



«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.

technology & tradition
tecnologia nel rispetto della tradizione



Cooker Cuocitrici



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	MC 50	MC 80	MC 120	MC 200	MC 300
Dimensioni a,b,c / Overall dimensions	mm 1500x670x1700 H	mm 1600x750x1600 H	mm 1600x1000x1800 H	mm 2200x1200x2200 H	mm 2500x1200x2200 H
Produttività / Output	35-50Kg/ciclo - 35-50Kg/batch	35-90Kg/ciclo - 35-90Kg/batch	50-130Kg/ciclo - 50-130Kg/batch	120-220Kg/ciclo - 120-220Kg/batch	200-320Kg/ciclo - 200-320Kg/batch
Capacità vasca / Volume	110 lt	135 lt	200 lt	400 lt	520 lt
Consumo vapore / Steam consumption	29kg/ciclo - 29kg/batch	46kg/ciclo - 46kg/batch	66kg/ciclo - 66kg/batch	92kg/ciclo - 92kg/batch	100kg/ciclo - 100kg/batch
Potenza elettrica / Electrical Power	kW 3,0	kW 3,0	kW 6,0	kW 11,0	kW 15,0

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



Steam Cooker MC200
Filatrice Vapore MC200



Steam Cooker MC300
Filatrice Vapore MC300



Processed/Analogue cheese steam cooker line
Filatrice a vapore con ribaltatore ed estrusore



Processing line for stick mozzarella
Linea produzione stick mozzarella



Steam Cooker MC50
Filatrice Vapore MC50



Steam Cooker MC120
Filatrice Vapore MC120



Pizza cheese processing line
Filatrice a vapore e formatrice mozzarella



Continuous stretching line for mozzarella or analogue
Linea filatura continua vapore ed acqua



Mozzarella processing line
Linea produzione mozzarella



Clipped mozzarella cheese line
Linea produzione clippato

