



NAVATTA GROUP
Food Processing S.r.l.

VEGETABLE AND FRUIT
FORMULATES
Processing Lines



Navatta Group, an expanding Company



Navatta Group un'azienda in continua espansione

La N.G. nasce nel 1983 forte di esperienze maturate nella meccanica strumentale del Food Processing. Un gruppo in crescente espansione, perchè capace di programmare e di investire in risorse umane e tecnologie. Oggi il Gruppo Navatta, grazie a strategie che rispecchiano l'intelligenza imprenditoriale e l'esigenza di un completamento del proprio ciclo produttivo, comprende anche i marchi "Dall'Argine Ghiretti", "Mova", "Metro International", "Ghizzoni", aumentando così la propria organizzazione e la propria competitività.

Navatta Group: An expanding Company

N.G. was founded in 1983, already strong with the experience acquired in Food Processing instrumental mechanics. A group in constant expansion because it is capable of programming and investing in human resources and technologies. Today the Navatta Group, thanks to strategies that reflect the entrepreneurial intelligence and the need to complete its production cycle, include also the "Dall'Argine Ghiretti", "Mova", "Metro International", "Ghizzoni" trademarks, thus increasing its organisation and competitiveness.

Une société en expansion permanente

N. G. voit le jour en 1983, forte d'une expérience acquise dans la mécanique instrumentale du secteur de la transformation alimentaire. Un groupe dont la capacité de programmer et d'investir en ressources humaines et technologiques permet une croissance constante. Aujourd'hui, grâce à des stratégies qui reflètent l'intelligence entrepreneuriale et l'exigence de compléter son cycle de production, le Groupe Navatta inclut aussi les marques "Dall'Argine Ghiretti", "Mova", "Metro International", "Ghizzoni", ce qui entraîne une augmentation de son organisation et de sa compétitivité.

Navatta Group: Una empresa en constante expansión

N.G. nace en 1983 con una gran experiencia en mecánica instrumental de Food Processing. Un grupo en creciente expansión que es capaz de programar e invertir en personal y tecnología. Hoy el grupo Navatta, gracias a estrategias que reflejan inteligencia empresarial y a la exigencia de completar el propio ciclo productivo también incluye la marca "Dall'Argine Ghiretti", "Mova", "Metro International", "Ghizzoni", aumentando de esta manera su propia organización y competitividad.



Our Brands



Indice

FORMULATI FORMULATES

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

GRUPPO SVUOTAMENTO E PRESSAGGIO SACCHI

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



PINZA per sollevare i sacchi asettici.

GRIPPER to lift aseptic bags.

PINCE pour soulever les sacs aseptiques.

PINZA para elevar las bolsas asépticas.



GRUPPO DI DISSOLUZIONE

DISSOLUTION GROUP
GROUPE DE DISSOLUTION
GRUPO DE DISOLUCIÓN



UNITÀ DI PRESSAGGIO SACCHI ASETTICI

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



GRUPPO DI PREPARAZIONE E DOSAGGIO INGREDIENTI

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



POMPA SVUOTAFUSTI A BASE ROTANTE

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



BACINELLE DI COTTURA ATMOSFERICHE CON CARICATORE A VAGONETTI

Atmospheric cooking pans with loading carts

Bassins de cuisson atmosphérique avec chargeur à berlines

Bacinas de cocción atmosféricas con cargador de vagonetas



Optional per A) e B):
Possibilità di addizione ingredienti in modo automatico
Optional for item A) and B):
Automatic addition ingredients
Optionnel pour A) e B):
Possibilité d'ajouter automatiquement les ingrédients
Optional por A) y B):
Posibilidad de adición de los ingredientes de manera automática



BRASIERE

BRAISING PANS
BRAISIERES
SARTENES



VASCHE DI MISCELAZIONE AD ASSE ORIZZONTALE CON INTERCAPEDINE A VAPORE

Particolarmente adatte alla miscelazione di prodotti su ricetta anche con fasi e peso specifico differente, agitatori studiati per la miscelazione ed il mantenimento di prodotti in pezzi.
Capacità da 500 a 3.000 L

