

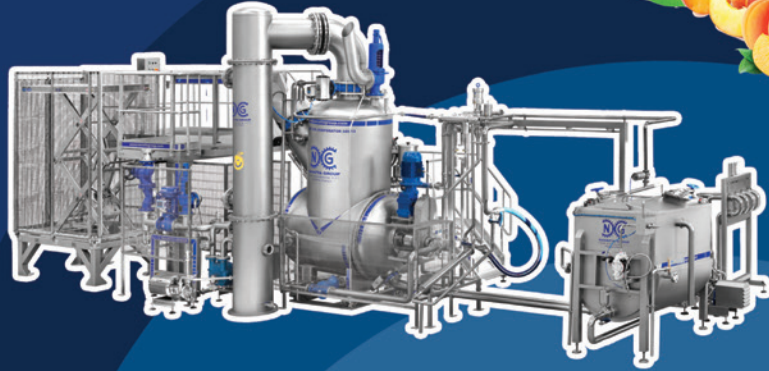


NAVATTA GROUP

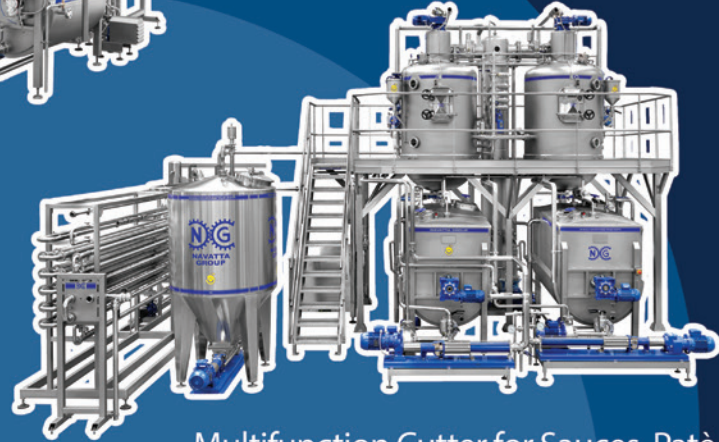
Food Processing S.r.l.

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

Navatta Group Food Processing S.r.l.

Via Sandro Pertini, 7

43013 Pilastro di Langhirano (PR)

Italy



NAVATTA GROUP FOOD PROCESSING SRL

Via Sandro Pertini, 7 - 43013 Pilastro (Parma) Italy

Tel. +39 0521 63 03 22 - Fax +39 0521 63 90 93

info@navattagroup.com - www.navattagroup.com



NAVATTA GROUP

Food Processing S.r.l.

تعمل شركة نافاتا "Navatta"، التي تأسست على يد جيوزي نافاتا "Giuseppe Navatta" في عام 1983، في ميدان إنتاج خطوط تجهيز الخضروات والفاكهة وتركيبها وتفخر بالعديد من المراجعيات في كافة أنحاء العالم. بالإضافة إلى ذلك، تعد مجموعة نافاتا واحدة من مراكز التفوق في ميدان إنتاج وتركيب ماكينات ومصانع جاهزة للعمل تتراوح قدراتها ما بين 3 و120 طن في الساعة من مدخلات المنتج الطازج.

مجموعة المنتجات

تنتج مجموعة نافاتا خطوط تجهيز الفاكهة، والطماطم، والخضروات، وأنظمتها، وأجهزتها لأغراض إنتاج:

- الطماطم المقشرة/ المقطعة على شكل مكعبات / المفرومة، والصلصات والمهروسات، ومعجون الطماطم المعبأة في كافة أنواع العبوات أو في عبوات معقمة؛ و،
- الفواكه المقطعة، والمهروسة، وعصائر الفاكهة (المهروسات الطبيعية أو المركزة) من فواكه البحر المتوسط/ الفواكه الاستوائية المعبأة في كافة أنواع العبوات أو في عبوات معقمة؛ و،
- خطوط فرم الفاكهة المجمدة تجميداً سريعاً فردياً، أو التي تكون عبارة عن كتل مجمدة، أو فاكهة مجمدة في خزانات؛ و،
- الاستخلاص على البارد ذو الإنتاجية العالية والحاصل على براءة اختراع، لمهروسات الفاكهة/ عصائر الفاكهة المتوازنة في بيئة معقمة؛ و،
- مجموعة كبيرة من أجهزة التبخير لإنتاج معجون الطماطم، ومعجون فاكهة البحر المتوسط والفاكهة الاستوائية، وأجهزة تبخير الغشاء المتساقط، وأجهزة تبخير التدوير القسري، والتدوير المختلط؛ و،
- أجهزة تبخير للقهوة والحليب: التبخير قبل رشاشات الرذاذ، أجهزة التجفيف بالتجميد، أو غيرها من أجهزة التجفيف؛ و،
- أجهزة التبخير لصناعات التوليد المشترك للطاقة (معالجة المخلفات)؛ و،
- معقمات معقمة؛ و،
- آلات تعبئة معقمة للأكياس في صناديق والتي تشمل على فوهة أو لا تشمل عليها بسعات تتراوح ما بين ثلاث لترات وعشرين لتراً، وآلات تعبئة الأكياس بوضعها في براميل بقدرات تبدأ من 220 لتراً، وآلات التعبئة التي تعمل بوضع صندوق داخل حاوية/ مزودة بنظام حاويات المواد السائبة بقدرات تتراوح ما بين 1000-1500 لتر؛ و،
- آلات البسترة والمبردات الحلزونية.
- إنتاج المنتجات النهائية (المربات، والكاتشب، والصلصات، والمشروبات) بدءاً من تحميل المادة الخام ووصولاً إلى المعالجة، والخلط، والتثبيت الميكانيكي/ الحراري بغرض التعبئة في أي نوع من أنواع العبوات أو في صهاريج صغيرة معقمة؛ و،
- منظومات التحويل التجريبية؛ و،
- منظومات تجهيز الخضروات تشمل على الاستلام، والإمالة، والطبخ، والشواء، والتجميد.

يقع المقر الرئيسي لمجموعة نافاتا ووحدتي الإنتاج التابعتان لها في بيلاسترو دي لانجيرانو "Pilastro di Langhirano"، وبارما "Parma"، بإجمالي مساحة إنتاجية تبلغ 10000 متر مربع.

The company Navatta, founded by Mr. Giuseppe Navatta in 1983, produces and installs fruit vegetables processing lines and boasts references across the globe. Navatta Group is also centre of excellence for the production and installation of processing machines and turnkey plants with capacity ranging from 3 to 120 t/h of incoming fresh product.

Manufacturing range

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

- 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, and Mediterranean and tropical fruit concentrate, multi-function evaporator, falling film and forced circulation;



Vegetables creams
and stone-less fruit puree -
preparation / extraction group
مجموعة استخلاص / تحضير كريمات
الخضروات وهريس الفاكهة خالي من النواة



C.I.P. Group مجموعة

- Evaporators for coffee and milk: evaporation before spray atomizers, freeze dryers or other dryers;
- Evaporators for cogeneration industry (waste treatment);
- Aseptic sterilizers;
- aseptic fillers for spout bags/spout-less Bag-in-Box 3 – 20 liters, Bag-in-Drum 220 liters, Bin-in-Box / IBCs 1,000 1,500 liters;
- Spiral 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, for a total production area of 10,000 square meters.



خط تصنيع العسل Honey Processing Line

TecnAlimentaria
ARABIC EDITION

FOOD INDUSTRY



الصناعات الغذائية