



«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»

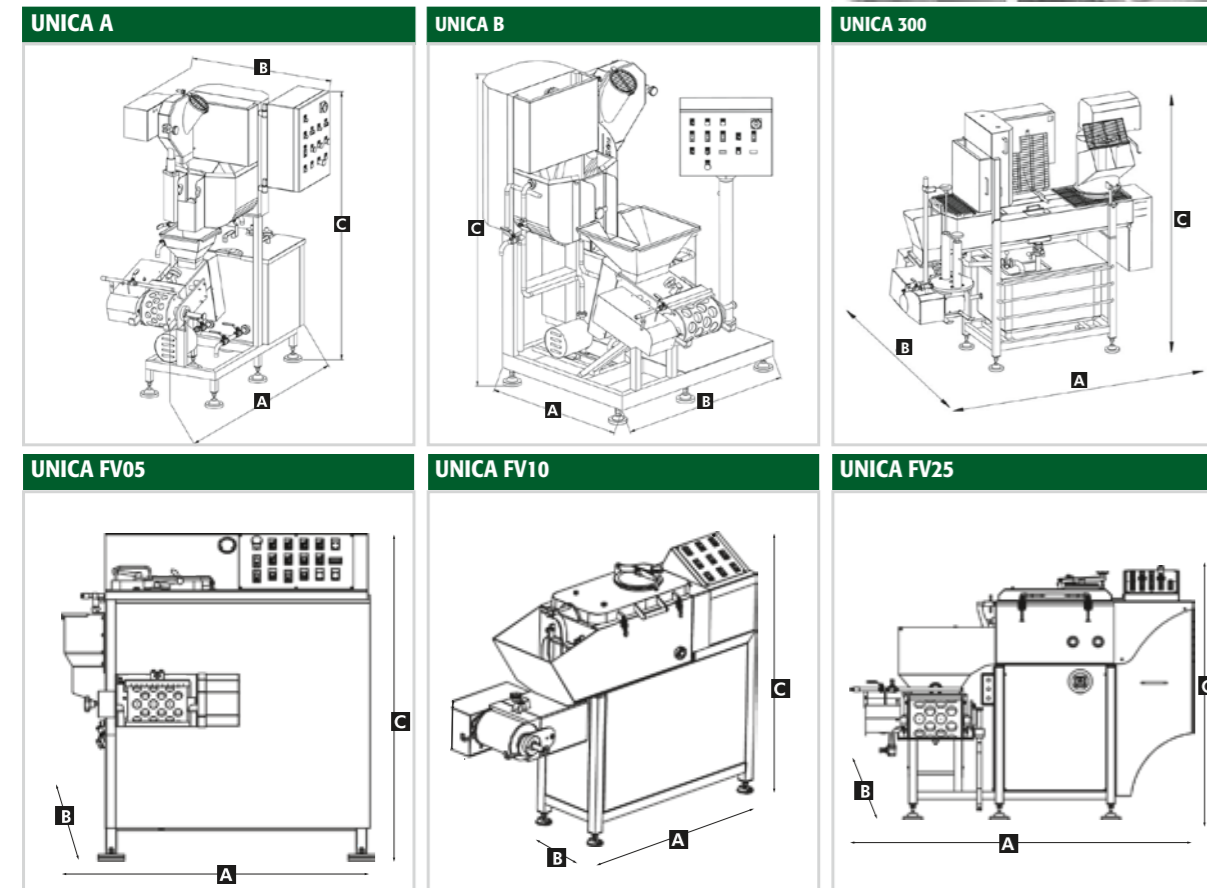
small is nice
piccolo è bello

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.

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.

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.

unica: compact machines unità compatte



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 | UNICA A | UNICA B | UNICA 300 | UNICA 600 |
|---|---|---|---|---|
| Dimensioni a,b,c / Dimensions | mm 1060 x 1900 x 2150 h | mm 1750 x 2000 x 2050 h | mm 2450 x 1270 x 2150 h | mm 2600 x 1350 x 2200 h |
| Produttività / Production capacity | Max 120 kg/h | Max 240 kg/h | Max 350 kg/h | Max 650 kg/h |
| Pezzature stampi / Products sizes | Sferico: max 500 gr Spherical shape: max 500 gr Parallelepipedo: max 1 gr Parallelepiped shape: max 1 gr | Sferico: max 1 kg Spherical shape: max 1 kg Parallelepipedo: max 3 kg Parallelepiped shape: max 3 kg | Sferico: max 1 kg Spherical shape: max 1 kg Parallelepipedo: max 1,5 kg Parallelepiped shape: max 1,5 kg | Sferico: max 1 kg Spherical shape: max 1 kg Parallelepipedo: max 3 kg Parallelepiped shape: max 3 kg |
| Potenza elettrica / Electrical power | 5 kW (oppure 11 kW per il modello elettrico) (or 11 kW for electrical model) | 6 kW (oppure 14 kW per il modello elettrico) (or 14 kW for electrical model) | 6 kW (oppure 14 kW per il modello elettrico) (or 14 kW for electrical model) | 6 kW |
| Peso / Weight | 400 kg | 650 kg | 720 kg | 770 kg |