MIXING TANKS WITH HORIZONTAL AXLE ORIZZONTALE WITH STEAM JACKET

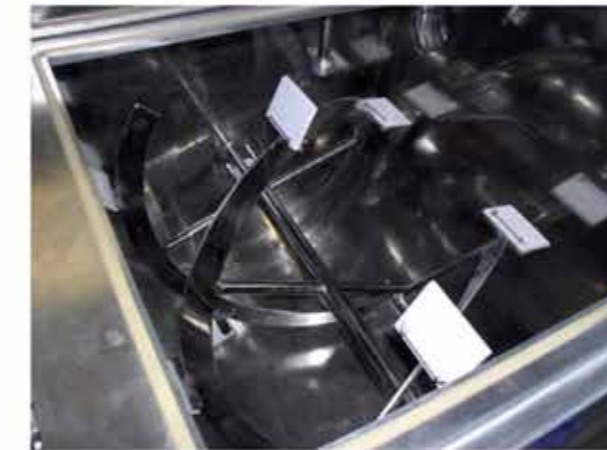
Particularly proper for mixing products on recipe also with phases and different specific weight, agitators studied for mixing and the preserving of products in pieces.
Working capacity: up to 15.000 L

BAC DE MÉLANGE À AIS HORIZONTAL AVEC INTERSTICE À VAPEUR

Particulièrement aptes au mélange de produits sur recette aussi avec des phases et des poids spécifique différent, agitateurs étudiés pour le mélange et l'obtention de produits en bouts.
Capacité de travail de 500 jusqu'à 3.000 L

TANQUES DE MEZCLA A EJE HORIZONTAL CON INTERSTICIO A VAPOR

Particolarmente aptas a la mezcla de productos sobre receta también con fases y peso específico diferente, agitadores estudiados por la mezcla y el mantenimiento de productos en trozos.
Capacidad de 500 a 3.000 L



SERBATOI DI MISCELAZIONE AD ASSE VERTICALE CON POSSIBILITÀ DI INTERCAPEDINE A VAPORE

Adatti in particolare modo per la miscelazione di puree di frutta o pomodoro per l'ottenimento di succhi bevibili come soft drinks nel settore beverage. Capacità fino a 15.000 L

MIXING RESERVOIR WITH VERTICAL AXLE WITH STEAM JACKET

Suitable for the mixing of fruit or tomato purée for the obtainment of drinkable juices as soft drinks in the beverage field.

Working capacity up to 15.000

RESERVOIR DE MÉLANGE À AIS VERTICAL AVEC INTERSTICE À VAPEUR

Aptes en particulier manière pour le mélange de purées de fruits ou tomate pour l'obtention de jus buvables comme soft drinks dans le secteur boissons.

Capacité de travaille jusqu'à 15.000 L

TANQUES DE MEZCLA A EJE VERTICAL CON INTERSTICIO A VAPOR

Aptos en particular modo por el miscelazione de puré de fruta o tomate por la obtención de zumos bebibles como soft drinks en el sector bebidas.

Capacidad hasta 15.000 L



IMPIANTI DI MISCELAZIONE E COTTURA CON SCAMBIATORE A CANALE

Adatti a lavorare anche in continuo con prodotti su ricetta che necessitano di infusione con tempi volumi e temperature controllate.

COOKING AND MIXING SYSTEMS WITH CHANNEL EXCHANGER

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

INSTALLATIONS DE MELANGE ET CUISSON AVEC ECHANGEUR À CANAL

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

COCCIÓN CON INTERCAMBIADOR A CANAL

Conformas a trabajar también en continuo con productos sobre receta que necesitan infusión con tiempos volúmenes y temperaturas controladas



GRUPPO DI MISCELAZIONE DINAMICO

Idoneo a miscelare prodotti a base pomodoro o frutta con concentrazione diversa al fine di ottenere un grado Bx di concentrazione prefissato in uscita.

DYNAMIC MIXER GROUP

Fit to mix products with tomato base or fruit with different concentration with the purpose to get a Bx degree of concentration preset in output.

GROUPE MÉLANGEUR DYNAMIQUE

Apte à mélanger des produits à la base de tomate ou fruit avec concentration différente afin d'obtenir un degré Bx de concentration préétabli en sortie.

GRUPO MEZCLADOR DINÁMICO

Idóneo a mezclar productos a base tomate o fruta con concentración diferente para conseguir un grado Bx de concentración prefijado en salida



