COMAS

GENERAL CATALOGUE

COMAS
THE LINE OF EXPERIENCE

COMAS
THE LINE OF EXPERIENCE

Who is COMAS

COMAS is among the most important realities worldwide, specialized in the production of high-quality plants for the bakery industry, “customized” for every customer.

The experience, well-established in the years because of the cooperation with leading companies in this sector, is a feature that makes us stand out. This allows us to guide the customer towards better choices on both a technical and technological point of view, by meeting the production requirements.

COMAS puts itself forward as a partner of excellence committed to the requirements of its own customers.

Chi è COMAS

COMAS è tra le più importanti realtà a livello mondiale, specializzata nella produzione di impianti di alta qualità per l’industria dolciaria, realizzati “su misura” per ogni cliente.

L’esperienza, consolidata negli anni grazie alla collaborazione con le aziende leader del settore, è un carattere che ci contraddistingue. Questa ci permette di guidare il cliente verso le scelte migliori in termini tecnici e tecnologici, soddisfacendo le sue esigenze di produzione.

COMAS si propone come un partner di eccellenza dedicato alle esigenze dei propri clienti.

Our experience…
La nostra esperienza…

for your satisfaction
per la vostra soddisfazione

Why Turnkey Solutions
Perche Turnkey Solutions

1

A single business partner:
having COMAS as the only business partner means placing a single order for the complete plant and clearly defining the responsibility for the achievement of the end result.
Un unico interlocutore:
avere COMAS come unico interlocutore significa emettere un solo ordine per l'intero impianto e definire chiaramente la responsabilità per il raggiungimento del risultato finale.

2

Project coordination:
our engineers coordinate and supervise the design engineering and the manufacturing of all the machines on the plant.
Coordinamento del progetto:
i nostri tecnici coordinano e supervisionano la progettazione e la costruzione di tutti i macchinari che compongono l'impianto.

3

Delivery within expected times:
COMAS guarantees the customer that all the parts of the plant arrive right in time for installation and running.
Consegna nei tempi previsti:
COMAS garantisce al cliente che tutte le parti che compongono l'impianto arrivino al momento giusto per l'installazione e la messa in funzione.

4

Integration:
we will take care of the mechanical and electrical interfacing of all machines.
Integrazione:
ci facciamo carico di curare l'interfacciamento meccanico ed elettrico di tutti i macchinari.