| DATI TECNICI TECHNICAL DATA | UNICA FV05 | UNICA FV10 | UNICA FV25 | UNICA FV50 |
|---|--|---|---|---|
| Dimensioni a,b,c / Dimensions | mm 1150 x 760 x 1200 h | mm 1700 x 700 x 1300 h | mm 2100 x 1300 x 1800 h | mm 2100 x 1500 x 1800 h |
| Produttività / Production capacity | 4-6 kg/ciclo (max 30 kg/h) 4-6 kg /batch (max 30 kg/h) | 12-18 kg/ciclo (max 80 kg/h) 12-18 kg /batch (max 80 kg/h) | 15-30 kg/ciclo (max 120 kg/h) 15-30 kg /batch (max 120 kg/h) | 35-50 kg/ciclo (max 200 kg/h) 35-50 kg /batch (max 200 kg/h) |
| Pezzature stampi / Products sizes | Sferico: max 150 gr Spherical shape: max 150 gr Silano: max 350 gr Silano shape: max 350 gr | Sferico: max 300 gr Spherical shape: max 300 gr Parallelepipedo: max 750 gr Parallelepiped shape: max 750 gr | Sferico: max 700 gr Spherical shape: max 700 gr Parallelepipedo: max 2 kg Parallelepiped shape: max 2 kg | Sferico: max 700 gr Spherical shape: max 700 gr Parallelepipedo: max 2 kg Parallelepiped shape: max 2 kg |
| Consumo vapore / Steam consumption | 12 kg/h | 30 kg/h | 60 kg/h | 100 kg/h |
| Potenza elettrica / Electrical power | 10 kW (incluso generatore di vapore) (steam generator included) | 3 kW | 4,5 kW | 5 kW |
| Peso / Weight | 120 kg | 150 kg | 400 kg | XXX 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





«Small is nice» is a slogan that can be applied to this line of products, and it doesn't mean, "not caring for companies' size", but quite the opposite. It means determining the optimal size to reach the best performance in terms of profit, product quality and organizational structure. A testimony of COMAT's care for this matter is UNICA; compact machines able to produce from 30 up to 600 kg/h of mozzarella and similar products. The concept, which was developed several years ago, meets the needs of small producers who wish to diversify their range or to produce only one product, such as mozzarella. UNICA was designed and developed to fit perfectly in a room of only 20 m². Developed to guarantee the functionality of an industrial plant, this machine can be used by:

«Piccolo è bello», è uno slogan che può essere usato in questo caso e non vuol dire non dare alcuna importanza alle dimensioni aziendali, anzi, proprio il contrario. Significa valutare bene qual è la dimensione ottimale per raggiungere la migliore performance in termini di reddito, di qualità di prodotto e di struttura organizzativa. Testimone dell'attenzione della COMAT per tutti gli operatori è UNICA; macchine compatte per produzione da 30 a 600 kg/h di mozzarella o simili. Il concetto sviluppato anni fa viene incontro alle esigenze dei piccoli operatori, che vogliono diversificare la produzione o che vogliono produrre un solo prodotto come la mozzarella. UNICA è stata concepita e sviluppata per integrarsi perfettamente in un spazio di solo 20 m². Sviluppata per garantire la funzionalità di un impianto industriale, questa macchina può essere utilizzata da:

- Small companies, such as creameries and regional products shops;
- Supermarkets;
- Slow food corners;
- Take away;
- Units part of a local production chain such as a pizzeria or a restaurant.
- Aziende di piccole dimensioni, come cremerie e negozi di prodotti tipici in genere;
- Supermercati ed ipermercati;
- Slow food corner;
- Take away;
- Piattaforme produttive per catene locali di pizzerie, ristoranti, ecc.

made in italy



UNICA A



UNICA B



UNICA FV05



UNICA FV10



UNICA 300



UNICA 600



UNICA FV25



UNICA FV50

