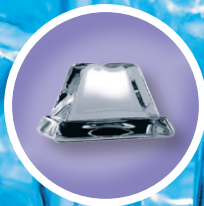




EISWÜRFEL
GLAÇONS



EISKEGEL
GLACE RAPIDE




EISFINGER
GLAÇONS CREUX



FLOCKENEIS
FLOCONS DE GLACE



KIESELEIS
PÉPITES DE GLACE

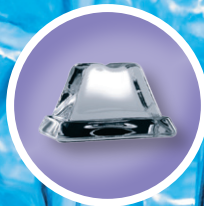
	 Eiswürfel Glaçons	 Eisfinger Glaçons creux	 Eiskegel Glace rapide	 Kieseis Pépites de glace	 Flockeneis Flocons de glace	 Kühlflocken Flocons rapide
Hotels / Hôtels	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●
Restaurants / Restaurants	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●
Fastfood / Fast Foods	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●
Bars	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●
Discos / Discothèques	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●
Fischmärkte / Poissonniers	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●
Supermärkte / Supermarchés	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●
Medizin / Secteur médical	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●
Industrie	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●

Für ein schnelles und einfaches Nachschlagen im Produktkatalog haben wir die verschiedenen Eistypen und ihre möglichen Einsatzbereiche zusammengefasst. Pour une consultation rapide et simple du catalogue des produits, nous avons récapitulé les différents types de glaces et leurs domaines d'utilisation possibles.

● ● ●	sehr empfehlenswert / Fortement recommandé
● ● ●	empfehlenswert / Recommandé
● ● ●	für bestimmte Anwendungen empfehlenswert / Recommandé pour certaines applications
● ● ●	nicht zu empfehlen / Non recommandé



EISWÜRFEL
GLAÇONS



EISKEGEL
GLACE RAPIDE



EISFINGER
GLAÇONS CREUX



FLOCKENEIS
FLOCONS DE GLACE



KIESELEIS
PÉPITES DE GLACE



DER WERT DES EISES

Der Erfolg von Brema Eisbereitern ist das Bestreben, unsere Kunden rundum zufriedenzustellen. Doch das ist noch nicht alles – wir sind uns auch bewusst, dass diese Zufriedenheit durch eine Reihe von Faktoren erreicht wird, die gut miteinander harmonieren: Zullererst hören die Designer von Brema Eisbereitern aufmerksam auf die Bedürfnisse und Wünsche unserer internationalen Kunden. Die Informationen, nach denen sie suchen, werden täglich durch ein leistungsfähiges Vertriebsnetz und Kommunikationsmittel der neuesten Generation bereitgestellt. An dieser Stelle finden die Designer von Brema Eisbereitern mit Hilfe von Instrumenten der Spitzentechnologie die «massgeschneiderte» Lösung, wobei sie immer die strengsten internationalen Standards einhalten und einen geringeren Strom- und Wasserverbrauch sicherstellen. Einige Geräte sind mit speziellen Filtern ausgestattet, um die Wartungszeit zu verringern.



KÜHLFLOCKEN
FLOCONS FROIDS

LA VALEUR DE LA GLACE

Le succès des machines à glace Brema est la quête de la satisfaction totale de nos clients. Mais ce n'est pas tout, car nous sommes également conscients que cette satisfaction est obtenue grâce à de nombreux facteurs interdépendants. Tout d'abord, les concepteurs des machines à glace Brema écoutent attentivement les besoins et les désirs de nos clients internationaux. Les informations qu'ils recherchent sont fournies au quotidien par un réseau de vente efficace et avec les outils de communication de dernière génération. À ce stade, les concepteurs des machines à glace Brema employant des instruments high-tech trouvent les solutions sur mesures respectant les normes internationales les plus strictes et assurant une consommation d'électricité et d'eau inférieure. Certains appareils sont fournis avec des filtres spéciaux pour réduire la fréquence d'entretien.

