



NAVATTA GROUP
Food Processing S.r.l.

FRUIT 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



RIBALTATORE BINS AUTOMATICO.....	4
CALIBRATRICE.....	5
VASCA DI LAVAGGIO CON ELEVATORE CON RICIRCOLO D'ACQUA E FILTRO ROTANTE.....	5
FILTRO SGRIGLIATORE.....	5
VASCA DI RICEVIMENTO CON CERNITA A RULLI.....	6
LINEA COMPLETA LAVAGGIO E CERNITA.....	6
TAVOLO LAVORAZIONE FRUTTA TROPICALE.....	7
IMPIANTO DI LAVORAZIONE FRUTTA CON E SENZA NOCCIOLO.....	7
DENOCCIOLATRICE.....	8
PULITRICE NOCCIOLI.....	8
TRITURATORE A MARTELLI.....	8
CUOCITORE A CANALE.....	9
CUOCITORE A TAMBURO	9
GRUPPI RICEVIMENTO, SCOTTATURA, DEPOLPATURA MANGO.....	10
SPAZZOLATRICE PER MANGO.....	10
GRUPPO ESTRAZIONE PUREA.....	10
SCAMBIATORE DI CALORE MULTI - TUBO / INATTIVATORE ENZIMATICO HOT BREAK.....	11
SCAMBIATORE DI CALORE TUBOLARE A VAPORE AD ACQUA SURRISCALDATA O MISTI.....	11
COLD EXTRACTION - HOT REFINING TURBO ESTRATTORE DI SUCCO E PUREA BREVETTATO.....	12
TURBO TORCHIO CON COCLEA DI ALIMENTAZIONE.....	12
GRUPPO DI ESTRAZIONE A FREDDO E RAFFINAZIONE SOTTOVUOTO.....	13
GRUPPO CONTROLLO PH PUREA.....	13
EVAPORATORI POLIVALENTI A CIRCOLAZIONE FORZATA O A FILM CADENTE CON "HOT BREAK" E COLONNA RECUPERO AROMI.....	14
EVAPORATORI MULTISTADIO A CIRCOLAZIONE FORZATA.....	15
EVAPORATORI STRATO SOTTILE TURBOLENTO "VAPOUR JET"	16
EVAPORATORI FILM CADENTE CON RECUPERO AROMA.....	16
STERILIZZATORI ASETTICI A 4 TUBI CONCENTRICI PER PRODOTTI AD ALTA E BASSA VISCOSITÀ.....	17
STERILIZZATORE ASETTICO MULTITUBO - CERTIFICATO FDA.....	17
RIEMPITRICI ASETTICHE.....	18
GRUPPO SVUOTAMENTO E PRESSAGGIO SACCHI.....	20
UNITÀ DI PRESSAGGIO SACCHI ASETTICI.....	20
POMPA SVUOTAFUSTI A BASE ROTANTE.....	20
SISTEMI DI TRITURAZIONE E DECONGELAMENTO BLOCCHI E FUSTI CONGELATI.....	21
LINEA TRATTAMENTO FRUTTA DA SURGELATO E DA FRESCO.....	22
GRUPPO DISSOLUZIONE PECTINE E ALTRI INGREDIENTI AD ALTA VISCOSITÀ.....	23
GRUPPO DI PREPARAZIONE E DOSAGGIO INGREDIENTI.....	23
IMPIANTI DI MISCELAZIONE ED EVAPORAZIONE SOTTO VUOTO A SERPENTINO ROTANTE PER LA PRODUZIONE DI MARMELLATE E CANDITI.....	24
EVAPORATORE A BOLLE.....	25
UNITÀ DI LAVAGGIO IMPIANTO.....	26
NAVCUTTER.....	27
PASTORIZZATORE RAFFREDDATORE A TUNNEL A 1 o 2 PIANI	28
STERILIZZATORE RAFFREDDATORE A SCATOLA ROTANTE MULTI-FORMATO Navatta Group / Dall'Argine & Ghiretti Mod. ST.....	29
SISTEMA A SPIRALE PER IL MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA E RAFFREDDAMENTO MOD. TYPHOON	30
PASTORIZZATORE RAFFREDDATORE A SPIRALE MOD. TYPHOON ALL IN ONE.....	31

TRIBALTATORE 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)



CALIBRATRICE

N° 3 calibri regolabili. Capacità di lavoro: fino a 90 t/h.

SIZER

N° 3 adjustable calibres. Working capacity: until 90 t/h.

CALIBREUSE

N° 3 calibres réglables. Capacité de travail: jusqu'à 90 t/h.