NAVCUTTER

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

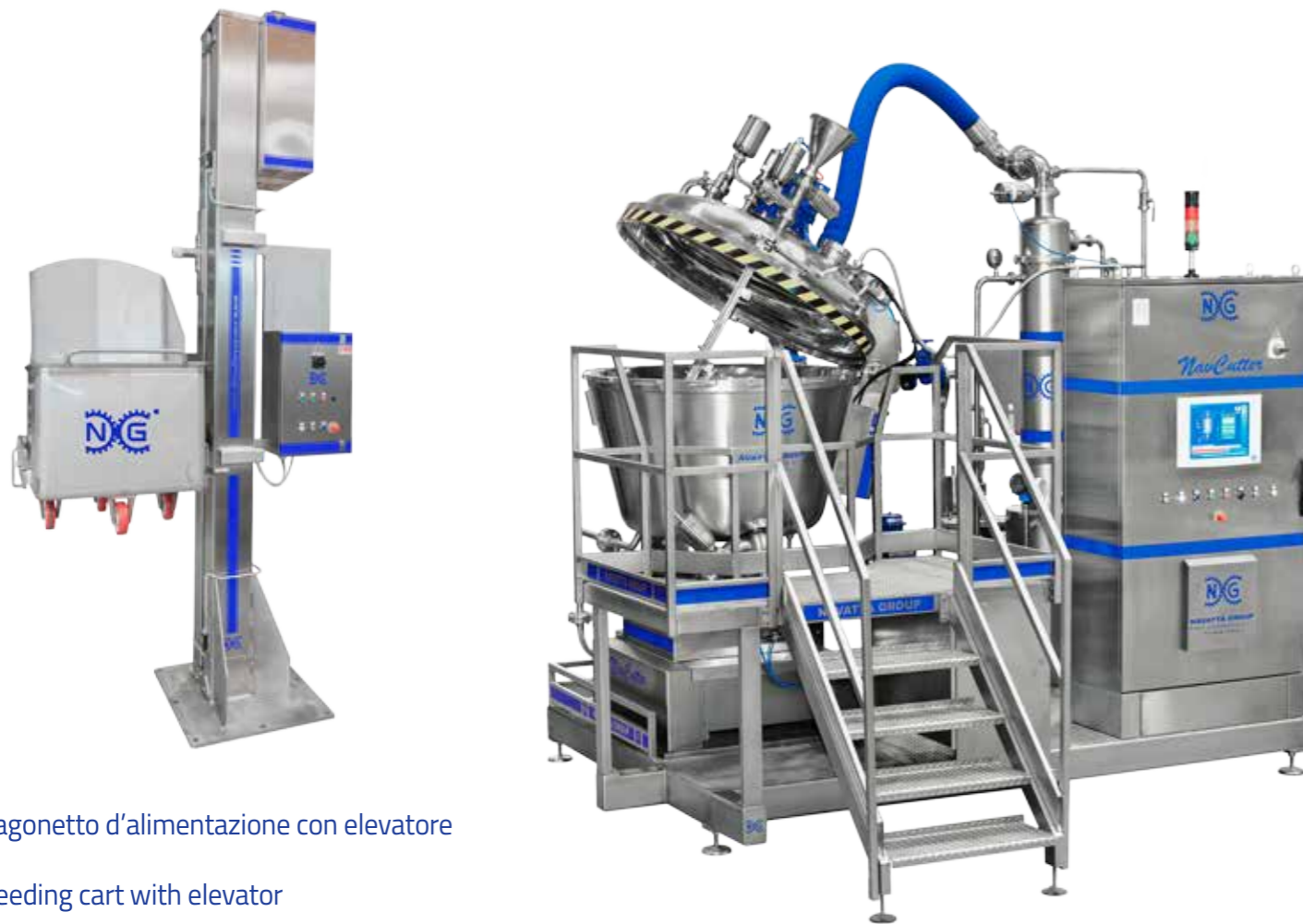
Grinding, cooking, mixing, atmospheric and under vacuum evaporation. The ideal and flexible solution for industrial kitchens. Feeding with carts for solid products and flow - meters for all liquid products. The machines can be personalized as for Customer request.

Broyage, cuisson, mélange, évaporation atmosphérique et sous vide. La solution idéale et flexible pour les cuisines industrielles. Possibilité d'alimentation avec chariot pour produits solides et avec compte-litres pour tous les produits liquides. La machine peut être personnalisée selon les exigences du Client.

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

PRODOTTI AD ALTA VISCOSITÀ: marmellate, creme salate e dolci, glasse, yogurt
 HIGH VISCOSITY PRODUCTS: jams, salted and sweet creams, icings, yogurts.
 PRODUITS À HAUTE VISCOSITÉ: confitures, crèmes salées et sucrées, glaçures, 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 LIQUIDOS: sopas, sopas de verduras, risotto, fruta confitada

