

Navatta Group Food Processing Srl

Via Sandro Pertini, 7
43013 Pilastro (Parma) Italy
Tel. +39 0521 63 03 22
Fax +39 0521 639093
info@navattagroup.com
www.navattagroup.com



Navatta Group выходит на рынок в качестве надежного глобального партнера оборудования и линий для интегрированной переработки фруктов и овощей, предлагая проверенные и инновационные решения для полного спектра линий мощностью от 3 до 120 т/ч свежего входящего продукта.

Производственный диапазон
Navatta Group производит и реализует технологические линии, системы, оборудование для фруктов, томатов, овощей, таких как:
- очищенный томат/ нарезанный кубиками/ размельченный томат, соусы и пюре, томатная паста, наполненные в любой тип упаковки или асептически;
- кусочки фруктов, пюре, фруктовые соки (натуральное или концентрированное



пюре) из средиземноморских/ тропических фруктов, наполненные в любой тип упаковки или асептически;
- линии измельчения фруктов из IQF, замороженных блоков и замороженных фруктов в бочках;
- запатентованная высокоэффективная холодная экстракция, фруктовые пюре/ фруктовые соки, сбалансированные в асептических условиях;
- широкий выбор выпарных аппаратов для производства томатного концентрата и фруктового средиземноморского и тропического концентрата, испарители с падающей пленкой, принудительная циркуляция и смешанная циркуляция;
- выпарные аппараты для кофе и молока: выпаривание перед сушилками, лиофилизаторами;
- выпарные аппараты для когенерационной промышленности (обработка отходов);
- асептические стерилизаторы;
- асептические наполнители для упаковки с носиком и без от 3-х до 20-ти литров;

пакета в ящике 220 л, пакета в коробке/ IBC 1000-1500 л;
- пастеризаторы и туннельные или спиральные охладители;
- производство готовых продуктов (варенье, кетчуп, соусы, напитки): выгрузка сырья, дозировка, смешивание, механическая/ термическая стабилизация для наполнения любого типа упаковки или асептические бидоны;
- пилотные перерабатывающие установки;
- оборудование для переработки овощей, включая прием, регидратацию, приготовление, гриль и замораживание. Головной офис и два производственных подразделения Navatta Group находятся в Пиластро-ди-Лангирано, Парма с общей производственной площадью 10000 м2. Видение Navatta Group (страсть побуждает нас к более высоким целям с точки зрения технологий, продуктов, услуг) и миссия (постоянно растущий уровень удовлетворенности и лояльности клиентов) подытоживают курс компании Navatta Group.

Navatta Group emerges on the market as a valid global partner of equipment and lines for the integrated processing of fruit and vegetables, providing proven and innovative solutions for a complete range of lines with capacities ranging from 3 to 120 t/h of fresh incoming product.

Manufacturing range

Navatta Group manufactures and commissions processing lines, systems, equipment for fruit, tomato, vegetables such as:

- Peeled / diced / crushed tomatoes, tomato sauces and purees, tomato paste, all filled into any kind of package or in aseptic;
 - Diced, puree, juices (single strength or concentrated) from Mediterranean / tropical fruit, all filled into any kind of package or in aseptic;
 - Fruit crushing lines from IQF, frozen blocks and frozen drums;
 - High yield patented fruit puree cold extraction, fruit purees / juices equalized in aseptic;
 - Wide range of evaporators to produce tomato paste, Mediterranean and tropical fruit concentrates puree, multi-function evaporator, falling film and forced circulation;
 - Evaporators for coffee and milk: evaporation before freeze dryers or other dryers;
 - Evaporators for cogeneration industry (waste treatment);
 - Aseptic sterilizers;
 - Aseptic fillers for spout bags/ spout-less bags from 3 to 20 liters, Bag-in-Drum 220 liters, Bin-in-Box / IBCs 1.000 – 1.500 liters;
 - Spiral or tunnel pasteurizer and cooler;
 - Formulated products productions (jam, ketchup, sauces, drinks) starting from components unloading to dosing, mixing, mechanical / thermal stabilizing, to filling into any kind of package or into aseptic mini-tanks;
 - Processing pilot plants;
 - Vegetables processing as receiving, rehydration, cooking, grilling and freezing.
- Navatta Group's headquarters and the two production units are located in Pilastro di Langhirano, Parma, with a total production area of 10,000 square meters. Navatta Group's vision (passion drives us towards higher targets in terms of technologies, products, services) and mission (To constantly increase client's levels of satisfaction and fidelity) summarize Navatta Group's roadmap.



1) Tropical and Mediterranean fruit processing line for the integrated processing of both tropical and Mediterranean fruit: washing, filtration of washing water, manual sorting, brushing, preheating and de-pulping of the mango, shredding tropical and Mediterranean fruit, extraction of the puree
1) Линия для переработки тропических и средиземноморских фруктов для интегрированного процесса тропических и средиземноморских фруктов: промывка, фильтрация промывочной воды, ручная сепарация, очистка, предварительный нагрев и отделение мякоти манго, перемалывание тропических и средиземноморских фруктов, экстракция пюре

2) Multi effect falling film evaporator for the concentration of juices, state-of-the-art design for maximum efficiency and best quality of final product
2) Многофункциональный испаритель с падающей пленкой для концентрации сока, дизайн последнего поколения для максимальной эффективности и высочайшего качества конечного продукта



NAVATTA GROUP

Food Processing S.r.l.



Visit our site www.navattagroup.com

Jam and Marmalade Processing Line with Rotary Coil Mixer Evaporator



Sauces Preparation and Pasteurization line



Multifunction Cutter for Sauces, Patè, Mayo, Pesto, Preparation



Multipurpose & Polivalent Forced Circulation / Falling Film Evaporator with HOT BREAK and aroma recovery



Contact us:
info@navattagroup.com



Installations all around the world

Navatta Group Food Processing S.r.l.
Via Sandro Pertini, 7
43013 Pilastro di Langhirano (PR)
Italy