



NAVATTA GROUP
Food Processing S.r.l.

VEGETABLE AND FRUIT **FORMULATES** Processing Lines



Navatta Group, an expanding Company

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 in crescente espansione, perchè capace di programmare e di investire in risorse umane 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 i marchi "Dall'Argine Ghiretti", "Mova", "Metro International", "Ghizzoni", aumentando così la propria organizzazione e la propria competitività.

Navatta Group: An expanding Company

N.G. was founded in 1983, already strong with the experience acquired in Food Processing instrumental mechanics. A 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 Ghiretti", "Mova", "Metro International", "Ghizzoni" trademarks, thus increasing its organisation and competitiveness.

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 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 inclut aussi les marques "Dall'Argine Ghiretti", "Mova", "Metro International", "Ghizzoni", ce qui entraîne une augmentation de son organisation et de sa compétitivité.

Navatta Group: Una empresa en constante expansión

N.G. nace en 1983 con una gran experiencia en mecánica instrumental de Food Processing. Un grupo en creciente expansión que es capaz de programar e invertir en personal y 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 Ghiretti", "Mova", "Metro International", "Ghizzoni", aumentando de esta manera su propia organización y competitividad.



OUR BRANDS



Dall'Argine & Ghiretti
Impianti di Sterilizzazione e Polpatura Pomodoro

MOVA
Progettazione e produzione macchine per industria alimentare



Food processing equipment

GHIZZONI ETORE



METRO

VEGETABLE AND FRUIT FORMULATES

Processing Lines

GRUPPO SVUOTAMENTO E PRESSAGGIO SACCHI.....	4
UNITÀ DI PRESSAGGIO SACCHI ASETTICI.....	4
POMPA SVUOTAFUSTI A BASE ROTANTE.....	4
GRUPPO DI DISSOLUZIONE.....	5
GRUPPO DI PREPARAZIONE E DOSAGGIO INGREDIENTI.....	5
BACINELLE DI COTTURA RIBALTABILI CON MISCELATORE.....	6
BRASIERE.....	6
VASCHE DI MISCELAZIONE AD ASSE ORIZZONTALE CON INTERCAPEDINE A VAPORE.....	7
SERBATOI DI MISCELAZIONE AD ASSE VERTICALE CON POSSIBILITÀ DI INTERCAPEDINE A VAPORE.....	8
IMPIANTI DI MISCELAZIONE E COTTURA CON SCAMBIATORE A CANALE.....	9
GRUPPO DI MISCELAZIONE DINAMICO.....	9
NAVCUTTER.....	10
BRASIERE SEMI-RIBALTABILI A FONDO PIANO CON AGITATORE VERTICALE PER ROSOLATURA – COTTURA.....	11
LINEA DI PREPARAZIONE BABY FOOD.....	11
SISTEMI DI TRITURAZIONE E DECONGELAMENTO BLOCCHI E FUSTI CONGELATI	12
LINEA FRANTUMAZIONE BLOCCHI CONGELATI DI FRUTTA.....	13
LINEA TRATTAMENTO FRUTTA DA SURGELATO E DA FRESCO.....	14
UNITÀ DI LAVAGGIO IMPIANTO.....	15
IMPIANTI DI FORMULAZIONE A BOLLE COMPLETI PER LA PREPARAZIONE DI SALSE, MARMELLATE E BABY FOOD.....	16
RIEMPITRICE A PISTONI ROTATIVA MOD. PF30.....	17
EVAPORATORE-MISCELATORE SOTTOVUOTO A SERPENTINO ROTANTE PER LA PRODUZIONE DI SALSE E MARMELLATE.....	18
IMPIANTO A SERPENTINO ROTANTE PER MISCELARE, CUOCERE, EVAPORARE E STERILIZZARE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE E FARMACEUTICA.....	19
GRUPPO DI DISAERAZIONE, PASTORIZZAZIONE E RAFFREDDAMENTO.....	20
SCAMBIATORI DI CALORE TUBOLARE A VAPORE O AD ACQUA SURRISCALDATA (RIEMPIMENTO A CALDO).....	20
PASTORIZZATORE RAFFREDDATORE A TUNNEL A 1 o 2 PIANI	21
SISTEMA A SPIRALE PER IL MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA E RAFFREDDAMENTO MOD. TYPHOON	22
PASTORIZZATORE RAFFREDDATORE A SPIRALE MOD. TYPHOON ALL IN ONE.....	23