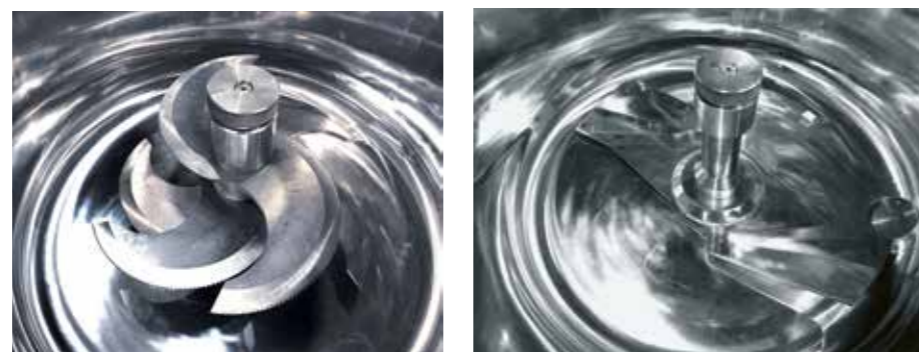


vagonetto d'alimentazione con elevatore

Feeding cart with elevator

carro de alimentación con ascensor

chariot d'alimentation avec ascenseur



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

OVERTUNABLE FLAT BOTTOM BRATTS WITH VERTICAL STIRRER FOR BROWING – COOKING

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

BRAISEUSE SOULEVABLE A FOND PLAT AVEC AGITATEUR VERTICAL SOULEVABLE



LINEA DI PREPARAZIONE BABY FOOD

BABY FOOD PREPARATION LINE

LÍNEA DE PREPARACIÓN "BABY FOOD"

LIGNE DE PREPARATION POUR "BABY FOOD"



SISTEMI DI TRITURAZIONE E DECONGELAMENTO BLOCCHI E FUSTI CONGELATI

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

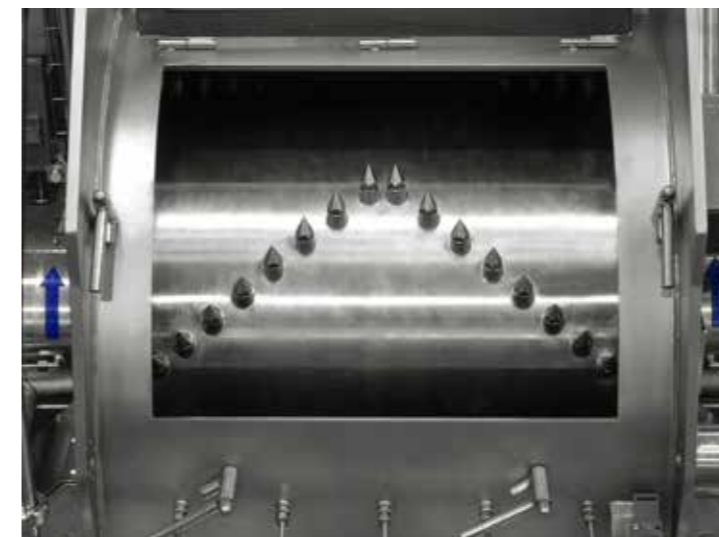
Frantumatore speciale IQF progettato per non rompere i pezzi di frutta. Capacità fino a 10 t/h.
 Special IQF ice crusher designed to prevent breaking of fruit pieces. Capacity until 10 t/h.
 Broyeur spécial IQF conçu pour ne pas casser les morceaux de fruits. Capacité jusqu'à 10 t/h.
 Destronzadora especial IQF que evita romper el trozo de fruta. Capacidad hasta 10t/h.

Sistema di regolazione
 Regulation system
 Système de réglage
 Sistema de regulación