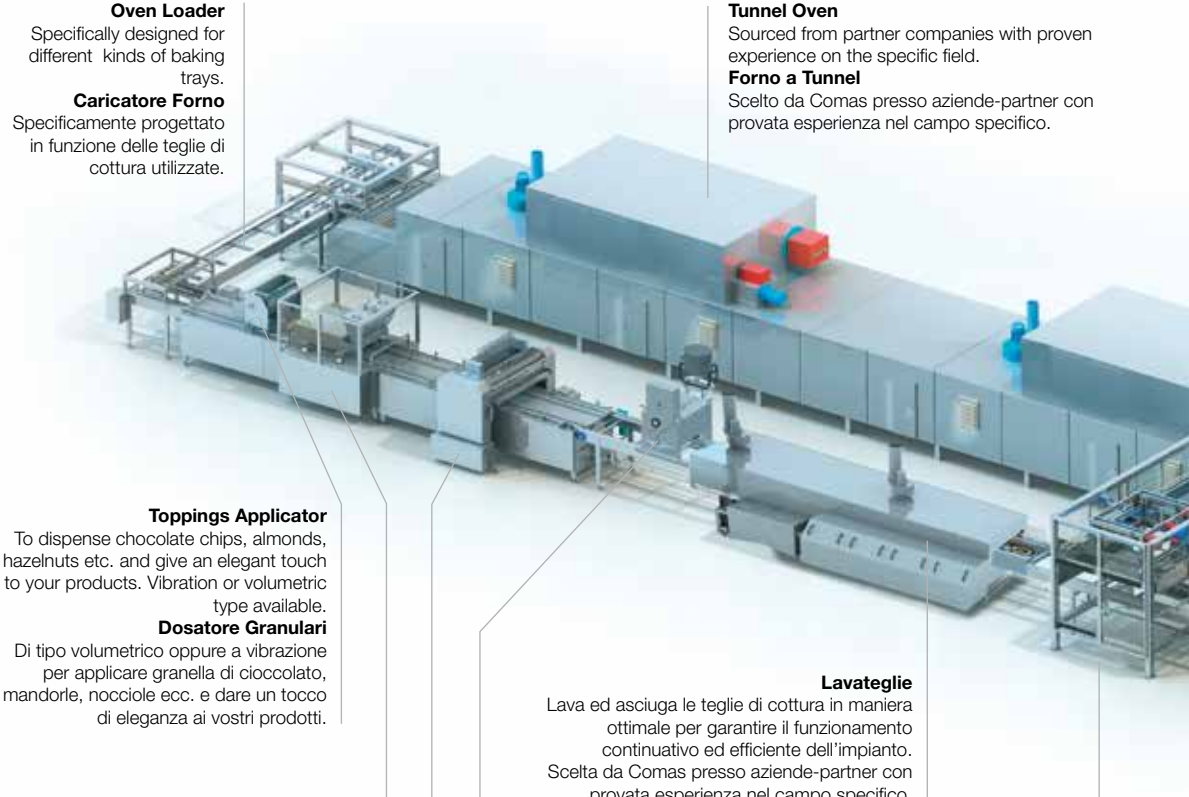
5

Start-up:
the start-up time of the plant is considerably reduced and resulting from the work of coordination and from the presence of COMAS personnel.
Start-up:
il tempo di messa in funzione dell'impianto viene notevolmente ridotto grazie al lavoro di coordinamento e alla presenza del personale COMAS.

Turnkey Solutions

Oven Loader
Specifically designed for different kinds of baking trays.
Caricatore Forno
Specificamente progettato in funzione delle teglie di cottura utilizzate.

Tunnel Oven
Sourced from partner companies with proven experience on the specific field.
Forno a Tunnel
Scelto da Comas presso aziende-partner con provata esperienza nel campo specifico.



Toppings Applicator
To dispense chocolate chips, almonds, hazelnuts etc. and give an elegant touch to your products. Vibration or volumetric type available.
Dosatore Granulari
Di tipo volumetrico oppure a vibrazione per applicare granella di cioccolato, mandorle, nocciole ecc. e dare un tocco di eleganza ai vostri prodotti.

Lavateglie
Lava ed asciuga le teglie di cottura in maniera ottimale per garantire il funzionamento continuativo ed efficiente dell'impianto. Scelta da Comas presso aziende-partner con provata esperienza nel campo specifico.
Trays washer
Washing and drying of the baking trays in an optimal way in order to ensure the continuous and efficient running operation of the plant. Sourced from partner companies with proven experience on the specific field.

Volumetric Piston Depositor
Precise scaling of all kinds of cake batters, with or without solid inclusions. It can be equipped with automatic cleaning in place system CIP.
Dosatore Volumetrico a Pistoni
Dosa con estrema precisione tutti i tipi di impasto con o senza pezzi solidi. Può essere dotato di impianto automatico di lavaggio CIP.

Depanner
It picks the baked products from the trays and places them precisely on the cooling conveyor. Needle or vacuum heads are available.
Smodellatore
Preleva i prodotti cotti dalle teglie di cottura e li dispone in maniera ordinata sul trasportare di raffreddamento. Può essere dotato di testata ad aghi oppure a ventose.

Automatic Denester
For all kinds of paper cups and aluminium foils.
Disimpilatore Automatico
Per tutti i tipi di pirottini di carta o alluminio.

Oil Sprayer
To grease the baking trays.
Oliatrice
Per oliare le teglie di cottura.

