



NAVATTA GROUP
Food Processing S.r.l.

TOMATO Processing Lines



NAVATTA GROUP is a historic company



NAVATTA GROUP è un'azienda storica attiva nel campo della produzione di macchine per l'industria alimentare. Dall'anno della sua nascita 1983, l'azienda ha raggiunto importanti traguardi in termini di espansione economica e di crescita del proprio organico anche grazie all'acquisizione di diversi marchi storici quali: Dall'Argine e Ghiretti, Mova, Metro International, Ghizzoni Ettore. Ad oggi **NAVATTA GROUP** è presente in tutto il mondo con più di 550 clienti soddisfatti in vari continenti e innumerevoli brevetti. Il principio con cui l'azienda ha mantenuto costante la sua crescita è lo stesso con cui ha creato un'identità che ad oggi è sinonimo di qualità e prestigio: la soddisfazione del cliente al primo posto.



NAVATTA GROUP is a historic company active in the field of the production of machines for the food industry. Since its birth in 1983, the company has achieved important milestones in terms of economic expansion and growth of its staff also thanks to the acquisition of various historic brands such as: Dall'Argine and Ghiretti, Mova, Metro International, Ghizzoni Ettore . Today , **NAVATTA GROUP** is present all over the world with more than 550 satisfied customers on various continents and countless patents. The principle with which the company has kept constant its growth is the same with which it has created an identity that today is synonymous with quality and prestige: customer satisfaction first.



NAVATTA GROUP est une entreprise historique active dans le domaine de la production de machines pour l'industrie alimentaire. Depuis sa création en 1983, l'entreprise a atteint des objectifs importants en termes d'expansion économique et de croissance de ses effectifs également grâce à l'acquisition de diverses marques historiques telles que : Dall'Argine et Ghiretti, Mova, Metro International, Ghizzoni Ettore. A ce jour, **NAVATTA GROUP** est présent partout dans le monde avec plus de 550 clients satisfaits sur différents continents et d'innombrables brevets. Le principe avec lequel l'entreprise a maintenu sa croissance constante est le même avec lequel elle a créé une identité qui est aujourd'hui synonyme de qualité et de prestige: la satisfaction du client a tout.

NAVATTA GROUP es una empresa histórica activa en el campo de la producción de maquinaria para la industria alimentaria. Desde su fundación en 1983, la empresa ha alcanzado importantes objetivos en términos de expansión económica y crecimiento de su plantilla también gracias a la adquisición de varias marcas históricas como: Dall'Argine y Ghiretti, Mova, Metro International, Ghizzoni Ettore. A día de hoy, **NAVATTA GROUP** está presente en todo el mundo con más de 550 clientes satisfechos en varios continentes e innumerables patentes. El principio con el que la empresa ha mantenido constante su crecimiento es el mismo con el que creó una identidad que hoy es sinónimo de calidad y prestigio: la satisfacción del cliente primero.



