



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



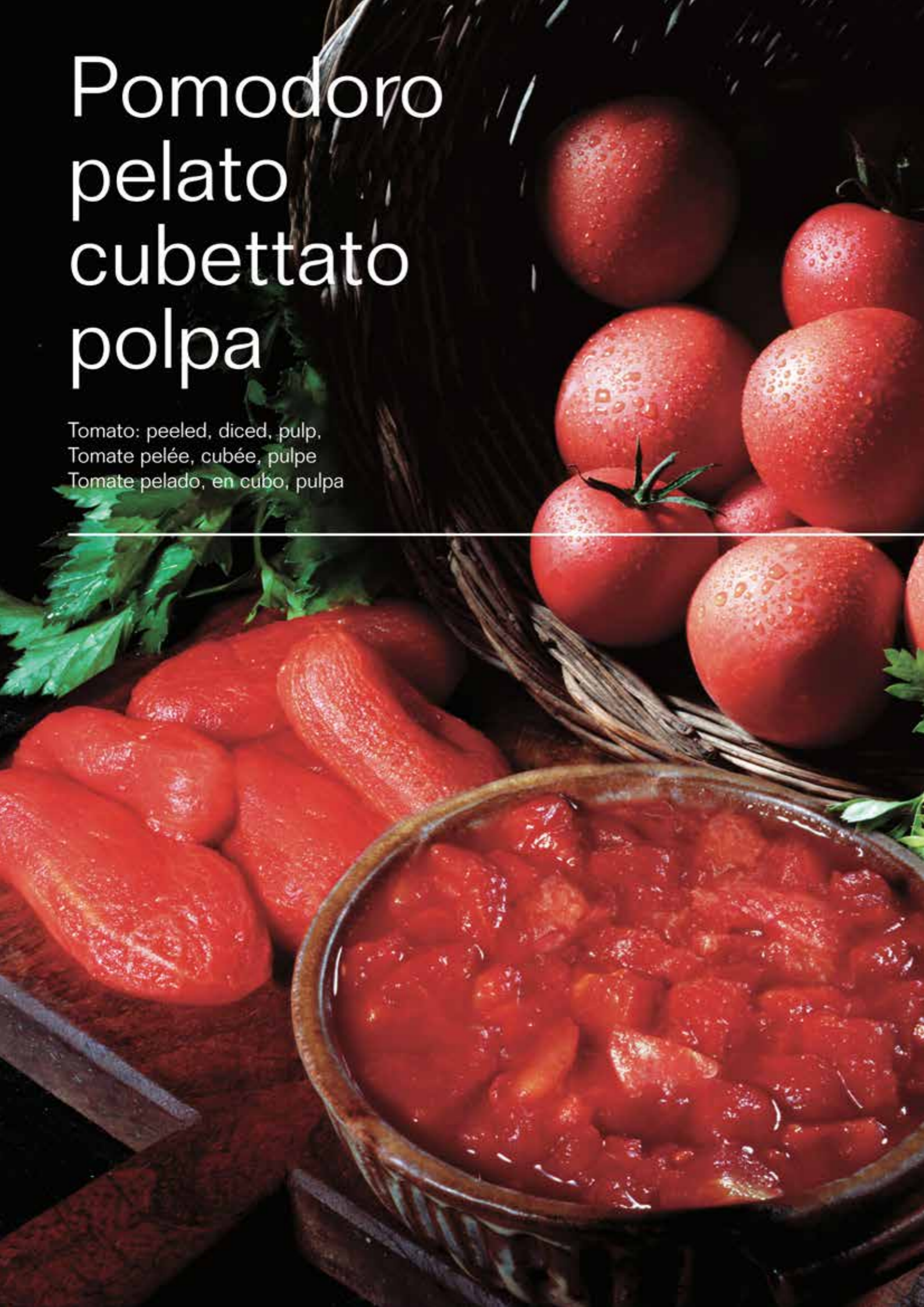
Indice

TOMATO TOMATE TOMATE TOMATE

RIBALTATORE BINS AUTOMATICO E SEMIAUTOMATICO CON ACCATASTATORE	5
GRUPPO DI RICEVIMENTO CON SPIETRATORE 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 DA PELATO.....	12
IMPIANTO COMPLETO DI CUBETTATURA POMODORO AD ALTA PRODUTTIVITA'	13
SEPARASEMI A RULLI.....	13
GRUPPO VASCHE DI MISCELAZIONE E POMPAGGIO.....	14
POMPA VOLUMETRICA A PISTONI PER PRODOTTI CON PEZZI A PRESSIONE COSTANTE.....	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 E RAFFREDDAMENTO MOD. TYPHOON.....	19
