



**NAVATTA GROUP**  
Food Processing S.r.l.

# **TOMATO** 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 ETTORE**

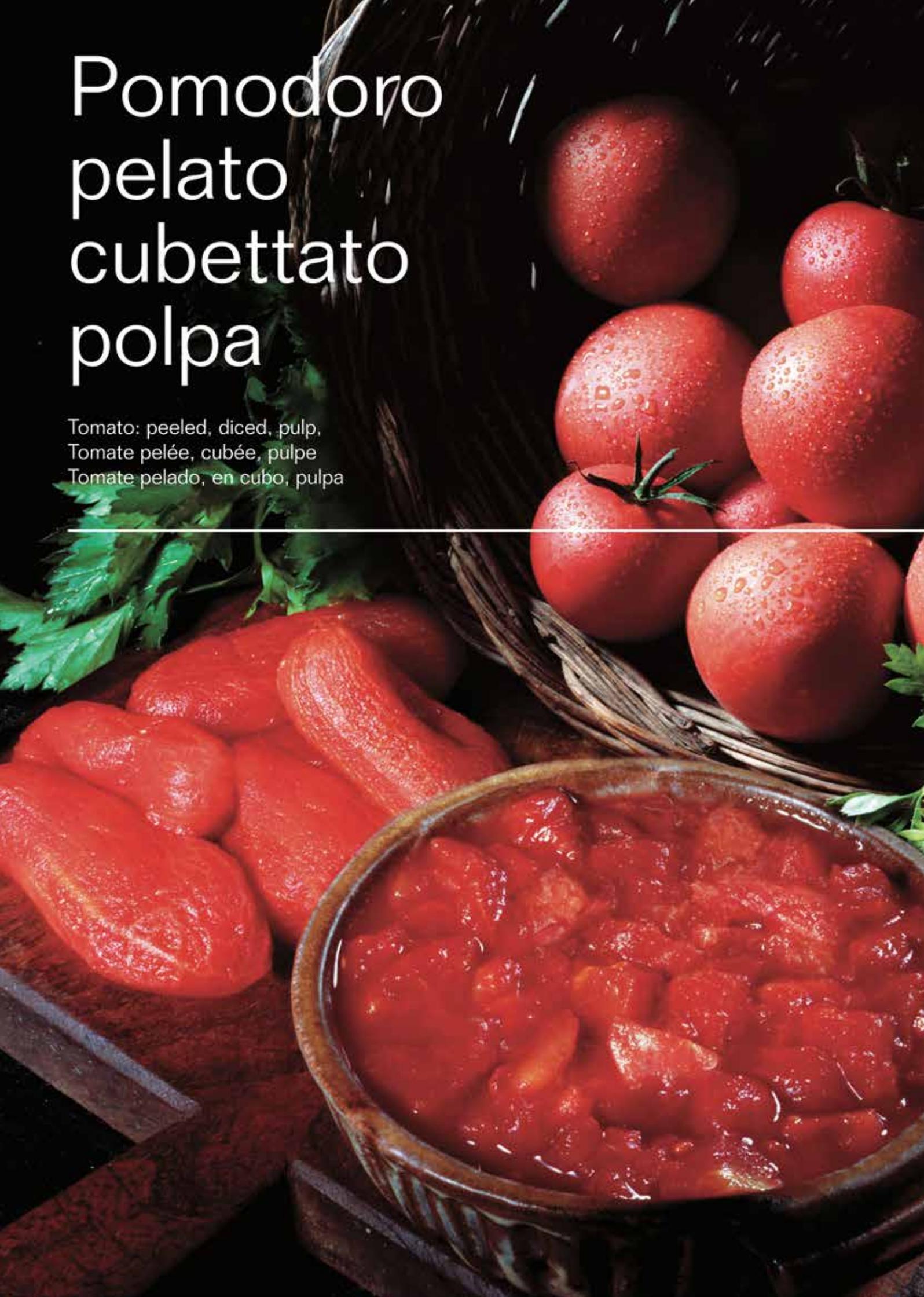


RIBALTATORE BINS AUTOMATICO E SEMIAUTOMATICO CON ACCATASTATORE .....	5
GRUPPO DI RICEVIMENTO CON SISTEMA DI RIMOZIONE PIETRE E DEFANGATORE COMPLETO DI LANCE.....	6
VASCA DI LAVAGGIO CON ELEVATORE CON RICIRCOLO D'ACQUA E FILTRO ROTANTE FINO A 60 T/h.....	7
VASCA DI RICEVIMENTO CON CERNITA A RULLI.....	7
FILTRO SGRIGLIATORE.....	8
LINEA COMPLETA LAVAGGIO E CERNITA.....	8
PELATRICE TERMOFISICA A VAPORE Navatta Group Mod PT 40 - 60 - 120.....	9
LINEA COMPLETA ESTRAZIONE PELLI.....	11
SEPARAPELLI.....	11
GRUPPO CORREZIONE PH E ADDIZIONE IN LINEA INGREDIENTI.....	12
LINEA POLPA ESTRUSA .....	12
IMPIANTO COMPLETO DI CUBETTATURA POMODORO AD ALTA PRODUTTIVITÀ.....	13
SEPARASEMI A RULLI.....	13
GRUPPO VASCHE DI MISCELAZIONE E POMPAGGIO.....	14
POMPA VOLUMETRICA A PISTONI A PRESSIONE COSTANTE PER PRODOTTI CON PEZZI .....	14
STERILIZZATORE ASETTICO PER PRODOTTI CUBETTATI .....	15
SCAMBIATORI DI CALORE TUBOLARE A VAPORE O AD ACQUA SURRISCALDATA (RIEMPIMENTO A CALDO).....	16
PASTORIZZATORE RAFFREDDATORE A TUNNEL A 1 o 2 PIANI .....	17
STERILIZZATORE RAFFREDDATORE A SCATOLA ROTANTE MULTI-FORMATO Navatta Group / Dall'Argine & Ghiretti Mod. ST.....	18
SISTEMA A SPIRALE PER IL MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA E RAFFREDDAMENTO MOD. TYPHOON .....	19
UNITÀ DI LAVAGGIO IMPIANTO.....	20
TRITURATORE A MARTELLI.....	22
POMPA TRITURATRICE.....	22
SCAMBIATORE DI CALORE MULTI-TUBO / INATTIVATORE ENZIMATICO HOTBREAK.....	23
SCAMBIATORE DI CALORE TUBOLARE A VAPORE AD ACQUA SURRISCALDATA O MISTI / INATTIVATORE ENZIMATICO COLD BREAK.....	23
