

YOUR HARD SELTZER



The increase in consumption of **aperitif drinks** at home is **driving the market for fermented products**, flavoured with herbs or fruit and with an alcohol content similar to light beers.

These "**hard seltzers**" are expected to gain a **leading position in the world of spirits** in the near future.

**Would you like to be part of this trend?
COMEI stands by your side!**



COMEI
INDUSTRIES

Comei Industries Srl
Via dei Colli, 66 - 31058 Susegana (TV) - ITALY
info@comei-industries.com / +39 0438 1918117
www.comei-industries.com

COMEI Industries, synonymous with technological innovation

COMEI Industries is an Italian company with 30 years of experience, certified ISO 9001 and specialized in the design, construction and installation of AISI 304 and 316 stainless steel containers. COMEI Industries is today synonymous with innovation, competence and professionalism.

The production plant is located in Corato (BA), and is located on an area of 10.000 square meters of which 3.000 are covered.

The company is able to manufacture tanks without setting technical and dimensional limits, all in compliance with the strict design regulations in force.

For two years, it has undertaken a mission for developing the technologies and systems for food drinks with the opening of a branch in Susegana (Treviso), and is spread over an area of 5.000 square meters of which 2.000 are covered.

COMEI Industries has technicians and technologists able to propose technologies in the enological-soft drink-beer sectors. The company, with the two plants, is able to satisfy the following requests:

- Enological sector**
- Standard and custom-made grape harvesting tanks.
 - Cochlea for transporting grape-fruit processing waste.

- Sloping flat bottom wine-makers from 5,000 to 50,000 liters capacity.
- Conical bottom wine-makers on legs from 50,000 to 200,000 liters of capacity.
- Tanks on legs, made on company site, for food and industrial products from 1,000 to 200,000 liters of capacity.
- Tanks, built at the customer site, from 200,000 to 2,000,000 liters.
- PED tested autoclaves from 1,000 to 60,000 liters.
- Cold solution refrigeration plants with relative pumping station.
- Tube in tube, multitubular or tube bundle exchangers.
- Thermo-vinification plants for the extraction of the color from red grapes.
- Multiple effect concentrators with thermocompressor for reducing energy consumption, from 1,000 to 20,000 liters evaporated hourly.
- Sulfur dioxide strippers from 5,000 to 30,000 litre/hours, with energy recovery.
- Bottle heating rain type tunnel complete with bottle drying system.
- 1-2-3-4 stages plate pasteurizers for wine and concentrates.
- CIP for cleaning tank and bottling lines.
- Saturators.



Soft drinks

- Syrups for the production of soft drinks.
- Batch and continuous sugar breakers.
- Mixers from 3,000 to 50,000 liters per hour, with on-line control of brix and carbon dioxide.
- Water saturators complete with deaeration system.
- CIP with 1-2-3-4 tanks, with steam or electric heating system.
- 1-2-3-4-5 stages plate pasteurizers with steam or hot water.
- Pasteurizing tunnels for glass or pet bottles, cans, jars.
- Cooling tunnels glass bottles, pet bottles, cans.
- Heating tunnels for glass bottles, pet bottles, cans.
- Tanks for sugar syrup and concentrates with stirrer.
- Water dispensers, juices.

Beer

- Brewhouse from 500 to 6,000 liters per brew.
- CCT from 500 to 60,000 liters.
- BBT from 500 to 60,000 liters.
- 3 stages plate pasteurizers with buffer tank output.
- Pasteurizing tunnels for glass bottles, cans.
- CIP with 1-2-3-4 tanks, with steam or electric heating system.

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 requirements for beverage production. The company is also able to offer turn-key lines and support clients in the study of the processes.



إن شركة كوماي أندوستريس "COMEI Industries" هي شركة إيطالية تتمتع بخبرة 30 عامًا، حاصلة على شهادة اعتماد الأيزو ISO 9001 ومتخصصة في تصميم، وبناء، وتركيب حاويات من الفولاذ المقاوم للصدأ 304 وAisi 316. واليوم تعد شركة كوماي أندوستريس مرادفاً للابتكار، والتخصص، والمهنية. يوجد موقع الإنتاج في كوراتو (باري) ويشغل مساحة قدرها 10.000 متر مربع، منها 3000 متر مغطى. تعد الشركة قادرة على تنفيذ خزانات دون وضع شروط فنية وقيود خاصة بالأبعاد، وبالالتزام الكامل بالقواعد الصارمة السارية الخاصة بالتصميم.

