



www.navattagroup.com



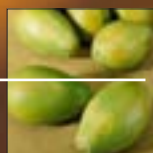
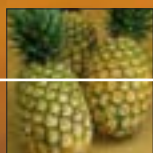
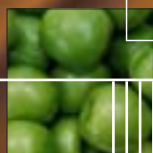
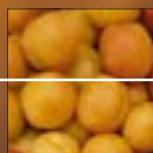
Frutta



FRUIT FRUITS FRUTA



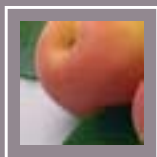
conservare l'esperienza evolversi con energia



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

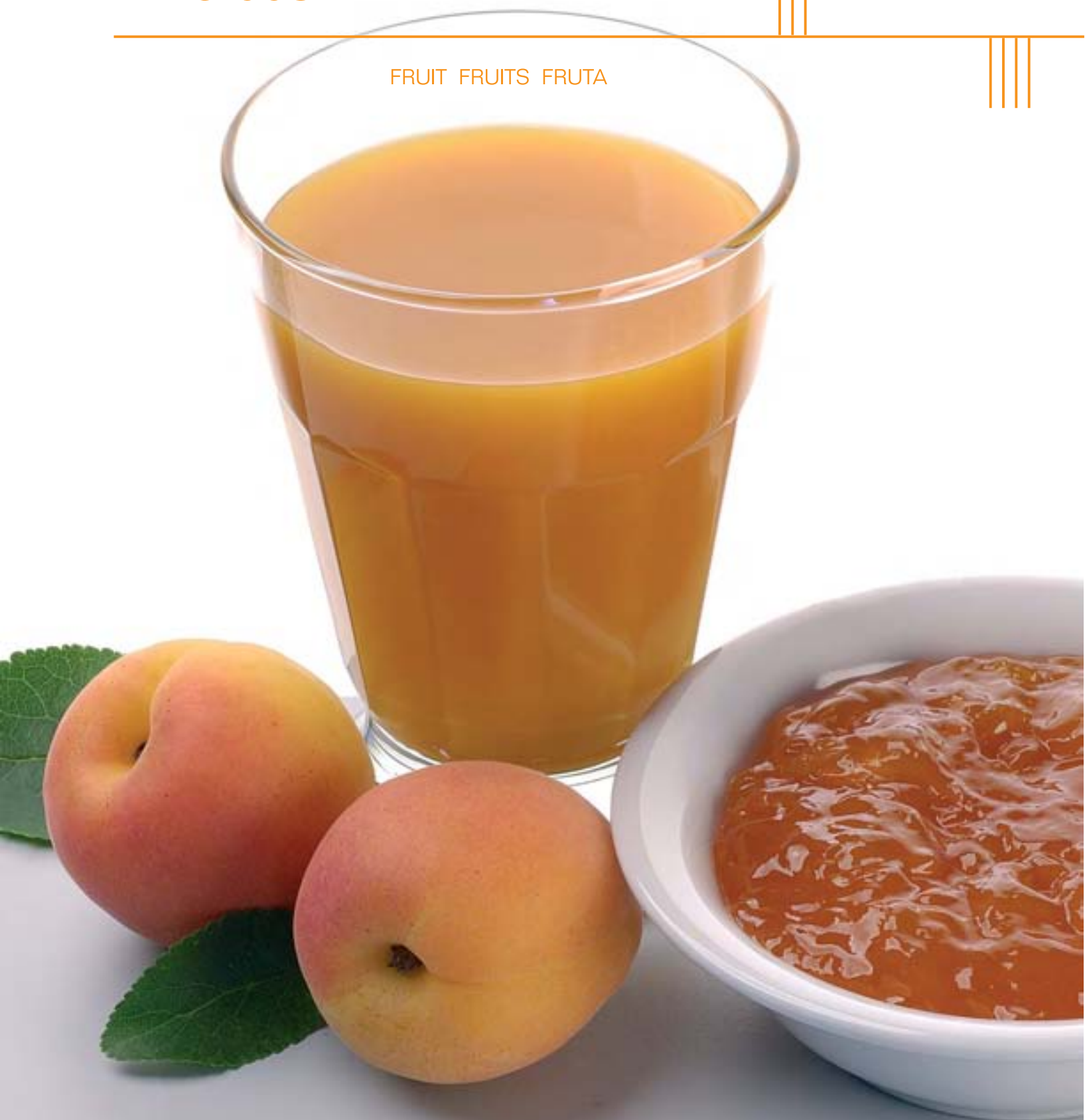
Navatta: Una empresa en constante expansión

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.