OUR BRANDS



Dall'Argine & Ghiretti
Impianti di Sterilizzazione e Polpatura Pomodoro

MOVA
Progettazione e produzione macchine per industria alimentare



Food processing equipment

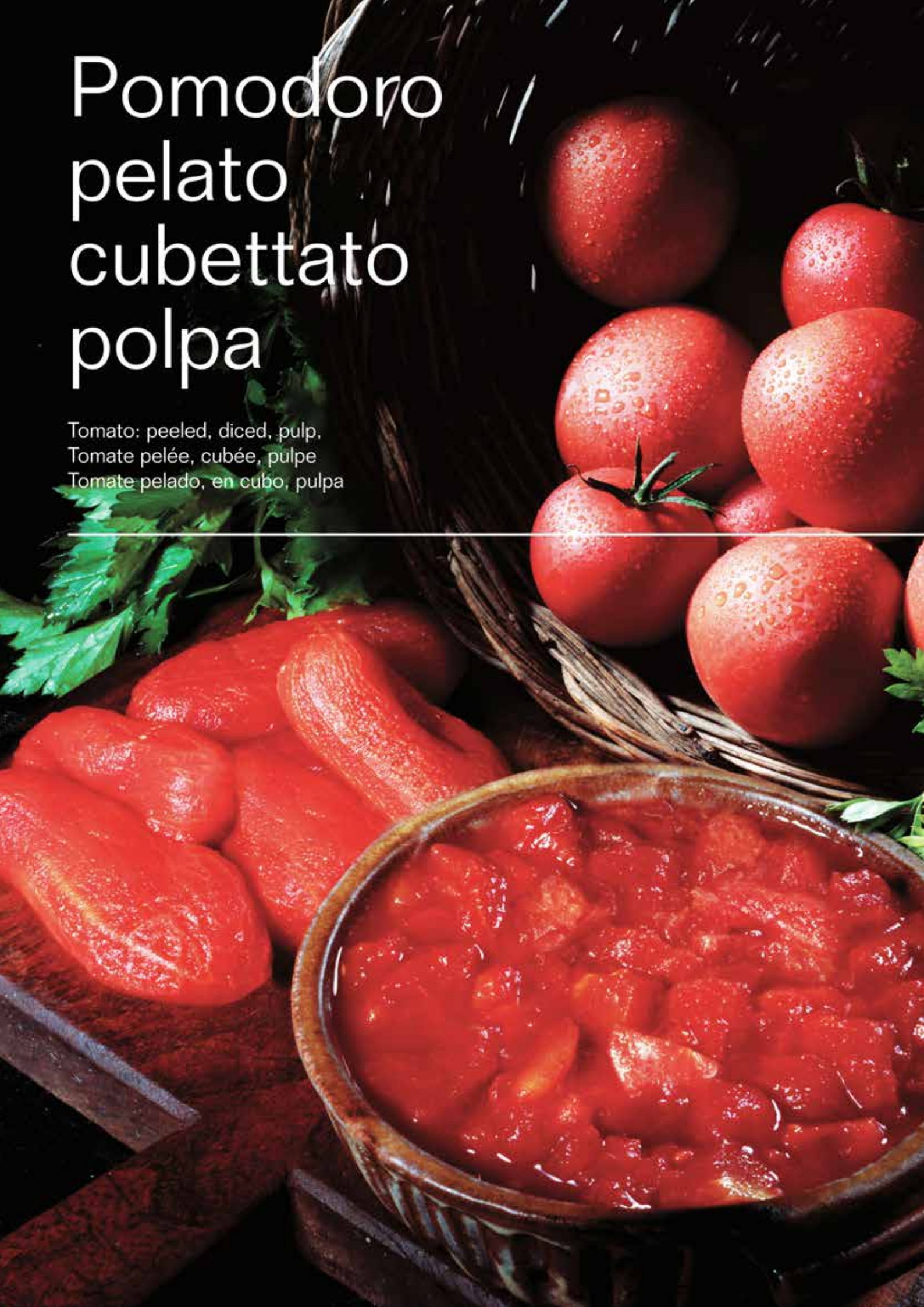
GHIZZONI ETTORE



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 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



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





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: desde 5 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.

Completo de control en automático del PH hasta a 30 m³h.

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

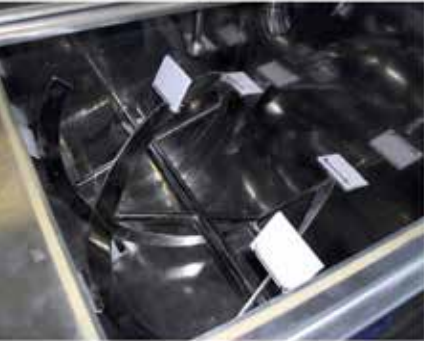
To mix diced tomatoes with juice or special brining liquid. Working capacity: up to 20 t/h