COLD EXTRACTION - HOT REFINING TURBO ESTRATTORE DI SUCCO E PUREA BREVETTATO .....	24
TURBO TORCHIO CON COCLEA D'ALIMENTAZIONE.....	25
EVAPORATORE A RISPARMIO ENERGETICO E RICOMPRESSIONE MECCANICA DEI VAPORI.....	26
EVAPORATORI POLIVALENTI A CIRCOLAZIONE FORZATA O A FILM CADENTE CON "HOT BREAK" E COLONNA RECUPERO AROMI.....	27
EVAPORATORI A CIRCOLAZIONE FORZATA CON "HOT BREAK".....	27
GRUPPI ASETTICI COMPLETI.....	28
RIEMPITRICI ASETTICHE.....	29

# Pomodoro pelato cubettato polpa

Tomato: peeled, diced, pulp,  
Tomate pelée, cubée, pulpe  
Tomate pelado, en cubo, pulpa

---



## RIBALTATORE BINS AUTOMATICO E SEMIAUTOMATICO CON ACCATASTATORE

Capacità lavorativa: • 3 bins 300 Kg/min (54 T/h) • 5 bins 300 Kg/min (90 T/h)

### AUTOMATIC BINS TIPPER

Working capacity: • 3 bins 300 Kg/min (54 T/h) • 5 bins 300 Kg/min (90 T/h)

### CULBUTEUR AUTOMATIQUE BINS

Capacité de travail: • 3 bins 300 Kg/min (54 T/h) • 5 bins 300 Kg/min (90 T/h)

### VOLCADOR AUTOMATICO BINS

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



Working capacity 1 bins/min



## GRUPPO DI RICEVIMENTO CON SISTEMA DI RIMOZIONE PIETRE E DEFANGATORE COMPLETO DI LANCE

Completo di doppio sistema di rimozione pietre, fanghi o sabbia. Potenzialità: fino a 250 t/h in ingresso

### RECEIVING GROUP WITH STONE AND MUD RAKE

Complete of double removal system for stones, mud or sand. Working capacity: up to 250 t/h infeed.

### GROUPE DE RÉCEPTION AVEC SYSTÈME POUR ENLEVER PIERRES ET BOUE

Complet de système double de déplacement pierres, boues ou sable. Capacité de travail: jusqu'à 250 t/h

### GRUPO DE DESCARGA CON SISTEMA PARA QUITAR PIEDRAS Y BARRO COMPLETO DE LANZAS DE AGUA

Completo de doble sistema de eliminación piedras, barro o arena. Capacidad de trabajo: hasta 250 t/h en entrada



