



NAVATTA GROUP
Food Processing S.r.l.

FRUIT

Processing



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

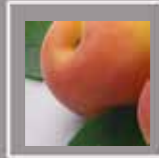
N.G. was founded in 1983, already strong with the experience acquired in Food Processing instrumental mechanics. A group in constant expansion because it is capable of programming and investing in human resources and technologies. Today the Navatta Group, thanks to strategies that reflect the entrepreneurial 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



Indice

FRUIT FRUITS FRUTA

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
DEPOLPATRICE.....	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.....	12
TURBO TORCHIO CON COCLEA D'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 MULTIFUNZIONE: CIRCOLAZIONE FORZATA - FILM CADENTE CON HOT BREAK E 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 DI DISSOLUZIONE, SALE, PECTINE, ZUCCHERO.....	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
IMPIANTI PER LA PRODUZIONE DI PRODOTTI FORMULATI.....	26
NAV CUTTER.....	27
PASTORIZZATORE RAFFREDDATORE A TUNNEL A PIU' PIANI.....	28
STERILIZZATORE RAFFREDDATORE A SCATOLA ROTANTE MULTI-FORMATO.....	29
TYPHOON RAFFREDDATORE A SPIRALE.....	30
TYPHOON ALL IN ONE PASTORIZZATORE E RAFFREDDAMENTO A SPIRALE.....	31

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)



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 m³h
 ROTATIVE FILTER
 Infeeding water flow rate: 1500 m³h
 CUVE DE LAVAGE 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