Frutta

FRUIT FRUITS FRUTA



RIBALTATORE BINS AUTOMATICO

Capacità lavorativa: 2 bins 300 Kg/min (36 T/h) • 3 bins 300 Kg/min (54 T/h) • 5 bins 300 Kg/min (90 T/h)
AUTOMATIC BINS TIPPER.

Working capacity: 2 bins 300 Kg/min (36 T/h) • 3 bins 300 Kg/min (54 T/h) • 5 bins 300 Kg/min (90 T/h)
CULBUTEUR AUTOMATIQUE BINS.

Capacit  de travail: 2 bins 300 Kg/min (36 T/h) • 3 bins 300 Kg/min (54 T/h) • 5 bins 300 Kg/min (90 T/h)
VOLCADOR AUTOMATICO BINS.

Capacidad de trabajo: 2 bins 300 Kg/min (36 T/h) • 3 bins 300 Kg/min (54 T/h) • 5 bins 300 Kg/min (90 T/h)



TRITURATORE BLOCCHI FRUTTA CONGELATA

Per la frantumazione dei blocchi di frutta surgelata.

CRUSHER. For the frozen fruit blocks crushing.

BROYEUR. Pour le broyage des blocs de fruits surgelés.

TRITURADOR. Por la trituración de los bloques de fruta congelada.



CALIBRATRICE

Per prodotto da destinare alla pelatura. N° 3 calibri regolabili. Capacità di lavoro: fino a 70 T/h.

SIZER. For product destined to peeling. N° 3 adjustable calibres. Working capacity: up to 70 T/h

CALIBREUSE. Pour produit à destiné à l'épluchage. N° 3 calibres réglables. Capacité de travail: jusqu'à 70 T/h

CALIBRADORA. Por producto a destinar a la peladura. Capacidad de trabajo: hasta 70 T/h



VASCA DI LAVAGGIO CON ELEVATORE CON RICIRCOLO D'ACQUA E FILTRO ROTANTE

WASHING TANK PLUS ELEVATOR WITH WATER RECYCLE AND ROTARY FILTER

CUVE DE LAVAGE PLUS ÉLÉVATEUR AVEC RECYCLAGE DE L'EAU ET FILTRE ROTATIVE

TANQUE DE LAVADO CON ELEVADOR CON RETORNO DE AGUA Y FILTRO ROTATORIO



FILTRO SGRIGLIATORE

Portata d'acqua in alimentazione fino a 1500 m³h

SCREEN FILTER

Infeeding water flow rate: 1500 m³h

MACHINE POUR LE FILTRAGE DE L'EAU

Portée d'eau en alimentation jusqu'à 1500 m³h

MAQUINA PARA LA FILTRACIÓN DE AGUA

Gasto de agua en alimentación: hasta 1500 m³h

CERNITA A RULLI

Capacità lavorativa: fino a 60 T/h
ROLLER SORTING TABLE. Working capacity: up to 60 T/h
TRIAGE A ROULEMENTS. Capacité de travail: jusqu'à 60 T/h
SELECCIÓN A ROLLOS. Capacidad de trabajo: hasta 60 T/h