UNITA' 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 DI ALIMENTAZIONE.....	25
EVAPORATORI POLIVALENTI A CIRCOLAZIONE FORZATA O A FILM CADENTE CON "HOT BREAK" E COLONNA RECUPERO AROMI.....	26
EVAPORATORE A RISPARMIO ENERGETICO E RICOMPRESSIONE MECCANICA DEI VAPORI.....	27
EVAPORATORE A CIRCOLAZIONE FORZATA CON "HOT BREAK".....	28
GRUPPI ASETTICI COMPLETI.....	29
RIEMPITRICI ASETTICHE.....	30

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

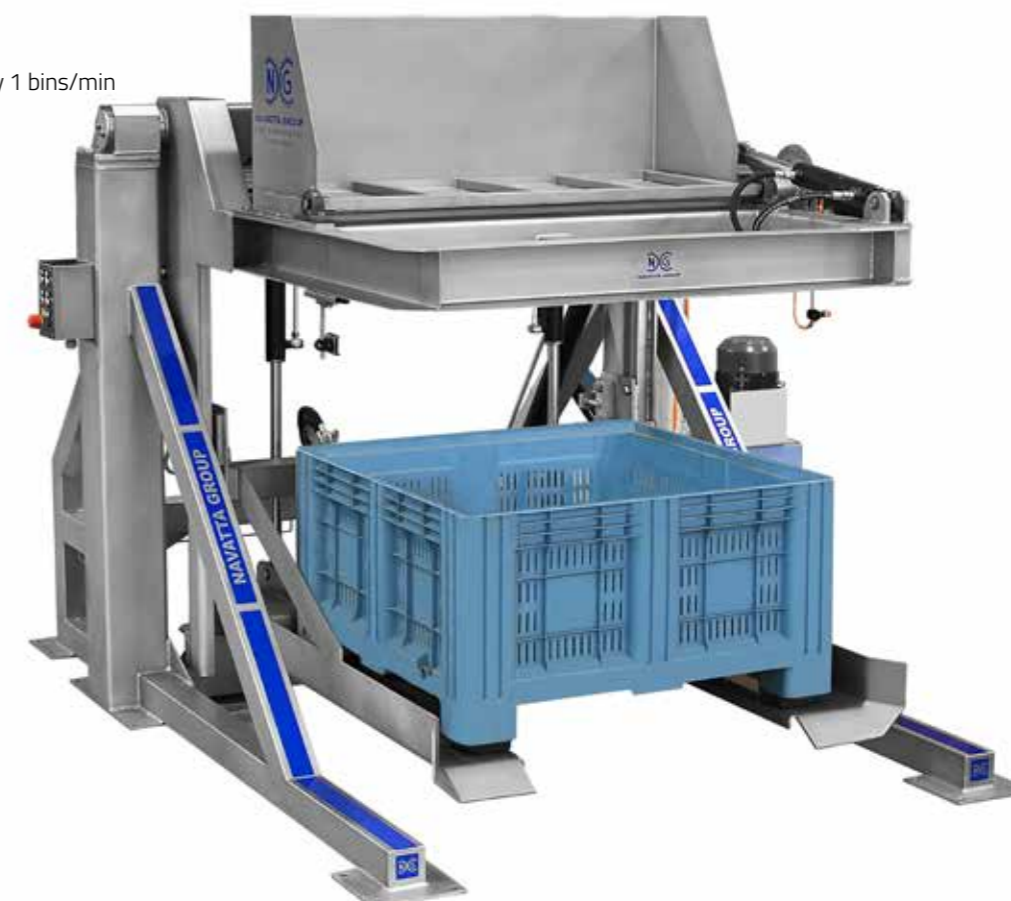
Capacité de travail: ■ 3 bins 300 Kg/min (54 T/h) ■ 5 bins 300 Kg/min (90 T/h)

