



www.navattagroup.com



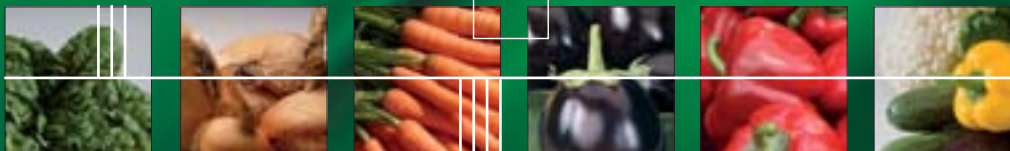
Vegetali



VEGETABLES VÉGÉTAUX VEGETALES



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

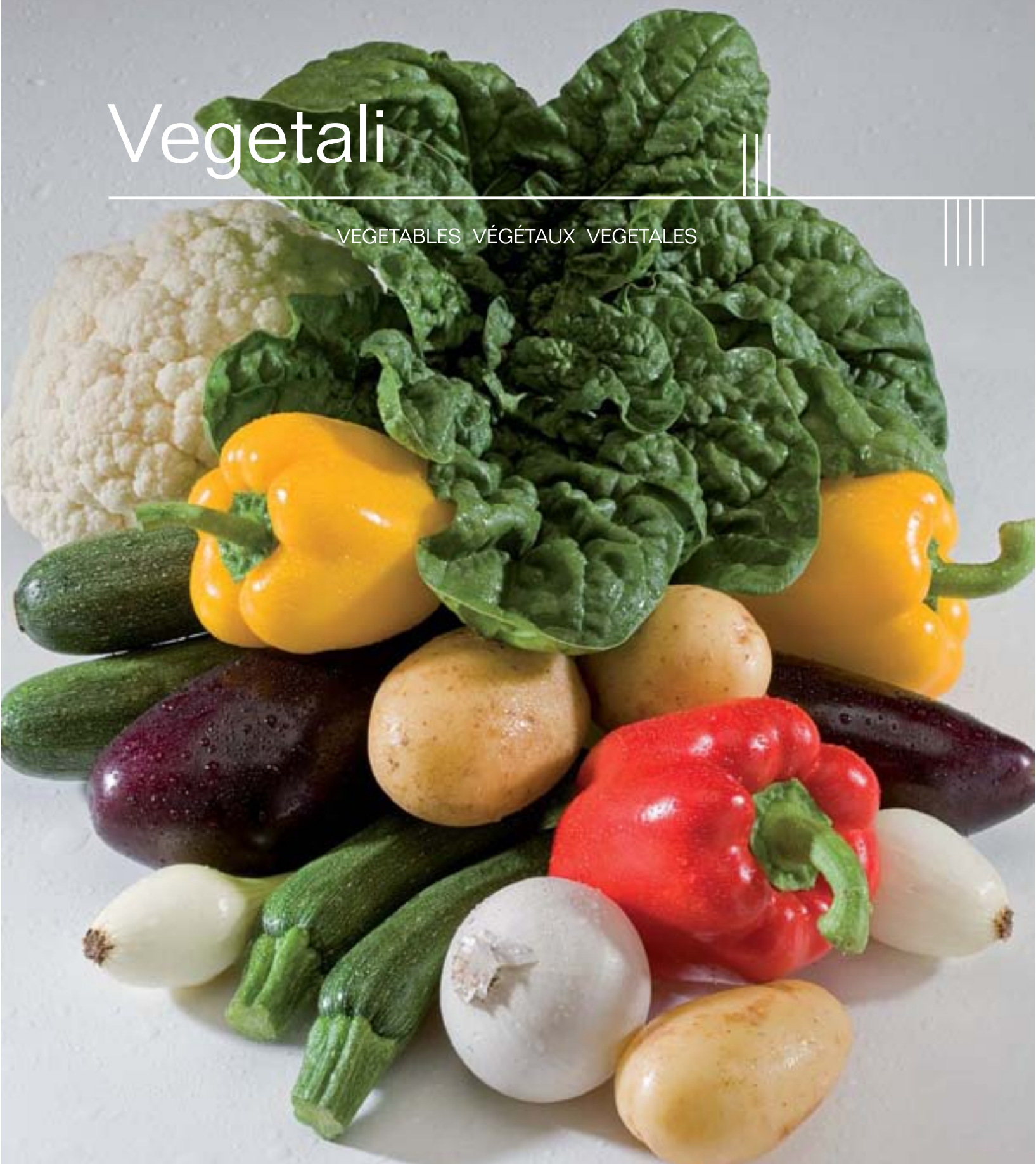
Navatta: Una empresa en constante expansión

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.



Vegetali

VEGETABLES VÉGÉTAUX VEGETALES



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.