Serie CB



Série CB

CB 184

CB 246

CB 249

CB 316

CB 416

CB 425



Produktion in 24 Std. *
Production en 24 h

21 Kg

24 Kg

28 Kg

33 Kg

42 Kg

46 Kg

Maximaler Eisvorrat
Capacité de stockage

4 Kg
≈ 310 □

6 Kg
≈ 350 □

9 Kg
≈ 530 □

16 Kg
≈ 950 □

16 Kg
≈ 950 □

25 Kg
≈ 1470 □

Kühlsystem
Système de refroidissement

A - W

A - W

A - W

A - W

A - W

A - W

Eiswürfeltyp
Type de glaçon

D-13g

A-18g C-33g D-13g

A-18g C-33g D-13g

A-18g C-33g D-13g E-42g

A-18g C-33g D-13g E-42g

A-18g C-33g D-13g E-42g

Stromverbrauch **
Consommation électrique

320 W

350 W

370 W

370 W

450 W

500 W

Abmessungen (B x T x H) ohne Fuss
Dimensions (L x P x H) sans pieds

355 x 404 x 590 mm *

390 x 460 x 610 mm *

390 x 460 x 690 mm *

500 x 580 x 690 mm **

500 x 580 x 690 mm **

500 x 580 x 800 mm **

Nettogewicht
Poids net

27,5 Kg

35 Kg

37 Kg

48 Kg

52 Kg

56 Kg

* Umgebungstemperatur / Température ambiante +21°C Wassertemperatur / Température de l'eau +15°C ** Umgebungstemperatur / Température ambiante +43°C * Fuss / Pied 5 mm ** Verstellbarer Fuss / Pied réglable 110-150 mm

CB 640



67 Kg

40 Kg
≈ 2350 □

A - W

A-18g C-33g D-13g E-42g

650 W

738 x 600 x 920 mm **

77 Kg

CB 840



85 Kg

40 Kg
≈ 2350 □

A - W

A-18g C-33g D-13g E-42g

800 W

738 x 600 x 920 mm **

86 Kg

CB 955



95 Kg

55 Kg
≈ 3240 □

A - W

A-18g C-33g D-13g E-42g

850 W

738 x 600 x 1020 mm **

89 Kg

CB 1265



130 Kg

65 Kg
≈ 3830 □

A - W

A-18g C-33g D-13g E-42g B-60g

1050 W

840 x 740 x 1075 mm **

113 Kg

CB 1565



155 Kg

65 Kg
≈ 3830 □

A - W

A-18g C-33g D-13g E-42g B-60g

1400 W

840 x 740 x 1075 mm **

118 Kg

Serie C**Série C****C 150****C 300****C 300 Split**

Produktion in 24 Std. *
Production en 24 h

155 Kg

300 Kg

300 Kg

Maximaler Eisvorrat
Capacité de stockage

-

-

-

Kühlsystem
Système de refroidissement

A - W

A - W

-

Eiswürfeltyp
Type de glaçon

A-18g C-33g D-13g E-42g B-60g

A-18g C-33g D-13g E-42g B-60g

A-18g C-33g D-13g E-42g B-60g

Stromverbrauch **
Consommation électrique

1400 W

2600 W

200 W

Kälteleistung
Capacité de refroidissement

-

-

6000 W (Vedampfertemp./ temp. évap:
Zyklusstart/Cycle debut: -12 °C, -ende/fin: -28 °C

Abmessungen (B x T x H) ohne Fuss
Dimensions (L x P x H) sans pieds

862 x 555 x 720 mm

1250 x 580 x 848 mm

990 x 585 x 850 mm

Nettogewicht
Poids net

118 Kg

152 Kg

97 Kg

Einsetzbarer Behälter (Bin)
Bac utilisable

Bin 240 PE - Bin 200 - Bin 350

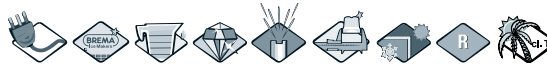
Bin 350

Bin 350

* Umgebungstemperatur / Température ambiante +21°C Wassertemperatur / Température de l'eau +15°C ** Umgebungstemperatur / Température ambiante +43°C * Fuss / Pied 5 mm ** Verstellbarer Fuss / Pied réglable 110-150 mm