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 SPIETRATORE 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 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



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

La pelatrice a vapore Navatta Group è il frutto di studi ed approfondimenti sperimentati 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)
- FLESSIBILITA' DI IMPIEGO (adattabile a prodotti di diverso tipo, varietà e grado di maturazione)
- LAVORAZIONE IN CONTINUO SENZA FERMATE (nessuna necessita 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 to 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 proces, 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. Quelques-unes entre les principales particularités et différences par rapport aux machines de différente conception, peuvent être résumées dans les points suivants.

- RENDEMENT PRODUIT % (déchet réduit au minimum grâce aux solutions adoptées)
- ÉCONOMIE ÉNERGÉTIQUE (obtenu 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).
- CAPACITE' DE TRAVAIL JUSQU'À 120 t/h DE TOMATE

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

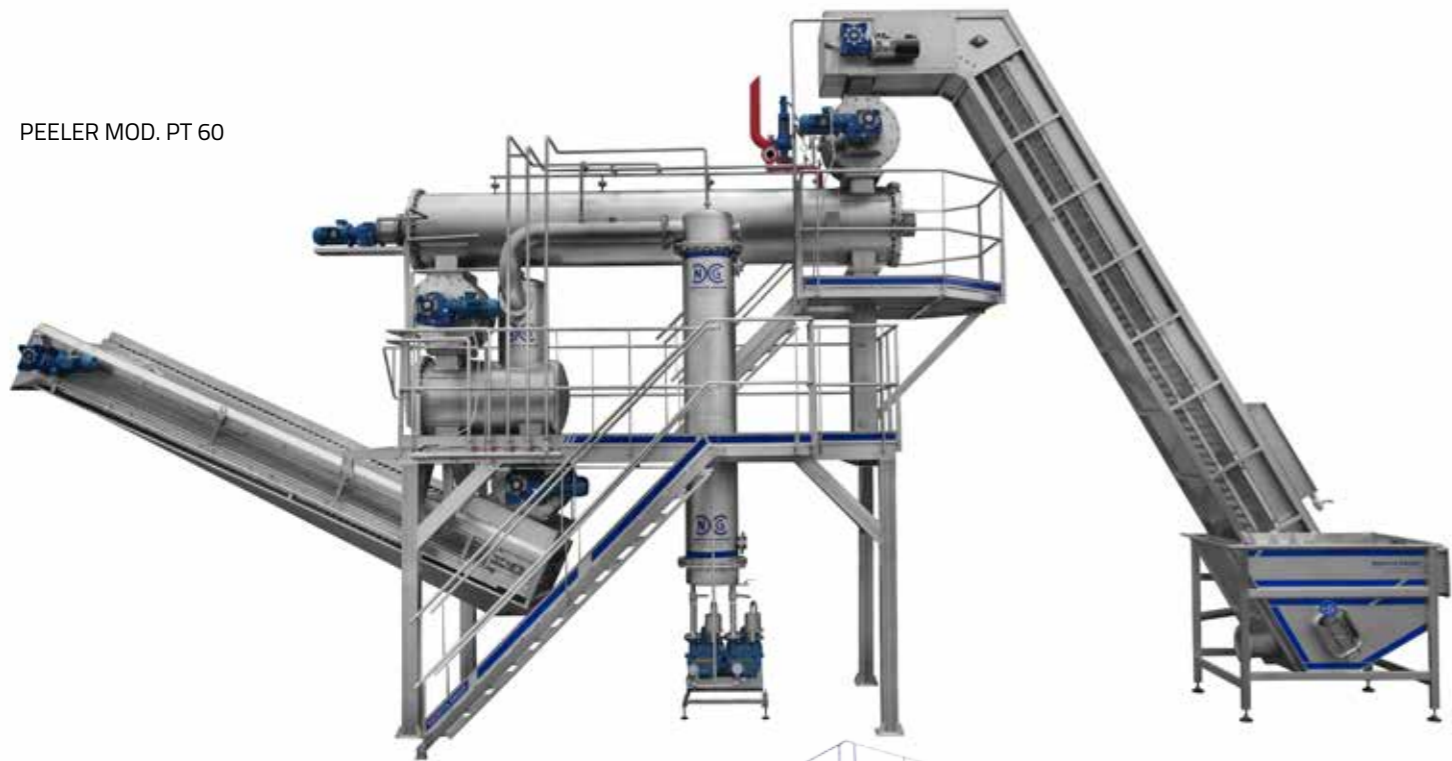
La peladora a vapor Navatta Group es el fruto de estudios y ahondamientos experimentados en las líneas de proceso, en el campo del tratamiento térmico acto a la peladura del tomate con sistema termo fisico. Las características de robustez, fiabilidad, versatilidad y ahorro energético, son reconocidos 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