CALIBRADORA

Capacidad de trabajo: hasta 90 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 m³/h

ROTATIVE FILTER

Infeeding water flow rate: 1500 m³/h

CUVE DE LAVAGE POUR LE FILTRAGE DE L'EAU

Portée d'eau en alimentation jusqu'à 1500 m³/h

MAQUINA PARA LA FILTRACIÓN DE AGUA

Gasto de agua en alimentación: hasta 1500 m³/h

VASCA DI RICEVIMENTO CON 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 20 T/h

COMPLETE LINE WASHING AND SORTING

Working capacity: up to 20 T/h

LIGNE COMPLÈTE LAVAGE ET TRIAGE

Capacité de travail: jusqu'à 20 T/h

LÍNEA COMPLETA LAVADO Y SELECCIÓN

Capacidad de trabajo: hasta 20 T/h



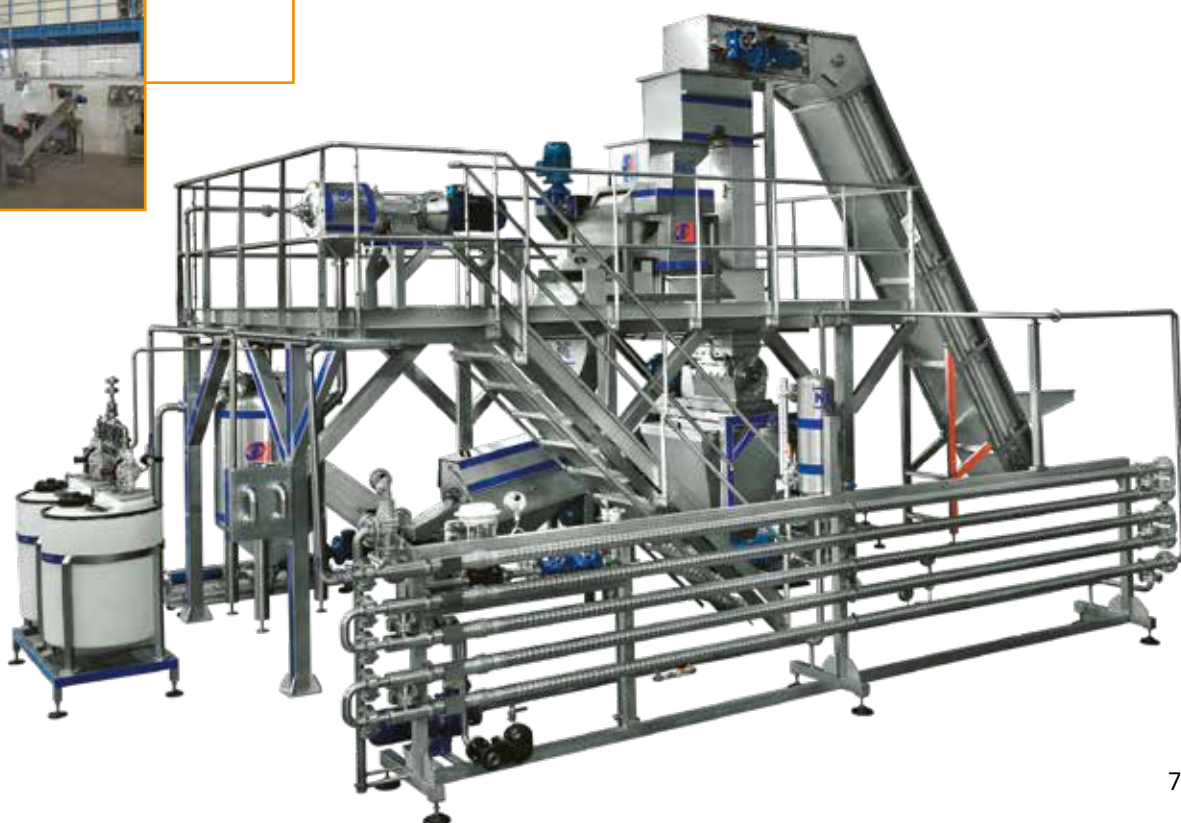
TAVOLO LAVORAZIONE FRUTTA TROPICALE

TROPICAL FRUIT PROCESSING TABLE
TABLE DE TRAVAIL FRUIT TROPICALE
MESA DE ELABORACIÓN FRUTA TROPICAL



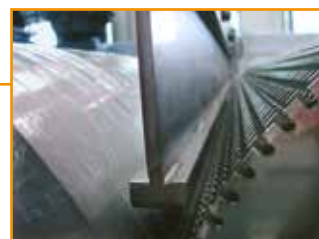
IMPIANTO DI LAVORAZIONE FRUTTA CON E SENZA NOCCIOLO

FRUIT PROCESSING UNIT, WITH AND WITHOUT STONE
INSTALLATION DE PRÉPARATION DE FRUIT, AVEC ET SANS NOYAU
INSTALACIÓN DE ELABORACIÓN DE FRUTA, CON Y SIN HUESO



DENOCCIOLATRICE

DESTONER
DÉNOYAUTEUSE
DESUHEADORA



PULITRICE NOCCIOLI

Per frutta tropicale e mediterranea.

DEPULPER

for mediterranean and tropical fruit.

DEPULPEUSE

pour les fruits tropicaux et méditerranéens.

DESPULPADORA

para fruta tropical y mediterranea.



