

M30BT

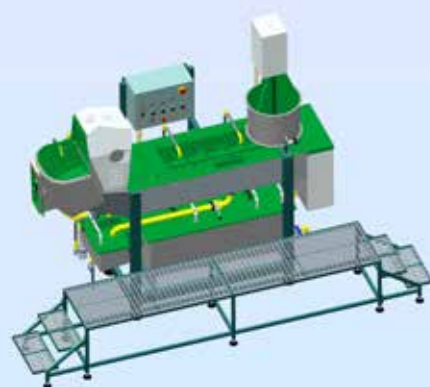


Data Sheet

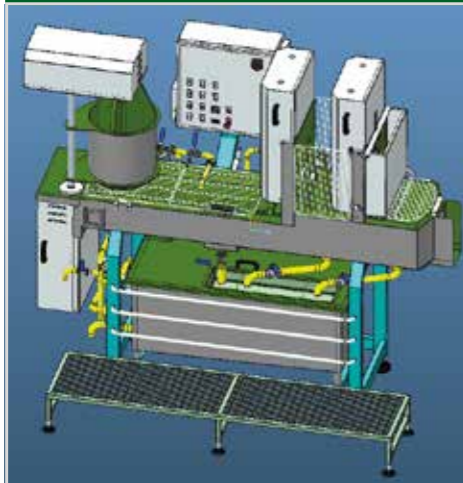
M84



M92A



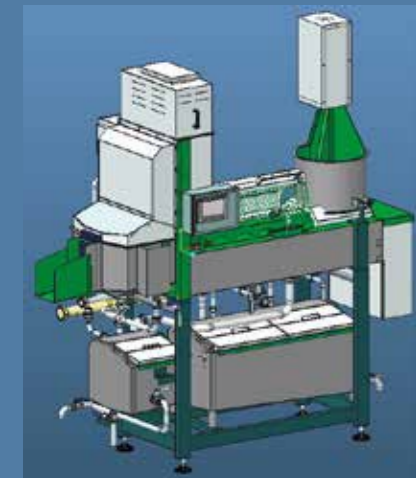
M91B2T



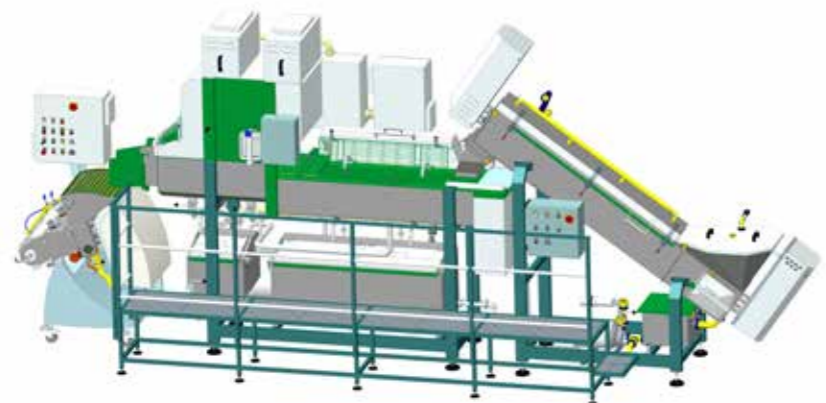
M42B



M41BCIP



LINEA FILATURA



Your **value** dairy partner

experience & know-how
esperienza & know-how



«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.

continuous stretching machines filatrici continue

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. M30BT	Mod. M84C	Mod. M92A	Mod. M91B
Dimensioni/Overall dimensions	mm 920x850x1600 (h)	mm 1200x1300x1800 (h)	mm 2300x1200x2600 (h)	mm 2100x1050x2250 (h)
Produttività/Production capacity	20 kg/ciclo/20kg/batch	80 kg/ciclo / 80kg/batch	Fino a 700 kg/h / Up to 700 kg/h	Fino a 500 kg/h / Up to 500 kg/h
Potenza elettrica/electrical power	1,5 kW	2,5 kW	4,5 kW	5 kW

	Mod. M41B	Mod. M41A	Mod. M42B	Mod. M25TAV
Dimensioni/Overall dimensions	mm 2850x1200x2600 (h)	mm 1200x1300x1800 (h)	mm 2300x1200x2600 (h)	mm 2100x1050x2250 (h)
Produttività/Production capacity	Fino a 1200 kg/h / Up to 1200 kg/h	Fino a 1500 kg/h / Up to 1500 kg/h	Fino a 2000 kg/h / Up to 2000 kg/h	Fino a 2500kg/h / Up to 2500 kg/h
Potenza elettrica/electrical power	5,5 kW	5,5 kW	8 kW	10 kW

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 or discontinuous processing of pasta filata - string cheese, with different moisture. Suitable for cheese very soft like or very hard like mozzarella, cascaval, kasar, kasseri, string cheese, stick cheese, pizza cheese, loaf, ecc. According processing and technological requirements, stretching area is designed with single or double vat; and with different stretching devices: dipping arms &/or reels. Cheese mass rightly cut by paste cutter (assembled on or downstream machine) is treated by two counter rotary augers which proceed also to a pre stretching treatment before final stretching treatment. Machine body designed with double jackets to waste no humidity. Complete of hot water preparation system with water diffusers into cooking and stretching area. Ability for recycling of processing water; and complete or system for recovering and recirculation of stretching water (unter customer and technological requirements). Parts in contact with food are coated in non stick Teflon. Adjustable speed for any processing function (on request machine can be completed by inverter if not include in model). Control board in SS304 box IP65.

Macchine per la produzione in continuo o discontinuo di pasta filata con diversi tenori di umidità. Utilizzabile per prodotti diversi tipo mozzarella, scamorza, provole o prodotti particolarmente asciutti tipo caciocavallo, pizza cheese, ecc. Sezione di filatura sia a singola sia a doppia vasca con assemblaggio di braccia tuffanti e/o aspi di filatura e stiratura, in relazione al prodotto desiderato. La pasta sminuzzata nel tagliapasta alimenta la sezione di cottura grazie al movimento di coclee controrotanti che garantiscono anche una prefilatura del prodotto. Per evitare dispersioni di calore, la macchina è costruita a doppia camera. Preparatore acqua calda a bordo macchina, con diffusori in zona di cottura e filatura e, con possibilità di ricircolo acqua di filatura. Completamente teflonata nelle parti a contatto con il prodotto e sabbiata esternamente. Regolatori di velocità per tutte le funzioni (a richiesta inverter). Quadro elettrico in cassa di acciaio inox.