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





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



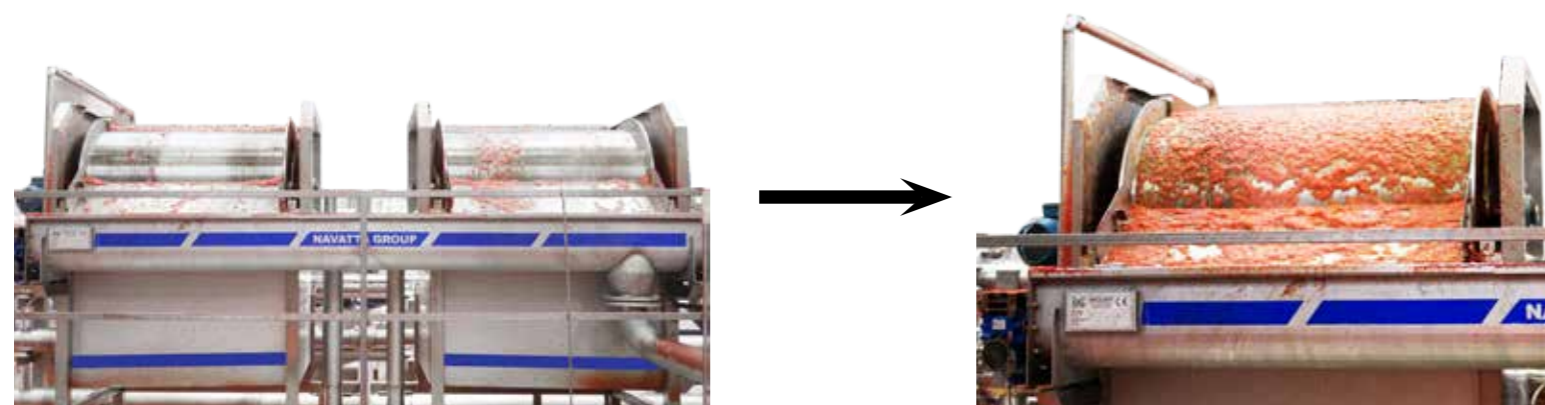
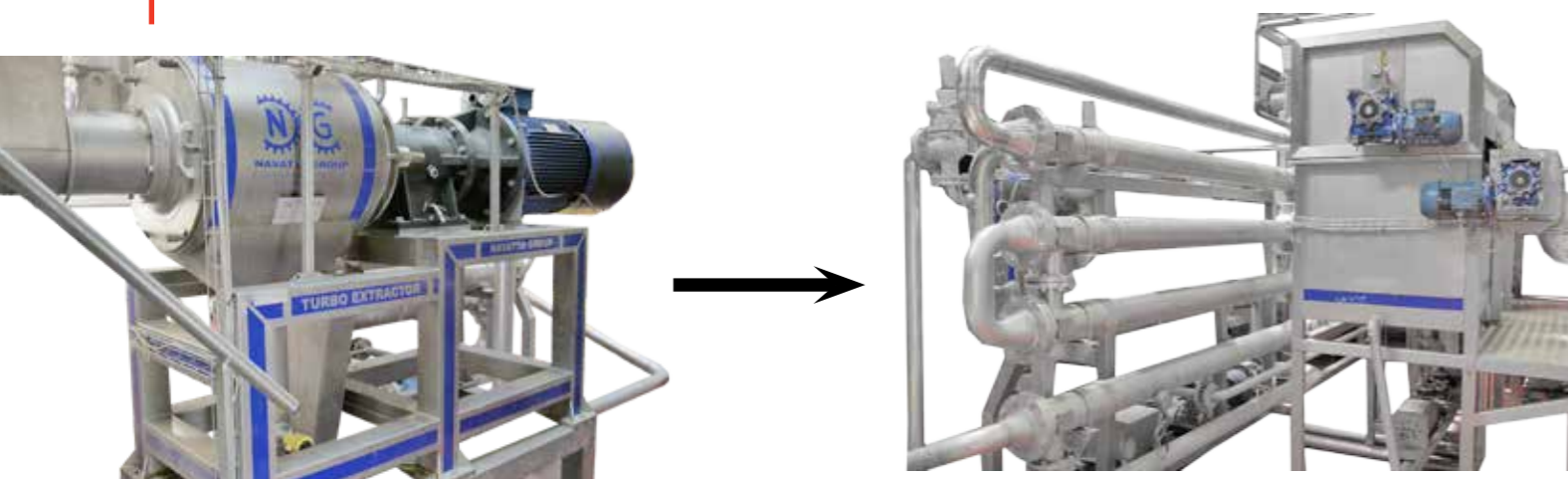
GRUPPO CORREZIONE PH E ADDIZIONE IN LINEA INGREDIENTI

Completi di controllo in automatico del PH fino a 30 m³h
 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 m³h. 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 m³h.
 Dosage acide, calcium, sel, sucre ou autres additifs en continu en automatique.
UNIDAD DE CONTROL PH Y ADICIÓN EN LÍNEA DE LOS INGREDIENTES.
 Completos de control en automático del PH hasta a 30 m³h.
 Dosificación ácida, calcio, sal, azúcar o otros aditivos en continuo.



LINEA POLPA ESTRUSA DA PELATO

TOMATO PULP EXTRUDED EXTRUSION SYSTEM FROM PEELED TOMATO
 LIGNE DE PATE DE TOMATE EXTRUDÉE PAR TOMATE PEELED
 LINEA DE PASTA DE TOMATE EXTRAIDA POR TOMATE PELADO



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.,
 piccoli, 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 des 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.,
 peciolo, 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