## VASCA DI LAVAGGIO CON ELEVATORE CON RICIRCOLO D'ACQUA E FILTRO ROTANTE FINO A 60 T/h

Washing tank plus elevator with water recycle and rotary filter up to 60 T/h.  
Cuve de lavage plus élévateur avec recyclage de l'eau et filtre rotative jusqu'à 60 T/h.  
Tanque de lavado con elevador con retorno de agua y filtro rotatorio hasta 60 T/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



## FILTRO SGRIGLIATORE

Portata d'acqua in alimentazione fino a 1500 m<sup>3</sup>h

### ROTATIVE FILTER

Infeeding water flow rate: 1500 m<sup>3</sup>h

### CUVE DE LAVAGE POUR LE FILTRAGE DE L'EAU

Portée d'eau en alimentation jusqu'à 1500 m<sup>3</sup>h

### MAQUINA PARA LA FILTRACIÓN DE AGUA

Gasto de agua en alimentación: hasta 1500 m<sup>3</sup>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



## PELATRICE TERMOFISICA A VAPORE Navatta Group Mod PT 40 - 60 - 120

La pelatrice a vapore Navatta Group è il frutto di studi ed approfondimenti sperimentali nelle linee di processo, nel campo del trattamento termico atto alla pelatura del pomodoro con sistema termo-fisico. Le caratteristiche di robustezza, affidabilità, versatilità e risparmio energetico, sono da tempo riconosciute ed apprezzate dai clienti utilizzatori. Alcune tra le principali peculiarità e differenze rispetto a macchine di diversa concezione, possono essere riassunte nei punti seguenti:

- RESA PRODOTTO % (scarto ridotto al minimo grazie alle soluzioni adottate)
- RISPARMIO ENERGETICO (ottenuto con particolari accorgimenti e lavorazioni meccaniche accurate)
- MANUTENZIONE RIDOTTA (addirittura nulla durante la campagna di lavorazione, molto semplice ed economica nel corso degli anni)
- FLESSIBILITÀ DI IMPIEGO (adattabile a prodotti di diverso tipo, varietà e grado di maturazione)
- LAVORAZIONE IN CONTINUO SENZA FERMATE (nessuna necessità di controlli, lubrificazione o pulizia durante la lavorazione anche per tutta la stagione lavorativa).
- POTENZIALITÀ FINO A 120 t/h DI POMODORO

### STEAM THERMOPHYSICAL PEELER Navatta Group Mod. PT 40 - 60 - 120

The Navatta Group steam peeler is the result of studies and experiments in the process lines, in the field of thermal treatment of tomato peeling with thermophysical system. The characteristics of robustness, reliability, versatility and energy saving, have been recognized for a long time and appreciated by the customers. Some of the main peculiarities and differences in comparison with machines of different conception can be summarized in the following matters.

- PRODUCT YIELD % (waste reduced at minimum thanks to the adopted solutions)
- ENERGY SAVING (obtained with particular expedients and accurate mechanical working)
- REDUCED MAINTENANCE (absent during the working season, very simple and economic during the years)
- USE FLEXIBILITY (adaptable of different products of kinds, variety and maturation degree)
- CONTINUOUS WORKING WITHOUT STOPS (no controls needed, lubrication or cleaning during working for the whole working season)
- WORKING CAPACITY UP TO 120 t/h OF TOMATO

### PELEUSE TERMOPHYSIQUE À VAPEUR Navatta Group Mod PT 40 - 60 - 120

La peleuse à vapeur Navatta Group est le résultat d'études et d'approfondissements expérimentés dans les lignes de le procès, dans le champ du traitement thermique acte à l'épluchage de la tomate avec système thermophysique. Les caractéristiques de robustesse, fiabilité, éclectisme et épargne énergétique, sont reconnues depuis long temps et appréciées par les clients. Quelquesunes entre le principales particularités et différences par rapport aux machines de différente conception, peuvent être résumées dans les points suivants.

- RENDEMENT PRODUITS % (déchet réduit au minimum grâce aux solutions adoptées)
- ÉCONOMIE ÉNERGÉTIQUE (obtenue avec des perspicacités spéciales et des travaux mécaniques soignés)
- ENTRETIEN RÉDUIT (nul pendant la campagne de travail, très simple et économique au cours des années)
- FLEXIBILITE D'EMPLOI (adaptable aux produits de différent type, variété et degré de mûrissement)
- TRAVAIL EN CONTINU SANS ARRÊTS (aucun besoin de contrôles, graissage ou nettoyage pendant le travail aussi pour toute la saison de travail).
- CAPACITÉ DE TRAVAIL JUSQU'À 120 t/h DE TOMATE

### GRUPO DE PELADO TERMOFISICO A VAPOR Navatta Group Mod PT 40 - 60 - 120

La peladora a vapor Navatta Group es el fruto de estudios y ahondamientos experimentados en las líneas de proceso, en el campo del tratamiento térmico acto a la peladura del tomate con sistema termo físico. Las características de robustez, fiabilidad, versatilidad y ahorro energético, son reconocidos desde hace tiempo y apreciadas por los clientes explotadores. Algunos entre las principales peculiaridades y diferencias con respecto de máquinas de diferente concepción, pueden ser resumidas en los puntos siguientes.