مع افتتاح مصنع سوسيجانا (تريفيزو)، الذي يشغل مساحة 5.000 متر مربع، منها 2.000 متر مربع مغطى، تعمل الشركة منذ عامين على تطوير تقنيات وأنظمة للأغذية والمشروبات. تمتلك شركة كوماي أندوستريس فنيين وتقنيين بداخلها قادرين على تقديم تقنيات في قطاعات النبيذ والمشروبات الغازية والجعة (البيرة). من خلال هذين المصنعين، تستطيع الشركة تلبية الطلبات التالية:

- خزانات قياسية ومُخصصة لحصاد العنب.
- ناقلات لولبية لمخلفات معالجة ثمار العنب.
- آلات صناعة نبيذ بقاعدة مسطحة مائلة ذات سعة تتراوح من 5.000 إلى 50.000 لتر.
- آلات صناعة نبيذ بقاعدة مبنورة-مخروطية الشكل على أرجل ذات سعة تتراوح من 50.000 إلى 200.000 لتر.
- خزانات مصنعة بالشركة على أرجل للمنتجات الغذائية والصناعية ذات سعة تتراوح من 1.000 إلى 200.000 لتر.
- خزانات مُصنعة في موقع العميل ذات سعة تتراوح من 200.000 إلى 2.000.000 لتر.
- أجهزة تعقيم "أوتوكلاف" مختبرة وفقاً لتوجيه معدات الضغط (PED) ذات سعة تتراوح من 1.000 إلى 60.000 لتر.

- أنظمة تبريد بمحلول بارد مع محطة الضخ ذات الصلة.
- مبادلات أنبوبية، أو متعددة الأنابيب، أو ذات حزام أنبوبي.
- منظومات حرارية لتصنيع النبيذ من أجل استخلاص اللون من العنب الأحمر.
- مكثفات متعددة التأثير مع ضاغط حراري لتقليل استهلاك الطاقة، ذات سعة تتراوح من 1.000 إلى 20.000 لتر تبخر في الساعة.
- أجهزة فصل ثاني أكسيد الكبريت ذات سعة تتراوح من 5.000 إلى 30.000 لتر في الساعة مع استرجاع الطاقة.
- نفق تسخين زجاجات بالمطر كامل مع نظام تجفيف الزجاجات.
- وحدات بسترة ذات ألواح على 1-2-3-4 مراحل للنبيذ والمركزات.
- وحدات تنظيف مكاني لغسيل الخزانات، وخطوط تعبئة الزجاجات.
- أجهزة تشبع.

المشروبات الغازية

- غرف شراب لإنتاج المشروبات الغازية.
- ماكينات إذابة السكر بدفوعات ومستمرة.
- خلطات ذات سعة تتراوح من 3.000 إلى 50.000 لتر في الساعة مع التحكم في البريكس وثاني أكسيد الكربون.
- أجهزة تشبع الماء كاملة بنظام نزع الهواء.
- وحدات تنظيف مكاني على 1-2-3-4 خزانات مزودة بنظام تسخين بخاري أو كهربائي.
- وحدات بسترة ذات ألواح على 1-2-3-4 مراحل تعمل بالبخار أو الماء الساخن.
- وحدات بسترة نفقية للزجاجات المصنوعة من الزجاج أو البولي إيثيلين تيرفتالات، أو العلب الصفائح، أو الأوعية الصغيرة.
- وحدات تبريد نفقية للزجاجات المصنوعة من الزجاج، أو البولي إيثيلين تيرفتالات، أو العلب الصفائح.
- وحدات تسخين نفقية للزجاجات المصنوعة من الزجاج، أو البولي إيثيلين تيرفتالات، أو العلب الصفائح.
- خزانات شراب السكر والمركزات مع وحدة اهتزاز.
- آلات نزع الهواء من أجل المياه والعصائر.

الجعة "البيرة"

- غرف طهي من 500 إلى 6.000 لتر لكل دفعة.
 - ماكينات تخمير تتراوح سعتها من 500 إلى 60.000 لتر.
 - ماكينات إنضاج تتراوح سعتها من 500 إلى 60.000 لتر.
 - أجهزة بسترة ذات ألواح من 3 مراحل مع خزان تنظيم للمخرج.
 - أجهزة بسترة نفقية للزجاجات المصنوعة من الزجاج، والعلب الصفائح.
 - وحدات تنظيف مكاني على 1-2-3-4 خزانات مزودة بنظام تسخين بخاري أو كهربائي.
- تتمتع المنظومات بمستوى آلي يماشى مع طلبات واحتياجات عملائها، حيث تقدم أنظمة نصف أوتوماتيكية أو أوتوماتيكية بالكامل، مزودة بنظام PLC ونظام إشراف متكامل، قادر على تلبية جميع احتياجات إنتاج المشروبات. كما تعد الشركة قادرة على تقديم خطوط جاهزة ودعم العملاء في دراسة العمليات.

