

TURNKEY SOLUTIONS



A



Twinkie

B



Custard cake

C



Layer cakes

D



Mince pie

E



Brownie

F



Marmor cake

G



Cup cake

H



Biscuits

I



Muffin

L



Pies

M



Croissants

N



Filled cookies

TURNKEY SOLUTIONS

THE RANGE LA GAMMA

Cakes turnkey solutions

Pies turnkey solutions

Cookies turnkey solutions

Desserts turnkey solutions

Pastry turnkey solutions

In the present everchanging market, time is the "key-factor" for the success of every new product: "Turn-Key Solutions" is our response to this new challenge.

COMAS puts its 40 years of technical and technological experience at the disposal of the customers, proposing itself as "main contractor" for the supply of complete plants, from mixing to packaging.

Several are the advantages:

- **One only company to deal with**
- **Cut-down on project development time**
- **Integration of the various line sections**
- **Guaranteed delivery time**
- **Minimum start-up time**

The customer is only left with choosing the product.

In un mercato in continua evoluzione il "fattore tempo" è determinante per il successo di ogni nuovo prodotto e "Turn-Key Solutions" è la nostra risposta a questa nuova sfida.

COMAS mette a disposizione dei clienti la propria quarantennale esperienza tecnica e tecnologica, proponendosi come fornitore unico (main contractor) per la realizzazione di impianti completi, dall'impasto fino al confezionamento.

I vantaggi sono numerosi:

- **Un unico interlocutore**
- **Riduzione dei tempi di sviluppo del progetto**
- **Integrazione delle varie parti dell'impianto**
- **Tempo di consegna garantito**
- **Abbattimento dei tempi di start-up**

Al cliente rimane solo la scelta di cosa produrre.



FROM MIXING TO PACKAGING

DALL'IMPASTO AL CONFEZIONAMENTO



miscelazione
mixing



confezionamento
packaging



deposito pirottini
paper cups dispensing



farcitura
filling



dosaggio
depositing



raffreddamento
cooling



smodellaggio
depanning

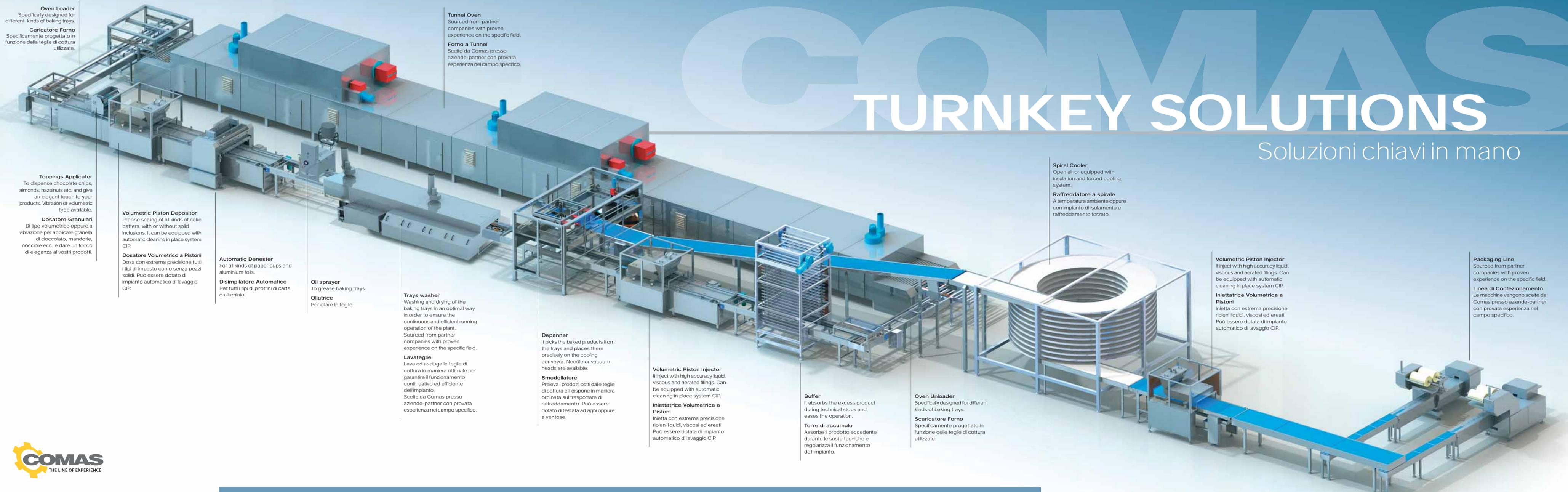
cottura
baking



COMAS

TURNKEY SOLUTIONS

Soluzioni chiavi in mano



Oven Loader
Specifically designed for different kinds of baking trays.