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



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

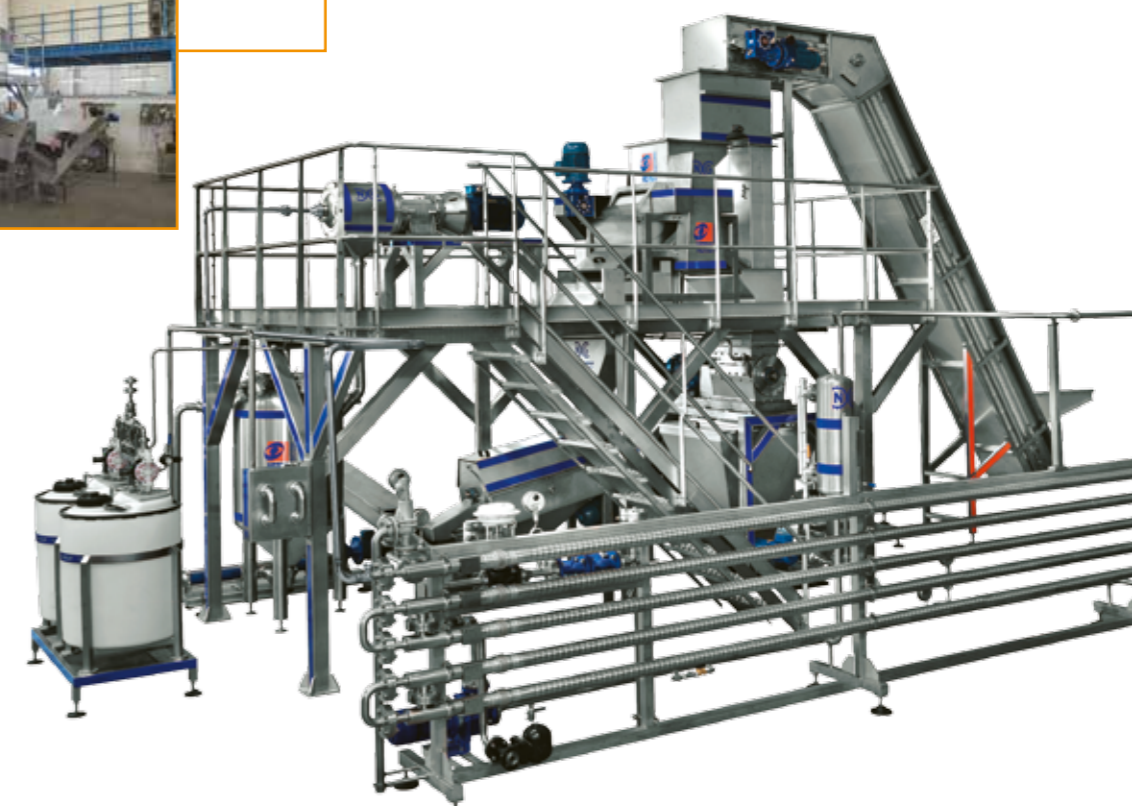
INSTALLATION DE PRÉPARATION
 DE FRUIT, AVEC ET SANS NOYAU

INSTALCIÓN DE ELABORACIÓN
 DE FRUTA, CON Y SIN HUESO



LINEA COMPLETA LAVAGGIO E CERNITA

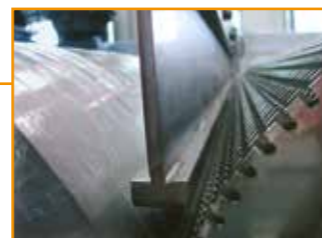
Capacità di lavoro: fino a 20 T/h
 COMPLETE LINE WASHING AND SORTING Working capacity: up to 20 T/h
 LIGNE COMPLÈTE LAVAGE ET TRIAGE Capacité de travail: jusqu'à 20 T/h
 LÍNEA COMPLETA LAVADO Y SELECCIÓN Capacidad de trabajo: hasta 20 T/h





DENOCCIOLATRICE

DESTONER
DÉNOYAUTEUSE
DESUHEADORA



PULTRICE 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

COCEDOR A TAMBOR
DRUM COOKER-BLANCHER
CUISEUR BLANCHEUR A TAMBOUR



GRUPPI RICEVIMENTO, SCOTTATURA, DEPOLPATURA MANGO

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



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



SPAZZOLATRICE PER MANGO

MANGO BRUSHER
 BROSEUSE POUR LA MANGUE
 ACEPILLADORA POR MANGO



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.



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



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:
Elevate reduction humidity degree wastes.
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 ▪ BREVÉTÉ
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.



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 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 thermosensibles.
EVAPORADOR CAPA SUTIL TURBULENTE "VAPOUR JET" Ideal para producto muy viscoso y termosensible.



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
Stérilisateur 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.



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



STERILIZZATORE ASETTICO MULTITUBO - CERTIFICATO FDA

per puree naturali e succhi
ASEPTIC STERILIZER - FDA CERTIFICATE
for natural purees and juices
STÉRILISATEUR ASEPTIQUE - FDA CERTIFICAT
ESTERILIZADOR ASEPTICO - 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
 REMPLISSEUSE 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



RIEMPITTRICE 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

RIEMPITTRICE ASETTICA WEB A SINGOLA TESTA per sacchi da 3-20 L e fusti da 220 L con incartonatrice integrata

SINGLE HEAD WEB ASEPTIC FILLER 3-20 L bag and 220 L bag in drum with cartoning integrated system

REMP LISSEUSE ASEPTIQUE WEB À TÊTE SIMPLE pour sacs de 3-20 L et fûts de 220 L avec encarteuse intégrée

LLENADORA ASEPTICA WEB CON UN SOLO CABEZAL para bolsa de 3-20 L y bidones de 220L con encartonadora incluida