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



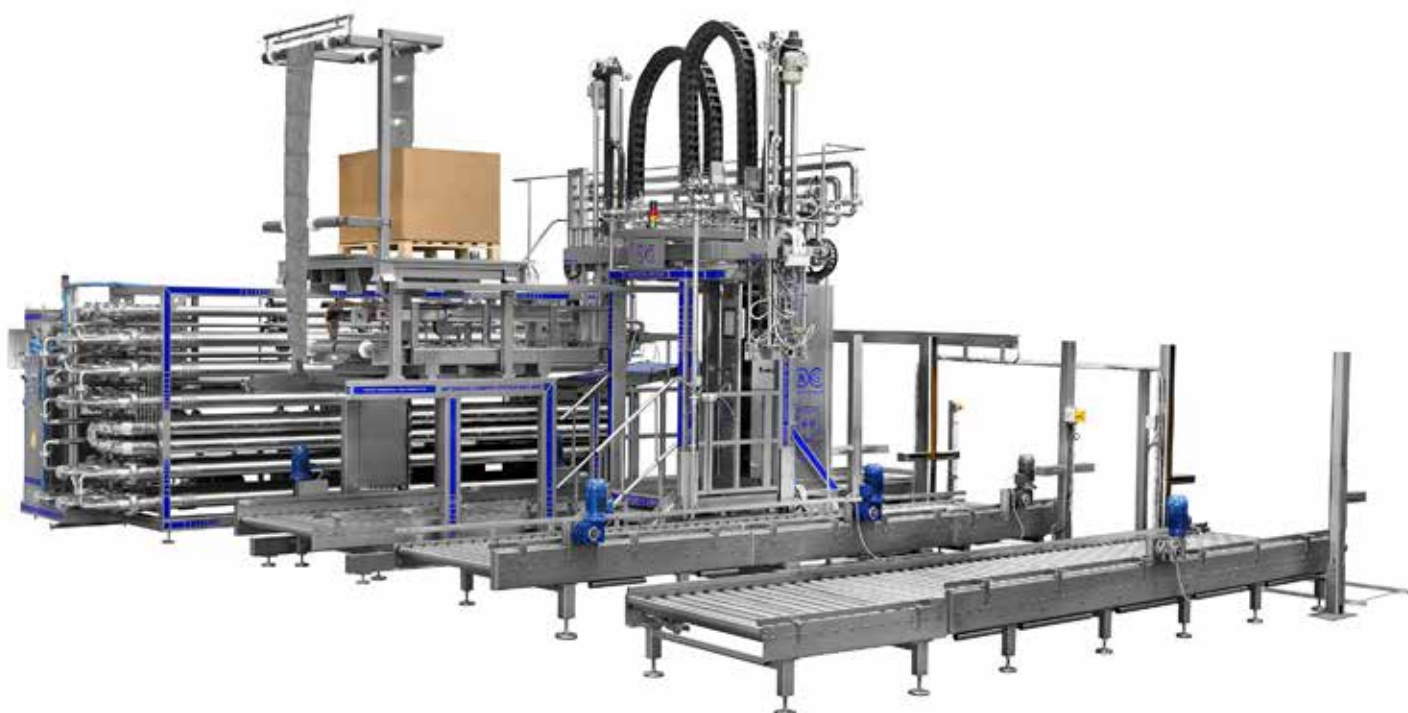
VOLUMETRIC PISTON PUMP WORKING AT CONSTANT PRESSURE FOR PRODUCTS WITH PIECES

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)

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 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 tins in cans filled with preserving liquid. It boasts over 130 installations worldwide.

LOW ENERGY CONSUMPTION AND REDUCED ECOLOGICAL / ENVIRONMENTAL IMPACT

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

ADJUSTMENT OF PRODUCT HEAT TREATMENT

we can adjust the heat penetration time inside the cans

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

Capacity up to 1000 cpm ½ kg format

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

Nous avons plus de 130 installations dans le monde entier.

FAIBLE CONSOMMATION D'ÉNERGIE ET IMPACT ÉCOLOGIQUE / ENVIRONNEMENTAL RÉDUIT

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

ADAPTATION DU TRAITEMENT THERMIQUE SUR LE PRODUIT

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

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

Capacité de travail jusqu'à 1000 cpm format ½ kg

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

BAJOS CONSUMOS ENERGÉTICOS Y REDUCIDO IMPACTO ECOLÓGICO / AMBIENTAL

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

AJUSTE DEL TRATO TÉRMICO AL PRODUCTO

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

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

Potencialidad hasta 1000 cpm formato ½ kg



SISTEMA A SPIRALE PER IL MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA E RAFFREDDAMENTO MOD. TYPHOON

Per prodotti in confezioni rigide e flessibili – trattamento ad acqua o ad aria.