Pies

Cakes

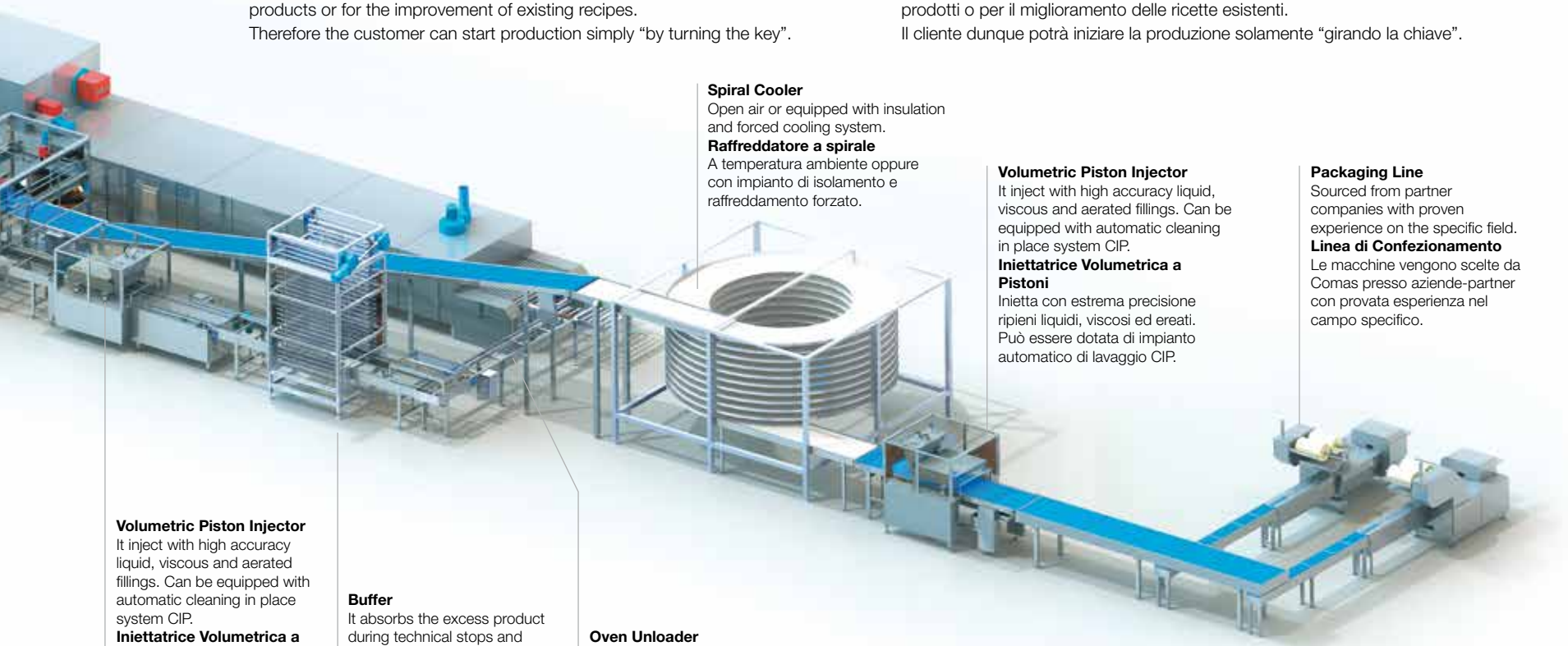
Cookies

Desserts

Croissants

Our experience at your service.
COMAS puts itself forward as main contractor for the making of complete plants for the bakery industry, ranging from the dough mix to packaging. It selects the best suppliers and takes care to have perfect interface between machines, so as to ensure the customer with the comfort of an excellent solution.
Our food technologists are available to the customer for the development of new products or for the improvement of existing recipes.
Therefore the customer can start production simply “by turning the key”.

La nostra esperienza al Vostro servizio.
COMAS si propone come fornitore unico per la realizzazione di impianti completi per l’industria dolciaria, dall’impasto fino al confezionamento. Seleziona i migliori fornitori e si occupa della perfetta interazione tra i macchinari, in modo da garantire al cliente la tranquillità di una soluzione ottimale.
I nostri tecnologi alimentari sono a disposizione del cliente per lo sviluppo di nuovi prodotti o per il miglioramento delle ricette esistenti.
Il cliente dunque potrà iniziare la produzione solamente “girando la chiave”.