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



CUOCITORE A TAMBURO

DRUM COOKER-BLANCHER
CUISER BLANCHEUR A TAMBOR
COCEDOR A TAMBOR



GRUPPI RICEVIMENTO, SCOTTATURA, DEPOLPATURA MANGO

COMPLETE GROUPS FOR MANGO RECEIVING, SCALDING, DE-STONING
GROUPS COMPLETS POUR RÉCEPTION, BRÛLURE, DÉNOYAUTER LA MANGUE
GRUPOS DE DESCARGA, ESCALDADO, DESHUESADO MANGO



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



SCAMBIATORE DI CALORE MULTI - TUBO / INATTIVATORE ENZIMATICO HOT BREAK

MULTI-PIPE HEAT EXCHANGER / ENZYME INACTIVATOR HOT BREAK

Capacity up to 50T/h of fruit

ECHANGEUR DE CHALEUR MULTITUBE INACTIVATEUR ENZYMATIQUE

Capacité jusqu'à 50T/h de fruits

INTERCAMBIADOR DE CALOR MULTITUBO / INACTIVADOR ENZIMATICO HOT BREAK

Capacidad hasta 50T/h de fruta



SCAMBIATORE DI CALORE TUBOLARE A VAPORE AD ACQUA SURRISCALDATA O MISTI

Possibilità di avere moduli tubo o multitubo a seconda dei prodotti trattati.

STEAM OR OVERHEATED WATER HEAT TUBULAR EXCHANGER

Possibility to get modules tube in tube or multitube according to the treated products.

ECHANGEUR DE CHALEUR TUBULAIRE À VAPEUR OU À EAU SURCHAUFFÉE

Possibilité d'avoir des modules tuyau en tuyau ou multituyau selon le produits traités.

INTERCAMBIADOR DE CALOR TUBULAR A VAPOR O A AGUA SOBRECALENTADA

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



COLD EXTRACTION - HOT REFINING TURBO ESTRATTORE DI SUCCO E PUREA BREVETTATO

Vantaggi:

Elevata riduzione grado umidità cascami.
Adattabile a più prodotti grazie alle varie possibilità di regolazione della macchina come distanza pala-setaccio
- N° Pale
- N° Giri
- Foratura setaccio.
Capacità di lavoro: da 2 t/h fino a 100 t/h.

JUICE AND PUREE TURBO EXTRACTOR

• PATENTED

Advantages:

High reduction of waste humidity degree
Adaptable to various products thanks to the various possibilities of the machine regulation as distance paddle-sieve
- N° Paddles
- N° R.P.M.
- Sieve perforation
Working capacity: between 2 t/h until 100 t/h.

TURBO EXTRACTEUR

DE JUS ET PUREE • BREVETÉ

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: 2 t/h jusqu'à 100 t/h.

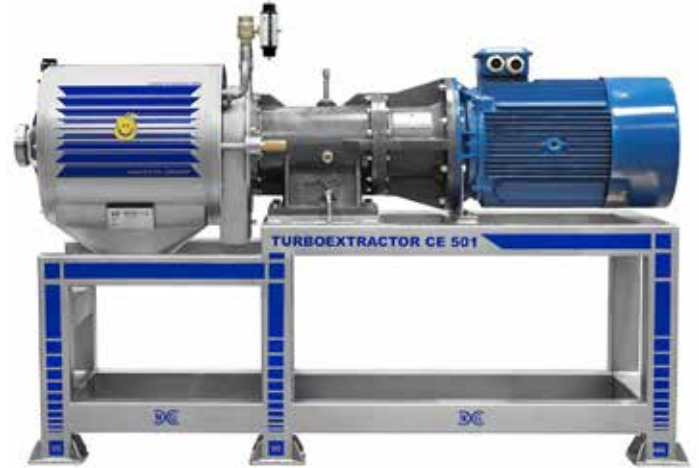
TURBO PASADORA DE ZUMO

Y DE PUREA • PATENTADA

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: de 2 t/h hasta 100 t/h.

**PATENTED
SYSTEM**



TURBO TORCHIO CON COCLEA DI ALIMENTAZIONE

Potenzialità da 1 a 20 t/h di scarti

TURBO PRESS WITH SCREW FEEDING

capacity from 1 to 20 t/h wastes

TURBO-PRESSE AVEC VIS D'ALIMENTATION

débit de 1 à 20 t/h déchets

TURBO PRENSA CON CÓCLEA

potencialidad de 1 a 20 t/h de descartes



GRUPPO DI ESTRAZIONE A FREDDO E RAFFINAZIONE SOTTOVUOTO

COLD EXTRACTION AND VACUUM REFINING GROUP
GROUPE POUR L'EXTRACTION À FROID ET RAFFINAGE SOUS VIDE
GRUPO DE EXTRACCIÓN EN FRÍO Y REFINADO BAJO-VACÍO



GRUPPO CONTROLLO PH PUREA

Capacità di lavoro: fino a 20 T/h

PH CONTROL PUREE GROUP

Working capacity: up to 20 T/h

CONTRÔLE PH PURÉE

Capacité de travail: jusqu'à 20 T/h

CONTROL PH PUREA

Capacidad de trabajo: hasta 20 T/h



EVAPORATORI POLIVALENTI A CIRCOLAZIONE FORZATA O A FILM CADENTE CON “HOT BREAK” E COLONNA RECUPERO AROMI

FORCED CIRCULATION / FALLING FILM EVAPORATORS COMPLETE WITH
“HOT BREAK” AND AROMA RECOVERY

EVAPORATEURS À CIRCULATION FORCÉE OU FLOT TOMBANT AVEC

“HOT BREAK” ET RÉCUPÉRATION DES ARÔMES

EVAPORADORES DE CIRCULACIÓN FORZADA / PELÍCULA DESCENDENTE CON “HOT BREAK”

Y COLUMNA RECUPERACIÓN DE AROMAS



EVAPORATORI MULTISTADIO A CIRCOLAZIONE FORZATA

FORCED CIRCULATION MULTI-STAGE EVAPORATORS
EVAPORATEURS MULTIETAGE CIRCULATION FORCÉE
EVAPORADORES DE MÚLTIPLES EFECTO CIRCULACIÓN FORZADA



EVAPORATORI STRATO SOTTILE TURBOLENTO “VAPOUR JET”

Ideali per prodotti molto viscosi e termosensibili.