GRUPPO SVUOTAMENTO E PRESSAGGIO SACCHI

ASEPTIC BAG EMPTING AND PRESSING GROUP
GROUPE VIDAGE ET PRESSAGE SACS
GRUPO VACIADO Y PRENSADO SACOS



PINZA
per sollevare i sacchi asettici.

GRIPPER
to lift aseptic bags.

PINCE
pour soulever les sacs aseptiques.

PINZA
para elevar las bolsas asépticas.



UNITÀ DI PRESSAGGIO SACCHI ASETTICI

ASEPTIC BAGS PRESSING UNIT
UNITÉ DE PRESSAGE DES SACS ASEPTIQUES
UNIDAD DE PRENSADURA SACOS ASEPTICOS



POMPA SVUOTAFUSTI A BASE ROTANTE

ROTARY BASE EMPTYING PUMP
POMPE VIDE FÛTS À BASE ROTATIVE
BOMBA DE VACIADO BIDONES CON BASE ROTANTE



GRUPPO DI DISSOLUZIONE

DISSOLUTION GROUP
GROUPE DE DISSOLUTION
GRUPO DE DISOLUCIÓN



GRUPPO DI PREPARAZIONE E DOSAGGIO INGREDIENTI

INGREDIENT MIXING AND DOSING GROUP
GROUPE DE MÉLANGE ET DE DOSAGE DES INGRÉDIENTS
GRUPO DE MEZCLA Y DOSIFICACIÓN DE INGREDIENTES



BACINELLE DI COTTURA RIBALTABILI CON MISCELATORE

TILTING COOKING PANS WITH MIXER
BASSIN DE CUISSON INCLINABLES AVEC MÉLANGEUR
BACINAS DE COCCIÓN BASCULANTES CON MEZCLADOR



Optional

Possibilità di addizione ingredienti in modo automatico

Optional

Automatic addition ingredients

Optionnel

Possibilité d'ajouter automatiquement les ingrédients

Optional

Posibilidad de adición de los ingredientes de manera automática



BRASIERE

BRAISING PANS
BRAISIERES
SARTENES



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 e l'integrità dei 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 POSSIBILITÀ DI INTERCAPEDINE A VAPORE

Adatti in particolar alla 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 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

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

INSTALLATIONS DE MÉLANGE ET CUISSON AVEC ECHANGEUR À CANAL

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

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 DI MISCELAZIONE 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



NAVCUTTER

Triturazione, cottura, miscelazione, evaporazione atmosferica e sottovuoto. La soluzione ideale e flessibile per le cucine industriali. Possibilità di alimentazione con vagonetti per prodotti solidi e con conta - litri per tutti i prodotti liquidi. La macchina può essere personalizzata in base alle esigenze del Cliente.

Grinding, cooking, mixing, atmospheric and under vacuum evaporation.

The ideal and flexible solution for industrial kitchens. Feeding with carts for solid products and flow - meters for all liquid products. The machines can be personalized as for Customer request.

Broyage, cuisson, mélange, évaporation atmosphérique et sous vide.

La solution idéale et flexible pour les cuisines industrielles. Possibilité d'alimentation avec chariot pour produits solides et avec compte-litres pour tous les produits liquides. La machine peut être personnalisée selon les exigences du Client.

Trituración, cocción, mezcla, evaporación atmosférica y bajo vacío. La solución ideal y flexible para las cocinas industriales. Posibilidad de alimentación con vagonetes para productos sólidos y con cuentalitros para todos los productos líquidos. La máquina puede ser personalizada según las necesidades del Cliente.

PRODOTTI AD ALTA VISCOSITÀ: marmellate, creme salate e dolci, glasse, yogurt

HIGH VISCOSITY PRODUCTS: jams, salted and sweet creams, icings, yogurts.