Spiral Cooler
Open air or equipped with insulation and forced cooling system.
Raffreddatore a spirale
A temperatura ambiente oppure con impianto di isolamento e raffreddamento forzato.

Volumetric Piston Injector
It inject with high accuracy liquid, viscous and aerated fillings. Can be equipped with automatic cleaning in place system CIP.
Iniettatrice Volumetrica a Pistoni
Inietta con estrema precisione ripieni liquidi, viscosi ed ereati. Può essere dotata di impianto automatico di lavaggio CIP.

Packaging Line
Sourced from partner companies with proven experience on the specific field.
Linea di Confezionamento
Le macchine vengono scelte da Comas presso aziende-partner con provata esperienza nel campo specifico.

Volumetric Piston Injector
It inject with high accuracy liquid, viscous and aerated fillings. Can be equipped with automatic cleaning in place system CIP.
Iniettatrice Volumetrica a Pistoni
Inietta con estrema precisione ripieni liquidi, viscosi ed ereati. Può essere dotata di impianto automatico di lavaggio CIP.

Buffer
It absorbs the excess product during technical stops and eases line operation.
Torre di accumulo
Assorbe il prodotto eccedente durante le soste tecniche e regolarizza il funzionamento dell’impianto.

Oven Unloader
Specifically designed for different kinds of baking trays.
Scaricatore Forno
Specificamente progettato in funzione delle teglie di cottura utilizzate.

COMAS
THE LINE OF EXPERIENCE

COMAS
THE LINE OF EXPERIENCE

The depositing, injecting and decorating of cakes and cup cakes has always been COMAS' great passion.
The range of proposed machines goes from the compact piston depositor model DN, to the multi-piston depositors model DF, used on industrial tunnel ovens and running at very high capacity production. As well as the volumetric depositors and injection machines, COMAS offers a series of complementary machines for the complete production automation process, such as cup denesters, greasers for baking trays, decorating units before or after the oven. On the same line it is possible to produce different types of cakes because of simple change-overs and the washing of the depositors can be automatically carried out through an optional C.I.P. system. Our long-time experience combined with the use of the most advanced technologies and with a wide range of accessories (e.g. servo-motors, co-injection, independent deposit etc.) make COMAS a leader in the market.

Cakelines

Linee cake

Dosaggio, iniezione e decorazione di cakes e cupcakes è da sempre la grande passione di COMAS.
Il range di macchinari proposto va dalla compatta dosatrice a pistone mod. DN, fino alle dosatrici multi pistoni, mod. DF, utilizzate su forni a tunnel industriali con capacità produttive molto elevate. Oltre alle dosatrici e inietatrici volumetriche, COMAS propone una serie di macchinari complementari per la completa automazione della produzione, quali disimpilatori di pirottini, oliatrici per teglie di cottura, decoratori pre o post forno. Nella stessa linea è possibile produrre diversi tipi di cakes grazie a semplici cambi formato e il lavaggio dei dosatori può essere fatto in modo automatico tramite il sistema C.I.P. opzionale. La nostra pluriennale esperienza unita all'utilizzo delle tecnologie più avanzate e all'ampia offerta di accessori (es. servomotori, co-iniezione, dosaggio indipendente, ecc.) fanno di COMAS un leader di mercato.

COMAS
THE LINE OF EXPERIENCE

Pielines

Linee tart

Technical perfection for a perfect pie.
This concept is the basis for the whole range of COMAS pie machines, going from the compact TARTOMATIC and MINITART machines, to the large industrial lines model LTT and LTF. All the lines are designed to consent maximum production flexibility due to the easiness and quickness of product change-over, by maintaining at the same time unvaried the depositing and blocking accuracy that always identify COMAS products.
The production of empty pie shells can take place inside trays or foils and is enriched with the deposit of several kinds of fillings. A range of accessories is also available for the moulding of custom made lattice tops or lids.