SPIRAL SYSTEM FOR TEMPERATURE MAINTENANCE AND COOLING MOD. TYPHOON

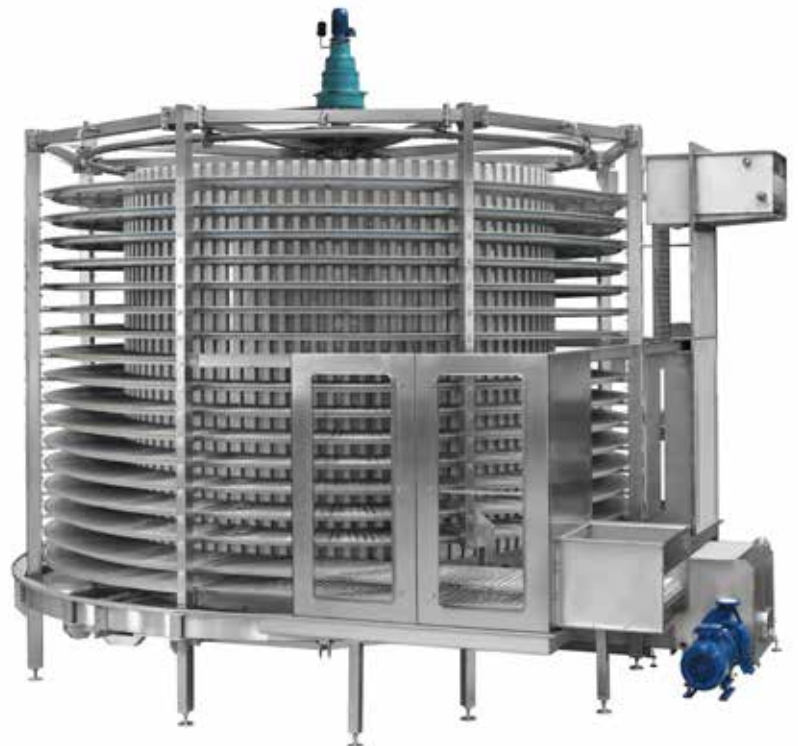
for products in flexible or rigid packaging - water or air treatment.

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

De produits en emballage flexibles ou rigid - traitement de l'eau ou de l'air.

SISTEMA ESPIRAL PARA MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA E ENFRIAMIENTO MOD. TYPHOON

para productos en embalaje flexible o rígido - tratamiento con agua o aire.



