



Company Profile

“Making Ice is our business”

Noi siamo Brema

Una storia italiana, una visione internazionale

IERI

Dal 1985 consideriamo il ghiaccio come un'evoluzione dell'acqua, progettandolo in forme adatte a soddisfare ogni esigenza.

OGGI

Il continuo sforzo creativo, la ricerca di elevati standard di prodotto, l'utilizzo di materiali di estrema qualità e l'attenzione all'innovazione tecnologica, ci caratterizzano oggi come in passato.

Fare il ghiaccio con passione e cura è la nostra missione, fin dall'inizio.

DOMANI

Trasformiamo le sfide in opportunità diventando protagonisti di un'economia diversa, attenta ai bisogni delle persone e del territorio circostante. Desideriamo contribuire con le nostre scelte a un futuro più sostenibile. **Rispettiamo l'ambiente e chi lo vive.**

A colpo d'occhio

Background, conoscenza e decenni di maestria,
per garantire ogni giorno la migliore qualità, senza compromessi.

1

HEADQUARTER
Villa Cortese, Milano, Italia

3

STABILIMENTI PRODUTTIVI
Situati nei pressi della
sede principale

120

PAESI

153

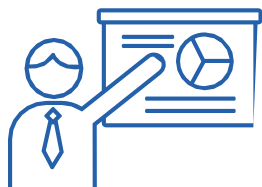
DIPENDENTI
Nel 2022

+68k

MACCHINE PRODOTTE
Nel 2022

Tecnologia Innovativa

Sforzo e ricerca costanti, per capire e anticipare più a fondo gli sviluppi del mercato e produrre gamme di prodotto costantemente aggiornate aggiungendone di nuovi anno dopo anno.



9

INGEGNERI
DEDICATI



9

CERTIFICAZIONI
TECNOLOGICHE

10

BREVETTI DI
DESIGN



14

CERTIFICAZIONI
DI PRODOTTO



500 m²

AREA DEDICATA
A COLLAUDO E SVILUPPO

Be Certified

Fiducia garantita da diverse certificazioni di prodotto garantite da organismi di certificazione internazionali.



Be Certified

Ci prendiamo cura della tua salute, perché consideriamo il ghiaccio come alimento



REGOLAMENTO (CE) No 1935/2004

Direttiva Europea che stabilisce i requisiti generali per tutti i materiali a contatto con gli alimenti.

ETL Certification

Progettato per aiutarti a ottenere prodotti testati, certificati e immessi sul mercato più velocemente che mai.



Intertek



MOCA

Certificazione necessaria per garantire il rispetto di determinati requisiti obbligatori in tema di igiene alimentare.

NSF/ANSI 51

Requisiti sanitari e igienico-sanitari per i materiali utilizzati nella costruzione di attrezzature alimentari commerciali e basati sui regolamenti FDA degli Stati Uniti.



Ghiaccio per ogni esigenza

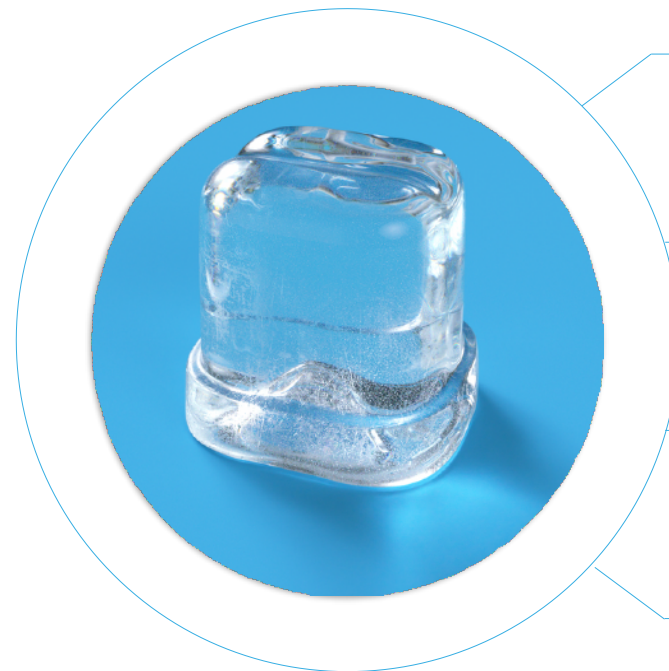
Ogni tipo di ghiaccio ha uno scopo particolare.

Alcuni sono realizzati con l'intenzione di raffreddare le bevande, mentre altri sono prodotti per la masticazione o addirittura per la presentazione dei prodotti.