La tecnologia perfetta per una tart perfetta.
Questo concetto è alla base di tutta la gamma di macchinari per tartes COMAS, dalle compatte TARTOMATIC e MINITART, alle grandi linee industriali, mod. LTT e LTF. Tutte le linee sono progettate per consentire massima flessibilità di produzione grazie alla facilità e rapidità di cambio formato, mantenendo al tempo stesso invariata la precisione di dosaggio e di stampaggio che da sempre contraddistingue i prodotti COMAS. La produzione di tartes vuote può avvenire su teglie o su pirottino e viene arricchita con il dosaggio di svariati tipi di ripieno. Una gamma di accessori è inoltre disponibile per la formazione di griglie o coperchi, personalizzabili su richiesta del cliente.

COMAS
THE LINE OF EXPERIENCE

Cookielines

Linee biscotti

The highest flexibility for limitless cookies.
The center of these COMAS lines lies in the depositing system with individual lobe pumps which ensure high weight accuracy across the entire working width and allow to produce a limitless variety of cookies with 1, 2 or 3 different colors: wire-cut cookies, smooth biscuits, filled cookies and fig-bars. This category of machines is made up of a universal depositor model DLV to deposit on trays, and of industrial co-extruders model DV and DFV usable on tunnel ovens. Automatic feeding systems for dough mixes and, for the making of special cookies, guillotines, decorating rollers, glazing machines and dispensers for granular products complete the range. The excellent accuracy of the single biscuit is guaranteed by the experience that COMAS has acquired over the years and by the constant effort in improving itself in order to satisfy even more customers.

La più elevata flessibilità per infiniti tipi di biscotti.
Il cuore di queste linee COMAS è il sistema di dosaggio con pompe a lobi individuali che garantiscono un'elevata precisione di peso su tutta la larghezza di lavoro e che permettono di produrre una infinita varietà di biscotti a 1-2 o 3 colori di diversi tipi: taglio a filo, colati, ripieni e barrette. La famiglia di macchinari è costituita dal dosatore universale mod. DLV per dosaggio su teglie, e dai co-estrusori industriali mod. DV e DFV per l'utilizzo su forni a tunnel. Completano la gamma gli impianti di carico automatico impasti e, per la creazione di biscotti speciali, ghigliottine, rulli decoratori, doratori e distributori di prodotti granulari. Un'ottima precisione del singolo biscotto è garantita dall'esperienza che COMAS ha maturato negli anni e dal continuo impegno nel migliorarsi per soddisfare sempre più clienti.

COMAS
THE LINE OF EXPERIENCE

Dessertlines

Linee dessert

For every customer the right degree of automation.
COMAS dessert lines respond in full to the requirements of those companies that produce several types of fresh and frozen cakes daily. In fact, each line is designed to offer the maximum flexibility and to mantain the highest degree of automation. In this line of machines, COMAS' design engineers have given particular attention to the sanitation aspect, which is fundamental for these applications. Indeed all the parts can be easily removed and washed with water jet. In its history COMAS has manufactured numerous and important plants with different degrees of automation and running at a production of up to 5,000 cakes/hr.

Per ciascun cliente il giusto grado di automazione.
Le linee desserts COMAS rispondono in modo completo alle esigenze di quelle aziende che producono ogni giorno svariati tipi di torte fresche e surgelate. Ciascuna linea infatti è progettata per offrire la massima flessibilità possibile, mantenendo il massimo grado di automazione. In questa linea di macchinari, i progettisti COMAS hanno posto particolare attenzione all'aspetto igienico, fondamentale per queste applicazioni. Tutte le parti sono infatti semplicemente smontabili e lavabili con getto d'acqua. Nella sua storia COMAS ha realizzato numerose ed importanti installazioni con diversi gradi di automazione e con livelli di produzione fino a 5.000 torte/ora.

COMAS
THE LINE OF EXPERIENCE

Pizzalines

Linee pizza

Pizza lines “made in Italy”

Since Italy is the land of pizza, COMAS has developed over the years great experience in this field, by engineering and manufacturing lines for laminated or blocked pizzas. Topping is possible by either targeting the deposit (target system) or by covering the surface completely (waterfall system) with ingredient recovery units. The range of machines, usable before and after the oven, consists of waterfall and spraying depositors for homogeneous tomato sauce, finger depositors for cheese, IQF vegetables, oregano and of water sprayers to prepare the pizzas for freezing. These machines are designed by paying special attention to the sanitary standards and are made of stainless steel and of certified food-grade materials. Easy change-overs allow the production of different types of pizza: from the thick American pizzas to the traditional Italian one.