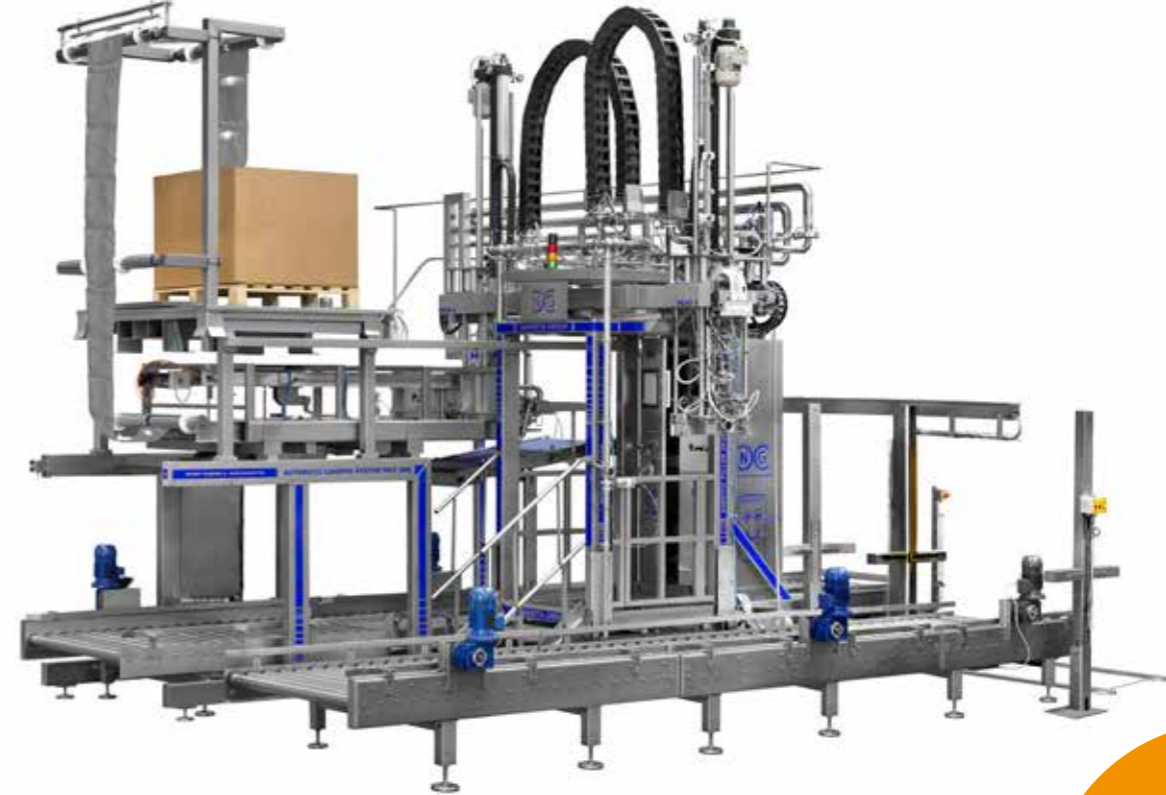


RIEMPITTRICE ASETTICA MOD. AF2PD PER FUSTI PALETTIZZATI, BIN-IN-BOX / IBCS 1.000-1.500 LITRI CON CARICATORE AUTOMATICO SACCHI -

Nessuna esigenza di operatore che alimenta il sacco alla testa asettica. 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 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 - RIEMPITTRICE ASETTICA PER SACCHI WEB SENZA BOCCELLO (3-5-10 LT)

CALIPSO - ASEPTIC FILLER FOR BAGS WITHOUT SPOUT (3-5-10 LT)
 CALIPSO - REMPLISSEUSE ASEPTIQUE SIN BOUCHON
 CALIPSO - LLENADORA ASEPTICA PARA SACOS SIN BOQUILLA

Novità Mondiale
 World News
 Nouveauté Mondiale
 Novedad



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

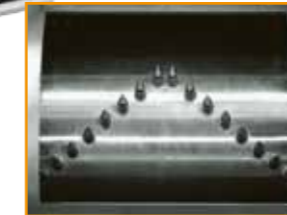
Per la frantumazione dei blocchi di frutta surgelata.
 CHOPPING SYSTEMS AND FROZEN BLOCKS AND DRUMS THAWING for the frozen fruit blocks crushing.
 SYSTÈMES DE BROYAGE ET DÉGEL DES FÛTS ET DES BLOCS CONGELÉS pour le broyage des blocs de fruits surgelés.
 SISTEMAS DE TRITURACIÓN Y DESCONGELADO DE BLOQUE 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.



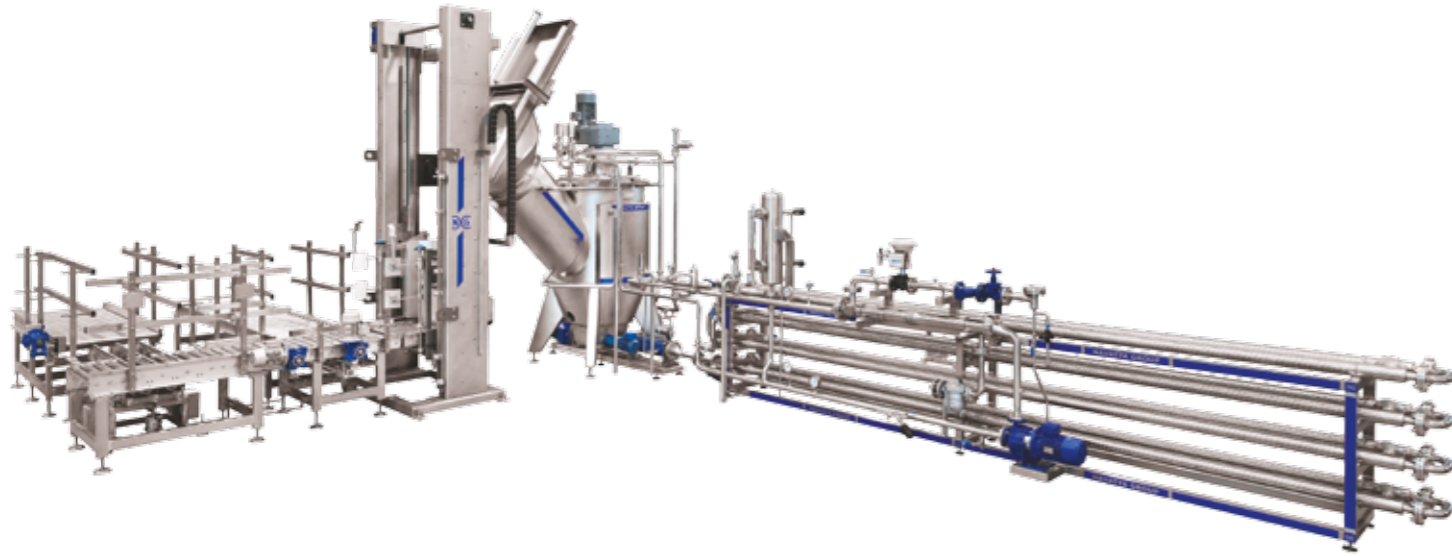
Sistema di regolazione
 Regulation system
 Système de réglage
 Sistema de regulación



