



SINCE 1967, WE SHARE THE SAME PASSION



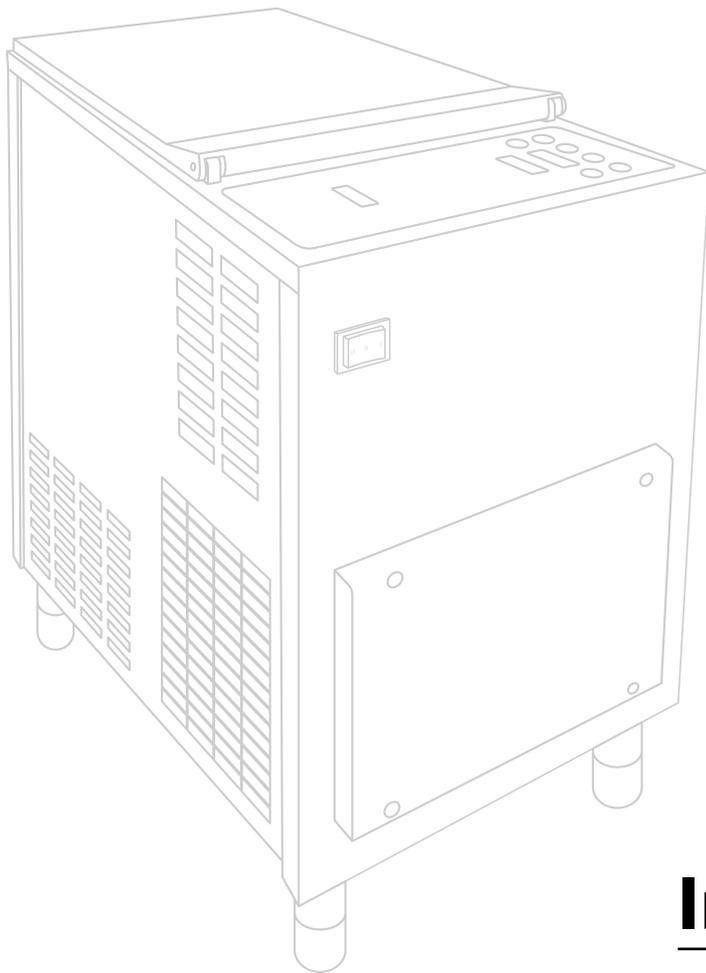
VAKUUMSYSTEM



Der Mut zur Innovation

multi-purpose technology

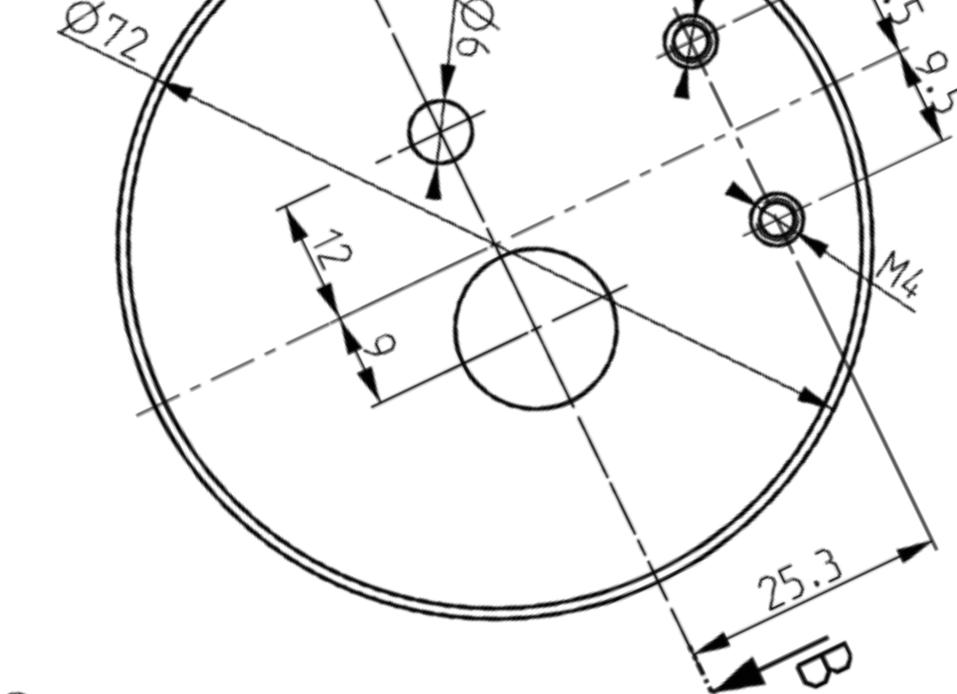




Inhalt

- 5 / Unsere Vision
- 6 / Das Manifest
- 7 / Vakuum: Was bedeutet das?
- 8 / Warum Blow?
- 10 / Die Vorzüge von Blow
