

DET RENE VAND

Vand er den sundeste drikkevare, og en til halvanden liter om dagen er anbefalingen fra Fødevarestyrelsen. Manglende væskeindtag kan medføre svimmelhed, hovedpine og koncentrationsbesvær, og derfor er adgang til frisk drikkevand et krav fra Arbejdstilsynet.

På de følgende temsider introducerer vi dig til løsninger til frisk, koldt vand. Vi gør dig også klogere på de forskellige typer af isterninger, og hvad de anvendes til.

I Projektafdelingen og hos Maskinsalg hos BENT BRANDT har vi stor erfaring med valg af de rigtige løsninger til forskellige behov – kontakt os på tlf. 8930 0000.

FØR DU VÆLGER DRIKKEVANDSLØSNING

Spørgsmål, du skal tænke over, før du beslutter dig:

1

INDBYGGET ELLER SYNLIG PÅ BORD ELLER STANDER?

Ønsker du en løsning med tappehane indbygget i bordet og vandkøleren skjult under bordet? Eller skal vandkøleren være synligt placeret på bordet eller fritstående på en stander?

2

TILSLUTNING TIL VAND?

Adgang til vandtilslutning er afgørende for mulighederne for vandkølerens placering. Overvej også om der skal være et tilgængeligt afløb, så rengøring og tømning af vandkølerens isbank bliver lettere.

3

HVOR MANGE PERSONER = HVOR MANGE LITER I TIMEN?

Kan en bordmodel forsyne det antal brugere, der er, og er der tidspunkter med spidsbelastning? Det har betydning for, om der er behov for at etablere et tappeanlæg med én eller flere haner – hvilket også har betydning for kompressorens kapacitet.

4

ØNSKER DU VAND MED ELLER UDEN BRUS?

Vandkøleren kan indstilles til en vandtemperatur på +3°C – +10°C. Vælg mellem vandkølere med vand uden brus og vandkølere, der er tilsluttet en CO₂-flaske, så der kan tappes vand med brus.

5

RISIKO FOR BAKTERIER?

Vand indeholder mikroorganismer, der kan sætte sig som mikrofilm i rørene. Mængden kan reduceres med installation af CU+ SAFEPath, der benytter kobber i vandkølerens rørsystem. UV-teknologi omkring aftapningsstedet minimerer ligeledes bakterieoverførsel.



MED OG UDEN BRUS

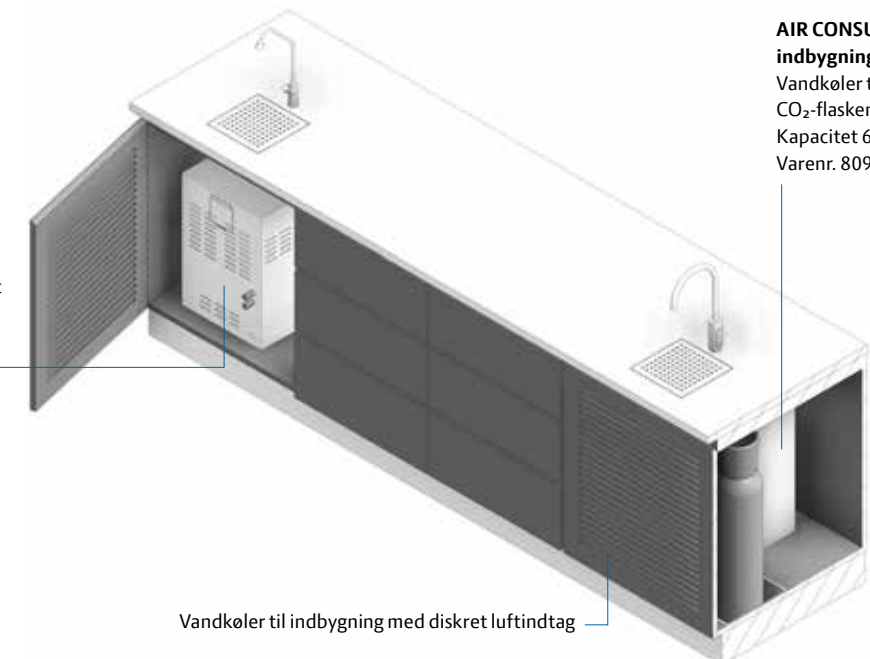
Vi har mange forskellige løsninger, du kan vælge imellem, og vi kan levere præcis den løsning, der passer i både eksisterende og ny indretning.

