



www.navattagroup.com



GRUPPI DI MISCELAZIONE PRODOTTI SU RICETTA ED IMPIANTI A BATCH



MIXING GROUPS PRODUCTS ON RECIPE AND BATCH SYSTEMS



GROUPES DE MÉLANGE PRODUITS SUR RECETTE ET INSTALLATIONS AU BATCH



GRUPOS DE MEZCLA PRODUCTOS CON RECETA Y INSTALACIONES A BATCH

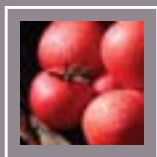
conservare l'esperienza evolversi con energia



NAVATTA GROUP
Food processing s.r.l.

Navatta Group un'azienda in continua espansione

La N.G. nasce nel 1983 forte di esperienze maturate nella meccanica strumentale del Food Processing. Un gruppo giovane in crescente espansione, perchè capace di programmare e di investire in uomini e tecnologie. Oggi il Gruppo Navatta, grazie a strategie che rispecchiano l'intelligenza imprenditoriale e l'esigenza di un completamento del proprio ciclo produttivo, comprende anche il marchio "Dall'Argine Ghiretti", aumentando così la propria organizzazione e la propria competitività.



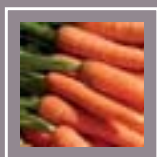
Navatta: A company in constant expansion

N.G. was founded in 1983, already strong with the experience acquired in Food Processing instrumental mechanics. A young group in constant expansion because it is capable of programming and investing in human resources and technologies. Today the Navatta group, thanks to strategies that reflect the entrepreneurial intelligence and the need to complete its production cycle, include also the "Dall' Argine e Ghiretti" trademark, thus increasing its organisation and competitiveness.



Navatta: Une société en expansion permanente

N.G. voit le jour en 1983, forte d'une expérience acquise dans la mécanique instrumentale du secteur de la transformation alimentaire. Un groupe jeune dont la capacité de programmer et d'investir en ressources humaines et technologiques permet une croissance constante. Aujourd'hui, grâce à des stratégies qui reflètent l'intelligence entrepreneuriale et l'exigence de compléter son cycle de production, le groupe Navatta, il inclut aussi la marque "Dall' Argine e Ghiretti", ce qui entraîne une augmentation de son organisation et de sa compétitivité



Navatta: Una empresa en constante expansión

N.G. nace en 1983 con una gran experiencia en mecánica instrumental de Food Processing. Un grupo joven en creciente expansión que es capaz de programar e invertir en personal y el tecnología. Hoy el grupo Navatta, gracias a estrategias que reflejan inteligencia empresarial y a la exigencia de completar el propio ciclo productivo también incluye la marca "Dall' Argine e Ghiretti" aumentando de esta manera su propia organización y competitividad.



IMPIANTI A BATCH

Per la produzione di prodotti formulati su ricetta di alta qualità a base di frutta, pomodoro, vegetali, succhi per beverage.

Con questi impianti si possono ottenere miscele su ricetta di vari prodotti con le varie fasi gestite in automatico da PLC come carico, miscelazione ed osmosi, evaporazione / concentrazione e raffreddamento quando richiesti.



BATCH SYSTEMS

For the production of formulated products on recipe of high quality with a base of fruit, tomato, vegetable, beverage juices.

With these systems, you can obtain blending on recipe of various products, with the various phases managed in automatic from PLC as loading, mixing and osmosis, evaporation / concentration and cooling on demand.

INSTALLATIONS AU BATCH

Pour la production de produits formulés sur recette de haute qualité à la base de fruits, tomate, végétaux, jus pour boissons. Avec ces installations on peut obtenir des mélanges sur recette de produits différents avec les phases différentes gérées en automatique de PLC comme charge, mélange et osmose, évaporation / concentration et refroidissement quand demandé.

INSTALACIONES A BATCH

Para la producción de productos formulados sobre receta de alta calidad a base de fruta, tomate, vegetales, zumos para bebidas. Con estas instalaciones se pueden conseguir mezclas sobre receta de varios productos con las varias fases administradas en automático de PLC como cargo, mezcla y osmosis, evaporación / concentración y enfriamiento cuando requeridos.



IMPIANTI A BATCH

MISCELATORI EVAPORATORI A BOLLE

disponibili con bolle di vario diametro, da 800 a 1.600 mm, con possibilità di lavorare in continuo su più bolle, possibilità di avere il gruppo preconcentratore a circolazione naturale. Capacità di lavoro fino a 6.000 kg/h di acqua evaporata.

MIXERS / PANS EVAPORATORS

available with pans of various diameter, from 800 to 1.600 mm, with possibility to work in continuous on more pans, option to get preconcentrator group with natural circulation . Working capacity: up to 6.000 kg/h of evaporated water.

MÉLANGEURS

EVAPORATEURS AUX BULLES

disponibles avec des bulles de diamètre différent, de 800 aux 1.600 mm, avec de la possibilité de travailler en continu sur plus bulles, possibilité d'avoir le groupe pre concentrateur à circulation naturelle. Capacité de travail jusqu'à 6.000 kg/h d'eau vaporisée.