Ice Cube | Cubetto singolo, compatto e cristallino



Apprezzato per il suo aspetto elegante e le sue elevate prestazioni



Disponibile in diversi pesi e dimensioni: 13, 18, 33, 42 e 63 grammi

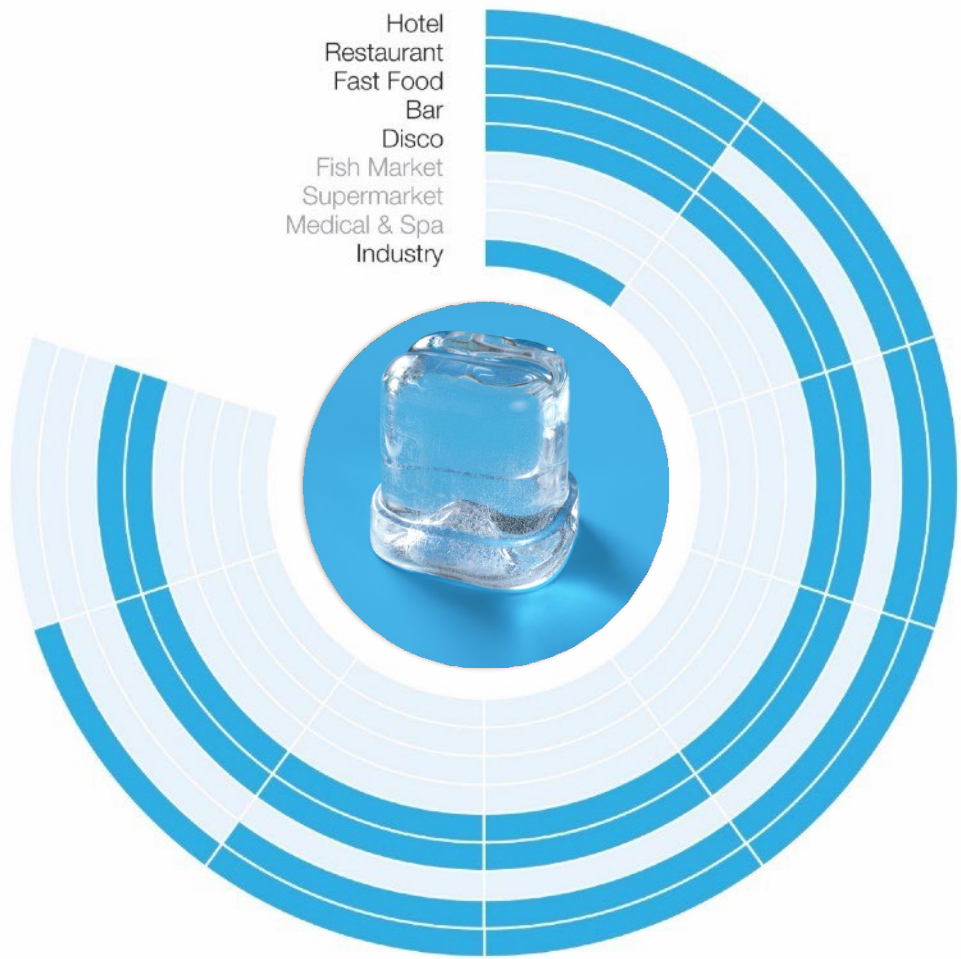


La forma a tronco di cono e i lati leggermente smussati lo rendono adatto ad ogni tipo di bicchiere



Offriamo una vasta gamma di macchine, dalle più piccole con contenitore autonomo alle unità modulari per grandi produzioni giornaliere







Tecnologia Sistema a spruzzo

Spruzzando acqua su un evaporatore orizzontale le molecole più pure formano il ghiaccio mentre le altre, ricche di minerali, ricadono nella vasca interna e vengono successivamente rimosse al termine di ogni ciclo di produzione.

Il risultato: un cubetto puro e cristallino.

Gli spruzzatori in metallo sono facilmente rimovibili, in modo da evitare i problemi causati dal calcare presente nella rete idrica.

L'assemblaggio e la saldatura degli evaporatori con il sistema robotizzato garantiscono un'elevata precisione e un'accurata esecuzione.

Il «mobile» è completamente schiumato in modo da garantire un ottimo isolamento e un'ottima qualità di conservazione, evitando sprechi di energia e condensa esterna.



