



**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.

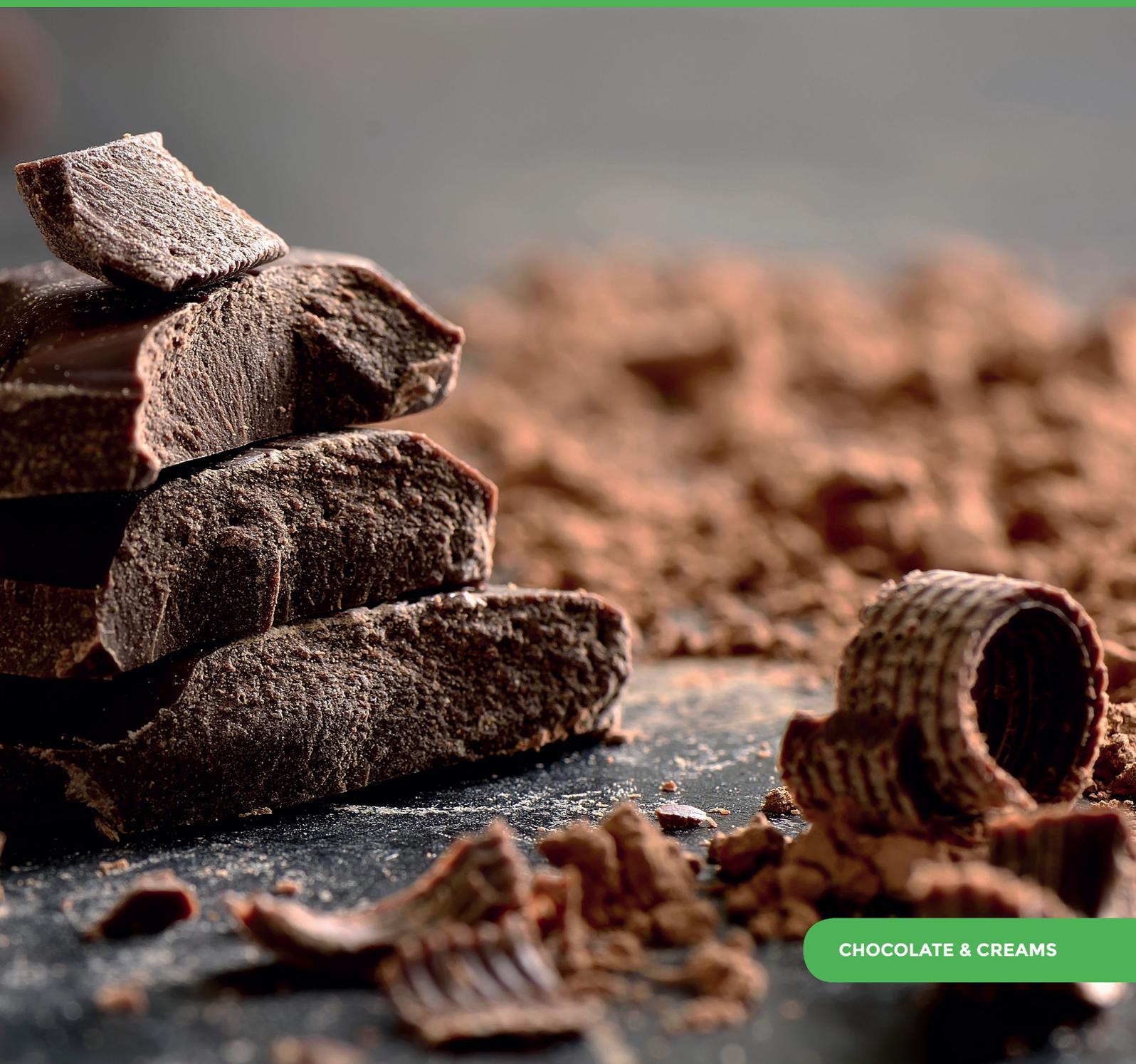
Grazie a questo Boema S.p.A. si è guadagnata **un'eccellente reputazione di qualità e affidabilità** dei propri prodotti realizzati, testimoniata dalle decine di referenze di industrie italiane ed estere.





# IMPIANTI PER CIOCCOLATO E CREME

Macchinari e linee per la lavorazione, la miscelazione, il trasporto e lo stoccaggio



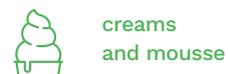
CHOCOLATE & CREAMS

## Impianti per cioccolato e creme

Macchinari e linee per la  
lavorazione, la miscelazione, il  
trasporto e lo stoccaggio

**BOEMA S.p.A.** può vantare un'esperienza  
di oltre 25 anni nel settore dolciario ed in  
particolare nel cioccolato e nelle creme.

Grazie al know-how acquisito, Boema è in  
grado di proporre soluzioni per svariate fasi  
del processo produttivo di questi prodotti, a  
partire dal dosaggio e dalla miscelazione, fino  
all'ottenimento del prodotto finito.



### CONCA PER CIOCCOLATO

Questa macchina è concepita per  
l'ottenimento di cioccolato di ottima qualità  
partendo da polvere di cacao raffinata ed  
altri ingredienti.

### APPROFONDIMENTI

#### SISTEMI DI FUSIONE PANI

I sistemi di fusione pani sono concepiti per la  
fusione dei pani di vari prodotti (burro, grasso,  
cioccolato, massa di cacao).



#### MESCOLATORE ORIZZONTALE PER CREME

Il mescolatore orizzontale per creme è concepito per  
ottenere una miscelazione ottimale ed uniforme del  
prodotto. I mescolatori a singolo aspo, doppio aspo e  
aspo a spirale.





### MIXER-PREPARATORE VERTICALE PER CREME

I mixer per creme della serie CP sono concepiti per ottenere una miscelazione ottimale ed uniforme del prodotto.



### IMPIANTO COMPLETO CIOCCOLATO

Boema S.p.A. progetta e costruisce impianti completi per la lavorazione del prodotto in funzione delle esigenze dei clienti. È in grado di fornire macchinari e linee per la lavorazione, la miscelazione, il trasporto e lo stoccaggio del cioccolato.