TURBULENT THIN FILM EVAPORATORS “VAPOUR JET”

Suitable for high viscosity and thermosensitive products.

ÉVAPORATEURS À COUCHE MINCE TURBULENTE “VAPOUR JET”

Adaptés pour les produits très visqueux et thermo-sensibles.

EVAPORADOR CAPA SUTIL TURBULENTE “VAPOUR JET”

Ideal para producto muy viscoso y termosensible.



EVAPORATORI FILM CADENTE CON RECUPERO AROMA

FALLING FILMEVAPORATOR WITH AROMA RECOVERY

EVAPORADOR DE FILM DESCENDENTE CON RECUPERADOR DE AROMA

ÉVAPORATEUR DE FILM TOMBANT AVEC SYSTEME POUR LES AROMES DE LA FRUITS



STERILIZZATORI ASETTICI A 4 TUBI CONCENTRICI PER PRODOTTI AD ALTA E BASSA VISCOSITÀ

4 TUBE IN TUBE ASEPTIC STERILIZER FOR HIGH AND LOW VISCOSITY PRODUCTS
STÉRILISATEURS ASEPTIQUE À 4 TUYAUX CONCENTRIQUES POUR PRODUITS À HAUTE ET BASSE VISCOSITÉ
ESTERILIZADOR ASEPTICO DE 4 TUBOS CONCENTRICOS PARA PRODUCTO DE ALTA Y BAJA VISCOSIDAD.



STERILIZZATORE ASETTICO MULTITUBO - CERTIFICATO FDA

per puree naturali e succhi

ASEPTIC STERILIZER - FDA CERTIFICATE

for natural purees and juices

STÉRILISATEUR ASEPTIQUE - FDA CERTIFICAT

pour purées et jus naturels

ESTERILIZADOR ASEPTICO - FDA CERTIFICADO

para purés y zumos naturales



RIEMPITRICI ASETTICHE

Doppia testa - Singola testa - Quattro fusti pallettizzati - Bins da 1000-1500 L - Singolo fusto per basse produttività

ASEPTIC FILLERS

Double head - Single head - Four palletized drums - 1.000-1.500 L bins - Single drum for low capacities

REMP LISSEUSE ASEPTIQUES

Tête double - Tête simple - Quatre fûts palettisés - Bins de 1000-1500 L - Fût en ligne pour basse productivité

LLENADORAS ASÉPTICAS

Cabeza doble - Cabeza individual - Cuatro tambores paletizados - Bins de 1000-1500 L - Tambor individual para baja capacidad de trabajo



RIEMPITRICE ASETTICA DOPPIA TESTA
per fusto singolo mod. AF2SD

DOUBLE HEAD ASEPTIC FILLER
for single bag in drum mod. AF2SD
REMP LISSEUSE ASEPTIQUE À DOUBLE TÊTE
pour fût simple mod. AF2SD
LLENADORA ASÉPTICA DE DOBLE CABEZAL
para un solo tambor mod. AF2SD

RIEMPITRICE ASETTICA A SINGOLA TESTA 'WEBZERO' CON CARICATORE AUTOMATICO

Sistema di carico sacchi piccoli da 3-5-10-20 litri in modo automatico - nessun operatore necessario; riempimento semiautomatico di sacchi da 220 litri in fusto.

SINGLE HEAD ASEPTIC FILLER 'WEBZERO' WITH AUTOMATIC LOADER

for filling small bags of 3-5-10-20 liters with automatic bag loading system - no operator needed; semi-automatic filling of 220-liter bags into drums.

REMP LISSEUSE ASEPTIQUE À UNE TÊTE 'WEBZERO' AVEC CHARGEUR AUTOMATIQUE

pour le remplissage de petits sacs de 3-5-10-20 litres avec système de chargement automatique des sacs - aucun opérateur nécessaire; remplissage semi-automatique de sacs de 220 litres en fûts.

LLENADORA ASÉPTICA MONOCABEZAL 'WEBZERO' CON CARGADOR AUTOMÁTICO

para el llenado de sacos pequeños de 3-5-10-20 litros con sistema automático de carga de sacos - no necesita operario; llenado semiautomático de sacos de 220 litros en bidones.

NEW



RIEMPITRICE ASETTICA MOD. AF2PD PER FUSTI PALETTIZZATI, BIN-IN-BOX / IBCS 1.000 - 1500 LITRI CON CARICATORE AUTOMATICO SACCHI MOD. WEBONE

Nessuna esigenza di operatore che alimenta il sacco alla testa asettica. Il caricatore automatico dei sacchi può essere utilizzato anche per sacchi piccoli web 3 - 5 - 10 - 20 litri. Per prodotti ad alta e bassa viscosità con o senza pezzi.