Her er den integrerede vandkøler med elegante tappehaner indbygget i bordet.

Med en CO₂-tilslutning kan den også levere vand med brus.

AIR CONSULT Niagara IN65 indbygningsmodel

Brugervenlig, hygiejnisk og effektiv. Vandet føres direkte fra vandtilførslen gennem en rustfri ståls spiral, der er omgivet af en lukket 'isbank'. Kapacitet 65 ltr. koldt drikkevand i timen. Varenr. 80907137



AIR CONSULT Niagara IN65 WG indbygningsmodel

Vandkøler til vand med og uden brus, hvor CO₂-flasken er tænkt ind i disk-løsningen. Kapacitet 65 ltr. koldt drikkevand i timen. Varenr. 80907145

Vandkøler til indbygning med diskret luftindtag

VAND TIL BORD OG BUFFET

TIL TEMPERERET
OG KOLDT VAND

AIR CONSULT Hi Class top 20-AC vandkøler
Kapacitet op til 20 ltr./timen.
Varenr. 80907160

AIR CONSULT Hi Class top 30-AC vandkøler
Kapacitet op til 30 ltr./timen.
Varenr. 80907161

TIL TEMPERERET, KOLDT
OG VAND MED BRUS

AIR CONSULT Hi Class top 20-ACWG vandkøler
Kapacitet op til 20 ltr./timen.
Varenr. 80907162

AIR CONSULT Hi Class top 30-ACWG vandkøler
Kapacitet op til 30 ltr./timen.
Varenr. 80907163

STANDER TIL
FRITSTÅENDE
LØSNINGER

Bordmodeller med vandtilslutning
monteres på fritstående stander med
indbygget kopholder.

AIR CONSULT stander til Hi Class top 20
Varenr. 80907320

AIR CONSULT stander til Hi Class top 30
Varenr. 80907321

KOLDT VAND OG COOL BUSINESS

Tap selv dit vand i glas, på flaske eller i karaffel. Du kan tjene penge og spare miljøet for emballage, håndtering og transport:

Solgte flasker vand pr. dag	Indtægter pr. dag*	Udgifter pr. dag**	Åbningsdage pr. år	Avance pr. år
20 stk.	450 kr.	96 kr.	200	70.800 kr.

* Sælg 10 flasker vand uden brus å kr. 20 pr. stk. og 10 flasker vand med brus å kr. 25 pr. stk.

** Foruden el og vand dækker udgifterne maskinens pris inklusiv montering og serviceaftale med 2 årlige besøg. Afskrivning over 3 år.

ISTERNINGER

Der er mange ting, der spiller ind, når du skal vælge isterningmaskine, og der er mange forskellige at vælge imellem.



1

HVILKEN TYPE ISTERNING SKAL DET VÆRE?

Typen af isterning betyder meget for, hvornår den smelter. Det er præcis ved 0°C, at isterningen afgiver mest kulde. En isterning med en temperatur på -50°C køler ikke meget. Det er isterningens type og overfladeareal, der bestemmer hvor lang tid, den afgiver kulde til omgivelserne.

2

HVOR STOR SKAL KAPACITETEN VÆRE?

Hvor meget is skal du bruge, når behovet er størst? Det har betydning for, hvor stort et magasin maskinen skal have til færdige isterninger. Tjek også hvor meget ismaskinen producerer på 24 timer og dermed, hvor meget is der suppleres med i timen. Vælg ikke en maskine med hverken for stort magasin eller for stor kapacitet. Det bedste er, hvis magasinet er tomt, når det er lukketid – så er magasinet fyldt med friske isterninger næste morgen.