B-Qube | Elegante, compatto, fresco e insapore



Look and feel alla moda per la preparazione di bevande glamour



Cubetto standard da **23 grammi**
La miglior soluzione ad ogni esigenza

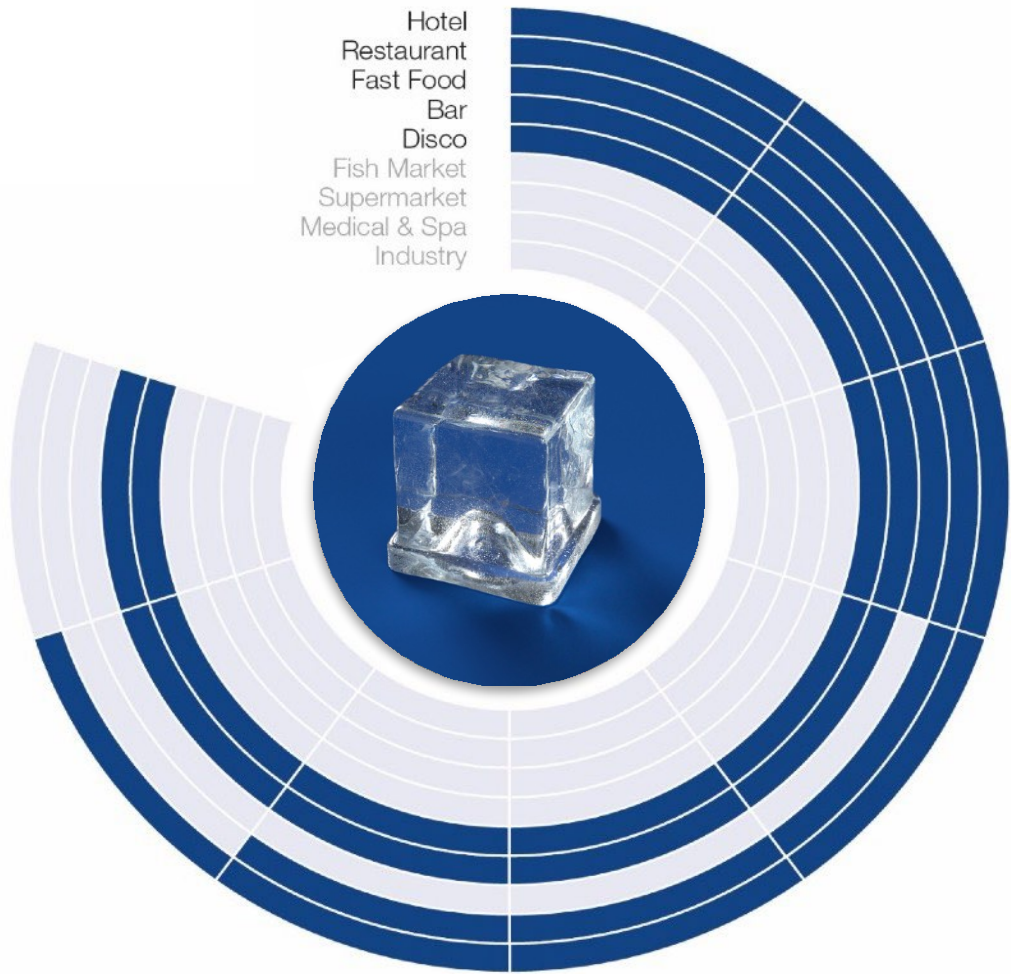


Non la classica forma, lo abbiamo messo su un piedistallo, enfatizzandone l'importanza



Certificazione NSF.
Progettato dal reparto R&D Brema, con il nuovo gas naturale R290.







Tecnologia Sistema a spruzzo

Spruzzando acqua su un evaporatore orizzontale le molecole più pure formano il ghiaccio mentre le altre, ricche di minerali, ricadono nella vasca interna e vengono successivamente rimosse al termine di ogni ciclo di produzione.

Il risultato: un cubetto puro e cristallino.

La tecnologia a spruzzo semplifica il processo di formazione del ghiaccio e, soprattutto, rende semplice la meccanica all'interno della macchina. I macchinari Brema, costruite con questa tecnologia, sono certificate NSF e si puliscono facilmente senza l'utilizzo di alcun attrezzo o l'intervento di alcun tecnico.

Una maggiore accessibilità e pulizia delle parti interne della macchina si riflette direttamente sulla qualità del ghiaccio prodotto e sulla durata del ciclo di vita della macchina.