Sondermodelle

Modèles spéciaux



Fresh Maker

IW 45

DSS 42

IC 18

IC 24

HIKU 26



21 Kg

42 Kg

42 Kg

21 Kg

24 Kg

26 Kg

4 Kg
≈ 310 □

25 Kg
≈ 1470 □

12 Kg
≈ 930 □

4 Kg
≈ 310 □

6 Kg
≈ 350 □

7 kg

W

A - W

A - W

A

A

A - W

D-13g

A-18g C-33g D-13g E-42g

D-13g

D-13g

A-18g D-13g

D-13g

320 W

450 W

450 W

320 W

350 W

250 W

-

-

-

-

-

-

540 x 430 x 435 mm*

688 x 580 x 800 mm**

500 x 630 x 920 mm

540 x 430 x 470 mm*

595 x 510 x 502 mm*

395 x 530 x 790 mm*

37,5 Kg

71 Kg

66 Kg

34 Kg

41 Kg

41/48 Kg

-

-

-

-

-

-

Serie IMF



Série IMF



IMF 28



IMF 35



IMF 58



IMF 80



Produktion in 24 Std. *
Production en 24 h

25 Kg

32 Kg

45 Kg

75 Kg

Maximaler Eisvorrat
Capacité de stockage

8 Kg

15 Kg

20 Kg

30 Kg

Kühlsystem
Système de refroidissement

A - W

A - W

A - W

A - W

Eiswürfeltyp
Type de glaçon

A-20g

A-20g

A-20g

A-20g

Stromverbrauch**
Consommation électrique

310 W

310 W

420 W

480 W

Abmessungen (BxTxH) ohne Fuss
Dimensions (LxPxH) sans pieds

385 x 468 x 687 mm *

495 x 580 x 687 mm **

495 x 580 x 797 mm **

733 x 596 x 907 mm **

Nettogewicht
Poids net

38 Kg

47 Kg

54 Kg

75 Kg

Serie TB/TM

Série TB/TM



TB 551



TB 852



TB 1405



TM 140



TM 250



TM 450



Produktion in 24 Std. *	55 Kg	85 Kg	140 Kg	140 Kg	240 Kg	440 Kg
Production en 24 h						
Maximaler Eisvorrat	10 Kg	20 Kg	50 Kg	-	-	-
Capacité de stockage						
Kühlsystem	A-W	A-W	A-W	A-W	A-W	A-W
Système de refroidissement						
Eisgröße in mm	8 x 16 x 7	8 x 16 x 7	8 x 16 x 7	8 x 16 x 7	8 x 16 x 7	8 x 16 x 7
Grandeur de glaçon						
Stromverbrauch**	420 W	550 W	650 W	650 W	1050 W	1700 W
Consommation électrique						
Abmessungen (B x T x H) ohne Fuss	450 x 620 x 680 mm *	500 x 660 x 690 mm **	738 x 690 x 1020 mm **	560 x 569 x 600 mm	560 x 569 x 695 mm	560 x 569 x 695 mm
Dimensions (L x P x H) sans pieds						
Nettogewicht	56 Kg	59 Kg	94 Kg	63 Kg	83 Kg	102 Kg
Poids net						

* Umgebungstemperatur / Température ambiante +21°C Wassertemperatur / Température de l'eau +15°C ** Umgebungstemperatur / Température ambiante +43°C * Fuss / Pied 5 mm ** Verstellbarer Fuss / Pied réglable 110-150 mm

