



**Boema S.p.A.**  
**Corso Scagliola, 197**  
**12052 Neive (Cn) Italy**

**T +39 0173 678711 F +39 0173 67626**  
**boema@boema.com**  
**www.boema.com**



hellobarrio.it



La **Boema S.p.A.** nasce nel **1979** e nel corso degli anni si è affermata come un'azienda **leader nella costruzione d'impianti per il settore alimentare.**

Ciò che ha permesso a **Boema S.p.A.** di divenire un leader nell'industria alimentare è sicuramente da ricondursi ad un costante e attento aggiornamento, dettato dalle crescenti esigenze degli utilizzatori e ai progressi registrati nelle tecniche di progettazione e lavorazione.

Ad oggi, l'azienda si avvale della collaborazione di circa 150 dipendenti, prevalentemente specializzati nella progettazione, realizzazione e montaggio di macchine ed impianti per la trasformazione di prodotti alimentari.

Grazie a questo Boema S.p.A. si è guadagnata **un'eccellente reputazione di qualità e affidabilità** dei propri prodotti realizzati, testimoniata dalle decine di referenze di industrie italiane ed estere.



# LINEE LAVORAZIONE CASTAGNE

Tutte le fasi di trasformazione della castagna con la tecnologia Boema



## Linee lavorazione castagne

Tutte le fasi di trasformazione  
della castagna con la  
tecnologia Boema

Dal 1979 **BOEMA S.P.A.** ha progettato e costruito le migliori macchine industriali per la lavorazione delle castagne.

Grazie alla sua ampia esperienza, le macchine Boema si trovano da tutti i più grandi produttori di castagne del mondo.



canditura



marron glace



caldaroste



castagne  
fresche



purea  
di castagne



castagne  
pelate surgelate

### CALIBRATURA CASTAGNE FRESCHE

Boema S.p.A. realizza linee di calibratura a tamburo che possono essere dotate di nastri per la miscelazione di più calibri.



### STERILIZZAZIONE CASTAGNE

Boema S.p.A. costruisce linee di sterilizzazione che esegue sul prodotto un trattamento tale da prevenire la nascita di insetti ed eliminare tutti i parassiti presenti sia allo stato adulto che a quello di larva.



### PREPARAZIONE CASTAGNE FRESCHE

Boema S.p.A. costruisce linee di lavorazione castagne destinate al fresco. Le castagne pre-calibrate e pre-sterilizzate verranno cernite manualmente, spazzolate e lucidate per poi essere confezionate in sacchi per il mercato del fresco.





### PELATURA BRULAGE CASTAGNE

La linea è composta dal gruppo forni per la pelatura a fiamma della buccia e della pellicola interna. L'abbinamento di altre macchine a valle dei forni garantiscono un prodotto in uscita pelato e pronto per la surgelazione.



### PELATURA A VAPORE CASTAGNE

Le castagne passano attraverso una inciditrice multilame per inviarle alla pelatrice a vapore. Le castagne in uscita risulteranno pelate e pronte per la surgelazione.



### CANDITURA CASTAGNE

Boema S.p.A. realizza impianti per la produzione di castagne candite con sistema tradizionale in vasche. La modularità delle vasche è idonea a soddisfare ogni esigenza di portata