Fast Ice | Cubetto verticale singolo

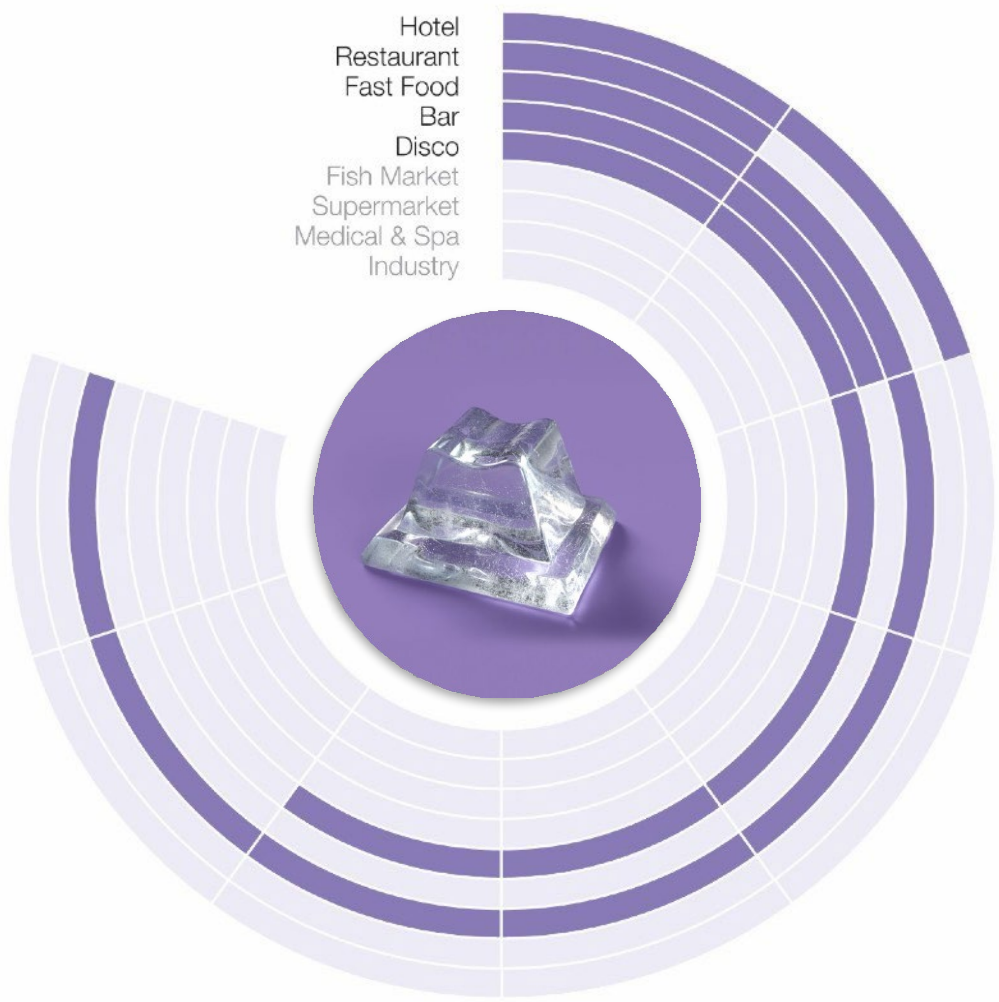


Cubetti dalla forma troncopiramidale e dalle molteplici sfaccettature che aiutano a raffreddare la bevanda



Solo 7 gr per rendere la tua bevanda fresca e piacevole







Tecnologia ad evaporatore verticale

Questo ghiaccio è prodotto tramite un evaporatore verticale, che garantisce grandi quantità di produzione in breve tempo.

I cubetti cadono direttamente nel Bin sottostante, perfettamente separati e con le giuste dimensioni, garantendo un perfetto dosaggio.

Il trattamento PAM è un procedimento brevettato che fornisce un rivestimento estremamente durevole ed affidabile. Inoltre evita il rilascio di residui metallici, in particolare modo di nichel.



