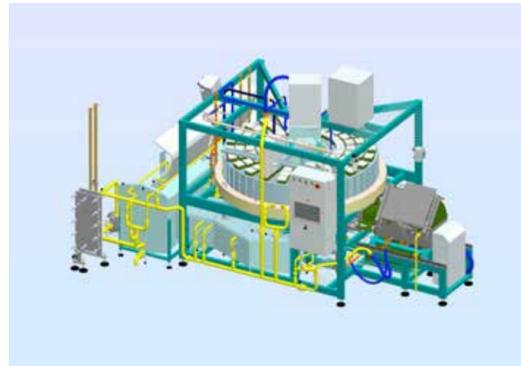
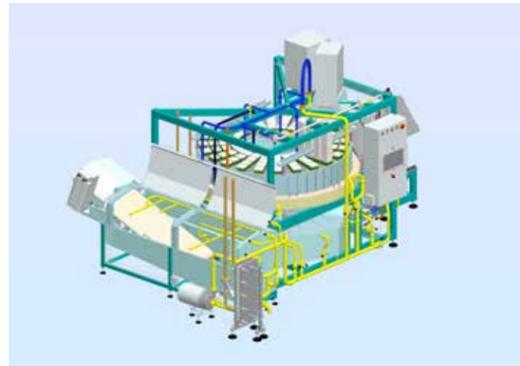
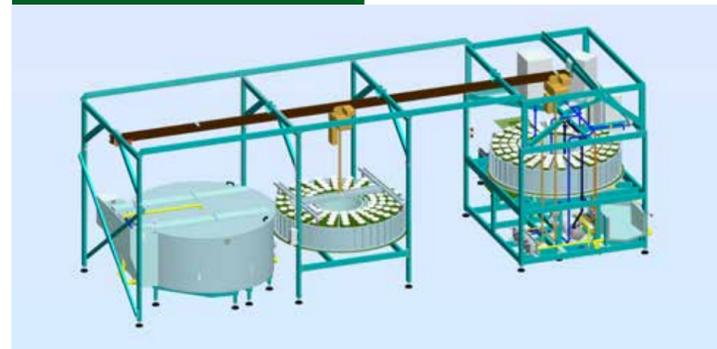




M22TR



M22TR con lavaggio CIP



«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.

productivity, safety & style
produttività, affidabilità e stile



Carousel moulding machine with pre-hardening head Mod. M22TR Formatrice con testata di pre-rassodamento Mod. M22TR



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	Mod. M22TR-15	Mod. M22TR-18	Mod. M22TR-20
Dimensioni a,b,c / Overall dimensions	mm 2600x2250x2300	mm 2850x2700x2450	mm 3000x2900x2450
Produttività/Output	kg/h fino a/up to 1000	kg/h fino a/up to 1200	kg/h fino a/up to 1400
Diametro tamburo/Carousel diameter	mm 1500	mm 1800	mm 1950
Assorbimento elettrico/Rated Power	kw 3,5	kw 3,5	kw 4

	Mod. M22TR-25	Mod. M22TR-31
Dimensioni a,b,c / Overall dimensions	mm 3500x3100x2450	mm 5900x3500x2450
Produttività/Output	kg/h fino a/up to 1700	kg/h fino a/up to 2000
Diametro tamburo/Carousel diameter	mm 2500	mm 3100
Assorbimento elettrico/Rated Power	kw 4,5	kw 6,0

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



Machine for continuous moulding and pre hardening of string cheese, with variable weight and shape (cylindrical shape cheese, block shaped cheese) ranging from 250 gr. to more than 3 Kg.

Machine is designed and manufactured in two independent bodies, both with double jacket and heated and thermo regulated in independent way. Thermoregulation even through warm water circulation or through steam circulation. The temperatures in each section; the feeding one and the extrusion are independently set by PLC assembled general panel of control. So that is possible to work at different temperatures in the two main sectors.

Augers section feeds continuously a carousel (pre hardening head), complete of several moulds. Chosen drums (according customer requirements) are radially welded on the carousel. Even carousel and drums are coated with no stick Teflon and sandblasted outside. Filling and ejection area are complete by two independent pneumatic regulation devices, which detect the weight, height and load. Filling control system, is complete with many sensors how many are drums welded on the line; to have every product with same weight.

The drums during all entire process are surrounded by pre-hardening water, which is provided inside the machine by a specific stainless steel device, complete of PHE and pump. It will provide also, water during the cleaning treatment (if machine model isn't with automatic CIP). For bigger capacity or under customer requirement, pre hardening can be done with a shower system; to rain any drum with water under temperature and quantity set in PLC.

One of the main characteristics of this machine is that can be divided in two independent sections: the loading - shaping and expelling section; so to proceed for recovering of the cheese mass not processed. An operator can easily do managing the production by using the PLC a touch screen panel assembled in the electric panel having IP65 protection degree. Through Touch Screen is possible set and display every processing parameters.

Machine can be supplied with CIP cleaning, on board or with exterior CIP utilities, complete in last solution of equipment for mould handling.

made in italy

Macchina per formatura e pre rassodamento in continuo di formaggi a pasta filata, con forma variabile (cilindriche e/o parallelepipedi) e con peso variabile da 250 gr ad oltre 3 kg. La macchina è costruita in due corpi di lavorazione, entrambi a doppia camera e riscaldati e termoregolati in modo indipendente. La termoregolazione può avvenire sia usando acqua calda sia vapore all'interno della doppia camera. La sezione dove alloggiare le coclee alimenta in modo continuo una giostra (testata di pre rassodamento), dotata di più stampi. Gli stampi con la forma prescelta, sono saldati a raggiera sul disco rotante. Sia il disco sia gli stampi sono completamente teflonati nelle parti a contatto con il prodotto e sabbiati esternamente. La sezione di riempimento e di espulsione sono complete di un doppio sistema pneumatico di regolazione in modo indipendente. Il sistema della zona di carico, prevede tanti rilevatori di altezza-carico-volume quanti sono gli stampi saldati sulla linea di riempimento; questo, assicura di avere prodotti sempre con lo stesso peso. Durante la lavorazione, grazie all'intermittenza del moto del tamburo, gli stampi pieni sono sempre completamente circondati da acqua di rassodamento con temperatura come impostata in PLC. A richiesta e su particolari tipi di macchina, il rassodamento può essere fatto anche con un sistema a pioggia. Queste operazioni consentono di avere in sezione di scarico un prodotto già pre rassodato. L'acqua di rassodamento viene messa in circolazione da apposito impianto collegato ad uno scambiatore a piastre e ad una elettropompa. Lo stesso impianto garantisce anche il ricircolo.

Una delle caratteristiche della macchina è che la stessa può essere divisa in due corpi macchina; consentendo il recupero integrale della quantità di pasta non eventualmente formata. Quadro elettrico in cassa inox, completo di PLC di gestione ed inverter per le varie velocità. Touch Screen di ampie dimensioni per impostazione e visualizzazione di tutti i parametri e fasi produttive. La macchina può essere fornita sia con lavaggio CIP a bordo macchina sia con lavaggio CIP esterno, completo di attrezzatura per la movimentazione dello stampo.