MEZCLADORES

VAPORIZADORES DE BOLAS

disponibles con bolas de vario diámetro, de 800 a 1.600 mm, con posibilidad de trabajar en continuo sobre más bolas. posibilidad de tener el grupo pre concentrador a circulación natural. Capacidad de trabajo hasta 6.000 kg/h de agua evaporada.





BOLLA DA LABORATORIO O AGRITURISMO

A vapore o corrente elettrica con olio diatermico,
Capacità da 50 a 200 L

PAN FOR LABORATORY OR RURAL TOURISM

At steam or electric power with diathermic oil,
Working capacity: from 50 to 200

BULLE DE LABORATOIRE OU AGRITOURISME

À vapeur ou courant électrique avec huile diathermique,
Capacité de 50 jusqu'à 200 L

BOLA DE LABORATORIO O AGROTURISMO

A vapor o corriente eléctrica con aceite diatérmico,
Capacidad de 50 a 200 L



VASCHE DI MISCELAZIONE AD ASSE ORIZZONTALE CON INTERCAPEDINE A VAPORE

Particolarmente adatte alla miscelazione di prodotti su ricetta anche con fasi e peso specifico differente, agitatori studiati per la miscelazione ed il mantenimento di prodotti in pezzi.
Capacità da 500 a 3.000 L

MIXING TANKS WITH HORIZONTAL AXLE ORIZZONTALE WITH STEAM JACKET

Particularly proper for mixing products on recipe also with phases and different specific weight, agitators studied for mixing and the preserving of products in pieces.
Working capacity: up to 15.000 L

BAC DE MÉLANGE À AIS HORIZONTAL AVEC INTERSTICE À VAPEUR

Particulièrement aptes au mélange de produits sur recette aussi avec des phases et des poids spécifique différent, agitateurs étudiés pour le mélange et l'obtention de produits en bouts.
Capacité de travaille de 500 jusqu'à 3.000 L

TANQUES DE MEZCLA A EJE HORIZONTAL CON INTERSTICIO A VAPOR

Particolarmente aptas a la mezcla de productos sobre receta también con fases y peso específico diferente, agitadores estudiados por la mezcla y el mantenimiento de productos en trozos.
Capacidad de 500 a 3.000 L



SERBATOI DI MISCELAZIONE AD ASSE VERTICALE CON POSSIBILITA' DI INTERCAPEDINE A VAPORE

Adatti in particolar modo per la miscelazione di puree di frutta o pomodoro per l'ottenimento di succhi bevibili come soft drinks nel settore beverage. Capacità fino a 15.000 L

MIXING RESERVOIR WITH VERTICAL AXLE WITH STEAM JACKET

Suitable for the mixing of fruit or tomato purée for the obtainment of drinkable juices as soft drinks in the beverage field.
Working capacity up to 15.000

RESERVOIR DE MÉLANGE À AIS VERTICAL AVEC INTERSTICE À VAPEUR

Aptes en particulier manière pour le mélange de purées de fruits ou tomate pour l'obtention de jus buvables comme soft drinks dans le secteur boissons.
Capacité de travail jusqu'à 15.000 L

TANQUES DE MEZCLA A EJE VERTICAL CON INTERSTICIO A VAPOR

Aptos en particular modo por el miscelazione de puré de fruta o tomate por la obtención de zumos bebibles como soft drinks en el sector bebidas.
Capacidad hasta 15.000 L



IMPIANTI A BATCH A CON SCAMBIATORE A SERPENTINO DI VAPORE ROTANTE

Particolarmente studiati per l'ottenimento di miscele di prodotti di alta qualità, per il mantenimento di colore e proprietà organolettiche degli stessi. **Vantaggi principali:** Alto coefficiente di scambio termico, alto rapporto superficie / volume, bassi tempi di trattamento rispetto a scambiatori tradizionali, forme meccaniche particolarmente curate per il mantenimento della pezzatura ed ottimizzazione del lavaggio. Gestione automatica da PLC di tutte le fasi come carico ingredienti su ricetta, miscelazione / osmosi, riscaldamento, evaporazione / raffreddamento se richiesti. Disponibili in versione atmosferica o sotto vuoto con condensatore a superficie per evaporazione e recupero della condensa. Capacità da 1.000 a 2.500 L

BATCH SYSTEMS WITH EXCHANGER SERPENTINE WITH ROTATING STEAM

Particularly studied for the obtainment of mixtures of high quality products, for the preserving of colour and organoleptic ownership of the same. **Principal advantages:** High coefficient of thermal exchange, high relationship surface / volume, low times of treatment in comparison to traditional exchangers, mechanical forms particularly accurate for the maintenance of the pieces and washing optimization. Automatic management from PLC of all the phases as ingredients loading on recipe, mixing / osmosis, heating, evaporation / cooling on demand. Available in atmospheric version or under vacuum with surface condenser for evaporation and condensates recovery. Working capacity from 1.000 up to 2.500 L