STERILIZZATORE ASETTICO PER PRODOTTI CUBETTATI

ASEPTIC STERILIZER FOR DICED PRODUCTS

STERILISATEUR ASEPTIQUE POUR PRODUITS EN CUBES

ESTERILIZADOR ASEPTICO PARA PRODUCTOS EN CUBITOS

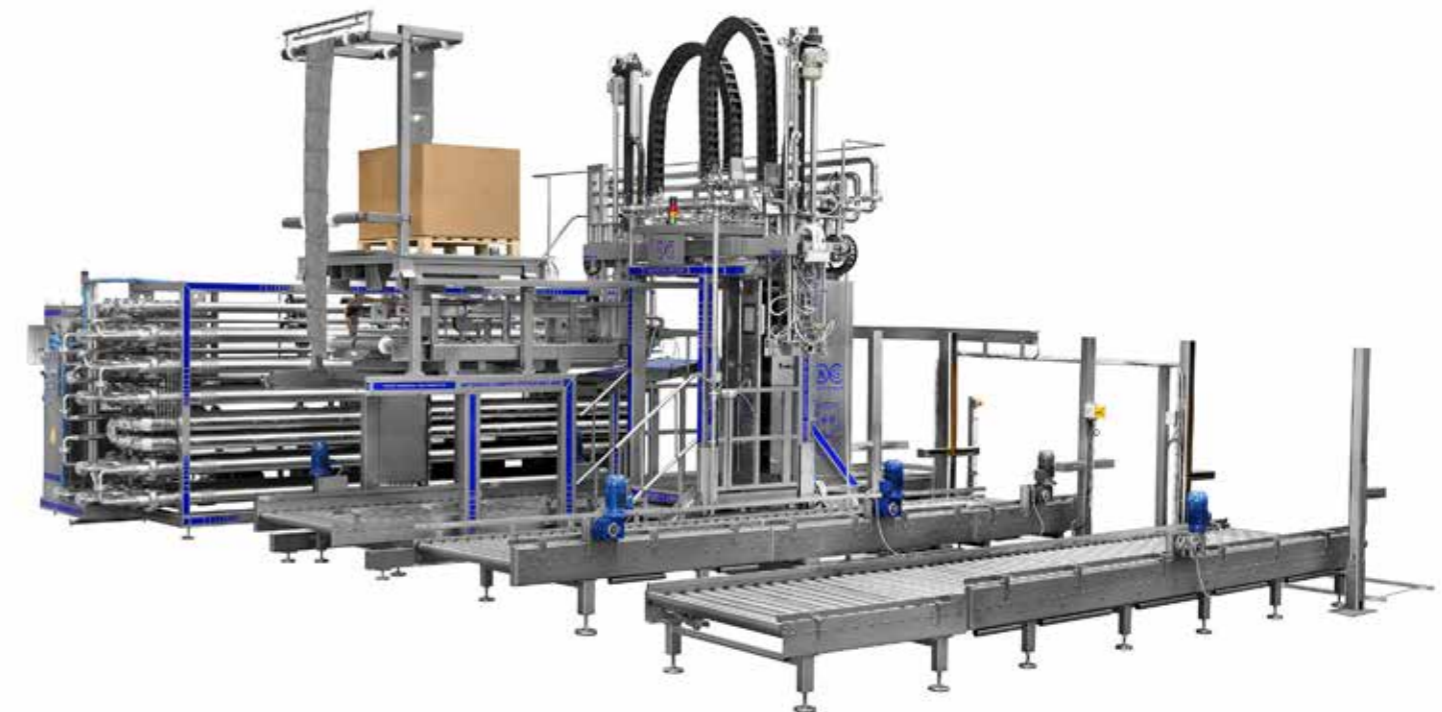


POMPA VOLUMETRICA A PISTONI PER PRODOTTI CON PEZZI A PRESSIONE COSTANTE

VOLUMETRIC PUMP FOR PRODUCTS WITH CONSTANT PRESSURE PIECES

POMPE VOLUMETRIQUE POUR PRODUITS AVEC PIECES A PRESSION CONSTANTE

BOMBA VOLUMETRICA PARA PRODUCTOS CON PIEZAS DE PRESION CONSTANTE



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

Possibilità di avere moduli tubo in tubo o multitubo a seconda dei prodotti trattati. Adatto al trattamento termico di concentrato di pomodoro, polpa cubettata, 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 SOBREALENTADA (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.