- RENDIMIENTO DEL PRODUCTO % (descarto reducido a las mínimas, gracias a las soluciones adoptadas)
- AHORRO ENERGÉTICO (conseguido con particulares tretas y elaboraciones mecánicas exactas)
- MANUTENCIÓN REDUCIDA (inexistente durante la campaña de elaboración, muy simple y económica en el curso de los años)
- FLEXIBILIDAD DE EMPLEO (adaptable a productos de diferente tipo, variedad y grado de maduración)
- ELABORACIÓN EN CONTINUO SIN PARADAS (ninguna necesidad de controles, lubricación o limpieza durante la elaboración también por toda la temporada laboral)
- CAPACIDAD LABORAL HASTA 120 t/h DE TOMATE

PEELER MOD. PT 60



PEELER MOD. PT 40



PEELER MOD. PT 120



## LINEA COMPLETA ESTRAZIONE PELLI

COMPLETE LINE FOR SKIN REMOVAL  
LIGNE COMPLÈTE POUR L'ENLÈVEMENT DES PEAUX  
LINEA COMPLETA DE EXTRACCIÓN PIEL



### SEPARAPELLI

**Vantaggi:**

Robustezza, affidabilità.  
Lunga durata dei rulli in gomma.  
Facile ispezione e manutenzione.  
Potenzialità: da 5 a 20 t/h

**SKIN SEPARATOR**

**Advantages:**

Sturdiness, reliability.  
Long life rubber rolls.  
Easy inspection and maintenance.  
Working capacity: from 5 up to 20 t/h

**EPLUCHEUSE**

**Avantages:**

Robustesse, fiabilité.  
Longue durée des rouleaux en caoutchouc.  
Inspection et assistance faciles.  
Capacité de travail: de 5 aux 20 t/h

**QUITA-PIELES**

**Ventajas:**

Robustez, fiabilidad.  
Larga duración de los rodillos de goma.  
Fácil inspección y manutención.  
Capacidad de trabajo: hasta 20 t/h



## GRUPPO CORREZIONE PH E ADDIZIONE IN LINEA INGREDIENTI

Completi di controllo in automatico del PH fino a 30 m<sup>3</sup>h  
Dosaggio acido, calcio, sale, zucchero o altri additivi in continuo.

### PH CORRECTION GROUP AND INGREDIENTS IN LINE ADDITION.

Complete PH control in automatic up to 30 m<sup>3</sup>h. Dosing of acid, calcium, salt, sugar or other additives in continuous.

### GRUPE CORRECTION DU PH ET AJOUT EN LIGNE DES INGRÉDIENTS.

Complets de contrôle en automatique du PH jusqu'à 30 m<sup>3</sup>h.  
Dosage acide, calcium, sel, sucre ou autres additifs en continu en automatique.

### UNIDAD DE CONTROL PH Y ADICIÓN EN LÍNEA DE LOS INGREDIENTES.

Completo de control en automático del PH hasta a 30 m<sup>3</sup>h.  
Dosificación ácida, calcio, sal, azúcar o otros aditivos en continuo.



## LINEA POLPA ESTRUSA

### EXTRUDED PULP LINE

LIGNE DE PÂTE EXTRUDÉE À PARTIR DE TOMATES

LINEA PULPA DE TOMATE EXTRUIDA



## IMPIANTO COMPLETO DI CUBETTATURA POMODORO AD ALTA PRODUTTIVITÀ

COMPLETE HIGH SPEED TOMATO DICER  
INSTALLATION COMPLÈTE MACHINE À  
HAUTE PERFORMANCE POUR COUPER  
LES TOMATES EN CUBES  
INSTALACIÓN COMPLETA DE PRODUCCIÓN  
DE CUBITOS DE TOMATES DE GRAN  
PRODUCTIVIDAD

### Vantaggi:

Elevata efficienza,  
robustezza, affidabilità.  
Eliminazione di pelli residue,  
piccioli, erba, corpi estranei.  
-Formati da 10 a 22 mm.  
Potenzialità: fino a 40 t/h

### Advantages:

Height efficiency,  
sturdiness, reliability.  
Elimination of residual skins,  
stems, grass, extraneous bodies.  
-Sizes from 10 to 22 mm.  
Working capacity: up to 40 t/h

### Avantages:

Efficacité élevée, robustesse, fiabilité.  
Élimination de peaux restantes,  
queues, herbe, corps étrangers.  
Format: de 10 à 22 mm.  
Capacité de travail: jusqu'à 40 t/h