3

ISTERNINGER TIL SELVBETJENING

Hvis dine gæster selv skal kunne forsyne sig med isterninger, kan du vælge en hygiejnisk dispenserløsning, hvor gæsterne ikke har adgang til magasinet. Isternerne fyldes i glasset ved tryk på en kontakt.

ISTERNINGER TIL ALLE BEHOV

A MASSIVE, KRYSTALKLARE ISTERNINGER

Almindelige, massive og krystalklare isterninger produceres i et lukket system, hvor isterningerne støbes enkeltvis ved hjælp af frisk vand, der langsomt sprayeres ind i 'frostboksen' til den enkelte terning. Det sikrer meget hårde og krystalklare isterninger, der smelter langsomt. Det er den mest udbredte type, der bruges til nedkøling af drikkevarer og som med sin diskrete kølevirkning forbedrer smagen af drikkevaren. Særlig velegnet til restaurationsbranchen.



B FINGERBØL ISTERNINGER

Flotte, klare og hule isterninger formet som et fingerbøl fremstilles ved at nedsænke et antal roterende meget kolde 'fingre' i et vandkar, hvorefter islaget langsomt bygges op. Det giver isterningerne en stor overflade, som afgiver meget kulde og dermed sørger for hurtig og længerevarende afkøling. Anvendes ofte til softdrinks. Velegnet til barer, diskoteker og restauranter.



C KNUST IS

Langsomt smeltende knust is, som ligner småsten. En god allround is til nedkøling af mad- og drikkevarer i buffeten og disken, i softdrinks og ikke mindst i cocktails. Alternativ til investering i en almindelig isterningmaskine og en isknuser. Det anbefales, at maskinen tilsluttes BWT Bestmax filter med bypass.



D BRUDIS

Fremstiller brudis som er velegnede til steder, hvor der anvendes store mængder is over længere tid – f.eks. i forbindelse med afkøling af friske fødevarer i diske. Også velegnet til cocktails, fordi brudis er ret porøs og lige til at bygge. Er også velegnet og skånsom i din blender.



**A
BREMA CB249 A til massive, krystalklare isterninger**
• Isterningstr.: 35x31 mm, 18 g
• Kapacitet/døgn: 34 kg
• Vandforbrug: 1,5 ltr./kg is
• Kapacitet/magasin: 9 kg
(ca. 678 isterninger)
Varenr. 80557002



**B
BREMA IMF28 A til isterninger formet som fingerbøl**
• Isterningstr.: 45x29 mm, 20 g
• Kapacitet/døgn: 28 kg
• Vandforbrug: 4,5 ltr./kg is
• Kapacitet/magasin: 8 kg
Varenr. 80557020

**C
BREMA TB551 A til knust is**
• Kapacitet/døgn: 59 kg
• Vandforbrug: 1 ltr./kg is
• Kapacitet/magasin: 10 kg
Varenr. 80557030



**D
BREMA GB903 A brudismaskine**
Bør tilsluttes filter med bypass.
• Kapacitet/døgn: 104 kg
• Vandforbrug: 1 ltr./kg is
Varenr. 80557006

**E
BREMA BSF isdispenser til selvbetjening**
Fremstiller knuste isflager til selvbetjening, hvor der blot skal trykkes på en knap for at fylde is i glas.
• Kapacitet/døgn: 105 kg
• Vandforbrug: 1 ltr./kg is
• Kapacitet/magasin: 5 kg
Varenr. 80557041



Med et BWT vandoptimeringssystem får du helt klare isterninger. De små, økonomiske BESTMAX-løsninger til brug sammen med isterningemaskiner og vandkølere bytter calcium- og magnesium-ionerne i vandet til brintioner, der danner fri kulsyre og ændrer på pH-værdien. Desuden fjernes andre organiske indholdsstoffer og klor effektivt i processen, så du får det reneste, velsmagende vand til produktion af helt klare isterninger. Lad os tage en snak med udgangspunkt i det vand, der er i dit område. Så finder vi i fællesskab den ideelle løsning på både dit valg af maskine og behov for vandbehandling."

HENRIK SKJELLERUP CHRISTENSEN
Konsulent maskinsalg
hsc@bentbrandt.dk – tlf. 8930 0000