PASTORIZATORE 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 REFRIGERISSEUR À TUNNEL

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

PASTEURIZADOR ENFRIADOR 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 200 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 tinplate cans filled with preserving liquid. It boasts over 200 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 200 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 rotantes Navatta Group / Dall'Argine & Ghiretti es muy adecuado para la esterilización de vegetales y fruta en pedazos, anteriormente llenados en botes de hojalata llenados con adecuado líquido de gobierno. Contamos con más de 200 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 introducción 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



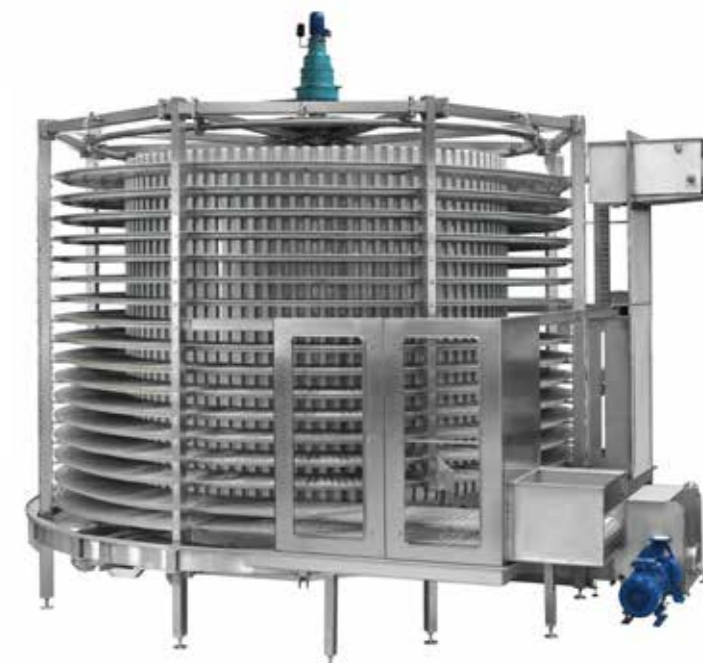
SISTEMA A SPIRALE PER IL MANTENIMENTO E RAFFREDDAMENTO MOD. TYPHOON

di prodotti in confezioni flessibili - trattamento ad acqua o ad aria

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

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

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



UNITA' 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: da 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 TUBULARE 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**

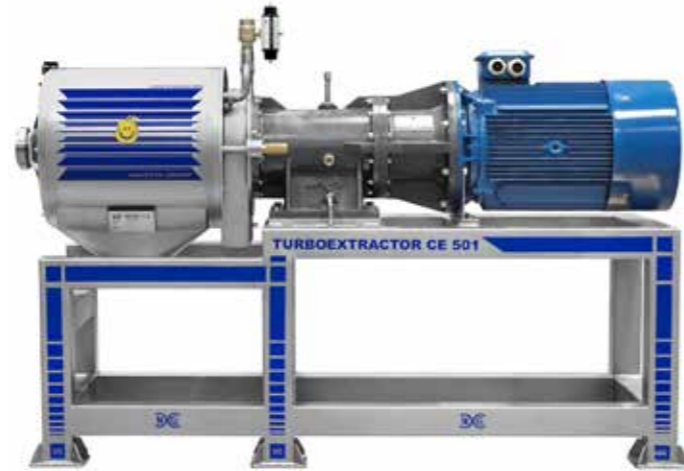
Vantaggi:
Biorotativa
Elevata riduzione grado umidità cascami.
Adattabile a più prodotti grazie alle varie possibilità di regolazione della macchina come distanza pala-setaccio
- N° Pale e inclinazione
- N° Giri
- Foratura setaccio.
Capacità di lavoro: da 2 t/h fino a 100 t/h.