Ice Finger | Un tocco di freschezza

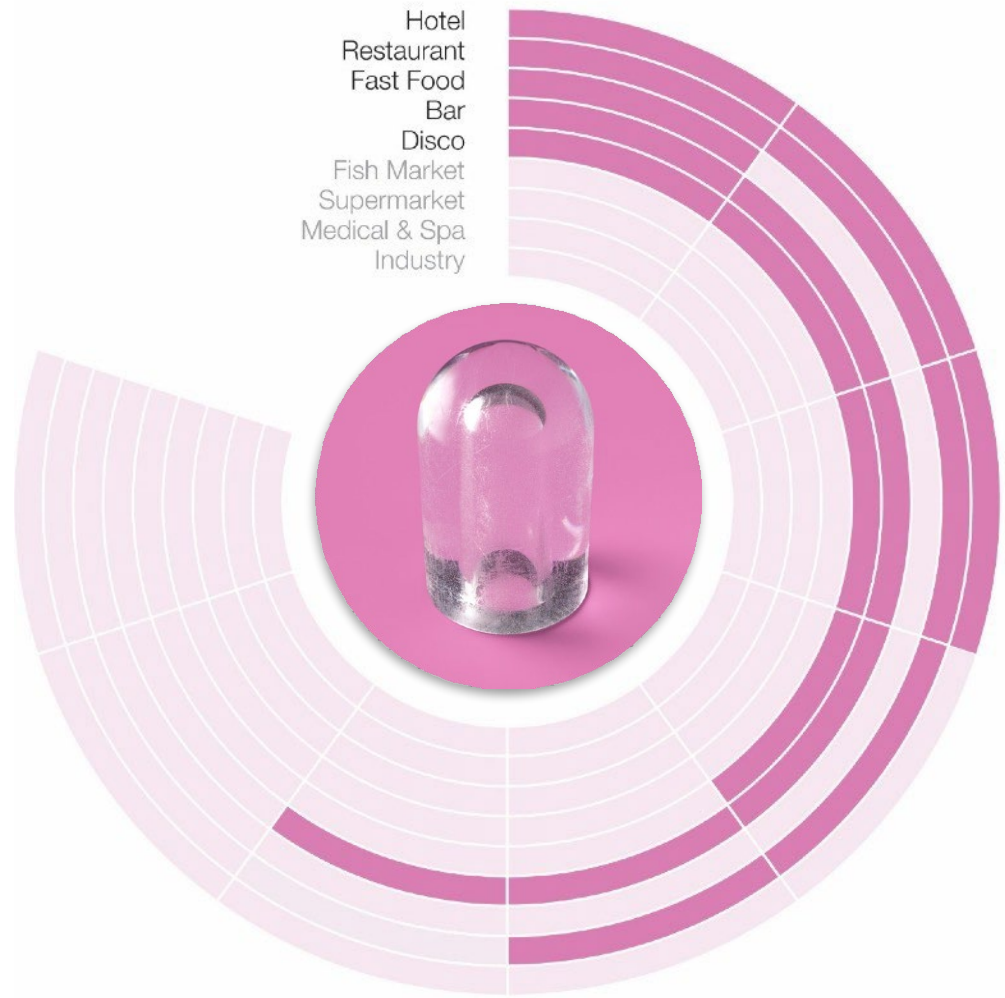


Questo cubetto, dall'originale forma a ditale, raffredda velocemente le bevande grazie alla sua ampia superficie



Grazie al sistema di produzione ad **immersione**, è particolarmente indicato in caso di acqua "dura"







Tecnologia del sistema a palette

Questo cubetto viene prodotto tramite l'immersione di steli metallici sotto-raffreddati in un vassoio d'acqua.

Il pressostato controlla il livello esatto dell'acqua in cui sono immersi gli steli mentre il trattamento al Nickel ad alto contenuto di fosforo può garantire un rivestimento esterno estremamente resistente e affidabile.

Grazie al sistema di produzione ad immersione, questo ghiaccio è particolarmente indicato anche in caso di acqua ricca di calcare.



Ice Pebbles | Il ghiaccio “tuttofare”



Questo è il **ghiaccio eclettico e del futuro** e protagonista indiscusso dei nostri prodotti