PRODUITS À HAUTE VISCOSITÉ: confitures, crèmes salées et sucrées, glaçures, yogourt

PRODUCTOS DE ALTA VISCOSIDAD: mermeladas, cremas saladas y dulces, glaseado, yogurt

PRODOTTI CON PEZZI E LIQUIDI: zuppe, minestrone, risotti, frutta candita

LIQUID PRODUCTS AND WITH PIECES: soups, minestrone, risotto, candied fruit

PRODUITS AVEC PIÈCES ET LIQUIDES: soupes, soupes aux légumes, plats de riz, fruits confits

PRODUCTOS CON TROZOS Y LÍQUIDOS: sopas, sopas de verduras, risotto, fruta confitada



Vagonetto d'alimentazione con elevatore

Feeding cart with elevator

Carro de alimentación con ascensor

Chariot d'alimentation avec ascenseur



**BRASIERE SEMI-RIBALTABILI A FONDO PIANO CON AGITATORE VERTICALE
PER ROSOLATURA – COTTURA**

**OVERTUNABLE FLAT BOTTOM BRATTS WITH VERTICAL STIRRER
FOR BROWING – COOKING**

**ASADOR – COCEDOR SEMIVOLCADOR DE FONDO PLANO CON AGITADOR VERTICAL
PARA TUESTE - COCCIÓN**

BRAISEUSE SOULEVABLE A FOND PLAT AVEC AGITATEUR VERTICAL SOULEVABLE



LINEA DI PREPARAZIONE BABY FOOD

BABY FOOD PREPARATION LINE

LÍNEA DE PREPARACIÓN “BABY FOOD”

LIGNE DE PREPARATION POUR “BABY FOOD”



SISTEMI DI TRITURAZIONE E DECONGELAMENTO BLOCCHI E FUSTI CONGELATI

Per la frantumazione dei blocchi di frutta surgelata.

CHOPPING SYSTEMS AND FROZEN BLOCKS AND DRUMS THAWING

for the frozen fruit blocks crushing.

SYSTÈMES DE BROyage ET DÉGEL DES FûTS ET DES BLOCS CONGELÉS

pour le broyage des blocs de fruits surgelés.

SISTEMAS DE TRITURACIÓN Y DESCONGELADO DE BLOQUE PARA BIDONES CONGELADOS

por la trituración de los bloques de fruta congelada.

Frantumatore speciale IQF progettato per non rompere i pezzi di frutta. Capacità fino a 10 t/h.

Special IQF ice crusher designed to prevent breaking of fruit pieces.
Capacity until 10 t/h.

Broyeur spécial IQF conçu pour ne pas casser les morceaux de fruits.
Capacité jusqu'à 10 t/h.

Destronzadora especial IQF que evita romper el trozo de fruta.
Capacidad hasta 10t/h.