### Ventajas:

Elevada eficiencia, robustez, fiabilidad.  
Eliminación de pieles restantes,  
pecíolos, hierba, cuerpos extraños.  
-Formados de 10 a 22 mm  
Capacidad de trabajo: hasta 40 t/h



## SEPARASEMI A RULLI

Potenzialità: fino a 40 t/h

### ROLLER SEED SEPARATOR

Working capacity: up to 40 t/h

### SÉPARE-GRAINE À ROULEAUX

Capacité de travail: 40 t/h

### QUITA SEMILLAS DE RODILLOS

Capacidad de trabajo: hasta 40 t/h

## GRUPPO VASCHE DI MISCELAZIONE E POMPAGGIO

Per la miscelazione di prodotti in pezzi a base di pomodoro con sugo o liquido di governo. Potenzialità: fino a 20 t/h

### MIXING TANK GROUP

To mix diced tomatoes with juice or special brining liquid. Working capacity: up to 20 t/h

### GROUPE DE CUVES DE MISCELATION

Pour le mélange de produits en bouts à base de tomate avec jus ou liquide de conservation. Capacité de travail: jusqu'à 20 t/h

### GRUPO TANQUES DE MEZCLA

Por la mezcla de productos en trozos a base de tomate con jugo o líquido de gobierno. Capacidad de trabajo: hasta 20 t/h



