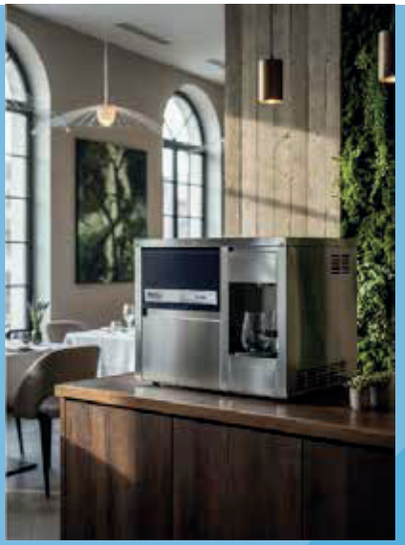




Qui a lato il Fresh Maker Brema che eroga sia acqua fresca sia cubetti pieni. A sinistra il Bsf Brema, macchina di design, erogatrice di ghiaccio Nugget

BREMA
COSÌ IL GHIACCIO DIVENTA SERVIZIO

Nel mondo dell'hospitality contemporanea, **l'accoglienza si costruisce attraverso una somma di gesti misurati**, spesso silenziosi, ma capaci di lasciare un segno duraturo nell'esperienza dell'ospite.
Tra questi, il ghiaccio rappresenta uno degli elementi più sottovalutati e, al tempo stesso, più incisivi. È **una presenza costante nella quotidianità dell'hotel e della ristorazione**: accompagna la colazione del mattino, sostiene la mixology nei bar e nelle lounge, garantisce comfort nei meeting e nei servizi self service. Quando tutto funziona, nessuno ci fa caso; quando manca o non è adeguato, l'esperienza si interrompe.
In un mercato in cui l'attenzione al dettaglio è diventata un indicatore competitivo e in cui i clienti sono sempre più sensibili alla qualità del servizio, **la gestione del ghiaccio assume un valore strategico**. La ristorazione contemporanea vive infatti una trasformazione profonda, guidata da nuovi modelli di consumo e da un aumento delle aspettative in termini di igiene, continuità operativa e autonomia dell'ospite. Dai buffet degli hotel alle catene fast casual, fino ai contesti corporate, la richiesta è chiara: soluzioni che funzionino sempre, che riducano i tempi operativi e che mantengano uno **standard elevato di pulizia e affidabilità**.
È in questo scenario che **la linea Dispenser di Brema si inserisce con una visione precisa: il ghiaccio è parte integrante dell'esperienza dell'ospite**.
La tecnologia del freddo viene tradotta in macchine intuitive, silenziose e coerenti con gli spazi pubblici. Il design dialoga con gli ambienti contemporanei, mentre materiali e sistemi interni sono pensati per assicurare igiene costante e ridurre al minimo il contatto manuale.
E quando il ghiaccio smette di essere un dettaglio accessorio e diventa parte del servizio, **l'esperienza acquista un valore nuovo**, più fluido, più moderno, più consapevole.

La gamma

Affidabilità, igiene e continuità di servizio. Queste le caratteristiche dei Dispenser Brema. Vediamoli.

BSF È l'espressione più iconica della gamma: design firmato Odo Fioravanti e produzione di ghiaccio nugget, ideale quando estetica e gestualità del servizio sono centrali. L'uso del refrigerante naturale R290 ne rafforza efficienza e sostenibilità.

IC18 e IC24 Soluzioni compatte e silenziose per la produzione di cubetto pieno Ice Cube Brema da 13 g e 18 g, pensate per boutique hotel, sale colazione e back office.

Fresh Maker Integra in un'unica macchina l'erogazione di acqua fresca e cubetti pieni, ottimizzando le superfici di lavoro.

HIKU 26 È dedicata al self-service nei buffet, con accesso immediato e disponibilità continua del cubetto pieno anche in presenza di flussi costanti.

DSS42 È progettato per ambienti ad alta frequentazione, con produzione affidabile di cubetto pieno Ice Cube Brema da 13 g.

ID70 e TM250 Completano la gamma con sistemi modulari ad alta capacità per grandi volumi di ghiaccio nugget, pensati per contesti professionali intensivi.

SCARICA QUI IL CATALOGO COMPLETO

BREMA

+39 0331 434811 | www.bremagroup.it | info@bremaicegroup.it