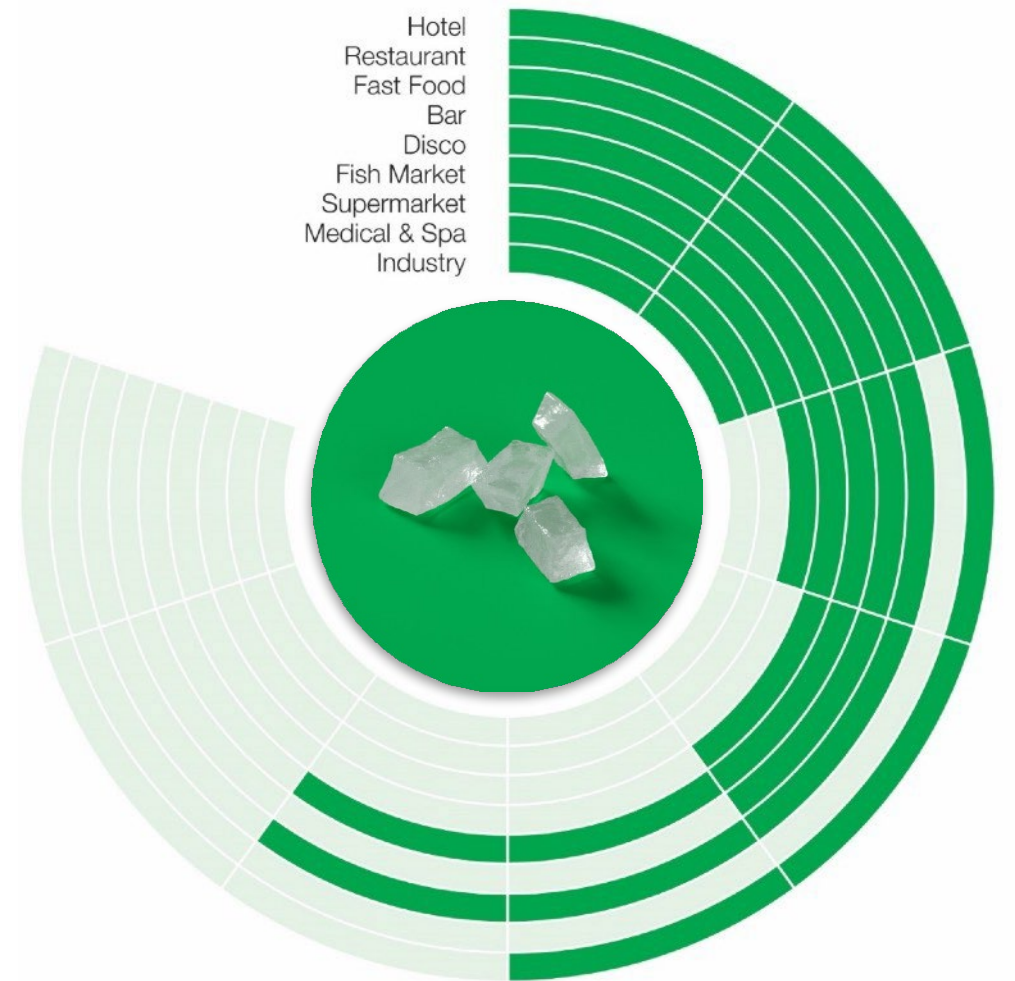


Un micro cubo è il punto di incontro tra il cubetto e il ghiaccio in scaglie, particolarmente **versatile e adatto ad ogni utilizzo**



Grazie alla sua forma e **alla rapida capacità di raffreddamento**, è ideale per cocktail, prodotti marittimi e presentazioni a buffet







Tecnologia per Ghiaccio Trafilato

La coclea in acciaio inox con cuscinetti reggispira rende il sistema estremamente affidabile e soggetto a poca manutenzione.

Il controllo della velocità di rotazione della vite viene rilevato direttamente sul suo albero da un sensore elettronico che impedisce il verificarsi di eventi e guasti.

Il sistema di regolazione dell'acqua è stato progettato al fine di evitare qualsiasi contaminazione da deposito di calcare.