## POMPA VOLUMETRICA A PISTONI A PRESSIONE COSTANTE PER PRODOTTI CON PEZZI



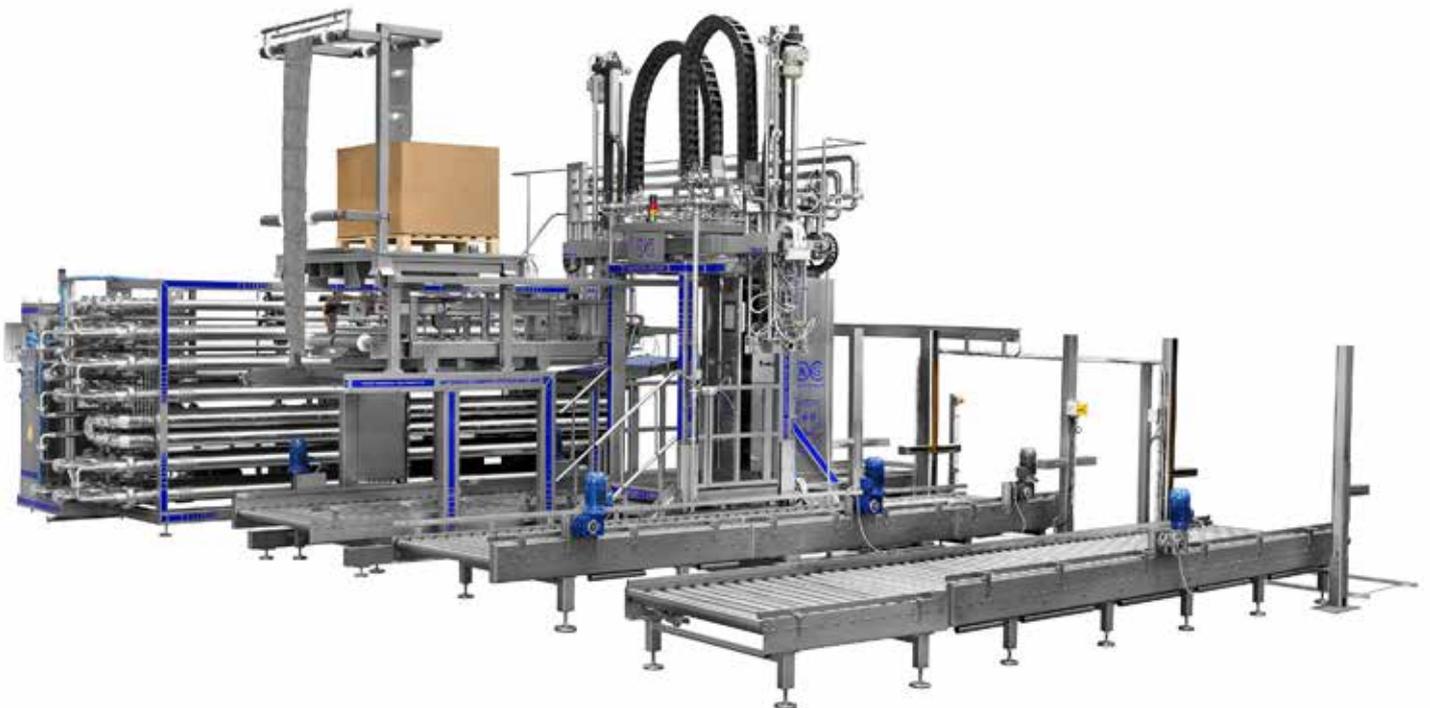
VOLUMETRIC PISTON PUMP WORKING AT CONSTANT PRESSURE FOR PRODUCTS WITH PIECES

POMPE À PISTON VOLUMÉTRIQUE À PRESSION CONSTANTE POUR PRODUITS AVEC PIÈCES

BOMBA VOLUMÉTRICA DE PISTÓN DE PRESIÓN CONSTANTE PARA PRODUCTOS CON PIEZAS

## STERILIZZATORE ASETTICO PER PRODOTTI CUBETTATI

ASEPTIC STERILIZER FOR DICED PRODUCTS  
STÉRILISATEUR ASEPTIQUE POUR PRODUITS EN CUBES  
ESTERILIZADOR ASÉPTICO PARA PRODUCTOS EN CUBO



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

Possibilità di avere moduli tubo in tubo o multitubo a seconda dei prodotti trattati. Adatti 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. Adaptes au traitement thermique de concentré de tomate, pulpe cubée, jus prêts.

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

Possibilidad 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 tinfoil, glass, bags, cases, plastic containers.

### PASTEURISATEUR REFROIDISSEUR À TUNNEL

Adapte au traitement thermique de produits conditionnés en bande étamée, verre, sacs, carton, plastique.

### PASTEURIZADOR ENFRIADOR A TÚNEL

Conforma con el tratamiento térmico de productos empaquetados en hojalata, vidrio, bolsas, 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

VERSATILITA' 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 tinfoil 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**

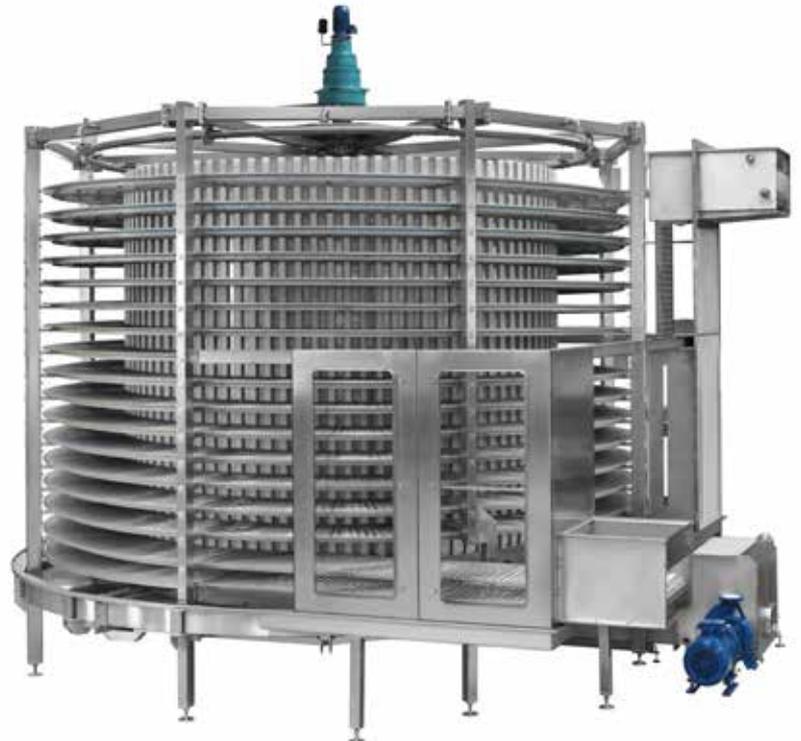
for products in flexible or rigid packaging - water or air treatment.

**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.



## UNITÀ DI LAVAGGIO IMPIANTO

CIP SYSTEMS  
SYSTÈMES DE LAVAGE  
SISTEMAS DE LAVADO



# Pomodoro concentrato passata succo

Tomato paste, puree, juice  
Tomate concentrée, sauce, jus  
Tomate concentrado, frito, zumo



## TRITURATORE A MARTELLI

Potenzialità: 10 a 100 t/h

### HAMMER CHOPPER

Working capacity: from 10 up to 100 t/h

### BROYEUR A MARTEAUX

Capacité de travail: jusqu'à 10 à 100 t/h

### TRITURADOR A MARTILLOS

Capacidad de trabajo: hasta 10 a 100 t/h



## POMPA TRITURATRICE

Adatta al taglio di pomodoro ed eventuali erbe o corpi estranei.

Per evitare l'intasamento del successivo scambiatore Hot Break o Cold Break. Potenzialità: fino a 60 t/h

### CRUSHING PUMP

Suitable for tomato cutting and possible grasses or extraneous bodies.