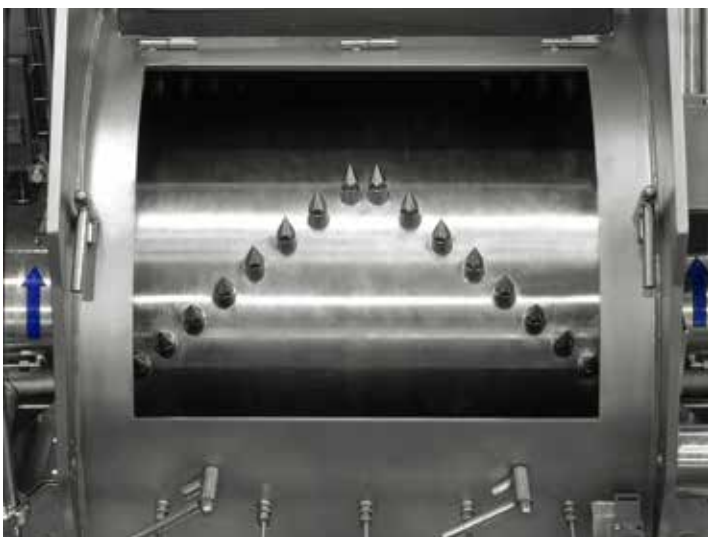
Sistema di regolazione

Regulation system
Système de réglage
Sistema de regulación



LINEA FRANTUMAZIONE BLOCCHI CONGELATI DI FRUTTA

FRUIT FROZEN BLOCKS CRUSHING LINE
LIGNE DE CONCASSAGE DE BLOCS FRUITS
LÍNEA DE BLOQUE DE FRUTAS CONGELADAS



LINEA TRATTAMENTO FRUTTA DA SURGELATO E DA FRESCO

Capacità di lavoro: 10 T/h

FRUIT TREATMENT LINE FROM FROZEN AND FRESH PRODUCT

Working capacity: 10 T/h

LIGNE TRAITEMENT DES FRUITS SURGELÉS ET FRAIS

Capacité de travail: 10 T/h

LÍNEAS PARA EL TRATAMIENTO DE FRUTA TANTO CONGELADA COMO EN FRESCO

Capacidad de trabajo: 10 T/h

LINEA DECONGELAMENTO FRUTTA DA "BAG IN DRUM" FROZEN FRUIT "BAG IN DRUM" CRUSHING AND DEFROSTING LINE LIGNE POUR DÉCONGELER FRUITS "BAG IN DRUM" LÍNEA DESCONGELADO FRUTA DE BOLSA EN TAMBOR



LINEA DECONGELAMENTO FRUTTA DA BLOCCHI DI GHIACCIO FRUIT ICE SLABS DEFROSTING LINE LIGNE DECONGÉLATION FRUITS EN BLOCS DE GLACE LINEA DESCONGELADO DE FRUTA CONGELADA EN BLOQUE



UNITÀ DI LAVAGGIO IMPIANTO

CIP SYSTEMS

SYSTÈMES DE LAVAGE

SISTEMAS DE LAVADO



IMPIANTI DI FORMULAZIONE A BOLLE COMPLETI PER LA PREPARAZIONE DI SALSE, MARMELLATE E BABY FOOD

COMPLETE “BOULE” FORMULATION PLANTS TO PREPARE SAUCES, JAMS AND CANDIED FRUIT
INSTALLATIONS DE FORMULATION À “BOULES” COMPLÈTES POUR LA PRÉPARATION
DE SAUCES, DES CONFITURES ET ALIMENTS POUR BÉBÉS

EQUIPOS DE FORMULADO A “BOLAS” COMPLETOS PARA LA PREPARACIÓN DE SALSAS, MARMELADAS Y BABY FOOD



Bolle di cottura ed evaporazione con agitatore verticale con possibilità di lavorare sottovuoto o a pressione atmosferica
Cooking and evaporation “boule” with vertical agitator. Possibility to work under vacuum or at atmospheric pressure
Boules de cuisson et évaporation avec agitateur vertical avec possibilité de travailler sou vide ou pression atmosphérique
Bolas de cocción y evaporación con agitador vertical con posibilidad de trabajar bajo vacío o a presión atmosférica



RIEMPITRICE A PISTONI ROTATIVA MOD. PF30

Macchina idonea al riempimento volumetrico di contenitori in vetro e banda stagnata con prodotti più o meno viscosi e con pezzi.
volumi di riempimento compresi tra 100 ml e 1100 ml
Dimensioni minime e massime contenitori: diametro 40-110 mm altezza 38-280 mm.
Velocità 1.000-30.000 contenitori / ora.

NEW



ROTARY PISTON FILLER MOD. PF30

Machine suitable for the volumetric filling of glass and tinplate containers with more or less viscous products and pieces.
Filling volumes ranging from 100 ml to 1100 ml. Minimum and maximum dimensions of containers: diameter 40-110 mm height 38-280 mm. Speed 1.000-30.000 containers per hour.