Serie GB



Série GB

GB 601

GB 902

GB 903

GB 1540

GB 1555



Produktion in 24 Std.*
Production en 24 h

60 Kg

90 Kg

90 Kg

150 Kg

150 Kg

Maximaler Eisvorrat
Capacité de stockage

10 Kg

20 Kg

30 Kg

40 Kg

55 Kg

Kühlsystem
Système de refroidissement

A - W

A - W

A - W

A - W

A - W

Stromverbrauch**
Consommation électrique

420 W

550 W

550 W

650 W

650 W

Abmessungen (B x T x H) ohne Fuss
Dimensions (L x P x H) sans pieds

450 x 620 x 680 mm*

500 x 660 x 690 mm**

500 x 660 x 800 mm**

738 x 690 x 920 mm**

738 x 690 x 1020 mm**

56 Kg

59 Kg

67 Kg

85 Kg

94 Kg

Serie G

Série G



G 160

G 280

G 510

G 1000



Produktion in 24 Std. * Production en 24 h	160 Kg	280 Kg	510 Kg	1000 Kg
Kühlsystem Système de refroidissement	A - W	A - W	A - W	A - W
Stromverbrauch** Consommation électrique	650 W	1050 W	1700 W	3200 W
Abmessungen (B x T x H) Dimensions (L x P x H)	560 x 569 x 600 mm	560 x 569 x 695 mm	560 x 569 x 695 mm	934 x 684 x 700 mm
Nettogewicht Poids net	63 Kg	83 Kg	102 Kg	172 Kg
Einsetzbarer Behälter (Bin) Bac utilisable	Bin 240 PE - Bin 110 - Bin 200 Roller Bin 100	Bin 240 PE - Bin 110 - Bin 200 - Bin 350 Roller Bin 100 Doppel/Double Roller Bin 100	Bin 240 PE - Bin 100 - Bin 200 - Bin 350 Bin 550 V DS - Roller Bin 100 Doppel/Double Roller Bin 100 / 500 / 1200	Bin 550 V DS Doppel/Double Roller Bin 500 / 1200

* Umgebungstemperatur / Température ambiante +21°C Wassertemperatur / Température de l'eau +15°C ** Umgebungstemperatur / Température ambiante +43°C

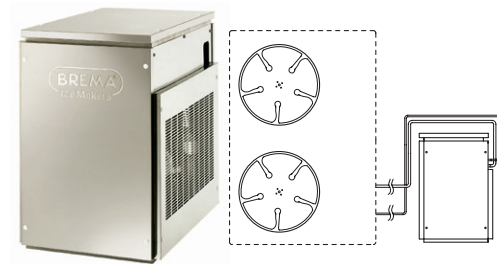
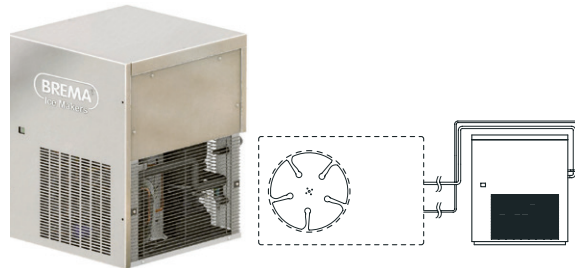
Serie G

Série G



G 510 Split - G 700 Split CO₂

G 1000 Split - G 1400 Split CO₂



Produktion in 24 Std. *	510 Kg	720 Kg	1000 Kg	1400 Kg
Production en 24 h				
Stromverbrauch**	175 W		350 W	
Consommation électrique				
Kälteleistung	2300 W (Verdampfungstemp./temp. évap. -18°C)		4600 W (Verdampfungstemp./temp. évap. -18°C)	
Capacité de refroidissement				
Abmessungen (BxTxH)	560 x 569 x 695 mm		474 x 684 x 700 mm	
Dimensions (LxPxH)				
Nettogewicht	67 Kg		112 Kg	
Poids net				
Einsetzbarer Behälter (Bin)	Bin 240 PE - Bin 110 - Bin 200 - Bin 350 - Bin 550 V DS		Bin 550 V DS - Doppel/Double Roller Bin 500 / 1200	
Bac utilisable	Roller Bin 100 - Doppel/Double Roller Bin 100 / 500 / 1200			