To avoid stopping to the following exchanger Hot Break or Cold Break. Working capacity: up to 60 t/h

### POMPE COUPEUSE

Adapte à la couper de tomate et d'herbes éventuelles ou des corps étrangers.

Pour éviter l'obstruction de l'échangeur suivant Hot Break ou Cold Break. Capacité de travail: jusqu'à 60 t/h

### BOMBA TRITURADORA

Conforma con el corte de tomate y a eventuales hierbas o cuerpos extraños.

Para evitar el atasco del siguiente intercambiador Hot Break o Cold Break. Capacidad de trabajo: hasta 60 t/h



## SCAMBIATORE DI CALORE MULTI - TUBO / INATTIVATORE ENZIMATICO HOT BREAK

### MULTI-PIPE HEAT EXCHANGER / ENZYME INACTIVATOR HOT BREAK

Capacity up to 100T/h of fruit

### ECHANGEUR DE CHALEUR MULTITUBE INACTIVATEUR ENZYMATIQUE

Capacité jusqu'à 100T/h de fruits

### INTERCAMBIADOR DE CALOR MULTITUBO / INACTIVADOR ENZIMATICO HOT BREAK

Capacidad hasta 100T/h de fruta



## SCAMBIATORE DI CALORE TUBOLARE A VAPORE AD ACQUA SURRISCALDATA O MISTI / INATTIVATORE ENZIMATICO COLD BREAK

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 from 3 to 60 T / h.

### ECHANGEUR DE CHALEUR TUBULAIRE À VAPEUR OU À EAU SURCHAUFFÉE

Possibilité d'avoir des modules tuyau en tuyau ou multituyau selon le produits traités de 3 à 60 T / h.

### INTERCAMBIADOR DE CALOR TUBULAR A VAPOR O A AGUA SOBRECALENTADA

Posibilidad de tener módulos tubo en tubo o multitubo según los productos tratados de 3 a 60 T / h.



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

### Vantaggi:

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

### JUICE AND PUREE TURBO EXTRACTOR

#### • PATENTED

Advantages:

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

### TURBO EXTRACTEUR

#### DE JUS ET PUREE • BREVETÉ

Avantages:

Biorotatif  
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 et l'inclinaison  
- N° Tours  
- Perçage tamise.

Capacité de travail: 2 t/h jusqu'à 100 t/h.

### TURBO PASADORA DE ZUMO

#### Y DE PURÉ • PATENTADA

Ventajas:

Biorotativo  
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 y la inclinación  
- N° Vueltas  
- Pinchazo tamizo.  
Capacidad de trabajo: de 2 t/h hasta 100 t/h.



PATENTED  
SYSTEM

## TURBO TORCHIO CON COCLEA D'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 CÔCLEA

potencialidad de 1 a 20 t/h de descartes



## EVAPORATORE A RISPARMIO ENERGETICO E RICOMPRESSIONE MECCANICA DEI VAPORI

Capacità 10-40 tons/h di acqua evaporata, zero consumo di vapore

### ENERGY SAVING MECHANICAL RECOMPRESSION EVAPORATOR

Capacity 10-40 tons/h of evaporated water, zero vapor consumption

### ÉVAPORATEUR ÉCONOMISEUR D'ÉNERGIE ET RECOMPRESSION MÉCANIQUE DE VAPEUR

Capacité 10-40 tonnes / h d'eau évaporée, aucune consommation de vapeur

### EVAPORADOR DE AHORRO DE ENERGÍA Y RECOMENDACIÓN DE VAPOR MECÁNICO

Capacidad 10-40 toneladas / h de agua evaporada, consumo de vapor cero



## 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 A CIRCOLAZIONE FORZATA CON “HOT BREAK”

FORCED CIRCULATION EVAPORATORS WITH “HOT BREAK”  
EVAPORATEURS À CIRCULATION FORCÉE AVEC “HOT BREAK”  
EVAPORADORES DE CIRCULACIÓN FORZADA CON “HOT BREAK”



## GRUPPI ASETTICI COMPLETI

Sterilizzatore aseptico con pompa pistoni per prodotti ad alta viscosita' e riempitrice aseptica a doppia testa

### COMPLETE ASEPTIC GROUPS

aseptic sterilizer with piston pump for high viscosity products with double head aseptic filler

### GROUPS ASEPTIQUES COMPLETS

stérilisateur avec pompe à pistons pour produits à haute viscosité et remplisseuse aseptique à double tête

### GRUPOS ASÉPTICOS COMPLETOS

esterilizador aséptico con bomba de pistones para productos de alta viscosidad y llenadora aséptica de cabezal doble