LINEA COMPLETA LAVAGGIO E CERNITA

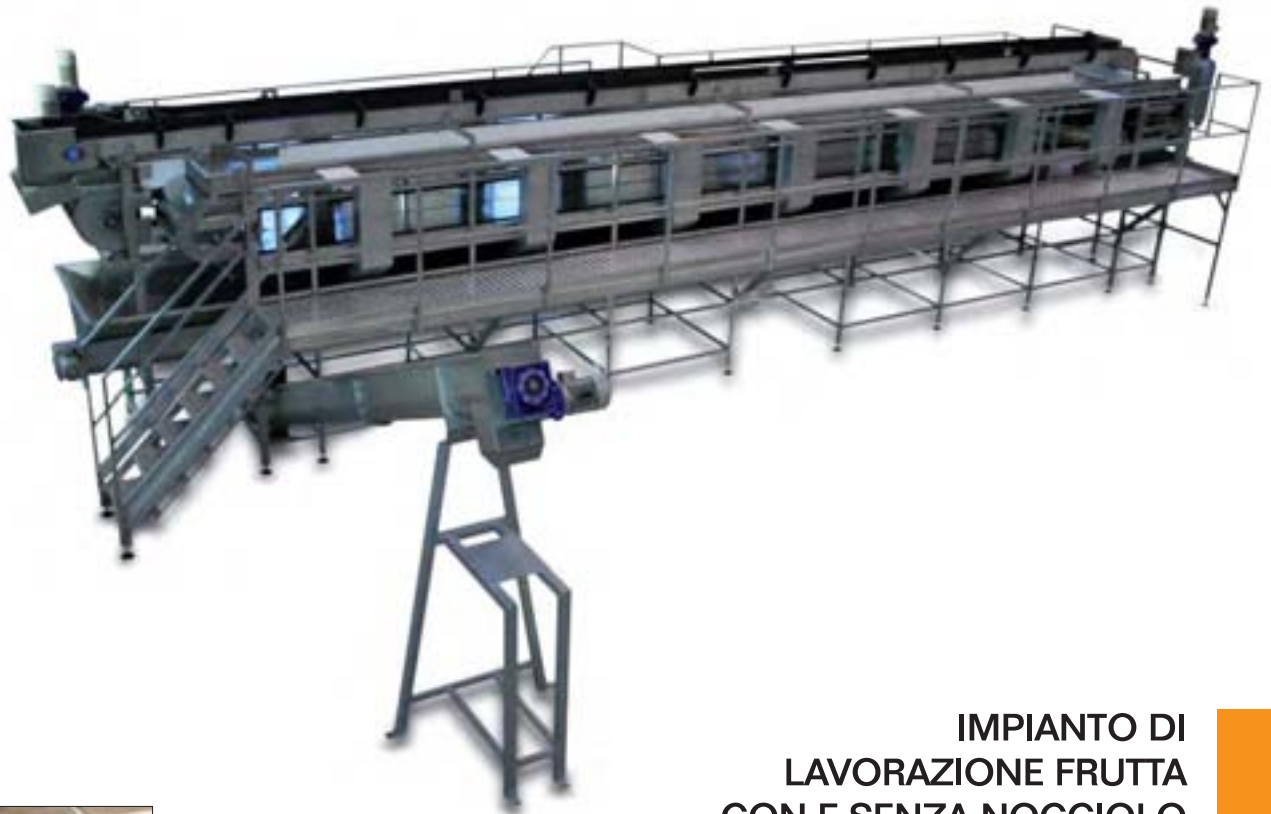
Capacità di lavoro: fino a 60 T/h
COMPLETE LINE WASHING AND SORTING. Working capacity: up to 60 T/h
LIGNE COMPLÈTE LAVAGE ET TRIAGE. Capacité de travail: jusqu'à 60 T/h
LÍNEA COMPLETA LAVADO Y SELECCIÓN. Capacidad de trabajo: hasta 60 T/h





TAVOLO LAVORAZIONE FRUTTA TROPICALE

Ideato per mango e papaia
TROPICAL FRUIT PROCESSING TABLE. Designed for mango and papaya.
TABLE DE TRAVAIL FRUIT TROPICALE. Idée pour mangue et papaye.
MESA DE ELABORACIÓN FRUTA TROPICAL. Ideado por mango y papaya.



