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

LINEE PER SALSE E SUGHI

Preparazione di salse e sughi artigianali o industriali

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.

Preparazione di salse e sughi artigianali o industriali

BOEMA S.p.A. progetta e realizza linee complete per la preparazione di salse e sughi omogenee o a pezzi.

Le linee possono essere personalizzate a seconda degli ingredienti e delle caratteristiche del prodotto finale richiesto, in base al quale cambieranno tecnologie e composizione della linea.

- salse di verdure
- ketchup
- topping e salse di frutta
- composte di frutta
- creme e mousse
- baby food
- pouch - doypack

CUCINE DI PREPARAZIONE INGREDIENTI

Agitare, mescolare e miscelare sono operazioni fondamentali per la lavorazione di prodotti liquidi al fine di preparare la ricetta per la produzione finale.

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.

FRIGGITRICE SAP

È studiata specificatamente per la produzione di soffritti che serviranno da base per salse, sughi e contorni in genere, garantisce un'ottima efficienza produttiva e grande versatilità nel raggiungimento delle ricette volute.

STERILIZZATORE PE

Pastorizzatori, sterilizzatori e raffreddatori per succhi e puree di frutta e verdura, naturali o concentrate, con o senza pezzi. Le macchine sono in grado di effettuare i cicli termici in funzione delle esigenze dell'utilizzatore e della temperatura di riempimento.

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...

SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO C.I.P.

Il sistema è generalmente costituito da tank di accumulo e preparazione soluzioni di lavaggio, pompe e filtri dei fluidi di ritorno e scambiatori. L'intero sistema potrà essere comandato e gestito da un pannello di controllo oppure implementato al sistema di gestione di produzione dello stabilimento.