Serie Muster

Série Muster



Muster 250

Muster 350

Muster 600



Produktion in 24 Std. *	250 Kg	400 Kg	620 Kg
Production en 24 h			
Kühlsystem	A - W	A - W - (A+W)	A - W
Système de refroidissement			
Stromverbrauch **	1700 W	2100 W	3000 W
Consommation électrique			
Abmessungen (B x T x H)	870 x 550 x 600 mm	900 x 588 x 705 mm	900 x 588 x 705 mm
Dimensions (L x P x H)			
Nettogewicht	100 Kg	137 Kg	151 Kg
Poids net			
Einsetzbarer Behälter (Bin)	Bin 200 / 350	Bin 350 - Bin 550 V DS - Doppel/Double Roller Bin 100	Bin 350 - Bin 550 V DS - Doppel/Double Roller Bin 100 / 500
Bac utilisable			

* Umgebungstemperatur / Température ambiante +21°C Wassertemperatur / Température de l'eau +15°C ** Umgebungstemperatur / Température ambiante +43°C *** Umgebungstemperatur / Température ambiante +21°C

Muster 800



900 Kg

A - W - (A+W)

4600 W **

1107 x 700 x 880 mm

241 Kg

Bin 550 V DS - Doppel/Double Roller Bin 500 / 1200

Muster 1500



1500 Kg

A - W

6000 W ***

1107 x 700 x 970 mm

306 Kg

Bin 550 V DS - Doppel/Double Roller Bin 500 / 1200

Muster 2000



2200 Kg

A

7000 W ***

1062 x 832 x 1423 mm

520 Kg

-

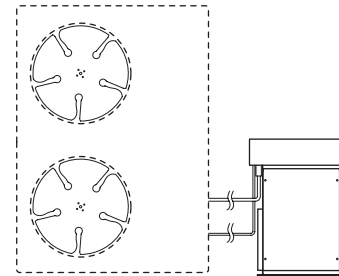
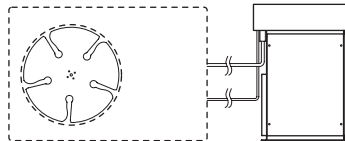
Serie M Split

Série M Split



M Split 350

M Split 600 - M 600 Split CO₂



Produktion in 24 Std. *

Production en 24 h

400 Kg

620 Kg

620 Kg

Stromverbrauch**

Consommation électrique

180 W

180 W

Kälteleistung

Capacité de refroidissement

2200 W (Verdampfungstemp./temp. évap. -23°C)

3500 W (Verdampfungstemp. / temp. évap. -22°C / -23°C)

Abmessungen (B x T x H)

Dimensions (L x P x H)

495 x 588 x 705 mm

495 x 588 x 705 mm

Nettogewicht

Poids net

66 Kg

73 Kg

Einsetzbarer Behälter (Bin)

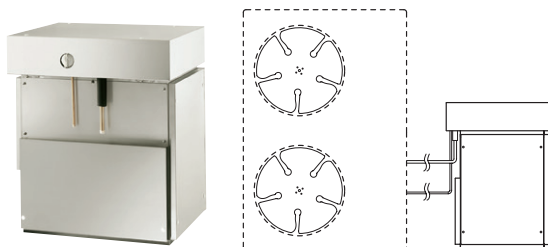
Bac utilisable

Bin 350 - Bin 550 V DS - Doppel/Double Roller Bin 100

Bin 350 - Bin 550 V DS - Doppel/Double Roller Bin 100 / 500 / 1200

* Temperatura ambiente / Ambient temperature +21°C Temperatura acqua / Water temperature +15°C ** Temperatura ambiente / Ambient temperature +43°C