INSTALLATIONS AU BATCH AVEC ECHANGEUR À SERPENTIN DE VAPEUR TOURNANTE

Particulièrement étudiés pour obtenir des mélanges de produits de haute qualité, pour le maintien de couleur et propriété organoleptique des mêmes. **Avantages principaux:** Haut coefficient d'échange thermique, haut rapport surface / volume, bas temps de traitement respecte aux échangeur traditionnels, formes mécaniques particulièrement soignées pour l'entretien des bouts et optimisation du lavage. Gestion automatique de PLC de toutes les phases comme charge ingrédients sur recette, mélange / osmose, chauffage, évaporation / refroidissement si demandé. Disponibles en version atmosphérique ou sous vide avec condensateur à surface pour évaporation et recouvrement de la condense. Capacité de travaille de 1.000 jusqu'à 2.500 L

INSTALACIONES A BATCH CON INTERCAMBIADOR A SERPENTINOS DE VAPOR ROTATORIO

Particolarmente estudiados por la obtención de mezclas de productos de alta calidad, por el mantenimiento de color y propiedades organolépticas de los mismos. **Ventajas principales:** Alto coeficiente de cambio térmico, alta relación superficie / volumen, bajos tiempos de trato con respecto de intercambiadores tradicionales, formas mecánicas particularmente cuidadas por el mantenimiento de los trozos y optimización del lavado. Gestión automática de PLC de todas las fases como cargo ingredientes sobre prescribe, mezcla / osmosis, calefacción, evaporación / enfriamiento si solicitados.. Disponibles en versión atmosférica o bajo vacío con condensador a superficie por evaporación y recuperación del agua de condensación. Capacidad de 1.000 a 2.500 L



IMPIANTI DI MISCELAZIONE E COTTURA CON SCAMBIATORE A CANALE

Adatti a lavorare anche in continuo con prodotti su ricetta che necessitano di infusione con tempi volumi e temperature controllate.

COOKING AND MIXING SYSTEMS WITH CHANNEL EXCHANGER

Suit to working in continuous also with products on recipe that need infusion with times volumes and checked temperatures

INSTALLATIONS DE MELANGE ET CUISSON AVEC ECHANGEUR À CANAL

Adaptes à travailler aussi en continu avec des produits sur recette qu' ont besoin d'infusion avec des temps volumes et températures contrôlées.

INSTALACIONES DE MEZCLA Y COCCIÓN CON INTERCAMBIADOR A CANAL

Conformas a trabajar también en continuo con productos sobre receta que necesitan infusión con tiempos volúmenes y temperaturas controladas



GRUPPO MISCELATORE DINAMICO

Idoneo a miscelare prodotti a base pomodoro o frutta con concentrazione diversa al fine di ottenere un grado Bx di concentrazione prefissato in uscita.

DYNAMIC MIXER GROUP

Fit to mix products with tomato base or fruit with different concentration with the purpose to get a Bx degree of concentration preset in output.

GROUPE MÉLANGEUR DYNAMIQUE

Apte à mélanger des produits à la base de tomate ou fruit avec concentration différente afin d'obtenir un degré Bx de concentration préétabli en sortie.

GRUPO MEZCLADOR DINÁMICO

Idóneo a mezclar productos a base tomate o fruta con concentración diferente para conseguir un grado Bx de concentración prefijado en salida



GRUPPI DI LAVAGGIO, STERILIZZAZIONE RIEMPIMENTO MINITANK ASETTICI

Per il trattamento dei minitank, il loro lavaggio e sanificazione asettica.
Gruppi per il riempimento nei minitank dei prodotti preparati nei precedenti gruppi di miscelazione.

WASHING GROUPS, STERILIZATION, ASEPTIC MINITANK FILLING

For the minitanks treatment, their washing and aseptic sanitification.
Groups for minitanks filling of the prepared products in the preceding groups of mixing.

GROUPES DE LAVAGE, STÉRILISATION, REMPLISSAGE MINITANK ASEPTIQUES

Pour le traitement des minitank, leur lavage et assainissement aseptique.
Groupes pour le remplissage dans les minitank des produits prêts dans les groupes précédents de mélange.

GRUPOS DE LAVADO, ESTERILIZACIÓN, LLENADO MINITANQUES ASÉPTICOS

Por el trato de los minitanques, su lavado y saneamiento aséptico.
Grupos por el llenado en los minitanques de los productos listos en los anteriores grupos de mezcla.



Oltre 5000 mq. di comparto produttivo



NAVATTA GROUP
Food processing s.r.l.



Via Sandro Pertini, 7
43010 Pilastro (Parma) Italy
Tel. +39 0521 630322
Fax +39 0521 639093
info@navattagroup.com



NAVATTA GROUP

Food processing s.r.l.



NAVATTA GIUSEPPE
Macchine per l'industria alimentare e conserviera



Progettazione e produzione macchine per industria alimentare



Dall'Argine & Ghiretti
Impianti di Sterilizzazione e Polpatatura Pomodoro