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

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

LINEA DI CONFETTURA

Produzione di confettura e semilavorati sterili di frutta

JAM&PREPS

JAM&PREPS

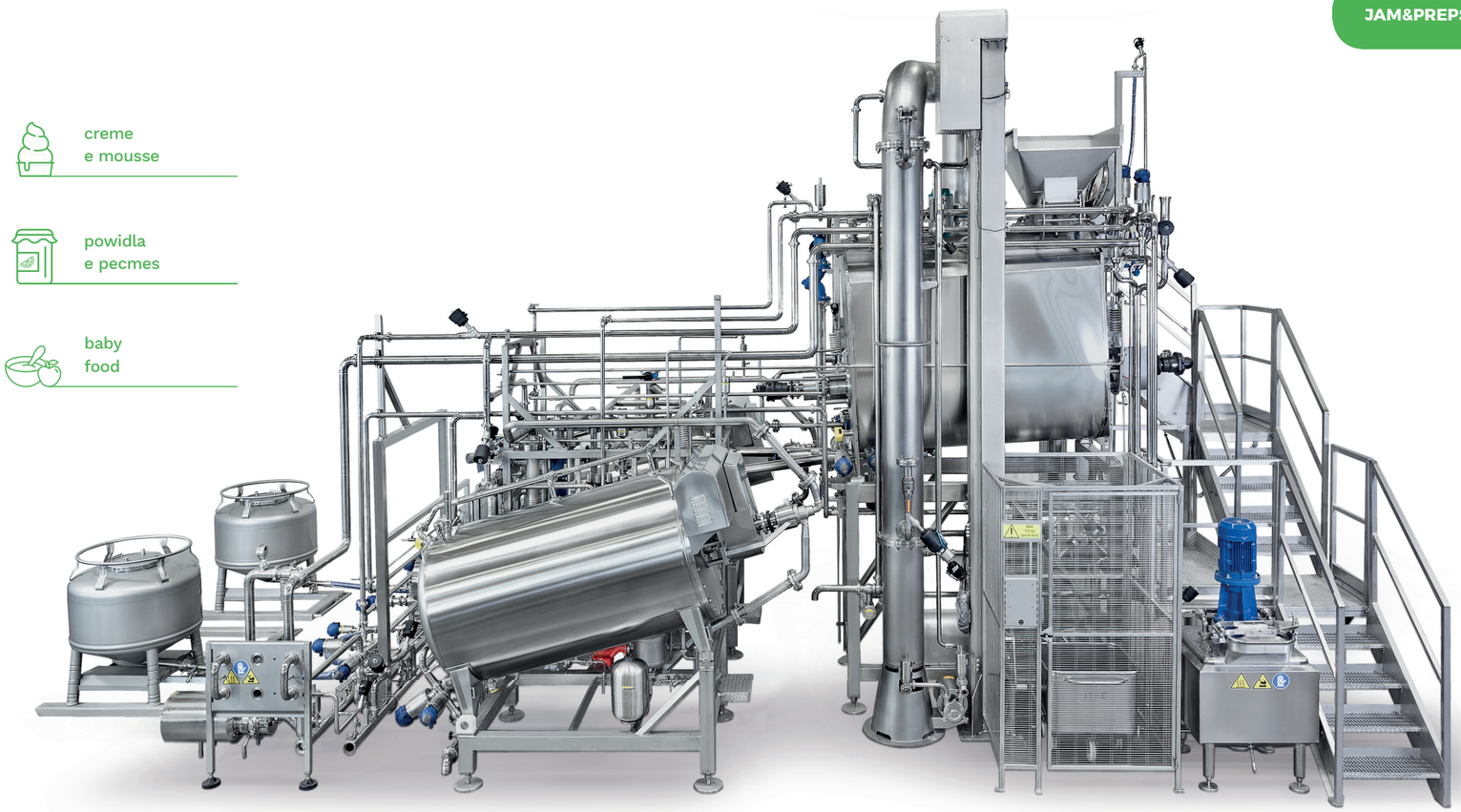
Linea di Confettura

Produzione di confettura e semilavorati sterili di frutta

BOEMA S.P.A. costruisce impianti per la produzione di confetture con o senza pezzi e semilavorati di frutta sterili confezionati in asettico.

Grazie all'ampia gamma di macchinari e all'esperienza maturata negli anni, **Boema** è in grado di progettare e adattare gli impianti alle specifiche necessità di processo e delle caratteristiche del prodotto in uscita richiesto.

- confettura e marmellata
- creme e mousse
- termostabili e preparati non asettici
- powidla e pecmes
- composte di frutta
- baby food
- preparati asettici per yogurt
- topping e salse di frutta
- pouch doypack



APPROFONDIMENTI

CUOCITORI A SERPENTINO JPB202-JPB205

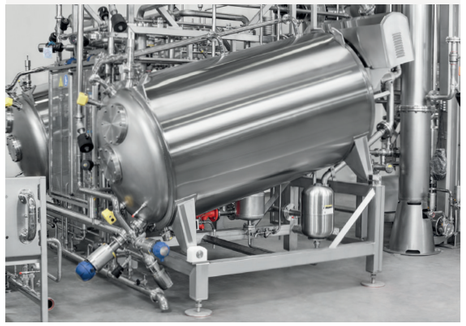
Boema S.p.A. è specializzata nella realizzazione di bolle di evaporazione e scongelatori ad asse orizzontale. Tale macchina è idonea inoltre a ricevere e miscelare i vari ingredienti della ricetta per la produzione di confetture, composte, etc.

BOLLA VERTICALE JPB206

Boema S.p.A. realizza bolle ad asse verticale per la cottura, la deareazione ed eventuale concentrazione di frutta e verdura ed eventuale raffreddamento in condizioni non asettiche o asettiche.

RAFFREDDATORE STERILE YPB207

Boema S.p.A. costruisce raffreddatori in batch idonei per il raffreddamento in condizioni sterili per semilavorati di frutta destinati al confezionamento in ambiente asettico.



TURBO MISCELATORE TM

Agitare, mescolare e miscelare sono operazioni fondamentali per la lavorazione di prodotti liquidi, in particolare nelle industrie alimentari, lattiero-casearie, cosmetiche e farmaceutiche.