Capacité 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)



LAVATRICE PER VEGETALI

Capacità di lavoro: da 500 a 4.000 Kg/h

VEGETABLES WASHER. Working capacity: from 500 up to 4.000 Kg/h

MACHINE À LAVER VÉGÉTAUX. Capacité de travail: de 500 à 4.000 Kg/h

LAVADORA PARA VEGETALES. Capacidad de trabajo: de 500 hasta 4.000 Kg/h



TAVOLO DI TAGLIO VEGETALI

Capacità di lavoro: da 500 a 4.000 Kg/h

VEGETABLES CUTTING TABLE. Working capacity: from 500 up to 4.000 Kg/h

TABLE DE COUPE VÉGÉTAUX. Capacité de travail: de 500 à 4.000 Kg/h

MESA DE CORTE VEGETALES. Capacidad de trabajo: de 500 hasta 4.000 Kg/h





Il dimensionamento della macchina è subordinato alle necessità produttive

Capacità di lavoro: da 300 a 3.000 Kg/h.

The machine dimensioning is subject to the production needs.

Working capacity: from 300 up to 3,000 Kg/h

Le dimensionnement de la machine est subordonné aux nécessités productives.

Capacité de travail: de 300 à 3.000 Kg/h.

El dimensionamiento de la máquina es subordinada a las necesidades productivas.

Capacidad de trabajo: de 300 hasta 3.000 Kg/h



FORNO GRIGLIATORE PER VERDURE IN CONTINUO
CONTINUOUS GRILLER OVEN FOR VEGETABLES
FOUR GRILL À LÉGUMES EN CONTINU
HORNO DE GRILL POR HORTALIZAS EN CONTINUO



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

BLANCHER

Capacità di lavoro: da 6 a 20 T/h.

BLANCHER. Working capacity: from 6 up to 20 T/h

BLANCHER. Capacité de travail de 6 à 20 T/h.

BLANCHER. Capacidad de trabajo: de 6 hasta 20 T/h



CONGELATORE A LETTO FLUIDO

Capacità di lavoro: da 1 a 10 T/h.

IQF FREEZING TUNNEL. Working capacity: from 1 up to 10 T/h

CONGÉLATEUR AU LIT FLUIDE. Capacité de travail: de 1 à 10 T/h

CONGELADOR RAPIDO INDIVIDUAL. Capacidad de trabajo: de 1 hasta 10 T/h



CONGELATORE RAFFREDDATORE A SPIRALE

Capacità di lavoro: da 500 a 3.000 Kg/h.