Linee pizza “made in Italy”

Essendo l’Italia il paese della pizza, COMAS ha sviluppato negli anni una grande esperienza in questo settore, progettando e costruendo linee per pizze laminate o pressate. La farcitura è possibile sia con dosaggio centrato (target system) che con ricopertura totale (waterfall system) con sistemi di recupero ingredienti. La gamma di macchinari, utilizzabili prima e dopo il forno, è costituita da dosatori di salsa di pomodoro a cascata e a spruzzo, dosatori a pettine per formaggio, vegetali IQF, origano e da spruzzatori d’acqua per la preparazione alla surgelazione delle pizze. I macchinari sono progettati ponendo particolare attenzione al rispetto delle normative igienico-sanitarie e costruiti in acciaio inox e materiali certificati per l’uso alimentare. Semplici cambi formato permettono la produzione di diversi tipi di pizza: da quelle alte americane, fino alla classica pizza italiana.

COMAS
THE LINE OF EXPERIENCE

Breadlines

Linee pane

Adding value to your bread.
In the bread sector COMAS proposal is intended to increase the commercial product value by making available to customers a series of machines having special features:
- cutting and garlic butter filling lines (or with other fillings) for baguettes, ciabatta and long-shaped bread in general. Capacity from 5,000 to 25,000 pcs/hr.
- production lines for gluten-free bread.
- depositor specific for rye bread, viscous mixes and hard to handle.

Valore aggiunto al vostro pane.
Nel settore del pane l'offerta di COMAS è orientata ad incrementare il valore commerciale del prodotto mettendo a disposizione dei clienti una serie di macchine dalle speciali caratteristiche:
- linee di taglio e farcitura con burro all'aglio (o altri ripieni) per baguettes, ciabatta e pane lungo in genere. Produzioni da 5.000 fino a 25.000pezzi/ora.
- linee per la produzione di pane senza glutine.
- dosatore specifico per rye bread e impasti viscosi e difficili da trattare.

COMAS
THE LINE OF EXPERIENCE

Automation

Automazioni

Process automation

A series of special machines complete COMAS range to increase the automation degree of the plants: robotized systems for the handling of moulds and products, tunnel oven loading/unloading systems, automatic cooling systems, tray feeding conveyors, automatic cup denesters, trays greasers, special depositors for granular, powdered and wet products. All this to offer our customers with the most automation and versatility under the security of a professionally made plant.

Automazione di processo

Completano la gamma COMAS una serie di macchinari speciali rivolti ad aumentare il grado di automazione degli impianti: sistemi robotizzati per la movimentazione degli stampi e dei prodotti, sistemi di carico/scarico forno a tunnel, sistemi di raffreddamento automatico, trasportatori di movimentazione teglie, disimpilatori automatici di pirottini, oliatrici per teglie, dosatori speciali per prodotti granulari, umidi e in polvere. Tutto questo per offrire al cliente la massima automazione e versatilità con la garanzia di un impianto realizzato a regola d'arte.

Customer satisfaction has always been COMAS' main objective

La soddisfazione del cliente è sempre stato il principale obiettivo di COMAS

COMAS
THE LINE OF EXPERIENCE

BEC
BAKERY
EXPERIENCE
CENTRE

Bakery **E**xperience **C**entre

The **B**akery **E**xperience **C**entre is COMAS' technological and testing lab where various production tests are carried out. COMAS' skilled personell assist and guide the customer to the technical choice and production process that prove to be the most suitable for that particular product, using the data gathered for the engineering of specific machines. In BEC, the pre-testing of lines is also effected prior to shipment, as well as research & development trials on new products.
BEC makes available to the customer a series of machines in order to simulate the industrial production process, ranging from the dough mix to packaging. Our expert food technologists are available to support customers in finding the best production processing and to develop new recipes or improving the existing ones, with special attention to the subject of shelf life and product quality.