REMPLISSEUR A PISTON ROTATIF MOD. PF30

Machine adaptée au remplissage volumétrique de récipients en verre et en fer blanc avec des produits et des morceaux plus ou moins visqueux. Volumes de remplissage allant de 100 ml à 1100 ml. Dimensions minimum et maximum des conteneurs : diamètre 40-110 mm hauteur 38-280 mm. Vitesse 1 000 à 30 000 conteneurs par heure.

LLENADORA DE PISTON ROTATIVO MOD. PF30

Máquina apta para el llenado volumétrico de envases de vidrio y hojalata con productos y piezas más o menos viscosos. Volúmenes de llenado que van desde 100 ml hasta 1100 ml. Dimensiones mínimas y máximas de los contenedores: diámetro 40-110 mm altura 38 280 mm. Velocidad 1.000-30.000 envases por hora.

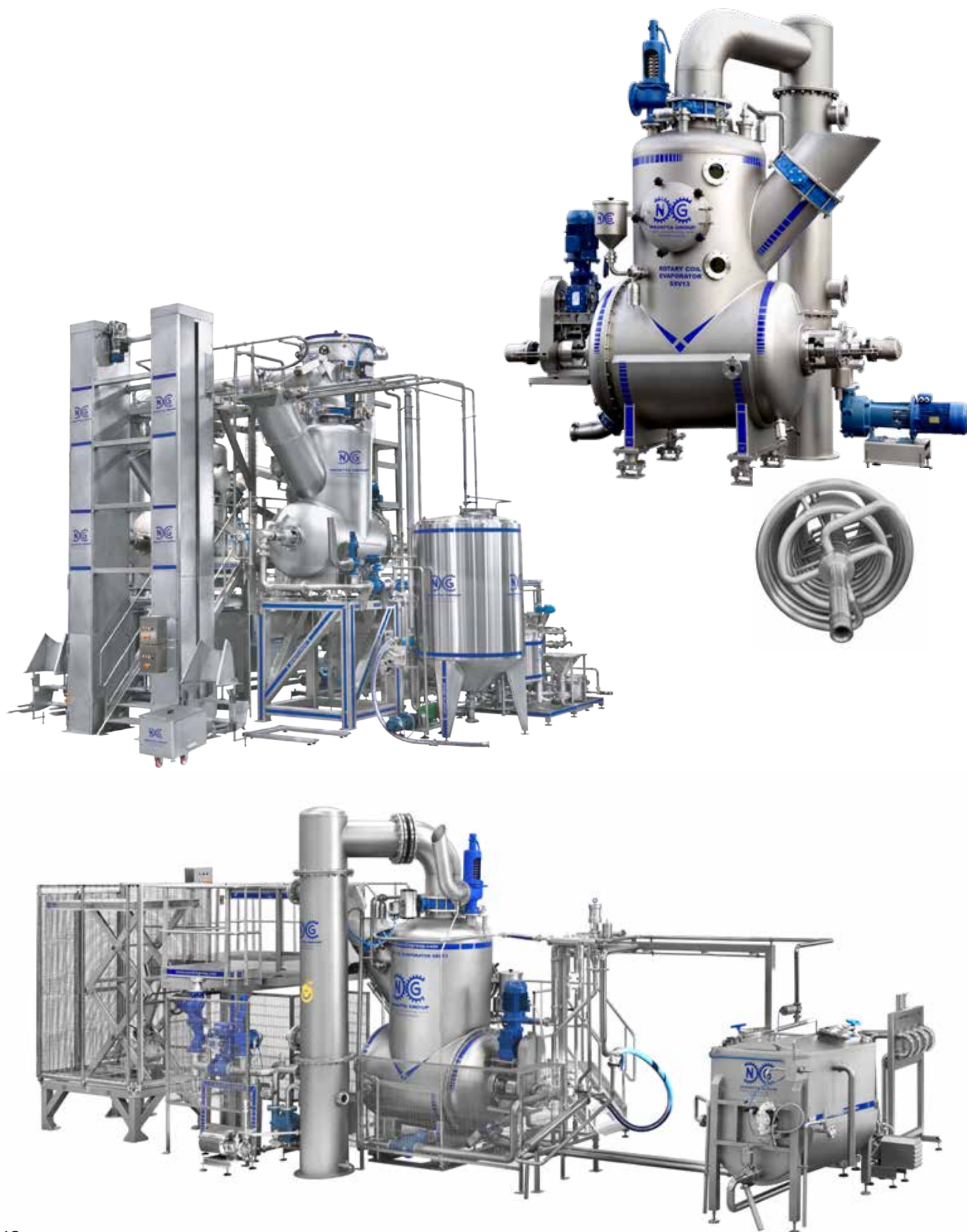


EVAPORATORE-MISCELATORE SOTTOVUOTO A SERPENTINO ROTANTE PER LA PRODUZIONE DI SALSE E MARMELLATE.

VACUUM ROTARY COIL EVAPORATOR-MIXER FOR SAUCES AND JAMS PRODUCTION

MÉLANGEUR - ÉVAPORATEUR SOUS VIDE AVEC ÉCHANGEUR DE CHALEUR À SERPENTINE DE VAPEUR ROTATIVE

EVAPORADOR-MEZCLADOR BAJO VACÍO CON SERPENTÍN GIRATORIO PARA LA PRODUCCIÓN DE SALSAS Y MERMELADAS.



**IMPIANTO A SERPENTINO ROTANTE PER MISCELARE, CUOCERE, EVAPORARE E STERILIZZARE
NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE E FARMACEUTICA**

**ROTARY COIL MIXING – COOKING-EVAPORATING – STERILIZING SYSTEM FOR FOOD AND
PHARMACEUTICAL INDUSTRY**

**USINE SERPENTINE ROTATIVE POUR MÉLANGER, CUIRE, ÉVAPORER ET STÉRILISER DANS
L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE ET PHARMACEUTIQUE**

**PLANTA SERPENTINA ROTATIVA PARA MEZCLAR, COCINAR, EVAPORAR Y ESTERILIZAR EN LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA Y FARMACÉUTICA**



GRUPPO DI DISAERAZIONE, PASTORIZZAZIONE E RAFFREDDAMENTO