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

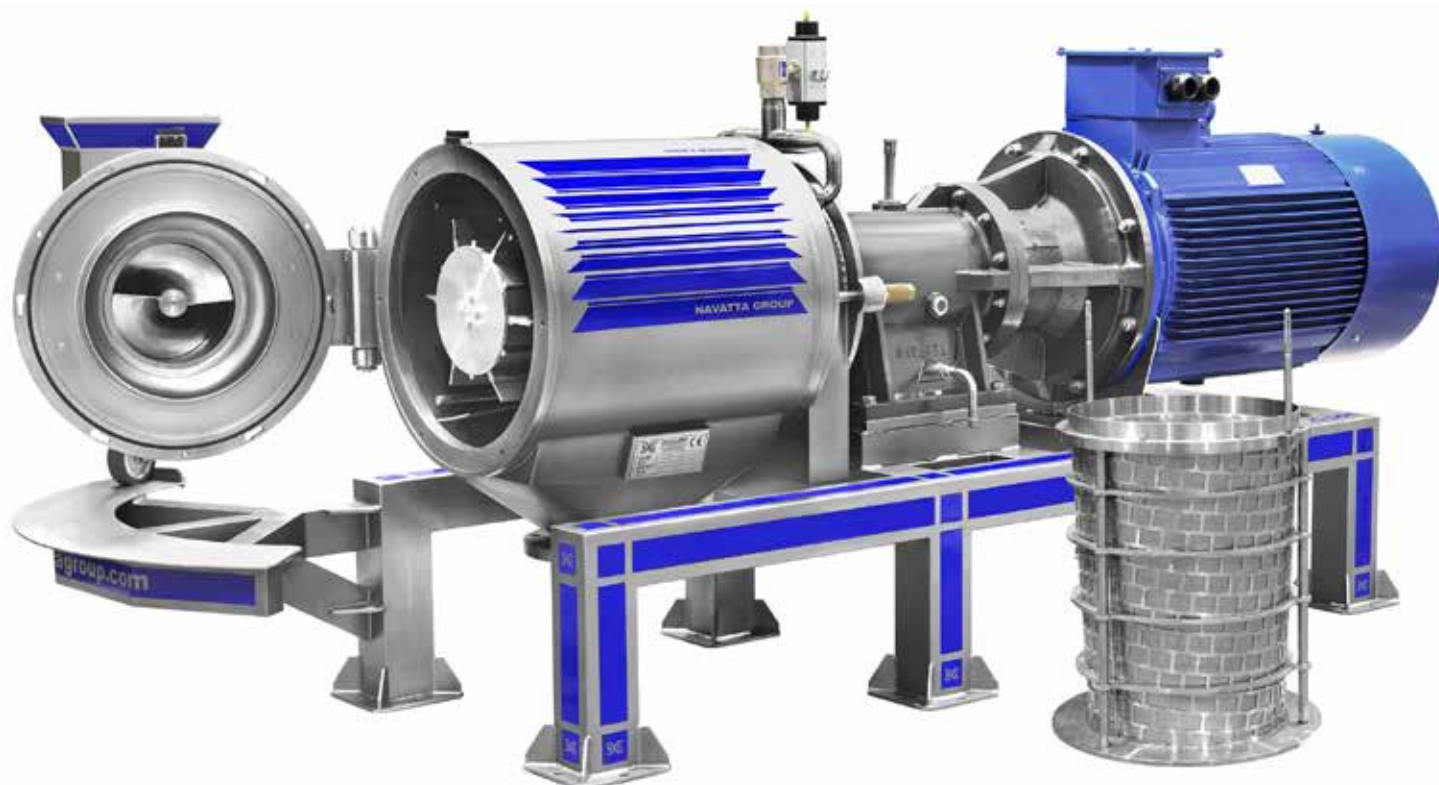
capacity from 1 to 20 t/h wastes

TURBO-PRESSE AVEC VIS D'ALIMENTATION

débit de 1 à 20 t/h déchets

TURBO PRENSA CON CÓCLEA

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 A CIRCOLAZIONE MISTA (FILM CADENTE E CIRCOLAZIONE FORZATA) CON HOT BREAK E RECUPERO AROMI

MIXED CIRCULATION EVAPORATORS (FALLING FILM AND FORCED CIRCULATION) WITH HOT BREAK AND AROMA RECOVERY

ÉVAPORATEURS À CIRCULATION MIXTE (FILM TOMBANT ET CIRCULATION FORCÉE) AVEC COUPURE À CHAUD ET RÉCUPÉRATION DES ARÔMES

EVAPORADORES DE CIRCULACIÓN MIXTA (PELÍCULA DESCENDENTE Y CIRCULACIÓN FORZADA) CON ROTURA EN CALIENTE Y 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

REPLISSEUSE 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

REPLISSEUSE 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

REPLISSEUSE 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 - 1500 LITRI CON CARICATORE AUTOMATICO SACCHI MOD. WEBONE