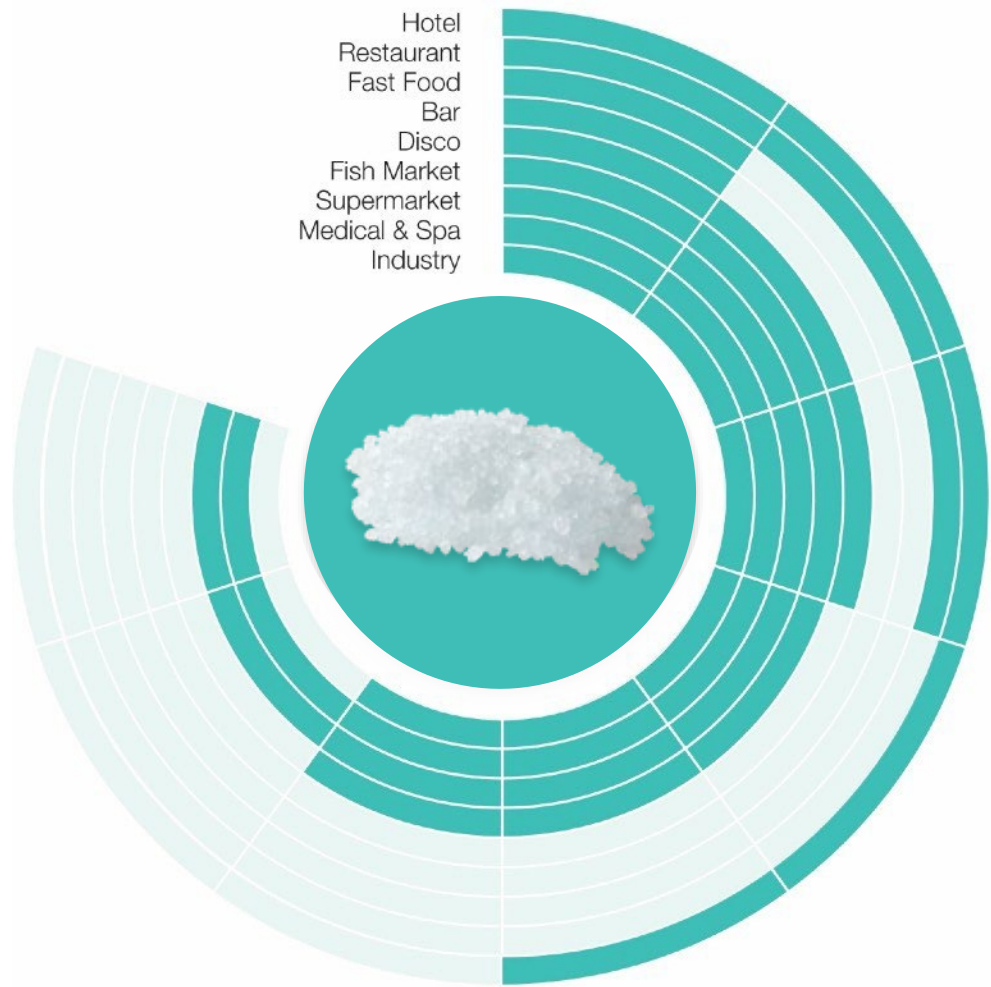


Ice Flakes | Ghiaccio versatile e decorativo



- I Flakes risultano essere **il miglior prodotto per la presentazione di cibo**
- Le **caratteristiche principali** sono la temperatura poco sotto gli 0°C e la sua malleabilità che permette estro nell'esposizione
- Trova impiego nei settori GDO, Ho.RE.CA., wellness, sportivo e medicale







Tecnologia Granulare

La combinazione di una coclea e di un rompighiaccio genera grani dalla forma irregolare. **Tutti i componenti dell'evaporatore sono in AISI 304 per la massima longevità.**

Il controllo della velocità di rotazione della vite viene rilevato direttamente sul suo albero da un sensore elettronico che impedisce il verificarsi di eventuali malfunzionamenti.

Il sistema di regolazione dell'acqua è stato progettato al fine di evitare qualsiasi contaminazione da deposito di calcare.