DEAERATION, PASTEURIZATION, COOLING GROUP
GROUPE DE DÉSAÉRATION, PASTEURISATION ET REFROIDISSEMENT
GRUPO DESAIREADOR, PASTEURIZADOR Y DE ENFRIAMIENTO



SCAMBIATORI DI CALORE TUBOLARE A VAPORE O AD ACQUA SURRISCALDATA (RIEMPIMENTO A CALDO)

Possibilità di avere moduli tubo o multitubo a seconda dei prodotti trattati. Adatto al trattamento termico di concentrato di pomodoro, polpa cubettato, sughi pronti.

STEAM OR OVERHEATED WATER HEAT TUBULAR EXCHANGERS (HOT FILLING)

Possibility to get modules tube in tube or multitube according to the treated products. Suitable for the thermal treatment of tomato concentrate, pulp, diced, ready juices.

ECHANGEURS DE CHALEUR TUBULAIRE À VAPEUR OU À EAU SURCHAUFFÉE (REMPLISSAGE À CHAUD)

Possibilité d'avoir des modules tuyau en tuyau ou multituyau selon les produits traités. Adapte au traitement thermique de concentré de tomate, pulpe cubée, jus prêts.

INTERCAMBIADOR DE CALOR TUBULARES A VAPOR O A AGUA SOBRECALENTADA (LLENADO EN CALIENTE)

Posibilidad de tener módulos tubo en tubo o multitubo según los productos tratados.
Conforme con el tratamiento térmico de concentrado de tomate, pulpa cubito, jugos listos.



PASTORIZZATORE RAFFREDDATORE A TUNNEL A 1 o 2 PIANI

Adatta al trattamento termico di prodotti confezionati in banda stagnata, vetro, buste, cartone, plastica.

TUNNEL PASTEURIZING COOLER

Suitable for the thermal treatment of products filled in tin plate, glass, envelopes, cases, plastic containers.

PASTEURISATEUR REFROIDISSEUR À TUNNEL

Adapte au traitement thermique de produits confectionnés en bande étamée, verre, enveloppes, carton, plastique.