LINEA FRANTUMAZIONE BLOCCHI CONGELATI DI FRUTTA

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

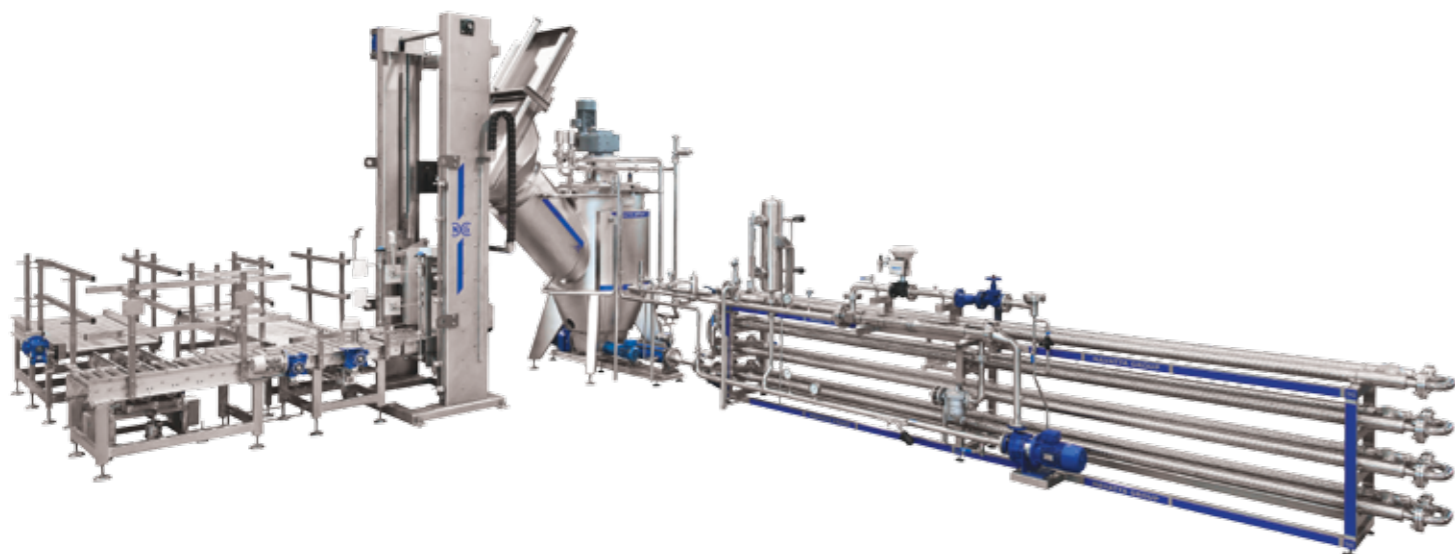


LINEA TRATTAMENTO FRUTTA DA SURGELATO E DA FRESCO

Capacità di lavoro: 10 T/h
 FRUIT TREATMENT LINE FROM FROZEN AND FRESH PRODUCT
 Working capacity: 10 T/h
 LIGNE TRAITEMENT DES FRUITS SURGELÉS ET FRAIS
 Capacité de travail: 10 T/h
 LÍNEAS PARA EL TRATAMIENTO DE FRUTA TANTO CONGELADA COMO EN FRESCO
 Capacidad de trabajo: 10 T/h