M Split 800 - M 1000 Split CO₂



900 Kg

1040 Kg

180 W

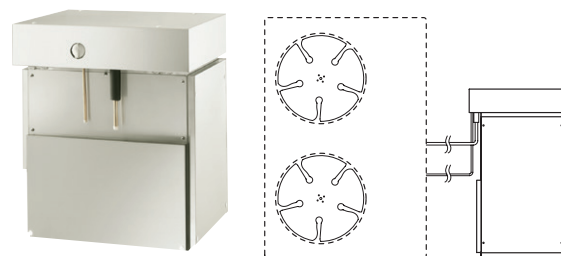
5000 W (Verdampfungstemp./temp. évap. -23°C)

604 x 700 x 880 mm

138 Kg

Bin 550 V DS - Doppel/Double Roller Bin 500 / 1200

M Split 1500 - M 1500 Split CO₂



1500 Kg

1520 Kg

180 W

8550 W (Verdampfungstemp./temp. évap. -24°C / -23°C)

604 x 700 x 970 mm

144 Kg

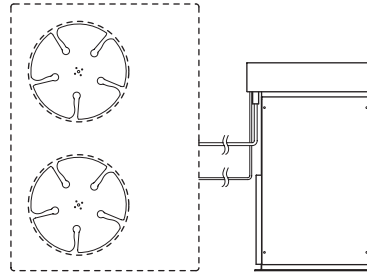
Bin 550 V DS - Doppel/Double Roller Bin 500 / 1200

Serie M Split

Série M Split



M Split 2000



Produktion in 24 Std. *	2200 Kg
Production en 24 h	
Stromverbrauch**	180 W
Consommation électrique	
Kälteleistung	12000 W (Verdampfungstemp./temp. évap. -27° C)
Capacité de refroidissement	
Abmessungen (B xTxH)	736 x 832 x 1075 mm
Dimensions (LxPxH)	
Nettogewicht	300 Kg
Poids net	
Einsetzbarer Behälter (Bin)	-
Bac utilisable	

* Umgebungstemperatur / Température ambiante +21°C Wassertemperatur / Température de l'eau +15°C ** Umgebungstemperatur / Température ambiante +43°C * Fuss / Pied 5 mm ** Verstellbarer Fuss / Pied réglable 100-160 mm

Serie BIN

Série BIN

ID 70 plus



Bin 240 PE



Maximaler Eisvorrat
Capacité de stockage

30 Kg

240 Kg

Eiswürfeltyp
Type de glaçon

7g (VM350) / 7g, 13g (Spender/Distributeur)

-

Stromverbrauch
Consommation électrique

98 W

-

Abmessungen (BxTxH) ohne Fuss
Dimensions (LxPxH) sans pieds

540 x 811 x 814 mm / 540 x 811 x 850 mm

942 x 795 x 1053 mm *

Nettogewicht
Poids net

61 Kg

61 Kg

Einsetzbar mit
Utilisable avec

VM 350

C 150

VM 350 / 500 / 900
G 160 / 280 / 510 / G 510 Split / G 700 Split CO₂
TM 140 / 250 / 450

Serie BIN

Série BIN

Bin 110



Bin 200



Bin 350



Bin 550 V DS



Maximaler Eisvorrat Capacité de stockage	100 Kg	200 Kg	350 Kg	550 Kg
Abmessungen (B x T x H) ohne Fuss Dimensions (L x P x H) sans pieds	560 x 815 x 1000 mm *	870 x 790 x 1000 mm *	1250 x 790 x 1000 mm *	1110 x 1060 x 1915 mm
Nettogewicht Poids net	53 Kg	74 Kg	105 Kg	≈ 163 Kg
Einsetzbar mit Utilisable avec	VM 350 G 160 / 280 / 510 G 510 Split G 700 Split CO ₂ TM 140 / 250 / 450	C 150 VM 350 / 500 / 900 G 160 / 280 / 510 / G 510 Split G 700 Split CO ₂ TM 140 / 250 / 450 M 250	C 150 / 300 / 300 Split VM 500 / 900 / 1700 G 160 / 280 / 510 / 510 Split G 700 Split CO ₂ TM 140 / 250 / 450 M 250 / 350 / 600 M 350 / 600 Split M 600 Split CO ₂	G 510 / G 510 Split / G 700 Split CO ₂ G 1000 / G 1000 Split / G 1400 CO ₂ TM 450 M 350 / 600 / 800 / 1500 M 350 / 600 / 800 / 1500 Split M 600 / 1000 / 1500 Split CO ₂