IMPIANTO DI LAVORAZIONE FRUTTA CON E SENZA NOCCIOLIO

Capacità lavorativa: fino a 20T/h
**FRUIT PROCESSING UNIT,
WITH AND WITHOUT STONE.**
Working capacity: up to 20 T/h
**INSTALLATION DE PRÉPARATION
DE FRUIT, AVEC ET SANS NOYAU.**
Capacité de travail:jusqu'à 20 T/h
**INSTALACIÓN DE ELABORACIÓN
DE FRUTA, CON Y SIN HUESO.**
Capacidad de trabajo: hasta 20 T/h



DENOCCIOLATRICE
DESTONER
DÉNOYAUTEUSE
DESUHEADORA



DEPOLPATRICE
DEPULPER
DÉPULPEUSE
DESPULPADORA



TRITURATORE A MARTELLI
Capacità di lavoro: da 10 a 30 T/h
HAMMER TRITURATOR
Working capacity: from 10 up to 30 T/h
BROYEUR A MARTEAUX
Capacité de travail : de 10 à 30 T/h
TRITURADOR A MARTILLOS
Capacidad de trabajo: de 10 hasta 30 T/h



CUOCITORE A CANALE
CHANNEL COOKER
CUILLER À CANAL
APARATO DE COCER A CANAL



PELATRICE A SODA
SODA PEELER
ÉPLUCHEUR À SOUDE
PELADORA A SOSA



SPAZZOLATRICE PER MANGO

MANGO BRUSHER
BROSSEUSE POUR LA MANGUE
ACEPILLADORA POR MANGO



GRUPPO ESTRAZIONE PUREA

Ideato per Mango e Papaia
PUREE EXTRACTION GROUP
Designed for Mango and Papaya
GROUPE EXTRACTION PURÉE
Idée pour Mangue et Papaye
GRUPO EXTRACCIÓN PUREA
Ideado por Mango y Papaya



GRUPPI ESTRAZIONE PUREA

Sistema per estrazione della purea a caldo o a freddo senza precedente cottura.

Vantaggi:

Elevata riduzione grado umidità cascami.

Adattabile a più prodotti grazie alle varie possibilità di regolazione della macchina

- N° Pale
- N° Giri
- Foratura setaccio.

Capacità di lavoro: fino a 40 T/h

PUREE EXTRACTION GROUP

Puree extraction system, hot or cold, without any preceding cooking.

Working capacity: up to 15 T/h

Advantages:

Elevate reduction humidity degree wastes.

Adaptable to more products thanks to the various possibilities of the machine regulation as distance

- N° Paddles
- N° revolving
- Sieve perforation

Working capacity: up to 40 T/h

GROUPE EXTRACTION PURÉE

Système pour l'extraction de la purée a chaud ou au froid sans cuisson précédente.

Avantages:

Réduction élevée degré humidité déchets

Adaptable a plusieurs produits grâce à les possibilités différentes de régulation de la machine comme distance pelle-tamis

- N° Pelles
- N° Tours
- Perçage tamise.

Capacité de travail:

jusqu'à 40 T/h

GRUPO EXTRACCIÓN PUREA

Sistema por extracción de la purea en caliente o a frío sin anterior cocción.

Ventajas:

Elevada reducción grado humedad desechos.

Adaptable a más productos gracias a las varias posibilidades de regulación de la máquina como a distancia pala-tamiz

- N° Palas
- N° Vueltas
- Pinchazo tamizo.

Capacidad de trabajo: hasta 40 T/h



GRUPPO PASTORIZAZIONE E CONTROLLO PH PUREA

Capacità di lavoro: fino a 20 T/h

PASTEURIZATION AND PH CONTROL PUREE GROUP

Working capacity: up to 20 T/h

GROUPE PASTEURISATION ET CONTRÔLE PH PURÉE

Capacité de travail: jusqu'à 20 T/h

GRUPO PASTERIZACIÓN Y CONTROL PH PUREA

Capacidad de trabajo: hasta 20 T/h



INATTIVATORI ENZIMATICI ED EVAPORATORI MULTISTADIO

Capacità di lavoro: da 100 a 1.000 T/day

ENZYME INACTIVATION AND MULTISTAGE EVAPORATORS

Working capacity: from 100 up to 1.000 T/day

INACTIVER ENZYMATIQUES HOT BREAK ET EVAPORATEURS MULTIETAGE

Capacité de travail : de 100 à 1.000 T/jour.

INACTIVADORES ENZIMÁTICOS Y EVAPORADORES MULTIESTADIO

Capacidad de trabajo: de 100 a 1.000 T/día.