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



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



UNITA' DI LAVAGGIO IMPIANTO

CIP SYSTEMS

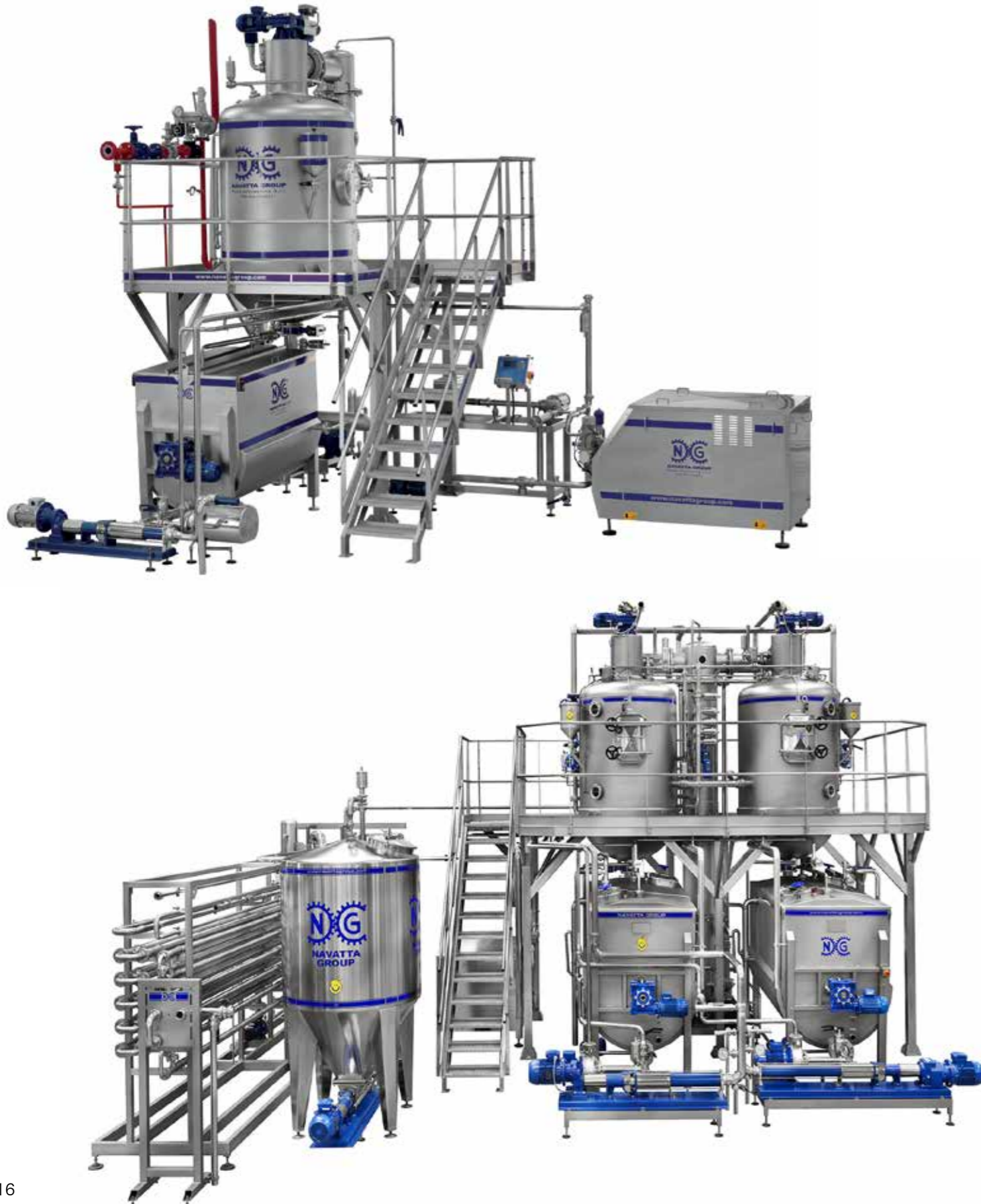
SYSTÈMES DE LAVAGE

SISTEMAS DE LAVADO



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

COMPLETE "BOULE" FORMULATION PLANTS TO PREPARE SAUCES, JAMS AND CANDIED FRUIT
INSTALLATIONS DE FORMULATION À "BOULES" COMPLÈTES POUR LA PRÉPARATION
DE SAUCES, DES CONFITURES ET ALIMENTS POUR BÉBÉS