JUICE AND PUREE TURBO EXTRACTOR
▪ PATENTED
Advantages:
Biorotary
Elevate 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 ▪ BREVÉTÉ
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



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



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 RE-
COMPRESSION MÉCANIQUE DE VAPEUR
Capacité 10-40 tonnes / h d'eau évaporée, aucune
consommation de vapeur

EVAPORADOR DE AHORRO DE ENERGÍA Y RECO-
MENDACIÓN DE VAPOR MECÁNICO
Capacidad 10-40 toneladas / h de agua evaporada,
consumo de vapor cero



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 aseptica 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
 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



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 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

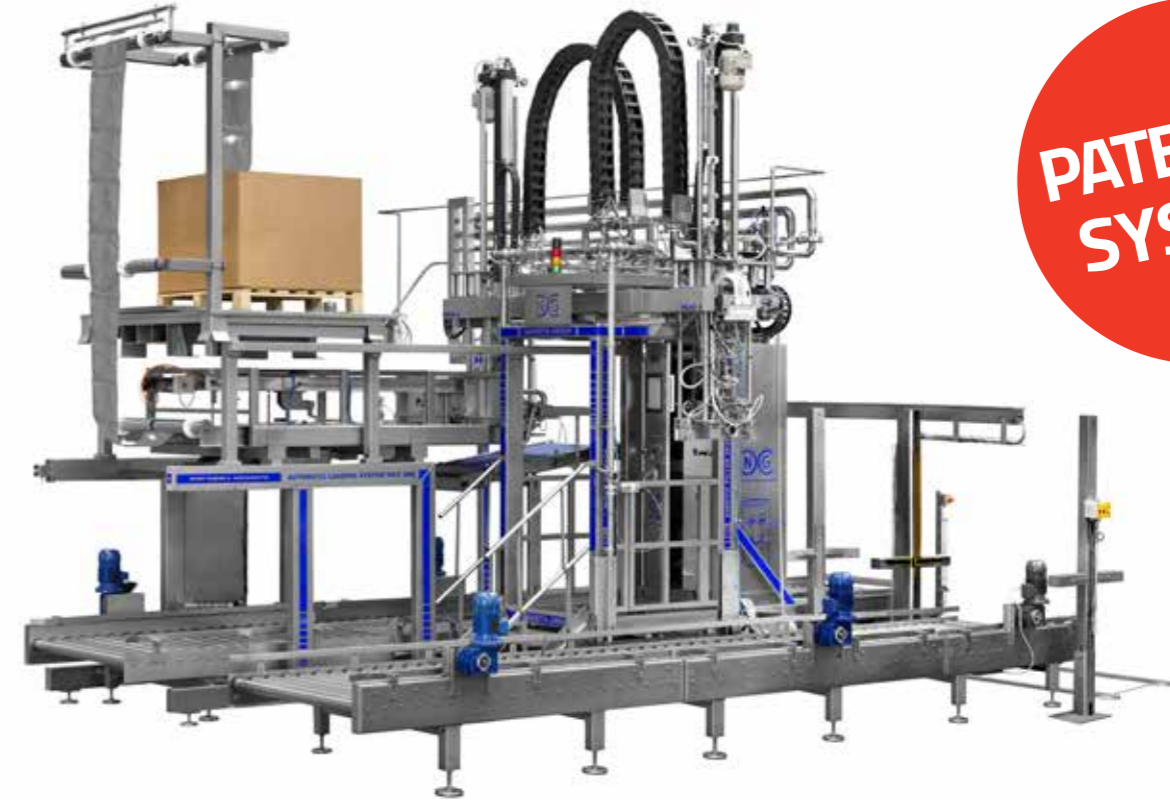


RIEMPITRICE ASETTICA MOD. AF2PD PER FUSTI PALETTIZZATI, BIN-IN-BOX / IBCS 1.000-1.500 LITRI CON CARICATORE AUTOMATICO SACCHI MOD. WEBONE

Nessuna esigenza di operatore che alimenta il sacco alla testa 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 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.



PATENTED SYSTEM

CALIPSO - RIEMPITRICE 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





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



Food processing equipment

HIZZONI ETTORE