Il **B**akery **E**xperience **C**entre è il centro di tecnologia e sperimentazione COMAS dove vengono effettuati svariati test di produzione. Il personale specializzato COMAS supporta e guida il cliente nella scelta tecnica e nei processi produttivi più indicati per il prodotto richiesto, utilizzando i dati raccolti per la progettazione degli specifici macchinari. Nel BEC inoltre vengono effettuati i pre-collaudi delle linee prima della spedizione e test di ricerca e sviluppo su nuovi prodotti.
Il BEC mette a a disposizione dei clienti una serie di macchinari per simulare il processo produttivo industriale, dall'impasto fino al packaging. Inoltre è presente la figura del tecnologo alimentare, specialista dei processi produttivi con grande esperienza, capace di sviluppare nuove ricette o intervenire su quelle del cliente, prestando particolare attenzione alle tematiche della shelf life e della qualità del prodotto.

After sales service
Servizio post-vendita

We believe that collaboration with the customer strengthens after the initial sales stage. For this reason our after sales department is always available to heed customers requirements during the entire lifetime of the machines.
Interaction with the customer always occurs in real-time by ensuring precise and efficient support. An integrant part to the service department is a team of programming engineers who follow the software side of COMAS machines. Thanks to remote assistance, possible through internet connection, they can monitor the status of the machines. This leads to a great advantage for the customer who receives immediate assistance in any part of the world.

Siamo convinti che la collaborazione con il cliente si consolidi dopo la fase iniziale di vendita. Per questo il nostro servizio post vendita è sempre disponibile ad ascoltare le richieste dei clienti durante l'interavita dei macchinari. L'interazione con il cliente avviene sempre in tempo reale garantendo un servizio di assistenza preciso ed efficiente. Parte integrante dell'ufficio service è un team di tecnici programmatori che segue la parte software dei macchinari COMAS. Grazie all'assistenza remota, possibile attraverso il collegamento internet, essi possono monitorare lo stato dei macchinari. Questo si traduce in un grande vantaggio per il cliente che riceve un'assistenza immediata in qualunque parte del mondo.

We proudly work for the following companies:
Lavoriamo con orgoglio per le seguenti aziende:

A.B. Gida
Al Faisal
Al Rashed
Alexvian
Almarai
Alysse food
Americana
Ani Biskuvi
Anmol
Bakkersland
Barilla
Bauducco
Bindi
Biscuiterie Saint Michel
Boncolac
Boromir
Britannia
Candiland
Cheriomusky
Cici Cikolata
Cloverhill
Conditess
Conditrade
Coop
Cristella
Dawn Food
De Specialiteitenbakkerij
Dr.Schar
Durulte
Elite
Elvan
Esselunga
European Food
Fabulous Bakin'Boys
Fagal
Faragalla
Fazer
FGF Brands
Fricopan
Galana
Gandour
Gardenia
Geest
General Mills
Give and Go
Grupo Bimbo
Gulf Catering
Hilal food
Hlebprom
Hug
International Delights
Jomo
Jowa
Karaway
Kensey Food
Kihn Do Foods
Kuchenmeister
Kuwait Flour Mills
La Lorraine
Lotte
Lu
M.Dias Branco
Mantinga
Maplehurst
M-Back
Mc.Kee Food
Morosko
Nestlè
Olz
Orion
Osem
Ospelt
Palzgraf
Panificadora Firenze
Park Cakes
Pasquier
Patties Food
Productos Ramo
Russian Biscuit
Saudi Masterbaker
Savane Brossard
Solen
Speedibake
Suncrest
Sweet Street Desserts
The Original Cakerie
The Saudi Jordan
Tianjin
Tottis
Ulker
Unibic
United Baking
URC
Viciunai
Walkers Shortbread
Weidomei
Ycic

and many more..
e molte altre..

COMAS
THE LINE OF EXPERIENCE

COMAS spa
Viale dell'Industria 12
36036 Torrebelvicino VI - ITALY
Tel: +39 0445 660222
Fax: +39 0445 661534

www.comas.eu
comas@comas.eu

progettazione e stampa: **grafiche marcolin**, schio 0514