ASEPTIC FILLER MOD. AF2PD FOR PALLETIZED DRUMS, BIN-IN-BOX / IBCS 1.000 - 1500 LITERS WITH AUTOMATIC BAG LOADER MOD. WEBONE

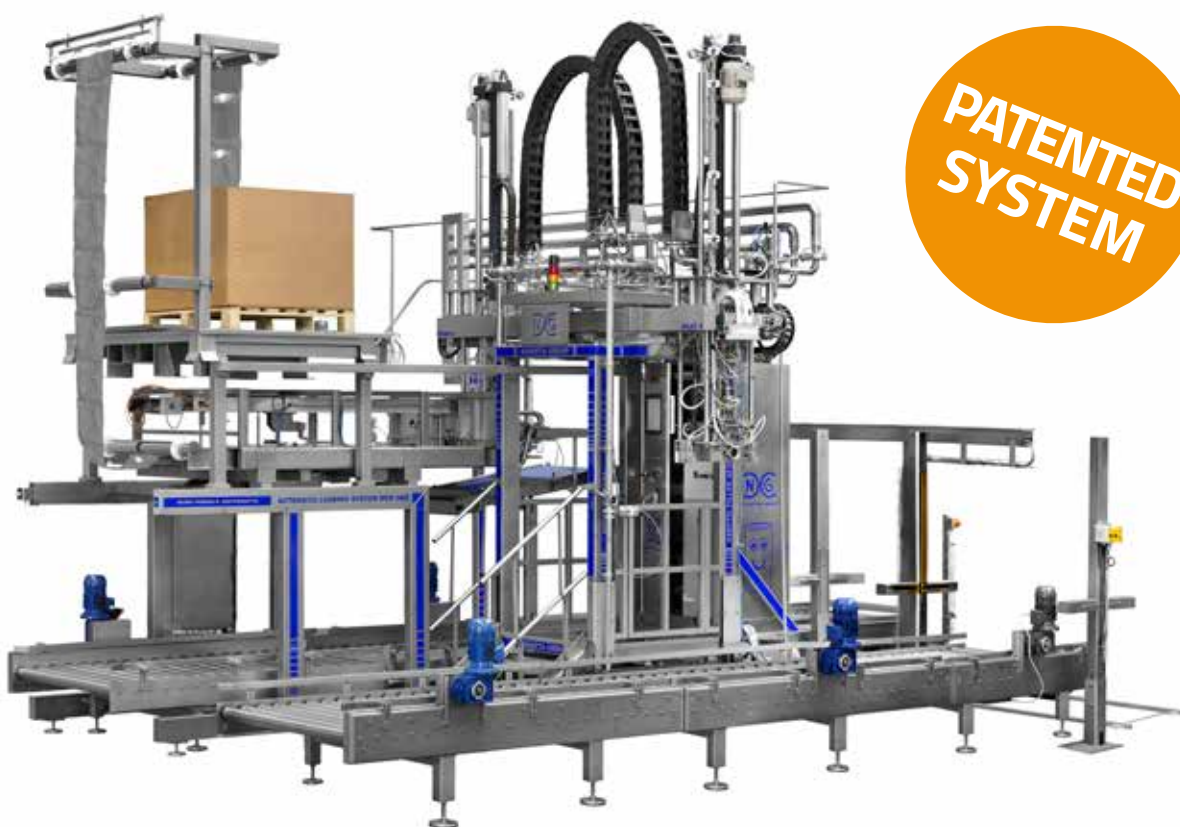
No need for an operator who feeds the bag to the aseptic head. The automatic bag loader can also be used for small web bags 3 - 5 - 10 - 20 liters. For high and low viscosity products with or without pieces.

REMPLEUSE ASEPTIQUE MOD. AF2PD POUR FûTS PALETTISÉS, BIN-IN-BOX / IBCS 1.000 - 1500 LITRES AVEC CHARGEUR DE SACS AUTOMATIQUE MOD. WEBONE

Pas besoin d'un opérateur qui alimente le sac à la tête aseptique. Le chargeur automatique de sacs peut également être utilisé pour les petits sacs en toile de 3 - 5 - 10 - 20 litres. Pour les produits à haute et basse viscosité avec ou sans morceaux.

LLENADORA ASEPTICA MOD. AF2PD PARA BIDONES PALETIZADOS, BIN-IN-BOX / IBCS 1.000 - 1500 LITROS CON CARGADOR AUTOMÁTICO DE SACOS MOD. WEBONE

No es necesario un operador que alimente la bolsa al cabezal aséptico. El cargador automático de bolsas también se puede utilizar para bolsas pequeñas de 3 - 5 - 10 - 20 litros. Para productos de alta y baja viscosidad con o sin piezas.



