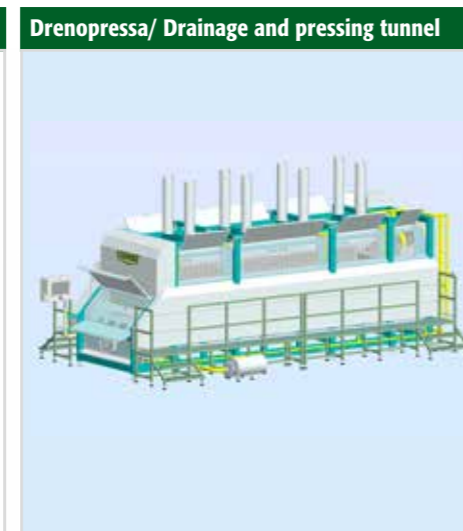
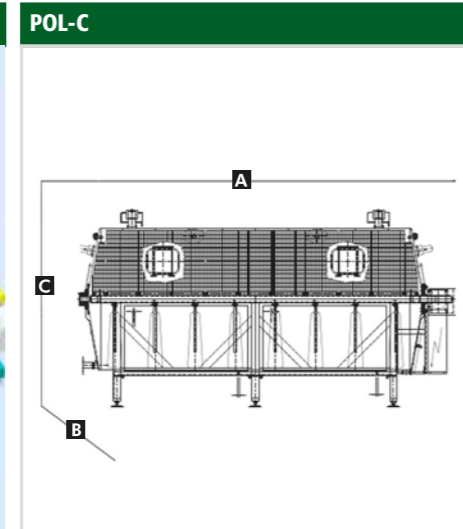
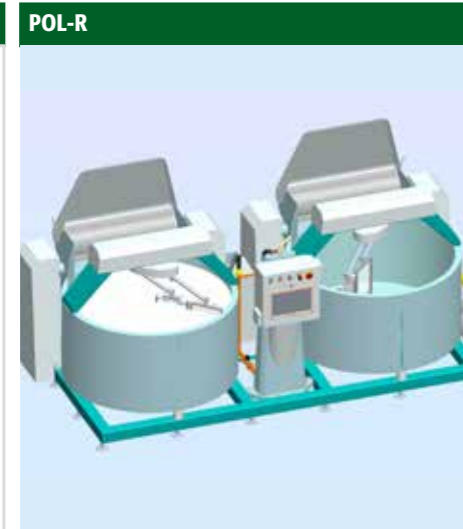




«Only a good dairyman or field specialist knows well what the final product looks like and understands how important it is to be supported daily by our fine technologies to carry out his work.»

«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»

technology & tradition
tecnologia nel rispetto della tradizione



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.

Cheese Vats Polivalenti



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	POL-P	POL-R	POL-C	DREN01	POL-00
Dimensioni a,b,c / Overall dimensions	according model/secondo modello	according model/secondo modello	according model/secondo modello	according model/secondo modello	according model/secondo modello
Capacità/Output	fino a/up to 500-10.000 lt	fino a/up to 500-6.000 lt	kg/h fino a/up to 20.000 lt	according model/secondo modello	according model/secondo modello
Assorbimento elettrico/Rated Power	according model/secondo modello	according model/secondo modello	according model/secondo modello	according model/secondo modello	according model/secondo modello



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 Internet: www.comatonline.com

Your **value** dairy partner



COMAT's curdling systems are adaptable to any company setting. We have the proper equipment for all types of production, which guarantees output and quality! The production of curd, either using a non-stop technique or multi-purpose machines, is a sensitive task. For the draining, COMAT designs and builds fully reclining multi-purpose machines, circular or "double O" multi-purpose machines mounted on a stage, and cylindrical multi-purpose machines. The amount of draining is fundamental as well, since there cannot be too much or too little draining. To enhance the quality and increase the production, even in confined workplaces, COMAT offers non-stop ripening and draining equipment for dripping of the curd; we design and build belts with rotating filters for the dripping, screw conveyer belts for the ripening of the curd under or above the whey, link conveyer belts for the ripening, the pressing and the cutting of the curd into blocks. Our machines can either be insulated or fully heated. They are all equipped with an electronic display with a programmable logic controller to save the production recipes.

I sistemi di coagulo della COMAT possono adattarsi a qualsiasi tipo di azienda. Per qualsiasi produttività, viene fornita la soluzione giusta che garantisce resa e qualità! La produzione di cagliata, sia essa continua o polivalenti, è una questione delicata. COMAT per il drenaggio, costruisce e progetta polivalenti completamente ribaltabili, polivalenti su palco circolari o a doppia O, polivalenti cilindriche. Anche la dosatura del drenaggio è fondamentale, infatti questo deve essere, né troppo né troppo poco. Per ottimizzare la qualità ed incrementare la produzione, anche in spazi molto ristretti, COMAT per lo sgrondo cagliata, offre impianti continui di maturazione e drenaggio; progetta e costruisce nastri per lo sgrondo a filtro rotante, nastri trasportatori a coclea per maturazione cagliata sotto siero o sopra siero, nastri trasportatori a maglie per maturazione, pressatura e taglio cagliata in blocchi. Le macchine possono essere isolate o completamente riscaldate e tutte sono complete di quadro elettrico con PLC di gestione, per la memorizzazione delle ricette di produzione.



Cheese vats double O Polivalenti Doppia O



POL-OO



Cheese vats over turnable Polivalenti ribaltabili POL-R/CIP



Cheese vats over turnable Polivalenti ribaltabili POL-R



Cheese vats on platform Polivalenti su palco POL-P/CIP



Cheese vat on platform Polivalente coagulo su palco POL-P



Automatic drainage and cheese mass pressing mod. DRPR-58 Drenopressa automatica mod. DRPR-58



CHEESE MASS DRAINAGE MATURATION TUNNEL DRENATORE CONTINUO CAGLIATA



CHEESE VAT MOD. POL-C POLIVALENTE CILINDRICA MOD. POL-C