LINEA 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 AND COOLING GROUP
 GROUPE DE DÉSAÉRATION, PASTEURISATION ET REFROIDISSEMENT
 GRUPO DESAIREADOR, PASTEURIZADOR Y DE ENFRIAMIENTO



GRUPPO DI DISSOLUZIONE

DISSOLUTION GROUP
 GROUPE DE DISSOLUTION
 GRUPO DE DISOLUCIÓN



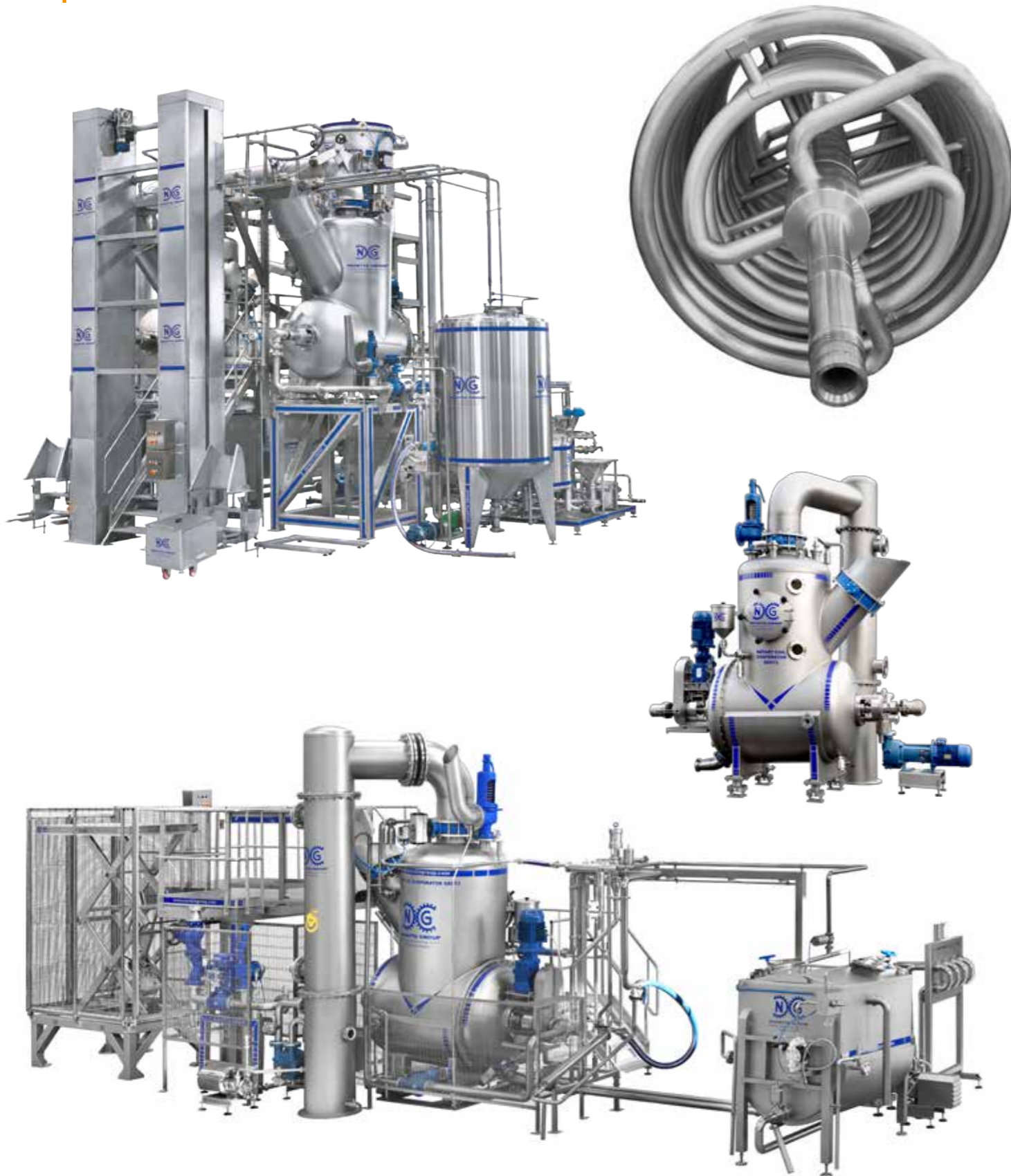
GRUPPO DI PREPARAZIONE E DOSAGGIO INGREDIENTI

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 MARMELATE 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

Ideale per piccole capacità produttive.

PANS EVAPORATOR
Ideal for small production capacities.

EVAPORATEUR A BOULLE
Idéal pour les petites capacités de production.

EVAPORADOR DE BOLAS
Ideal para pequeñas capacidades de producción.



IMPIANTI PER LA PRODUZIONE DI PRODOTTI FORMULATI

FORMULATED PRODUCTS PRODUCTION PLANTS
 INSTALLATIONS POUR LA PRODUCTION DE PRODUITS FORMULÉS
 SISTEMAS PARA LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS FORMULADOS



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

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, yogurt
 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