CALIPSO - RIEMPITRICE ASETTICA PER SACCHI WEB SENZA BOCCELLO (3-5-10 LT)

CALIPSO - ASEPTIC FILLER FOR BAGS WITHOUT SPOUT (3-5-10 LT)

CALIPSO - REMPLISEUSE ASEPTIQUE SIN BOUCHON

CALIPSO - LLENADORA ASEPTICA PARA SACOS SIN BOQUILLA



GRUPPO SVUOTAMENTO E PRESSAGGIO SACCHI

ASEPTIC BAG EMPTING AND PRESSING GROUP
GROUPE VIDAGE ET PRESSAGE SACS
GRUPO VACIDO 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

SISTEMI DI TRITURAZIONE E DECONGELAMENTO BLOCCHI E FUSTI CONGELATI

Per la frantumazione dei blocchi di frutta surgelata.

THAWING AND CHOPPING SYSTEM FOR FROZEN BLOCKS

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 TRATTAMENTO FRUTTA DA SURGELATO E DA FRESCO

Capacità di lavoro: 10 T/h

FRUIT TREATMENT LINE FROM FROZEN AND FRESH PRODUCT

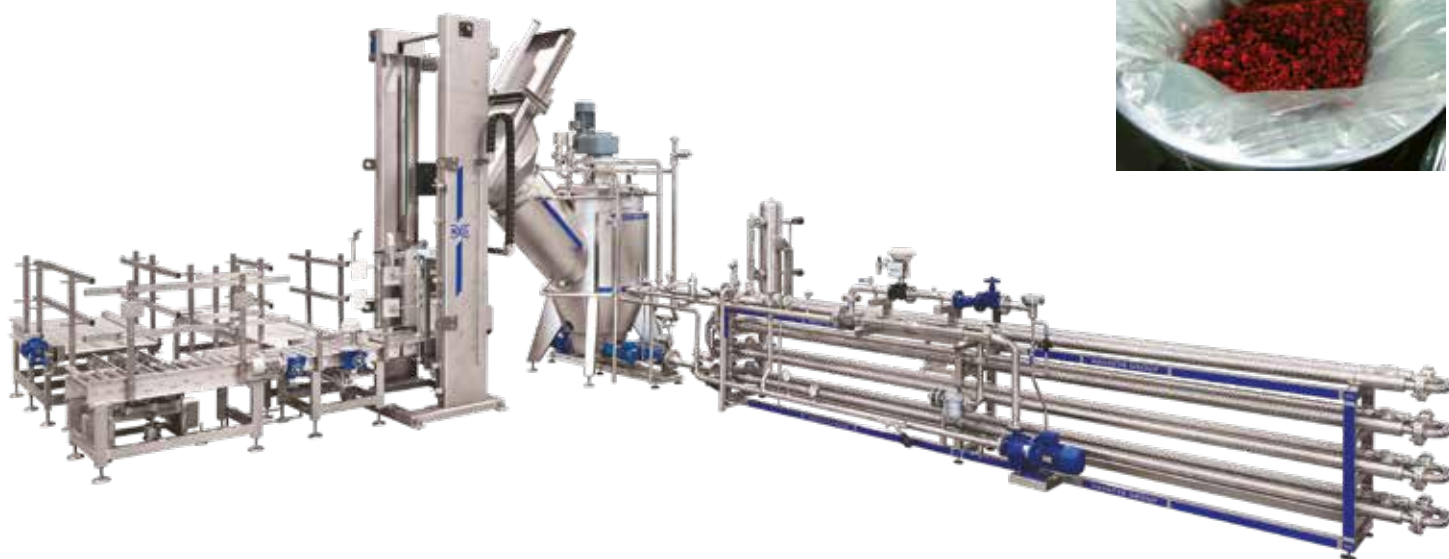
Working capacity: 10 T/h

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

LÍNEA DESCONGELADO DE FRUTA CONGELADA EN BLOQUE



GRUPPO DISAERAZIONE, PASTORIZAZIONE E RAFFREDDAMENTO
DEAERATION, PASTEURIZATION, COOLING GROUP
GROUPE DE DÉSÀÉRATION, PASTEURISATION ET REFROIDISSEMENT
GRUPO DESAIREADOR, PASTEURIZADOR Y DE ENFRIAMIENTO



GRUPPO DISSOLUZIONE PECTINE E ALTRI INGREDIENTI AD ALTA VISCOSITÀ

PECTINES AND OTHER HIGH VISCOSITY INGREDIENTS
DISSOLUTION GROUP
GROUPE DE DISSOLUTION PECTINES ET AUTRES
PRODUITS À HAUTE VISCOSITÉ
PECTINAS Y OTROS PRODUCTOS DE ALTA VISCOSIDAD
GRUPO DE DISOLUCIÓN