Caricatore Forno
Specificamente progettato in funzione delle teglie di cottura utilizzate.

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.

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.

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 baking trays.

Oliatrice
Per oliare le teglie.

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.

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.

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.

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.

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 erati. 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.

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 erati. 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.



TEST LAB AND TECHNOLOGICAL SUPPORT LABORATORIO E SUPPORTO TECNOLOGICO

Our company at Pievebelvicino has a fully equipped bakery lab available to our customers to **testing all the production stages**, going from mixing to packaging.

This laboratory can be used:

- to identify which machines and production processes are most suitable to achieve the required product;
- to test the machinery before shipment;
- to create new products.

During test runs the customers are assisted by specialized technical personnel and, upon request, we can provide **technological consulting** of high-level for the formulation of new recipes or for the improvement of existing products.

Presso la sede di Pievebelvicino è a disposizione dei nostri clienti un laboratorio di pasticceria completamente attrezzato in cui è possibile **testare tutte le fasi di produzione**, dall'impasto fino al confezionamento. Il laboratorio può essere utilizzato per:

- identificare quali sono i macchinari ed i processi produttivi più idonei ad ottenere il prodotto desiderato;
- testare i macchinari prima della spedizione;
- creare nuovi prodotti.

Durante le prove i clienti sono assistiti da personale tecnico specializzato e, su richiesta, possiamo fornire **consulenza tecnologica** di alto livello per la formulazione di nuove ricette o per il miglioramento dei prodotti esistenti.



TELE SERVICE

The satisfaction of our customers has always been our main objective. For this reason we have created a team of **expert technicians** who are available to provide telephone advice and manage spare parts.

All our lines are equipped with an interfacing module REMOTE ASSISTENCE to consent our engineers to monitor line performance in real time and trouble-shoot via telephone or internet line.



La soddisfazione del cliente è sempre stato il nostro principale obiettivo. Per questo motivo abbiamo creato un team di **tecnici esperti** i quali sono a disposizione dei clienti per fornire consulenza telefonica e per la gestione dei pezzi di ricambio. Tutti i nostri impianti sono dotati del modulo di interfacciamento REMOTE ASSISTENCE che consente ai nostri tecnici di monitorare ed operare modifiche software a distanza tramite linea telefonica o internet.

THE COMPANY L'AZIENDA



COMAS s.p.a. was established in 1972 by Mr. Renato Visonà and Arcangelo Stupiggia. It was the first Italian company to produce volumetric piston depositors for the bakery industry.

The main site is developed in an area of over 20,000 sq.mt. and it is located in North-Eastern Italy, at Pievebelvicino, one of the most industrialized areas in Europe. COMAS has aimed from always at supplying "customized solutions" capable of meeting with the requirements of each customers and has provided itself with the most advanced design-engineering and production facilities. This propensity towards "custom-made" solutions is surely the key to the success achieved by COMAS on the national and international markets which see it today as a leader in the field with agents in more than 35 countries worldwide.



COMAS s.p.a. è stata fondata nel 1972 dal sig. Renato Visonà e Arcangelo Stupiggia. Fu la prima azienda Italiana a produrre e commercializzare dosatori volumetrici a pistone per l'industria alimentare. La sede principale si sviluppa in un area di oltre 20.000 m/q. ed è situata nel nord-est Italia, a Pievebelvicino, una tra le zone più industrializzate d'Europa. Da sempre Comas ha puntato a fornire "soluzioni personalizzate" in grado di soddisfare le richieste dei clienti più esigenti e si è quindi dotata di una struttura di progettazione e di produzione all'avanguardia. Questa propensione a realizzare soluzioni "su misura" è sicuramente stata la chiave del successo ottenuto da COMAS nei mercati nazionale ed internazionale che la vedono oggi azienda leader di settore presente con i propri agenti in oltre 35 paesi.





Le informazioni contenute in questo documento sono soggette a variazioni. Comas si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche senza preavviso. La copia delle informazioni o delle immagini contenute nel documento è severamente vietata.

The information contained in this document is subject to variation. Comas reserves the right to make technical modifications without prior notice. Any copy of the information or of the pictures included herewith is strictly forbidden.



COMAS spa
Viale dell'Industria 12
36036 Torrebelficino VI - ITALY
Tel: + 39 0445 660222
Fax: + 39 0445 661534
www.comas.eu
comas@comas.eu