PASTEURIZADOR ENFIADOR A TÚNEL

Conforma con el tratamiento térmico de productos empaquetados en banda estancada, vidrio, sobres, cartón, plástico.



SISTEMA A SPIRALE PER IL MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA E RAFFREDDAMENTO MOD. TYPHOON

Per prodotti in confezioni rigide e flessibili – trattamento ad acqua o ad aria.

SPIRAL SYSTEM FOR TEMPERATURE MAINTENANCE AND COOLING MOD. TYPHOON

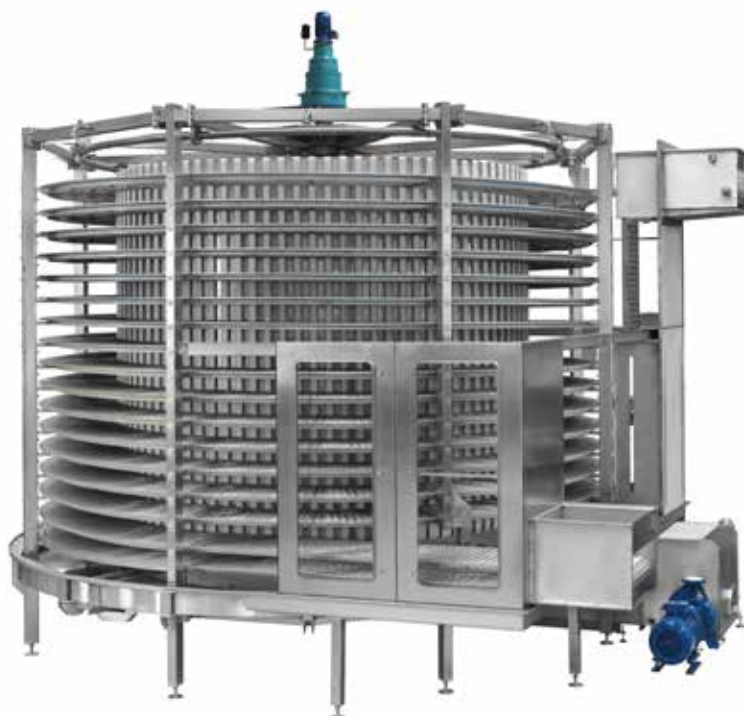
for products in flexible or rigid packaging - water or air treatment.

SYSTÈME SPIRALE POUR LE MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE E REFROIDISSEMENT MOD. TYPHOON

De produits en emballage flexibles ou rigide - traitement de l'eau ou de l'air.

SISTEMA ESPIRAL PARA MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA E ENFRIAMIENTO MOD. TYPHOON

para productos en embalaje flexible o rígido - tratamiento con agua o aire.



PASTORIZATORE RAFFREDDATORE A SPIRALE MOD. TYPHOON ALL IN ONE

Per prodotti in confezioni rigide o flessibili. Trattamento ad acqua o ad aria.

SPIRAL SYSTEM FOR TEMPERATURE MAINTENANCE AND COOLING MOD. TYPHOON ALL IN ONE

for products in flexible or rigid packaging - water or air treatment.

SYSTÈME SPIRALE POUR LE MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE E REFROIDISSEMENT MOD. TYPHOON ALL IN ONE

De produits en emballage flexibles ou rigide - traitement de l'eau ou de l'air.

SISTEMA ESPIRAL PARA MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA E ENFRIAMIENTO MOD. TYPHOON

para productos en embalaje flexible o rígido - tratamiento con agua o aire.





Unione Parmense degli Industriali

Impresa aderente



Via Sandro Pertini, 7
43013 Pilastro (Parma) Italy
Tel. +39 0521 630322
Fax +39 0521 639093
info@navattagroup.com

Follow us on:



NAVATTA GROUP
Food Processing S.r.l.



Dall'Argine & Ghiretti
Impianti di Sterilizzazione e Polpatura Pomodoro



Progettazione e produzione macchine per industria alimentare



GHIZZONI ETORE

