

Your **value** dairy partner



«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.

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 Internet: www.comatonline.com

comatmachinery
 comat_group
 comatgroup

Your **value** dairy partner



technology & tradition
tecnologia per la tradizione...



general catalogue: catalogo generale



Courtesy of az agr Morese - Pontecagnano (SA) - Per gentile concessione az agr Morese - Pontecagnano (SA)



Your **value** dairy partner

COMAT[®]

Cheese vat on platform
Polivalente coagulo su palco



POL-00



Moulding machine
Formatrice mod. M50A



Moulding machine M50B03
Formatrice M50B03



Compact machine unica FV5
Unità compatta FV5



UNICA FV10



UNICA FV25



UNICA 600



Stretching machine M42B
Filatrice continua M42B



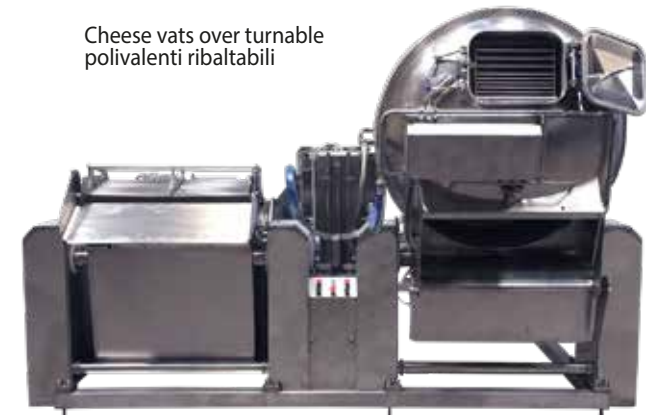
Stretching machine M91B
Filatrice continua M91B



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



Cheese vats over turnable
polivalenti ribaltabili



Cheese vat "Doppia O" - Polivalenti "Doppia O"



Moulding machine
Formatrice mod. M50C4



Moulding machine M50C6
Formatrice M50C6



Discontinuos stretching machine
Filatrice discontinua mod. M30BT



Stretching steam cooker
Filatrice a vapore mod. MC80



Stretching cooker machine MC300
Filatrice a vapore MC3000



Cooker with elevator and extruder MC300
Filatrice a vapore MC300 con ribaltatore carrelli ed estrusore



Conveyor with curd-cutter, continuous stretching machine and extruder
Elevatore con tagliapasta, filatrice continua e estrusore



Cheese mass drainage maturation tunnel
Drenatore continuo cagliata



Overturnable cheese vat
Polivalenti Ribaltabili (POL-R)



Hardening line
Linea rassodamento



Impianto produzione ricotta
Ricotta production plant



Brining line
Linea salamoia