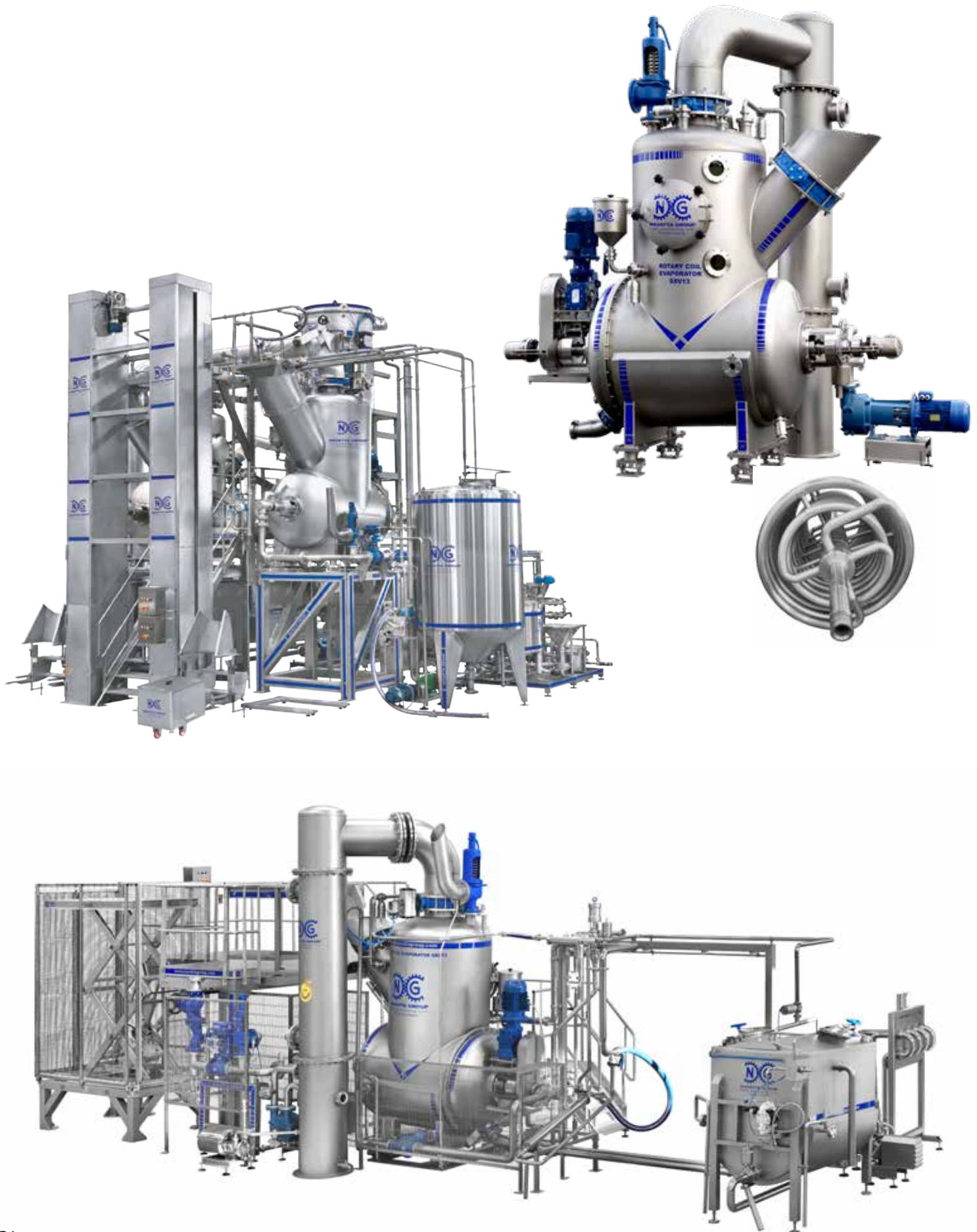
GRUPPO DI PREPARAZIONE E DOSAGGIO INGREDIENTI

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



IMPIANTI DI MISCELAZIONE ED EVAPORAZIONE SOTTO VUOTO A SERPENTINO ROTANTE PER LA PRODUZIONE DI MARMELLATE E CANDITI

MIXING AND UNDER VACUUM ROTARY COIL EVAPORATING PLANTS FOR JAMS AND CANDIED FRUIT
INSTALLATIONS DE MÉLANGEMENT ET ÉVAPORATION SOUS VIDE À SERPENTIN TOURNANT POUR LA PRODUCTION DE CONFITURES ET FRUITS CONFITS
EQUIPO PARA LA MEZCLA Y EVAPORACIÓN BAJO VACÍO CON SERPENTÍN ROTATIVO PARA LA PRODUCCIÓN DE MERMELADAS Y CONFITADOS



EVAPORATORE A BOLLE

Bolle di cottura ed evaporazione con agitatore orizzontale con possibilità di lavorare sottovuoto o a pressione atmosferica

Cooking and evaporation "boule" with horizontal agitator.

Possibility to work under vacuum or at atmospheric pressure

Boules de cuisson et évaporation avec agitateur horizontal

avec possibilité de travailler sous vide ou pression atmosphérique

Bolas de cocción y evaporación con agitador horizontal

con posibilidad de trabajar bajo vacío o a presión atmosférica



CIP SYSTEMS
SYSTÈMES DE LAVAGE
SISTEMAS DE LAVADO



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 vagones 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



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.



STERILIZZATORE RAFFREDDATORE A SCATOLA ROTANTE MULTI-FORMATO

Navatta Group / Dall'Argine & Ghiretti Mod. ST

Lo sterilizzatore a scatola rotante Navatta Group / Dall'Argine & Ghiretti è atto alla sterilizzazione di vegetali e frutta in pezzi, precedentemente riempiti in scatole in banda stagnata colmata con apposito liquido di governo. Si vantano oltre 130 installazioni a livello mondiale.