*Verstellbarer Fuss / Pied réglable 100-160 mm

Serie BIN

Série BIN

RB Roller Bin 100



RB Doppel/Double Roller Bin 100



Maximaler Eisvorrat Rollwagen

108 Kg

108 Kg (x2)

Capacité du chariot

Maximaler Eisvorrat Box

17 Kg

50 Kg

Capacité de la réserve

Abmessungen (BxTxH)

795 x 1060 x 1284 mm

1560 x 1060 x 1484 mm

Dimensions (LxPxH)

Nettogewicht

64 Kg

135 Kg

Poids net

Einsetzbar mit

G 160 / 280 / 510 / G 510 Split

VM 500 / 900

Utilisable avec

G 700 Split CO₂

G 280 / G 510 / G 510 Split / G 700 Split CO₂

TM 140 / 250 / 450

TM 250 / 450

M 350 / 600

M 350 / 600 Split

M 600 Split CO₂

Serie BIN

Série BIN

RB Doppel/Double Roller Bin 500



Maximaler Eisvorrat Rollwagen
Capacité du chariot

108 Kg (x2)

Maximaler Eisvorrat Box
Capacité de la réserve

300 Kg

Abmessungen (B x T x H)
Dimensions (L x P x H)

1560 x 1330 x 1780 mm

Nettogewicht
Poids net

75 / 129 Kg

Einsetzbar mit
Utilisable avec

G 510 / G 510 Split / G 700 Split CO₂
G 1000 / G 1000 Split / G 1400 Split CO₂
TM 450
M 600 / 800 / 1500
M 600 / 800 / 1500 Split
M 600 / 1000 / 1500 Split CO₂

RB Doppel/Double Roller Bin 1200



108 Kg (x2)

≈ 1000 Kg

1560 x 1330 x 2460 mm

251 / 404 Kg

G 510 / G 510 Split / G 700 Split CO₂
G 1000 / G 1000 Split / G 1400 Split CO₂
TM 450
M 800 / 1500
M 600 / 800 / 1500 Split
M 600 / 1000 / 1500 Split CO₂



ERKLÄRUNG DER SYMBOLE / LISTES DES ICÔNES



ENERGIESPAREND / ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Da der Eisbehälter vollständig isoliert ist, bleibt das Eis länger erhalten, wodurch eine sinnlose Energieverschwendung vermieden wird.

Le bac à glace entièrement isolé permet de conserver la glace plus longtemps, afin d'éviter tout gaspillage d'énergie.



ROTATIONSSENSOR / CAPTEUR DE ROTATION

Ein elektronischer Sensor, der Störungen oder Betriebsunterbrechungen verhindern soll. Der Sensor überwacht den idealen Betrieb des Verdampfers und wird bei Bedarf ausgelöst, um das Gerät abzuschalten.

Un capteur électronique conçu pour éviter les pannes ou les défaillances. Le capteur contrôle le fonctionnement idéal de l'évaporateur et, si nécessaire, déclenche l'arrêt de la machine.



SCHIFFSEINRICHTUNGEN / ÉQUIPEMENT DE BATEAU

Das BREMA Produktprogramm umfasst Modelle, die für typische Anwendungen an Bord gedacht sind: von frischem Eis für Getränke bis zur Konservierung von Fisch.

La gamme BREMA comprend des modèles conçus pour les utilisations types à bord: De la glace fraîche pour les boissons à la conservation du poisson.



REINIGEN UND DESINFIZIEREN / NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Alle Materialien, die für die Herstellung von BREMA Eisbereitern verwendet werden, sind für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und dafür ausgelegt, ein einwandfreies Reinigen und Desinfizieren zu ermöglichen.