Ice Scales | Conservazione a lungo termine

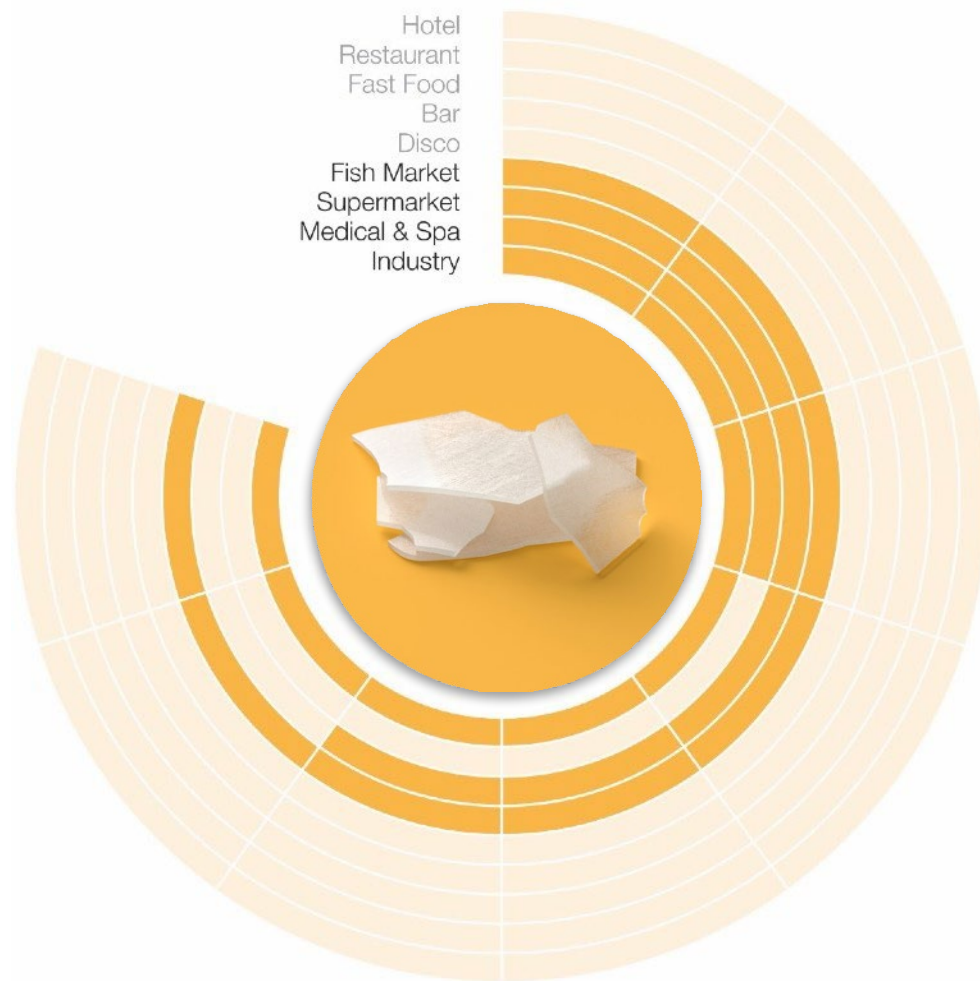


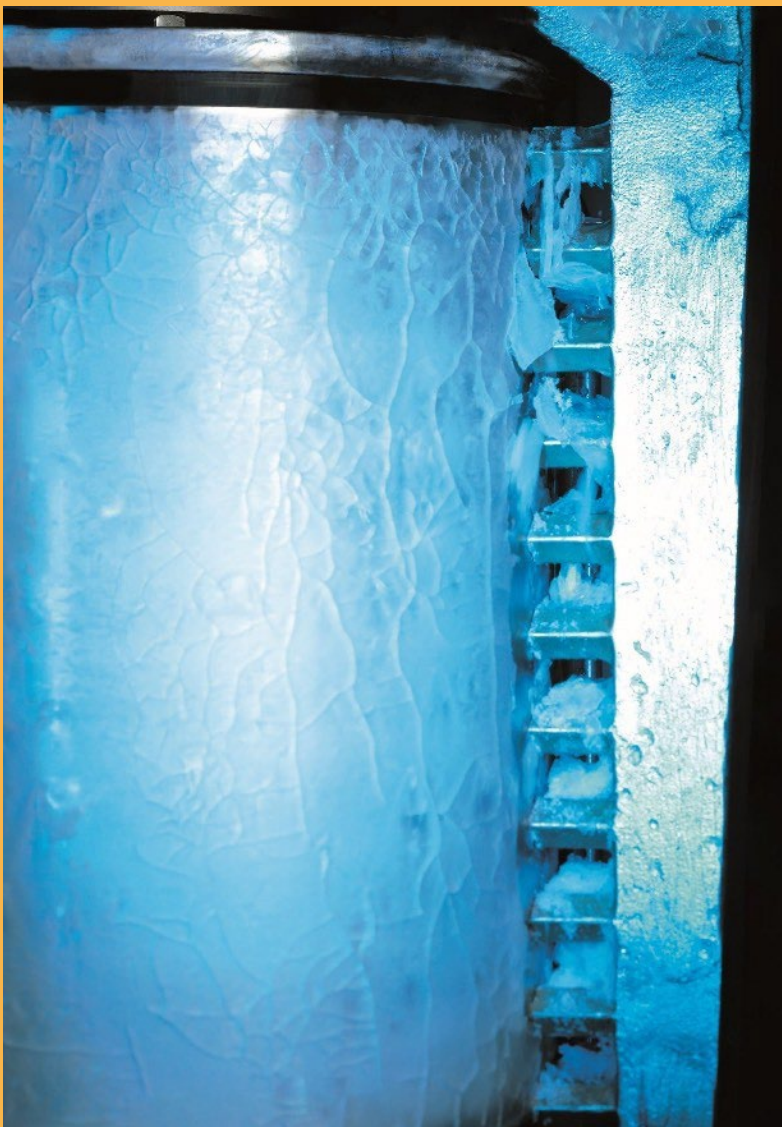
Data l'elevata temperatura di raffreddamento, la loro temperatura varia da -5°C a -10°C e hanno diversi spessori, da 1.5 mm a 3 mm



Sviluppato per applicazioni specifiche come l'industria della pesca, chimica, edile, lattiero-casearia e nella lavorazione della carne.







Tecnologia ad evaporatore fisso verticale

Il nostro impianto è prodotto con materiali di altissima qualità, un evaporatore fisso garantisce l'integrità del circuito, producendo scaglie di ghiaccio secco e super raffreddato tramite una pala rotante.

L'evaporatore fisso in posizione verticale garantisce sicurezza e longevità rispetto ad altri sistemi simili. **L'evaporatore in AISI 316 o alluminio può garantire di evitare la corrosione consentendo l'utilizzo delle nostre macchine su imbarcazioni** che utilizzano l'acqua di mare per fare il ghiaccio.



GRAZIE

www.bremaice.it