

Schauen Sie sich unseren neuen Webshop www.Kühlmöbel247.de an

Kühlmöbel247.de

Neuigkeiten 2 BREMA Eiswürfelbereiter bei www.kühlmöbel247.de

Immer gute Qualität und gute Kälte,
zum niedrigsten Preis!

[Jetzt einkaufen >](#)



"Spruh" system (Model



**"Schokoladentafel" System
(Model VM)**

Diese Apparate, die die Eiswürfel in einem vertikalen Verdunster herstellen, gebrauchen eine Technik, die sich von den anderen Apparaten anderer Fabrikanten unterscheidet. Die Eiswürfel fallen einzeln und gelöst voneinander vom Verdunster, während sie bei

CB/C/IC)

Für die Eiswürfelbereiter von BREMA Ice Makers wurden ausgebreitete Informationen über den Gebrauch und die Form der bestehenden Eiswürfel gesammelt.

Der Eiswürfel, der durch einen BREMA Eiswürfelbereiter hergestellt wird, hat eine besonders hübsche und praktische Form, bei der die Seiten des abgeflachten Kegels ebenmäßig sind.

Dank seiner speziellen Geschaffenheit kann der Eiswürfel in jedem Glas benutzt werden.

Das Resultat ist ein kristallklarer und fester Eiswürfel, der das Getränk nicht verdünnt.

Ein ganz wichtiges Bestandteil der Eiswürfelbereiter, der feste und solide Eiswürfel herstellt, sind die Sprühdöpfe: Diese müssen aus Metall gemacht und einfach demontierbar sein. Auch müssen sie einen kräftigen Wasserstrahl haben, um Kalkprobleme zu vermeiden. Die Sprühdöpfe haben eine spezielle Form die dafür sorgt, dass keine elektrostatischen Ladungen entstehen während die Maschine arbeitet.

Ansonsten würden die Ladungen eine Verbindung mit schwebenden Kalkmolekülen eingehen, wodurch ernsthafte Probleme entstehen können, sowohl für die Qualität der Eiswürfel, als auch für die Maschine selbst. Dies ist der Grund dafür, dass BREMA Eiswürfelbereiter weniger Probleme mit Kalkablagerungen haben als vergleichbare Maschinen anderer Fabrikanten.

Der Arbeitsprozess des Sprühsystems unserer Eiswürfelbereiter wird durch einen Thermostat geregelt, welcher zwei Temperaturen misst und durch einen Timer zeitgeschaltet wird. Wenn das Thermostat des Verdunstlers eine bestimmte Temperatur erreicht, wird der Timer eingeschaltet, welcher dafür sorgt,

anderen Apparaten als eine Platte hergestellt werden, welche komplett in den Vorratsbehälter fällt. Hierdurch lösen sich die Eiswürfel lediglich teilweise voneinander ab. Das von unseren Apparaten hergestellte Eis hat eine hübsche Pyramidenform, mit einem Gewicht von 7 Gramm. Die enorme Glätte sorgt dafür, dass die Kälte schnell an kohlenensäurehaltige Getränke abgegeben werden kann. Diese Maschinen werden vor allem von Fast-Food-Restaurants benutzt.

[Jetzt einkaufen >](#)

dass die Eiswürfel geformt werden und den Produktionszyklus umgedreht wird, bis der Thermostat des Verdunsters registriert, dass die Eiswürfel allesamt aus dem Verdunster gefallen sind. Mit diesem System wird der Produktionszyklus angepasst auf die Benutzung in sowohl warmen als auch kalten Umgebungen und bleiben die Eiswürfel hierdurch immerzu fest und gleich schwer.

Dieses Produkt stammt aus einem hochwertigen Marktsegment und bietet daher die Garantie, dass die hergestellten Eiswürfel auch unter wechselhaften Umständen gleichmäßig geformt bleiben.

Die Pumpe die benutzt wird, um Wasser in den Verdunster zu sprühen, hat Achsdichtungen aus Keramik und ist noch dazu geräuscharm.

Jetzt einkaufen >



"Paddel"System (Model IF)

Das Eis wird durch gekühlte Stäbe geformt, welche in kleine Behälter mit Wasser getaucht werden.

Der geformte Eiswürfel, der eine Fingerhutform hat, ist nicht für alkoholische Getränke



"Korn"System, Nasseis (Model GB/G/F)

Eine eindeutige Steigerung der Nachfrage an diesen Apparaten mit einer kleinen oder aber mittleren



"Kalte Splitter"System, Trockeneis (Model M)

Diese Apparate, die von BREMA Ice Makers mit eigens entwickeltem Patent hergestellt werden, sind die Nummer 1 der Zuverlässigkeit, dank ihrer

oder Milchshakes geeignet: durch die Form kann eine größere Oberfläche gekühlt werden, sie schmilzt jedoch sehr schnell. BREMA Ice Makers hat diesen Modellen einzigartige, patentierte Verbesserungen hinzugefügt.

Jetzt einkaufen >

Produktions-Kapazität (90 kg/24St bis zu 150 kg/24St) und eingebautem Vorratsbehälter wird durch Cateringfirmen beeinflusst, die das Eis sowohl in der Küche, als auch in Restaurants benutzen: Crushed Ice, das in das Gemüsefach gestreut wird, hält das Gemüse länger frisch, wenn es im Kühlschrank steht. Crushed Ice, das im Kühlschrank über Fisch und Fleisch gestreut wird, vermeidet Verfärbungen; vielmehr werden die Qualität und Frische durch das Eis erhöht. Am Tisch kann das Eis hervorragend für Flaschenkühler verwendet werden, oder um Butter oder Früchte darauf zu legen und noch viel mehr. . . . Eis ist Frische! Diese Apparate werden auch in Laboratorien und Fischgeschäften verwendet.

Jetzt einkaufen >

Einfachheit. Der festsitzende, nicht drehende Verdunster garantiert eine lange Sicherheit dieses Produkts, da es nicht anfällig ist für Probleme, die Apparate mit einem drehenden Verdunster haben. Außerdem muss dieses Produkt, im Gegensatz zu anderen, keinen Installations- oder Unterhaltungsprozeduren unterzogen werden. Die Apparate haben sowohl Luft- als auch Wasserkühlung: wenn der Apparat bei hohen Temperaturen benutzt wird, öffnet sich automatisch eine Druckklappe, wodurch die Wasserkühlung zu funktionieren anfängt, während die Luftkühlung weiterhin arbeitet. Dieser Prozess ist wichtig, um ein Funktionieren unter allen Umständen und unter einem geringen Wasserverbrauch zu gewährleisten. Das Eis, das die Form von platten Splittern hat (schuppenähnlich), hat eine Temperatur von -5°C/-8°C und wird vor allem in der Fisch- und Lebensmittelindustrie verwendet.

Jetzt einkaufen >

[follow on Twitter](#) | [friend on Facebook](#) | [forward to a friend](#)

Copyright © 2012 Kühlmöbel247.de, Alle Rechte vorbehalten.

MailChimp

[unsubscribe from this list](#) | [update subscription preferences](#)