Tous les matériaux utilisés pour la fabrication des machines à glace BREMA sont adaptés au contact avec les aliments et conçus pour permettre un nettoyage et une désinfection parfaits.



WÜRFELBILDUNGS-PROZESSSTEUERUNG / CONTRÔLE DU PROCESSUS DE FORMATION DU GLAÇON

Eiswürfel von BREMA sind perfekt, kompakt, einzeln und kristallin – unabhängig von den Umgebungsbedingungen. Dies wird durch die Würfelbildungs-Prozesssteuerung sichergestellt, die in allen Geräten installiert ist.

Les glaçons BREMA sont parfaits, compacts, individuels et cristallins, quel que soit les conditions ambiantes. Ceci est possible grâce au contrôle du processus de formation du glaçon installé sur toutes les machines.



SPEZIELL ENTWICKELTE BAUTEILE / COMPOSANTS SPÉCIALEMENT CONÇUS

Alle Bauteile wurden speziell für BREMA Eisbereiter geprüft und entwickelt.

Tous les composants ont été étudiés et spécialement conçus pour les machines à glace BREMA.



RAHMEN GANZ AUS EDELSTAHL / CHÂSSIS ENTIÈREMENT EN ACIER INOXYDABLE

Der Rahmen der BREMA Eisbereiter ist ganz aus Edelstahl, mit Schweißnähten, die eine langfristige Unverformbarkeit, Stabilität sowie eine lange Lebensdauer garantieren.

Le châssis des machines à glace BREMA est entièrement en acier inoxydable avec des joints soudés pour garantir indéformabilité à long terme, stabilité et durée de vie prolongée.



ÜBERWACHUNG DES WASSERGEHALTS / CONTRÔLE DE LA TENEUR EN EAU

Das BREMA Eisbereitungssystem überwacht das ideale Eis/Wasser-Verhältnis je nach Art des Eiswürfels.

La machine à glace BREMA contrôle le taux glace/eau idéal en fonction du type de glaçon.



UNABHÄNGIGES GERÄT / MACHINE AUTONOME

BREMA Eisbereiter besitzen ein ganz mit Schaumstoff umkleidetes Gehäuse und garantieren so eine perfekte Langzeitstabilität und eine hervorragende Isolierung.

Les machines à glace BREMA sont dotées d'une enveloppe entièrement remplie de mousse, pour garantir une stabilité parfaite à long terme et une excellente isolation.



SPRÜHSYSTEM / PULVÉRISATEURS

Mit dem Sprühsystem der BREMA Eisbereiter sollen Kalkablagerungen begrenzt und die Häufigkeit von Reinigungsarbeiten definitiv reduziert werden.

Les pulvérisateurs des machines à glace BREMA sont conçus pour limiter les dépôts de calcaire et réduire drastiquement la fréquence des opérations de nettoyage.



TROPISCHE KLIMAKLASSE / CLASSE TROPICALE

Der Eisbereiter funktioniert in tropischen Klimaklassen (Umgebungstemperatur bis + 43°C).

La machine à glace fonctionne dans la classe climatique tropicale (Température ambiante + 43°C).



KOHLENSTOFFDIOXID / DIOXYDE DE CARBONE

Modell wurde speziell für die Anwendung mit CO₂ konstruiert.

Le modèle a été spécialement conçu pour l'utilisation avec CO₂.



Generalimporteur / Importateur général:



KOCHEN. KÜHLEN. WASCHEN.
CUISSON. RÉFRIGÉRATION. LAVAGE.

Fors AG/SA

Schaftenholzweg 8

2557 Studen/BE

Tel. 032 374 26 26

Fax 032 374 26 70

info@fors.ch, www.fors.ch

Fors AG/SA

Oberneuhofstrasse 12

6340 Baar/ZG

Tel. 041 766 07 50

Fax 041 766 07 59

Fors AG/SA

Via Cantonale 27

6928 Manno/TI

Tel. 091 630 26 26