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

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

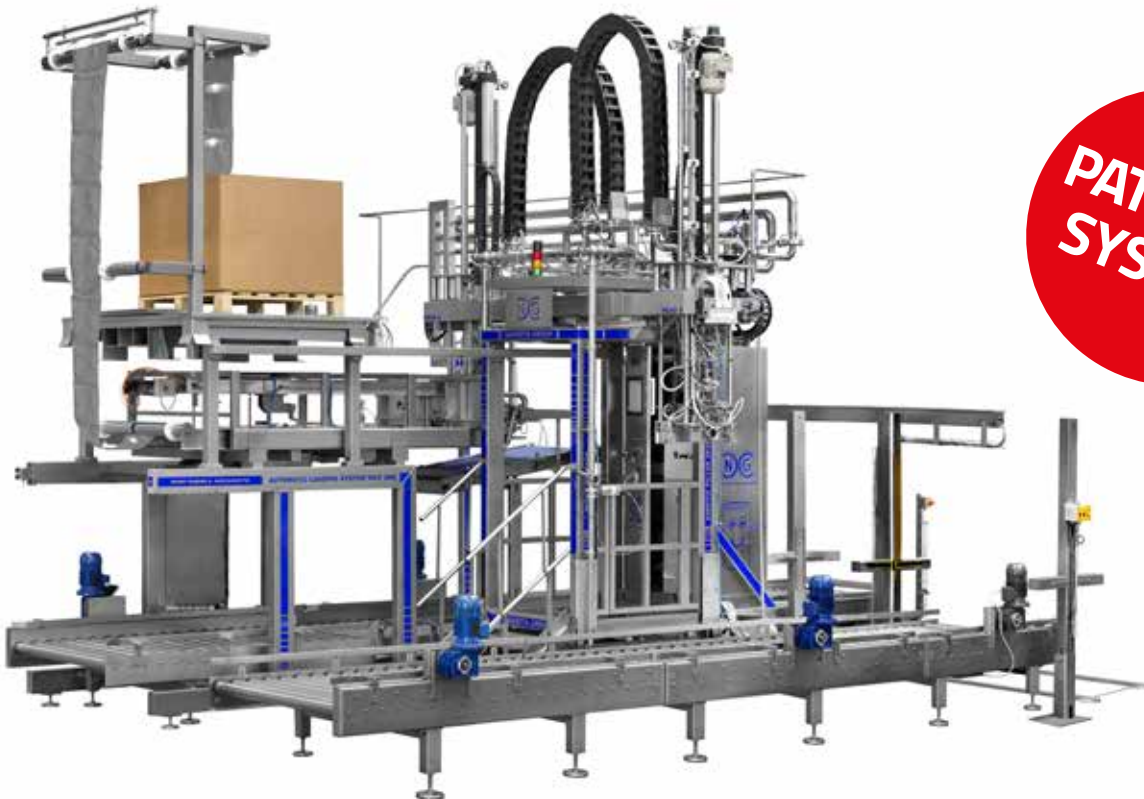
No need for an operator who feeds the bag to the aseptic head. The automatic bag loader can also be used for small web bags 3 - 5 - 10 - 20 liters. For high and low viscosity products with or without pieces.

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

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

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

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



PATENTED SYSTEM

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

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

CALIPSO - REMPLISEURE ASEPTIQUE SIN BOUCHOUN

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

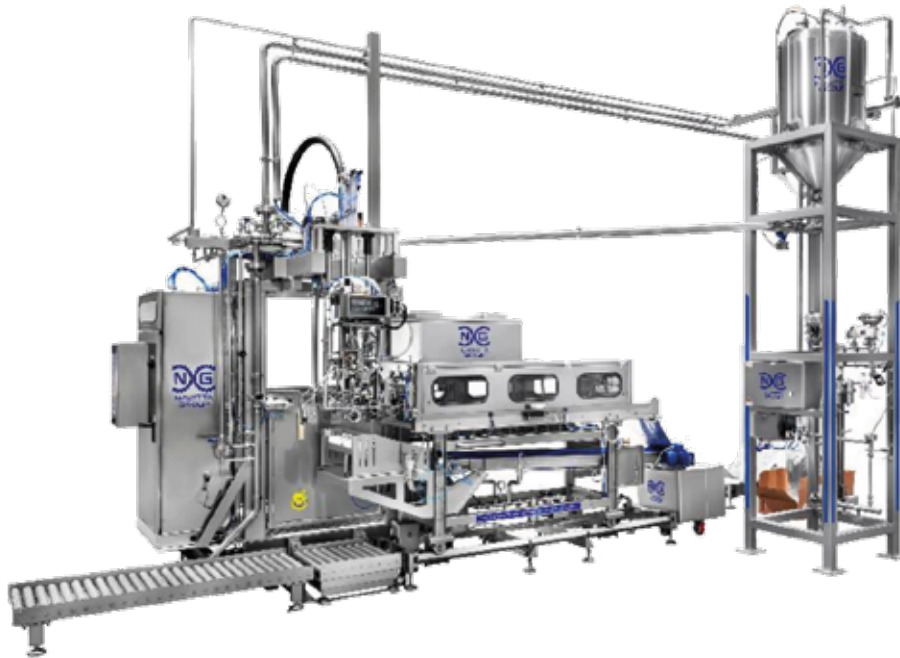
for filling small bags of 3-5-10-20 liters with automatic bag loading system - no operator needed; semi-automatic filling of 220-liter bags into drums.

REMPLISSEUSE 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.

REMPLISSEUR 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 ETTORE