EVAPORATORE A BOLLE

Ideale per piccole capacità produttive.

Per la preparazione di confetture e preparati su ricetta.

Disponibile in versione da 1 a 5 bolle, con o senza pre-concentratore.

PANS EVAPORATOR

Ideal for small working capacity.

For the preparation of jams, mixing on recipe

Available in version from 1 up to 5 pans,

with or without pre-concentrator.

EVAPORATEUR A BOULLE

Idéal pour petites capacités productives.

Pour la préparation de confitures et prêts sur recette

et préparés sur recette.

Disponibile en version de 1 à 5 bulles,

EVAPORADOR A BURBUJAS

Ideal por pequeñas capacidades productivas.

Por la preparación de confituras y preparaciones con receta.

Disponibile en versión de 1 a 5 burbujas, con o sin pre-concentrador.

SCAMBIATORE DI CALORE TUBOLARE A VAPORE DIRETTO O AD ACQUA SURRISCALDATA

Possibilità di avere moduli tubo in tubo o multitubo a seconda dei prodotti trattati. Adatto al trattamento termico di concentrato di frutta, polpa, cubettato, puree. Capacità di lavoro: fino a 20 T/h

DIRECT STEAM OR OVERHEATED WATER HEAT TUBULAR EXCHANGER

Possibility to get modules tube in tube or multitube according to the treated products. Suitable for the thermal treatment of fruit concentrate, pulp, diced, puree. Working capacity: up to 20 T/h

ECHANGEUR DE CHALEUR TUBULAIRE À VAPEUR DIRECTE OU À EAU SURCHAUFFÉE

Possibilité d'avoir modules tuyau en tuyau ou multituyau selon les produits traités. Adapte au traitement thermique de concentré de fruit, pulpe cubée, purées. Capacité de travail: jusqu'à 20 T/h

INTERCAMBIADOR DE CALOR TUBULAR A VAPOR DIRECTO O A AGUA SOBRECALENTADA

Posibilidad de tener módulos tubo en tubo o multitubo según los productos tratados.

Conforme con el tratamiento térmico de concentrado de fruta, pulpa, cubito, puré

Capacidad de trabajo: hasta 20 T/h



STERILIZZATORE ASETTICO

ASEPTIC STERILIZER
STERILISATEUR ASEPTIQUE
ESTERILIZADOR ASEPTICO



STERILIZZATORE RAFFREDDATORE A SCATOLA ROTANTE

Navatta Group / Dall'Argine & Ghiretti Mod. ST

Lo sterilizzatore a scatola rotante Navatta Group / Dall'Argine & Ghiretti, deriva da decenni di studi ed approfondimenti sperimentati nelle linee di processo, nel campo del trattamento termico atto alla sterilizzazione di vegetali e frutta in pezzi, precedentemente riempiti in scatole in banda stagnata colmata con apposito liquido di governo.

Le qualità e caratteristiche di robustezza, affidabilità e versatilità ai diversi formati, sono da tempo riconosciute ed apprezzate dai clienti utilizzatori, con oltre N°120 installazioni a livello mondiale.

Alcune tra le principali peculiarità e differenze rispetto a macchine di diversa concezione, possono essere riassunte nei punti seguenti.

STRUTTURA E PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

Grazie alle soluzioni adottate la macchina si presenta molto robusta ed affidabile con sistema di trattamento "delicato" a bassa velocità del prodotto al fine di mantenere la migliore pezzatura e qualità del prodotto.

ADEGUAMENTO DEL TRATTAMENTO TERMICO AL PRODOTTO

Una variabile aggiuntiva molto importante che possiamo regolare solo con questa macchina, è il tempo di penetrazione del calore all'interno delle scatole.

Un opportuno sistema di mobilità alternata di piani caldi o freddi in funzione del prodotto, permette di regolare il coefficiente di scambio termico e così il tempo di penetrazione nel prodotto.

VERSATILITA' E FORMATI SCATOLA

Un importante differenza che rende questo progetto unico nel suo genere, è la possibilità di trattare nella stessa macchina scatole di formato diverso.