STERILIZZATORE ASETTICO - CERTIFICATO FDA

ASEPTIC STERILIZER - FDA CERTIFICATE

STÉRILISATEUR – CERTIFICAT FDA

ESTERILIZADOR ASÉPTICO - FDA CERTIFICADO



## 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

### REMPLEUSE 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

### REMPLEUSE ASEPTIQUE À DOUBLE TÊTE

pour fût simple mod. AF2SD

### LLENADORA ASÉPTICA DE DOBLE CABEZAL

para un solo tambor mod. AF2SD

### RIEMPITRICE ASETTICA WEB A SINGOLA TESTA per sacchi da 3-200 L

e fusti da 220 L con incartonatrice integrata

### SINGLE HEAD WEB ASEPTIC FILLER 3-200 L bag

and 220 L bag in drum with cartoning integrated system

### REMPLEUSE ASEPTIQUE WEB À TÊTE SIMPLE pour sacs de 3-200 L

et fûts de 220 L avec encarteuse intégrée

### LLENADORA ASEPTICA WEB CON UN SOLO CABEZAL para bolsa de 3-200 L

y bidones de 220L con encartonadora incluida



**RIEMPITRICE ASETTICA MOD. AF2PD PER FUSTI PALETTIZZATI, BIN-IN-BOX / IBCS 1.000-1.500 LITRI  
CON CARICATORE AUTOMATICO SACCHI MOD. WEBONE**

Nessuna esigenza di operatore che alimenta il sacco alla testa aseptica. Lo stesso caricatore automatico sacchi può essere usato per sacchi piccoli web da 5,10 e 20 litri.

**ASEPTIC FILLER MOD. AF2PD FOR PALLETIZED DRUMS, BIN-IN-BOX / IBCS 1.000 – 1.500 LITERS, WITH WEBONE AUTOMATIC BAGS  
LOADER**

No need of operator that loads the bags at the aseptic head. The same automatic bags loader can be used for small 5, 10 and 20 liters web bags.



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

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

CALIPSO - REMPLISEURE ASEPTIQUE SIN BOUCHON

CALIPSO - LLENADORA ASEPTICA PARA SACOS SIN BOQUILLA



### **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**

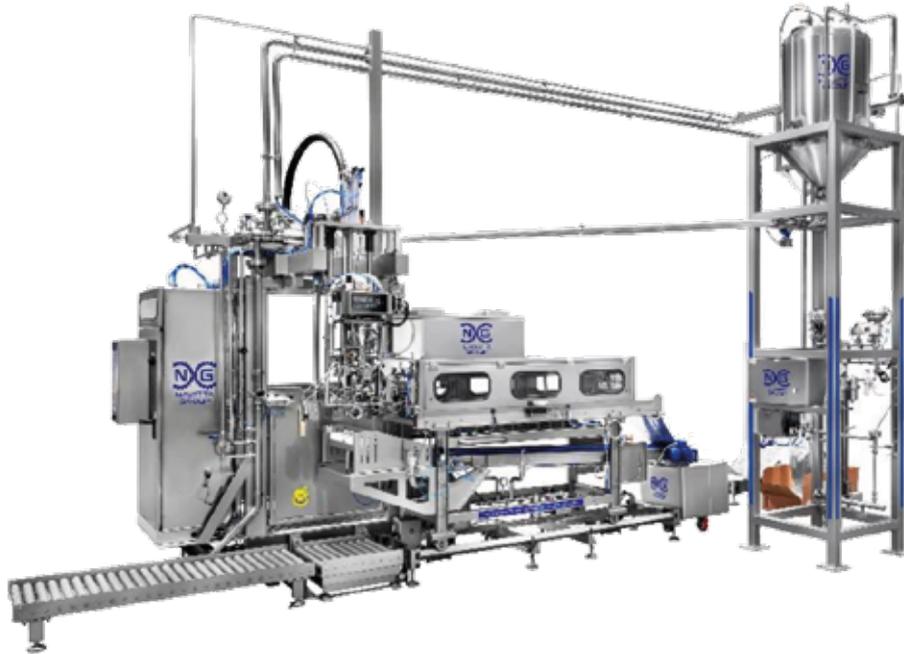
for filling small bags of 3-5-10-20 liters with automatic bag loading system - no operator needed; semi-automatic filling of 220-liter bags into drums.

### **REPLISSEUSE 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.



### **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 a 1100 ml. Dimensioni minime e massime contenitori: diametro 40-110 mm altezza 38-280 mm. Velocità 1.000-30.000 contenitori ora.

### **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.

### **REPLISSEUR 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.





*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

**MOVA**  
Progettazione e produzione macchine per industria alimentare



**GHIZZONI ETORE**



**METRO**  
INTERNATIONAL