SPIRAL FREEZING – COOLER

Working capacity: from 500 up to 3.000 Kg/h

CONGÉLATEUR REFRIGÉRISEUR À SPIRALE

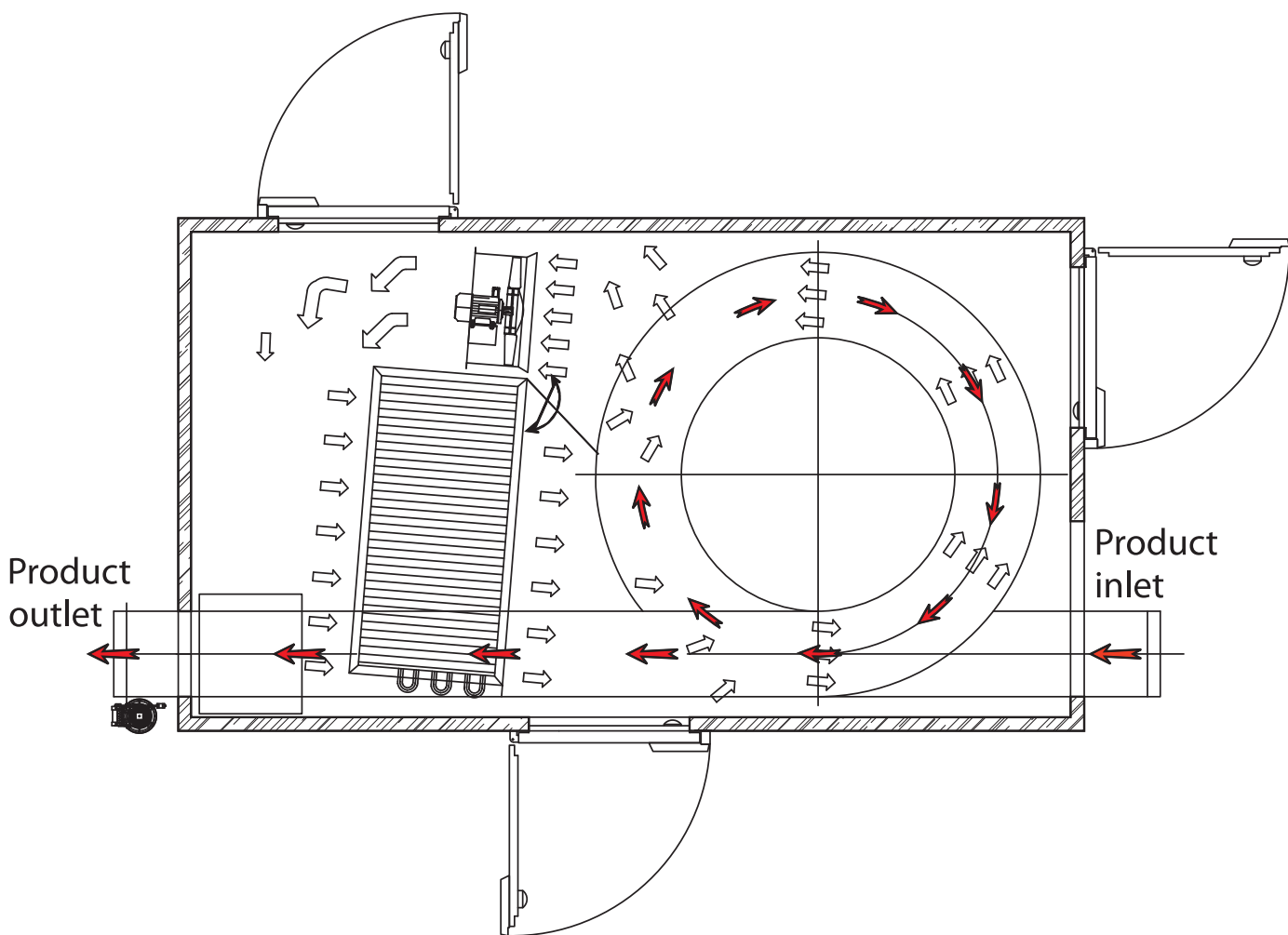
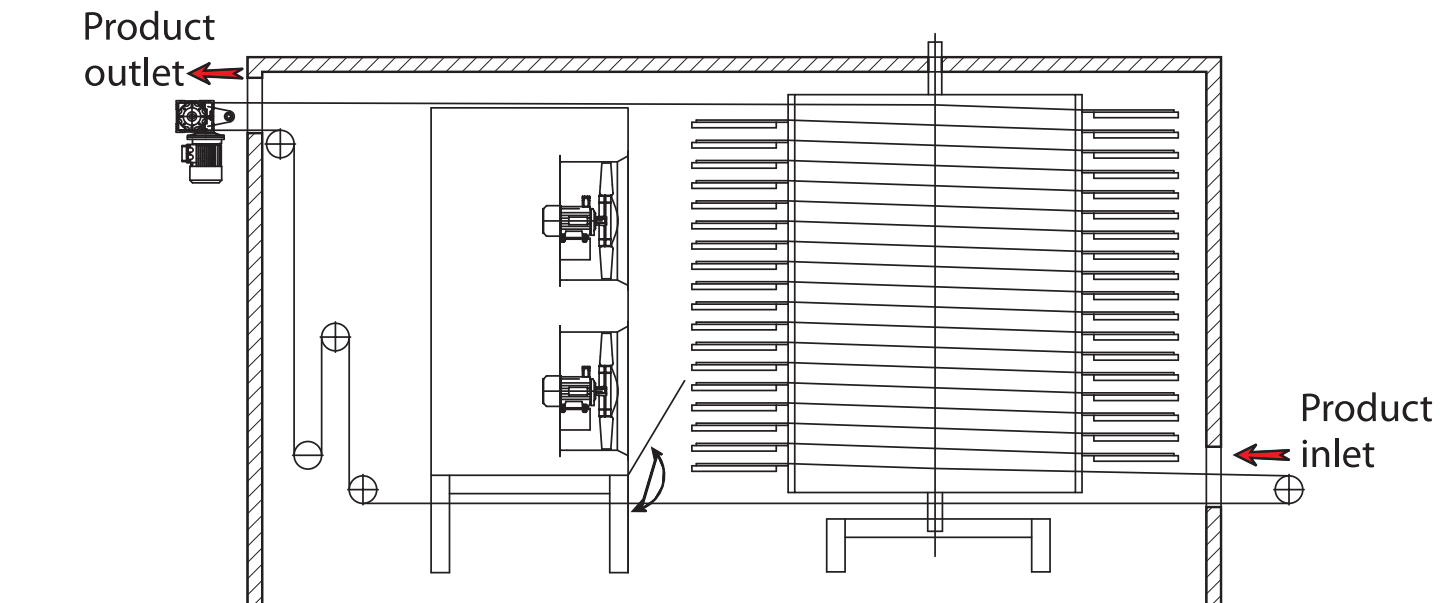
Capacité de travail: de 500 à 3.000 Kg/h.

CONGELADOR ENFRIADOR A SPIRAL

Capacidad de trabajo: de 500 hasta 3.000 Kg/h



odu



CONGELATORE RAFFREDDATORE A SPIRALE

Capacità di lavoro: da 500 a 3.000 Kg/h.

SPIRAL FREEZING – COOLER

Working capacity: from 500 up to 3.000 Kg/h

CONGÉLATEUR REFROIDISSEUR À SPIRALE

Capacité de travail: de 500 à 3.000 Kg/h.

CONGELADOR ENFRIADOR A ESPIRAL

Capacidad de trabajo: de 500 hasta 3.000 Kg/h



PRODUCIAMO MACCHINE PER:

Grigliare, scottare, cuocere, friggere vegetali di tutti i tipi.

WE PRODUCE MACHINES FOR: Grill, cook, fry all kinds of vegetables.

NOUS PRODUISONS MACHINES POUR: Grillér, brûler, cuire, frire végétaux de tous les types.

PRODUCIMOS MÁQUINAS POR: Emparrillar, quemar, cocer, freír vegetales de todos los tipos.





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