BASSI CONSUMI ENERGETICI E RIDOTTO

IMPATTO ECOLOGICO / AMBIENTALE

VERSATILITÀ E VELOCE CAMBIO DI FORMATO. 0,5 – 1 - 3 – 5 kg.

ADEGUAMENTO DEL TRATTAMENTO TERMICO AL PRODOTTO

Si può regolare il tempo di penetrazione del calore all'interno delle scatole

STRUTTURA E PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO: molto robusta e affidabile con sistema di trattamento "delicato" a bassa velocità del prodotto

Potenzialità fino a 1000 cpm formato ½ kg

The rotary can sterilizer Navatta Group / Dall'Argine & Ghiretti with rotating can, is suitable for sterilization of vegetables and fruit pieces, previously filled in tins in cans filled with preserving liquid. It boasts over 130 installations worldwide.

LOW ENERGY CONSUMPTION AND REDUCED ECOLOGICAL / ENVIRONMENTAL IMPACT

VERSATILITY AND FAST FORMAT CHANGE: 0,5 - 1 - 3-5 kg.

ADJUSTMENT OF PRODUCT HEAT TREATMENT

we can adjust the heat penetration time inside the cans

STRUCTURE AND OPERATION PRINCIPLE: very strong and reliable with "soft" treatment system at low product speed.

Capacity up to 1000 cpm ½ kg format

Le stérilisateur à boîte tournante Navatta Group / Dall'Argine & Ghiretti est adapté à la stérilisation des végétaux et des fruits en bouts, précédemment remplis en boîtes en bande étamée remplies d'un liquide spécial de conservation.

Nous avons plus de 130 installations dans le monde entier.

FAIBLE CONSOMMATION D'ÉNERGIE ET IMPACT ÉCOLOGIQUE / ENVIRONNEMENTAL RÉDUIT

POLYVALENCE ET CHANGEMENT DE FORMAT RAPIDE 0,5 – 1 - 3-5 kg.

ADAPTATION DU TRAITEMENT THERMIQUE SUR LE PRODUIT

Possibilité d'ajustement du temps de pénétration de la chaleur à l'intérieur des boîtes

STRUCTURE ET PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT : très robuste et fiable avec système de traitement "délicat" à vitesse limitée.

Capacité de travail jusqu'à 1000 cpm format ½ kg

El esterilizador de botes rodantes Navatta Group / Dall'Argine & Ghiretti es muy adecuado a la esterilización de vegetales y fruta en trozos, anteriormente llenados en botes de hojalata llenados con adecuado líquido de gobierno. Contamos con más de 130 instalaciones a nivel mundial.

BAJOS CONSUMOS ENERGÉTICOS Y REDUCIDO IMPACTO ECOLÓGICO / AMBIENTAL

VERSATILIDAD Y RÁPIDO CAMBIO DE FORMATO . 0,5 - 1 - 3 - 5 kg

AJUSTE DEL TRATO TÉRMICO AL PRODUCTO

Podemos ajustar el tiempo de penetración del calor dentro de los botes

ESTRUCTURA Y PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO: muy robusta y fiable con sistema de trato "delicado" a baja velocidad del producto

Potencialidad hasta 1000 cpm formato ½ kg



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

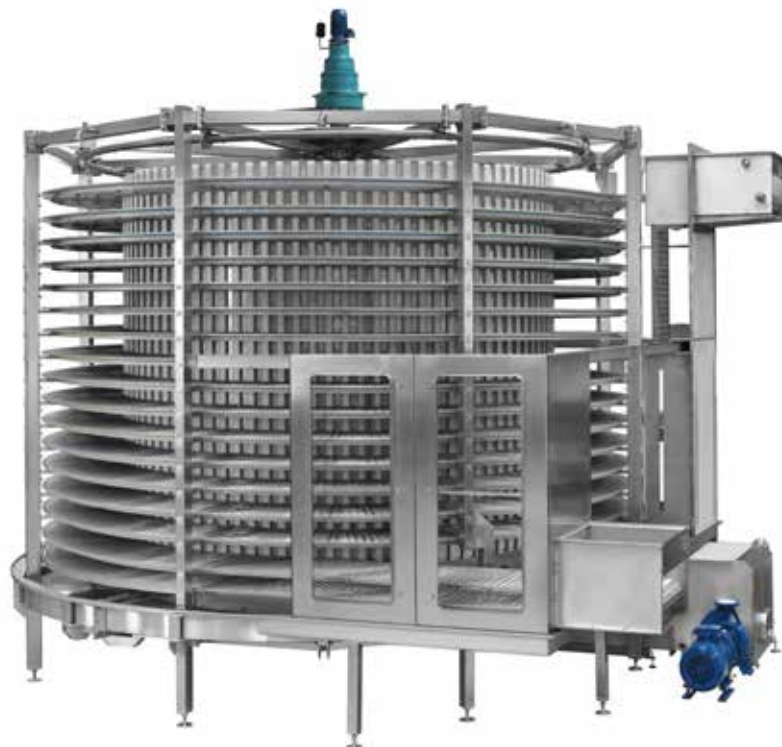
for products in flexible or rigid packaging - water or air treatment.

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

De produits en emballage flexibles ou rigid - 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.



PASTORIZZATORE 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



GHIZZONI ETORE