Così possiamo processare nella stessa macchina, scatole di formato diverso, da 0,5, 1, 3, 5 Kg, con una semplice operazione di riposizionamento di alcuni particolari meccanici.

CONSUMI ENERGETICI E CARATTERISTICHE ECOLOGICHE / AMBIENTALI

Data l'importanza dei costi energetici sempre più determinanti nel processo produttivo, il progetto è stato progressivamente aggiornato da questo punto di vista, ottenendo risultati eccellenti per i bassi utilizzi di vapore, acqua, energia elettrica.

CAPACITA' LAVORATIVA FINO A 1000 cpm formato 1/2 kg



STERILIZER COOLER WITH ROTATING CAN Navatta Group / Dall'Argine & Ghiretti Mod. ST

The sterilizer Navatta Group / Dall'Argine & Ghiretti with rotating can, derives from decades of studies and close examinations experimented in the processing lines, in the field of the thermal treatment for the sterilization of vegetables and fruit in pieces, previously filled in tin cans filled with special under liquid. The qualities and characteristics of robustness, reliability and versatility to the different sizes, have been recognized for a long time and appreciated by the customers, with over N°120 installations all over the world. Some between the principal peculiarities and differences in comparison with machines of different conception can be summarized in the following matters:

STRUCTURE AND OPERATION PRINCIPLE

Thanks to the adopted solutions, the machine seems very strong and reliable with a "soft" treatment system at low speed product with the purpose to maintain the best size and quality of the product.

ADJUSTMENT OF THE PRODUCT THERMAL TREATMENT.

A very important additional variable that we can regulate only with this machine, is the heat penetration time inside the tins.

Suitable system of alternate mobility of warm or cold plans related to the product allows to regulate the coefficient of thermal exchange and then the penetration time into the product.

VERSATILITY AND TIN SIZES.

An important difference that makes this project unique in its kind, is the possibility to treat tins of different size in the same machine. So, we can process in the same machine, tins of different size, from 0,5, 1, 3, 5 Kg, with a simple operation of re-dowel of some mechanicals details.

ENERGETIC CONSUMPTIONS AND ECOLOGICAL / ENVIRONMENTAL CHARACTERISTICS.

As the energetic costs are more and more influential in the productive process, the project has progressively been adjourned by this way, getting excellent results for the lower employments of steam, water, electric energy.

WORKING CAPACITY UP TO 1000 cpm formato 1/2 kg

STERILISATEUR REFROIDISSEUR À LA BOÎTE TOURNANTE Navatta Group / Dall'Argine & Ghiretti Mod. ST

Le stérilisateur à la boîte tournant Navatta Group / Dall'Argine & Ghiretti, dérive de décennies d'études et approfondissements expérimentés dans les lignes de procès dans le champ du traitement thermique, acte à la stérilisation des végétaux et des fruits en bouts précédemment remplis en boîtes en bande étamée, remplie avec liquide spécial de gouvernement.

Les qualités et caractéristiques de robustesse, fiabilité et éclectisme aux différents formats, sont reconnues depuis longtemps et vous appréciées par les clients, avec plus de N°120 installations au niveau mondial.

Quelques-unes entre les principales particularités et différences respecte aux machines de différente conception, elles peuvent être résumées dans les points suivants.

STRUCTURE ET PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Grâce à les solutions adoptées, la machine se présente très robuste et fiable avec système de traitement "délicat" à basse vitesse du produit afin de maintenir le meilleur dimension et qualité du produit.

AJUSTEMENT DU TRAITEMENT THERMIQUE AU PRODUIT

Une variable additionnel très importants que nous pouvons régler seulement avec cette machine, c'est le temps de pénétration de la chaleur à l'intérieur des boîtes.

Un système opportun de mobilité alternée de plates chauds ou froids dans le produit, permet de régler le coefficient d'échange thermique ainsi que le temps de pénétration dans le produit.

ÉCLECTISME' ET FORMÉS BOÎTE

Une importante différence qui rend ce projet unique dans son genre, c'est la possibilité de traiter dans la même machine des boîtes de format différent.