EQUIPOS DE FORMULADO A "BOLAS" COMPLETOS PARA LA PREPARACIÓN DE SALSAS, MARMELADAS Y BABY FOOD



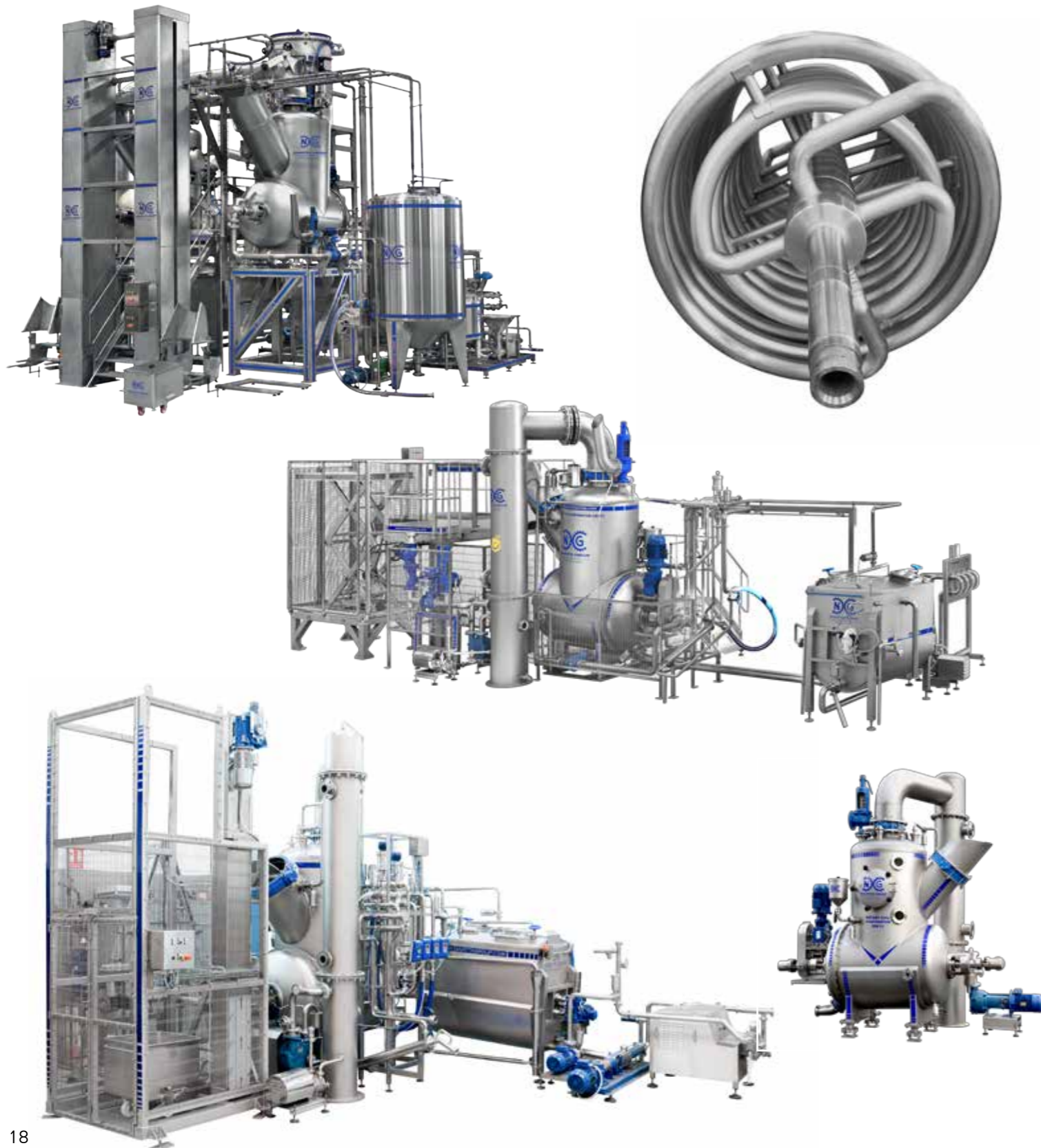
Bolle di cottura ed evaporazione con agitatore verticale con possibilità di lavorare sottovuoto o a pressione atmosferica
Cooking and evaporation "boule" with vertical agitator. Possibility to work under vacuum or at atmospheric pressure
Boules de cuisson et évaporation avec agitateur vertical avec possibilité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

