

# Lavorazione di frutta e vegetali

*La storia di un gruppo giovane ma in continua espansione che investe da sempre sugli uomini e sulle tecnologie*



- Specializzazione nella sterilizzazione

- Sistema innovativo di rotazione delle scatole in banda stagnata

La società parmense Navatta Group, con sede a Pilastrò, ha acquisito il marchio, i brevetti e i disegni dell'azienda Dell'Argine & Ghiretti, dalla quarantennale esperienza, operando, tra l'altro, lo sviluppo della macchina più rappresentativa della gamma, lo sterilizzatore a scatole rotanti con sistema a rotolamento, unitamente al modello più classico, conosciuto in tutto il mondo.

Dell'Argine & Ghiretti si è specializzata nel tempo nella produzione di scatole a banda stagnata, istituendo il concetto tecnologico della rotazione assiale delle scatole per il quale, il senso di rotazione dei contenitori viene alternato continuamente e costantemente, assicurando il rimescolamento del prodotto e quindi lo scambio termico nel tempo e condizioni più brevi, sia per la fase di ri-

scaldamento (sterilizzazione), sia per il raffreddamento.

La linea di produzione Dall'Argine & Ghiretti comprendeva anche altre macchine tra cui il tunnel di pastorizzazione e la polpatrice.

Poi l'azienda ha chiuso e marchi, brevetti e disegni sono stati acquisiti dalla società Navatta Group, che dal 1983, produce macchine per la trasformazione di frutta e di vegetali.

La crescita e l'esperienza di quest'impresa, le hanno permesso di costruire tutte le macchine che compongono le linee di processo. E' stata quindi naturale la necessità di completare le linee di produzione con la sterilizzazione dei prodotti confezionati in scatole in banda stagnata.

Tra le macchine più significative di Navatta Group, ci sono: la cubettatrice di

conservazione della frutta e dei vegetali. Soluzioni finalizzate a dare una valida risposta alle crescenti e diversificate esigenze del settore agro industriale che, giorno dopo giorno, richiede sempre maggiore qualità nel prodotto finito ed una sempre migliore ottimizzazione produttiva. Con notevole impegno è stata avviata anche la neo-

zione applicate dalla Navatta Group alle nuove macchine D&G, hanno trovato un immediato riscontro nella costruzione di questo nuovo sterilizzatore che attualmente lavora nello stabilimento di Thay Sun, in Mongolia (Cina), che dopo aver acquistato tre macchine della precedente generazione, valutate le prestazioni e presa visione delle variazioni apportate, hanno optato per quello di ultima generazione con risultati più che soddisfacenti.

Gli studi, l'applicazione di nuove idee costruttive e di nuovi materiali, aggiunti alle macchine super collaudate come i rinomati sterilizzatori D&G, hanno permesso di ottimizzare sia i consumi, sia la produttività. Le nuove idee ed i concetti di costruzione, hanno orientato i tecnici verso l'utilizzo di materiali completamente in acciaio inox, durante la realizzazione della struttura in tutti i suoi componenti, a differenza dei modelli precedenti realizzati per la maggior parte di ferro.

L'eliminazione di alcuni componenti che caratterizzano la macchina tradizionale, ha così reso possibile una sensibile riduzione dei costi di manutenzione.

Durante il collaudo e l'inizio del processo produttivo, nello stabilimento cinese, il nuovo sterilizzatore ha dato immediatamente alcuni positivi riscontri sia per quanto riguarda la produttività, sia per la funzionalità.

struzione della rete commerciale della D&G, che dopo un anno e mezzo, ha generato il primo importante ordine, per di più all'estero, in Cina.

La campagna della trasformazione del pomodoro del 2002, ha visto quindi operare un nuovo sterilizzatore a scatole rotanti, con i due marchi Navatta Group e Dell'Argine & Ghiretti in affiancamento.

Le prerogative di costru-