Nous pouvons ainsi élaborer dans la même machine boîtes de format différent, de 0,5, 1, 3, 5 Kg, avec une opération simple de remplacement de quelques détail mécaniques.

CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES ET CARACTÉRISTIQUES ÉCOLOGIQUES / AMBIANTS

Donne l'importance des coûts énergétiques déterminants de plus en plus dans le procès productif, le projet a progressivement été ajourné par ce point de vue, en obtenant des résultats excellents pour les basses jouissances de vapeur, eau, énergie électrique.

CAPACITE' OUVRABLE JUSQU'À 1000 cpm formé 1/2kg

ESTERILIZADOR ENFRIADOR A CAJA ROTATORIO Navatta Group / Dall'Argine & Ghiretti Mod. ST

El esterilizador a caja rotatorio Navatta Group / Dall'Argine & Ghiretti, deriva de décadas de estudios y ahondamientos experimentados en las líneas de proceso, en el campo del trato térmico acto a la esterilización de vegetales y a fruta en trozos llenado anteriormente en cajas en banda estancada llenada con adecuado líquido de gobierno. Las calidades y características de robustez, fiabilidad y versatilidad a los diferentes tamaños, son reconocidas desde hace tiempo y apreciadas por los clientes explotadores, con más de N°120 instalaciones a nivel mundial. Algunos entre las principales peculiaridades y diferencias con respecto de máquinas de diferente concepción, pueden ser resumidas en los puntos siguientes.

ESTRUCTURA Y PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

Gracias a las soluciones adoptadas la máquina se presenta muy robusta y confiable con sistema de tratamiento "delicado" a baja velocidad del producto para mantener el mejor tamaño y calidad del producto.

ADECUACIÓN DEL TRATAMIENTO TÉRMICO AL PRODUCTO

Una variable adicional muy importante que podemos regular sólo con esta máquina, es el tiempo de penetración del calor dentro de las cajas. Un oportuno sistema de movilidad alternada de llanos calentados o fríos en función del producto, permite de regular el coeficiente de cambio térmico y así el tiempo de penetración en el producto.

VERSATILIDAD Y TAMAÑOS CAJA. Una importante diferencia que devuelve este proyecto único en su género, es la posibilidad de tratar en la misma máquina cajas de tamaño diferente. Así podemos procesar en la misma máquina, cajas de tamaño diferente, de 0,5, 1, 3, 5 Kg, con una simple operación de reposicionamiento de algunos particulares mecanicos.

CONSUMOS ENERGÉTICOS Y CARACTERÍSTICAS ECOLÓGICOS / AMBIENTALES.

Da la importancia de los costes energéticos cada vez más determinantes en el proceso productivo, el proyecto ha sido progresivamente puesta al día por este punto de vista, consiguiendo resultados excelentes por los bajos empleos de vapor, agua, energía eléctrica.

CAPACIDAD LABORAL HASTA A 1000 cpm formado 1/2 kg.

PASTORIZZATORE RAFFREDDATORE A TUNNEL

Macchina robusta ed affidabile prodotta in molti esemplari adatta al trattamento termico di prodotti confezionati in banda stagnata, vetro, buste, cartone, plastica. Superfici di lavoro fino a 150 m²

TUNNEL PASTEURIZER COOLER

Strong and reliable machine produced in many exemplary. Suitable for the thermal treatment of products filled in tin plate, glass, envelopes, cases, plastic containers. Working surfaces: up to 150 m²

PASTEURISATEUR REFROIDISSEUR A TUNNEL

Machine robuste et fiable produite en beaucoup d'exemplaires. Adapte au traitement thermique de produits confectionnés en bande étamée, verre, enveloppes, carton, plastique. Surfaces de travail jusqu'à 150 m²

PASTEURIZATOR ENFRIADOR A TUNNEL

Máquina robusta y confiable producida en muchos ejemplares conforma con el tratamiento térmico de productos empaquetados en banda estancada, vidrio, sobres, cartón, plástico. Superficies de trabajo hasta 150 m²





Oltre 5000 mq. di comparto produttivo



NAVATTA GROUP
Food processing s.r.l.

www.navattagroup.com



www.whynotparma.it



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 Polpatura Pomodoro