

SINCE 1970 WE HAVE BEEN GIVING NEW LIFE TO YOUR IDEAS



Ball mills



Refining line MU250A



Colloidal mill for dried fruit



Block melters



منذ عام 1970 تنتج شركة كوميت دي ألبا "CO.ME.T. di Alba" آلات وأنظمة للصناعات الغذائية. تم إيلاء اهتمام خاص لتصميم وبناء خطوط تكرير كروية كاملة. تعد خطوط التكرير الكروية نظامًا بسيطًا واقتصاديًا ومتعدد الاستخدامات لإنتاج كريمة الفرد، وكريمات الحشو والتغطية، ومعاجين الفواكه المجففة، والآيس كريم، والشوكولاتة والمزيج، فضلًا عن إضافة الكريمات التجارية لتخصيص المنتج. بدءًا من الوصفات التي تحتوي على الأقل على نسبة دهون لا تقل عن 30%، يمكن الحصول على كريمات بدقة ميكرومترية تبلغ حوالي 20 ميكرون. تم تنفيذ خطوط إنتاج شركة كوميت بالكامل من الفولاذ المقاوم للصدأ عالي المقاومة للاهتراء وبأحجام إنتاجية تصل طاقتها التشغيلية إلى 25 - 100 - 250 - 500 كجم. يمكن أن يكون للأنظمة إدارة يدوية أو آلية للعملية (باستثناء الآلة التي تزن 25 كجم والتي توجد فقط في الإصدار ذي التحميل مباشرة في الآلة دون خزان الخلط المسبق). تم تجهيز الآلات بخزان للخلط المسبق، حيث يتم إدخال العناصر الأساسية للوصفة بكميات للحصول على المزيد من دفعات التشغيل. تلقائيًا، باستخدام نظام التحكم المنطقي PLC، يتم ملء جسم التكرير وتبدأ دورة التكرير، والتي سيكون لها مدة متغيرة حسب نوع المنتج المراد تكريره وخصائص العناصر الأساسية للوصفة. يعد نظام البرنامج قادرًا على تنفيذ المزيد من الوصفات، وإدارة معايير مدة ودرجة حرارة التكرير. تعد شركة كوميت قادرة على إنشاء خطوط خدمة كاملة لنظام التكرير: تخزين المواد الخام، ونقلها وضبط جرعتها، ونقل وإدارة المنتج المكرر. تتم إدارة كل شيء بواسطة برامج خاصة. تمتلك الشركة نظام إدارة يهدف إلى إجراء اختبارات التكرير على منتجات العميل.

Since 1970, the company CO.ME.T. in Alba has been producing machines and installations for food industry. Special attention has been dedicated to design and construction of complete lines for ball refining. The ball refining lines are a simple, economic and versatile system for the production of spreadable creams, filling and coating creams, dried fruit pastes, ice-cream, chocolate and compounds, as well as in

addition to commercial creams to customize the product. Starting with recipes with fat content at least of 30%, it is possible to produce creams with micrometer fineness around 20 microns. The production lines CO.ME.T. are made entirely in stainless steel with high resistance to wear and tear and with production size for a working capacity of 25 - 100 - 250 - 500 kg.



The systems may have a manual or automated process managing (with the exception of the machine 25 kg which exists only in the version with loading directly into the machine without pre-mixing tank). The machines are equipped with a pre-mixing tank, where the basic elements of the recipe are loaded in such a quantity as to have more batches processing. In automatic, by PLC command, the refining body is filled and it is started the refining cycle, which will have duration variable according to the type of product to be refined and to the characteristics of the basic elements of the recipe. The software system is able to run multiple recipes, managing the parameters of time and temperature of refining. CO.ME.T. is able to produce complete lines at the service of the refining plant: storage of raw materials,



their transport and dosage, as well as transport and managing of refined product. All the plant controlled by dedicated software. The company has a pilot plant available, fit to carry out refining tests on products of the customer.