SISTEMA DI EVAPORAZIONE SOTTO VUOTO A SERPENTINO ROTANTE PER LA PRODUZIONE DI MARMELLATE E SALSE

VACUUM ROTARY COIL SYSTEM FOR JAMS, SAUCES AND MARMALADES

SYSTÈME D'ÉVAPORATION, SERPENTIN TOURNANT, SOUS VIDE POUR LA PRODUCTION DE CONFITURES ET SAUCES

SISTEMA DE EVAPORACIÓN BAJO VACÍO A SERPENTINO ROTANTE PARA LA PRODUCCIÓN DE MERMELADA Y SALSAS

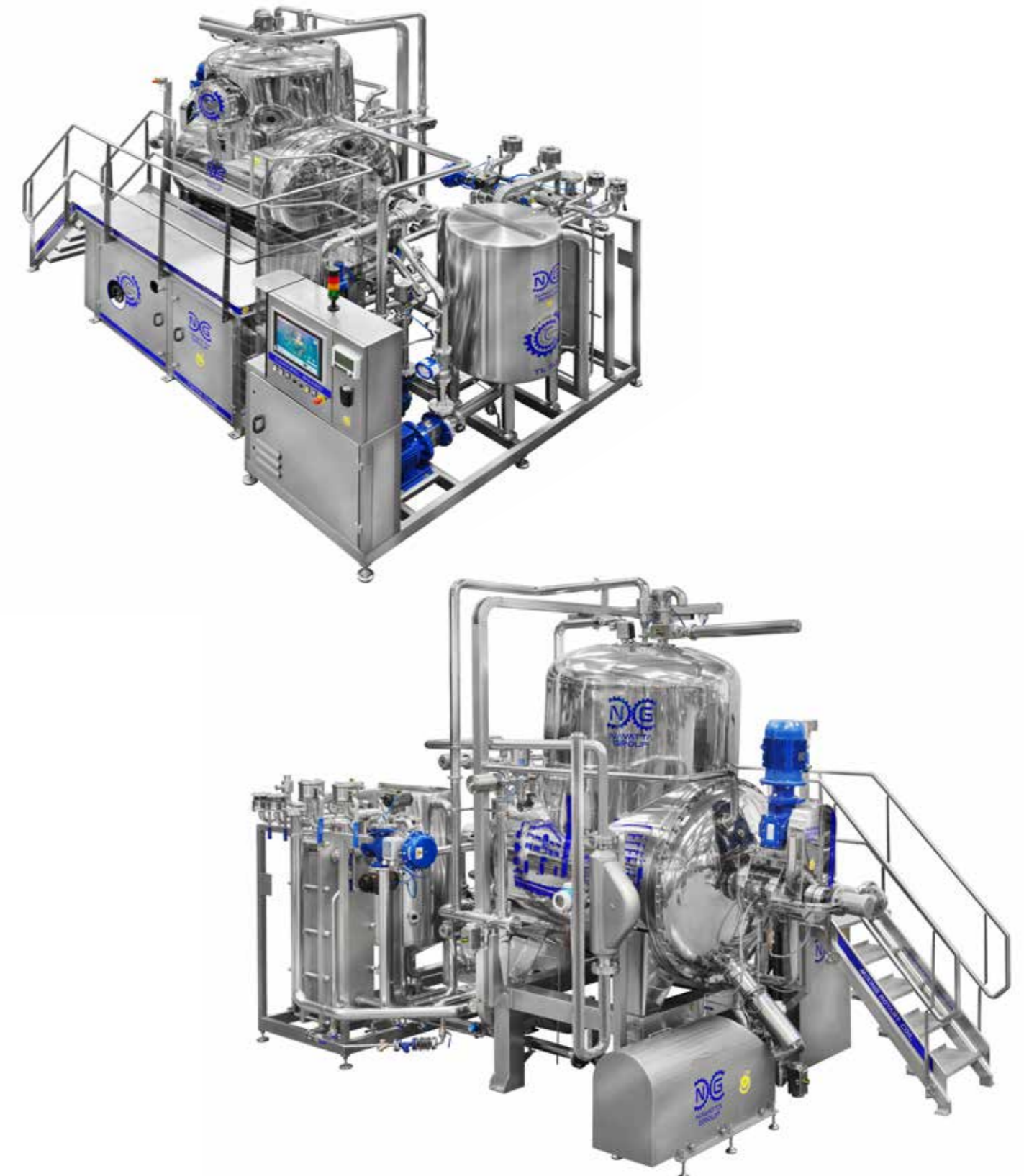


IMPIANTO A SERPENTINO ROTANTE PER MISCELARE, CUOCERE, EVAPORARE E STERILIZZARE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE E FARMACEUTICA

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

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

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



GRUPPO DI DISAERAZIONE, PASTORIZZAZIONE E RAFFREDDAMENTO

DEAERATION, PASTEURIZATION, COOLING GROUP
GROUPE DE DÉSÀÉRATION, PASTEURISATION ET REFOIDISSEMENT
GRUPO DESAIREADOR, PASTEURIZADOR Y DE ENFRIAMIENTO



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 cubettato, sughi pronti.

STEAM OR OVERHEATED WATER HEAT TUBULAR EXCHANGERS (HOT FILLING)

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

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

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

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

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

Conforme con el tratamiento térmico de concentrado de tomate, pulpa cubito, jugos listos.



PASTORIZZATORE RAFFREDDATORE A TUNNEL A 1 o 2 PIANI

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

TUNNEL PASTEURIZING COOLER

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

PASTEURISATEUR REFOIDISSEUR À TUNNEL

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

PASTEURIZADOR ENFIADOR A TÚNEL

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



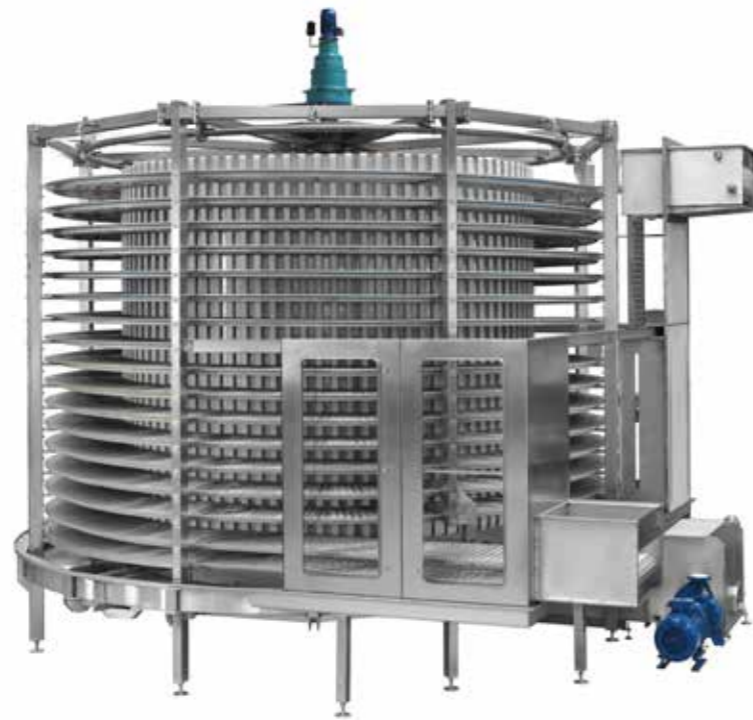
SISTEMA A SPIRALE PER IL MANTENIMENTO E RAFFREDDAMENTO MOD. TYPHOON

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 SPIRA
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



Progettazione e produzione macchine per industria alimentare



Food processing equipment

GHIZZONI ETTORE