PASTORIZAZIONE 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 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

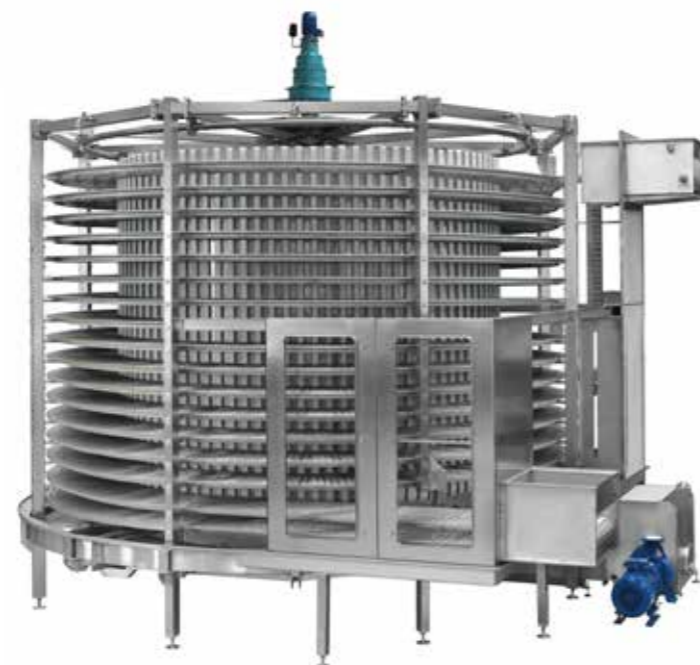
SISTEMA A SPIRALE PER IL MANTENIMENTO E RAFFREDDAMENTO MOD. TYPHOON

di prodotti in confezioni flessibili - trattamento ad acqua

SPIRAL SYSTEM MOD. TYPHOON FOR MANTAINING AND COOLING
of products in flexible containers - water treatment

SYSTÈME SPIRAL MOD. TYPHOON POUR LA CONSERVATION ET LE REFROIDISSEMENT
de produits dans des récipients flexibles - traitement de l'eau

MODULO ESPIRAL MOD. TYPHOON PARA EL MANTENIMIENTO Y EFRIAMIENTO
de productos en paquetes flexibles - tratamiento de agua



TYPHOON ALL IN ONE PASTORIZATORE E RAFFREDDAMENTO A SPIRALE

per contenitori flessibili

TYPHOON ALL IN ONE PASTEURIZER AND SPIRAL COOLING SYSTEM
for flexible containers

TYPHOON TOUT EN UN PASTEURISATEUR ET REFROIDISSEMENT SPIRALE
pour les récipients flexibles L

SISTEMA DE PASTEURIZACION Y ENFRIAMIENTO A ESPIRAL
para contenedores flexibles





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



Food processing equipment

HIZZONI ETTORE

