

COMEI

YOUR FAVOURITE PARTNER



Pastorizzatore a tunnel
per birra 8.000 BPH con CPU
unità di controllo della pastorizzazione
Automatic pasteurizing tunnel 8.000 BPH
with CPU control pasteurization unit

QUALITÀ, SERVIZIO E FLESSIBILITÀ QUALITY, SERVICE AND FLEXIBILITY



COMEI

Via dei Colli, 66 - 31058 Susegana (Treviso) Italy
Tel. + 39 0438 1918 117 - Fax +39 0438 1918 118
info@comei.net - www.comei.net

COMEI

YOUR FAVOURITE PARTNER

الجودة وتكنولوجيا التميز

تعد شركة كوماي لتقنيات المشروبات "COMEI Beverage Technologies" شركة متخصصة في تصميم وتنفيذ ماكينات وأنظمة معالجة وتحضير السوائل الغذائية، وتعمل بشكل خاص في قطاع المشروبات، وكذلك في إنتاج حاويات من الفولاذ المقاوم للصدأ لجميع قطاعات قسم المواد الغذائية بشكل عام. يستطيع الفنيون والتقنيون تقديم استشارات على مدار الساعة للعملاء. تتمتع الأنظمة المتقدمة بمستوى آلي يتماشى مع طلبات واحتياجات عملائها، حيث تقدم أنظمة نصف أوتوماتيكية أو أوتوماتيكية بالكامل، مزودة بنظام التحكم المنطقي القابل للبرمجة "PLC" ونظام إشراف متكامل، قادر على تلبية جميع احتياجات إنتاج المشروبات.

تولي شركة كوماي اهتمامًا خاصًا في مرحلة تصميم وتنفيذ منتجاتها، للجانب الصحي والنظافة، من أجل تجنب أي تلوث محتمل للمنتج المصنوع، وبالتالي تضمن أقصى قدر من السلامة لعملائها في إنتاج ومعالجة المنتج، أيضًا بفضل جودة وموثوقية المكونات المستخدمة في تنفيذ المنظومات والمكينات الفردية. وتستطيع الشركة تقديم الآتي:

- نفق البسترة - التسخين أو التبريد.
- وحدات إضافة ثنائي أكسيد الكربون للماء مكتملة بنظام طرد الهواء ومبادلات التبريد.
- خلاط مزود بمبادل تبريد وتحكم في خط CO₂ Brix.
- وحدات البسترة ذات الألواح على 2-3-4 مراحل للتعبئة الباردة والتعبئة الساخنة.
- وحدات البسترة متعددة الأنابيب أو الأنبوبية للمنتجات التي تحتوي على مواد صلبة معلقة أو العصائر.
- وحدات تنظيف في المكان (CIP) نصف أوتوماتيكية وأوتوماتيكية بالكامل مع 1-2-3-4 خزانات، مع خطوط غسل متعددة.
- صالات نصف أوتوماتيكية أو أوتوماتيكية بالكامل لإنتاج الشراب.
- منظومات تبريد.
- مكثفات متعددة التأثيرات مع استرجاع الحرارة ووحدات إزالة الكبريت منخفضة استهلاك الطاقة.
- خزانات حرارية مكيعة لقطاع النبيذ.
- وحدات صناعة النبيذ للعبء الأحمر.
- أجهزة تعقيم بالبخار المضغوط (أوتوكلاف) لإنتاج المشروبات الكحولية ذات الفقاع.
- أجهزة التخدير وإعداد الجعة.
- صالات إعداد الجعة.

الهدف والفلسفة اللذان تستند عليهما شركة كوماي هما التحسين والتنفيذ المستمر لعرض الحلول لأي احتياج وطلب مقدم من قبل عملائها، مع تقديم ضمان، في الوقت نفسه، ماكينات ومنظومات تمثل، من الناحية النوعية والتقنية، التميز.

Quality and technology excellence

COMEI Beverage Technologies is a company specialized in designing and manufacturing machines and plants for processing and preparing food liquids, operating, in particular, in the beverage segment, as well as producing stainless steel containers for all segments of the food sector generally.

Technicians and technologists are able to guarantee a full range of customers advice.

The built plants have a level of automation in line with the demands and needs of their customers, offering semi-automatic, automatic or fully automatic systems equipped with PLC and integrated supervision system, able to meet all the needs for the beverage production. COMEI pays particular attention, during the design and production phase of its products, to the hygienic-

sanitary aspect, in order to exclude any possible contamination of the processed product, thus guaranteeing its customer the maximum safety in the production process and product processing, thanks also to the quality and reliability of the components used for the construction of the systems and the machines individually.

The company is able to propose:

- Pasteurization-heating or cooling tunnel.
- Water softeners complete with deaeration and cooling exchangers.
- Mixer equipped with cooling exchanger and Brix and CO₂ in-line control.
- 2-3-4 stage plate pasteurizers for cold fill and hot fill.
- Multi tubular or tubular pasteurizers for products with suspended solids or juices.



- Semi-automatic, automatic and fully automatic CIPs with 1-2-3-4 tanks, with multiple washing lines.
- Semiautomatic or fully automatic syrup rooms.
- Refrigeration systems.
- Multi-effect concentrators with heat recovery and low energy consumption desulfurizers.
- Thermo-conditioned tanks for the wine industry.
- Winemakers for red grapes.
- Autoclaves for sparkling wines.
- Fermenters and bright beer tanks.
- Brewhouses.

The objective and philosophy at the base of COMEI are the continuous improvement and implementation of solutions for any customer's requirement and request, supplying and guaranteeing, at the same time, machines and plants that, in terms of quality and technology, represent excellence.