- 12 / Die Vorteile von Blow für die Eisdiele
- 13 / Die Vorteile von Blow für die Konditorei
- 14 / Ist Blow das Richtige für Sie?
- 16 / Das Bravo-Modular-System
- 17 / Blow + Trittico
- 18 / Blow + Pastmatic
- 20 / Blow + Mixcream
- 22 / Danksagung

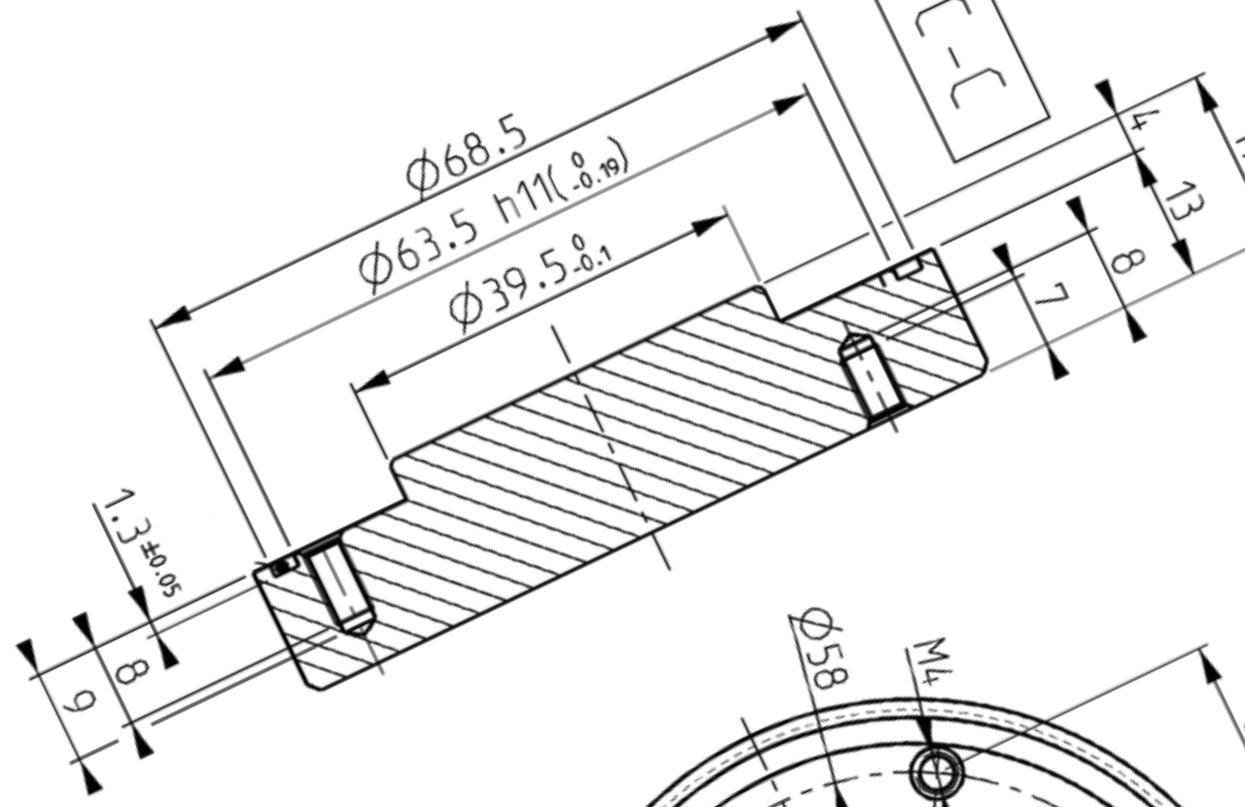




$\phi 16.7$ G3/8-19

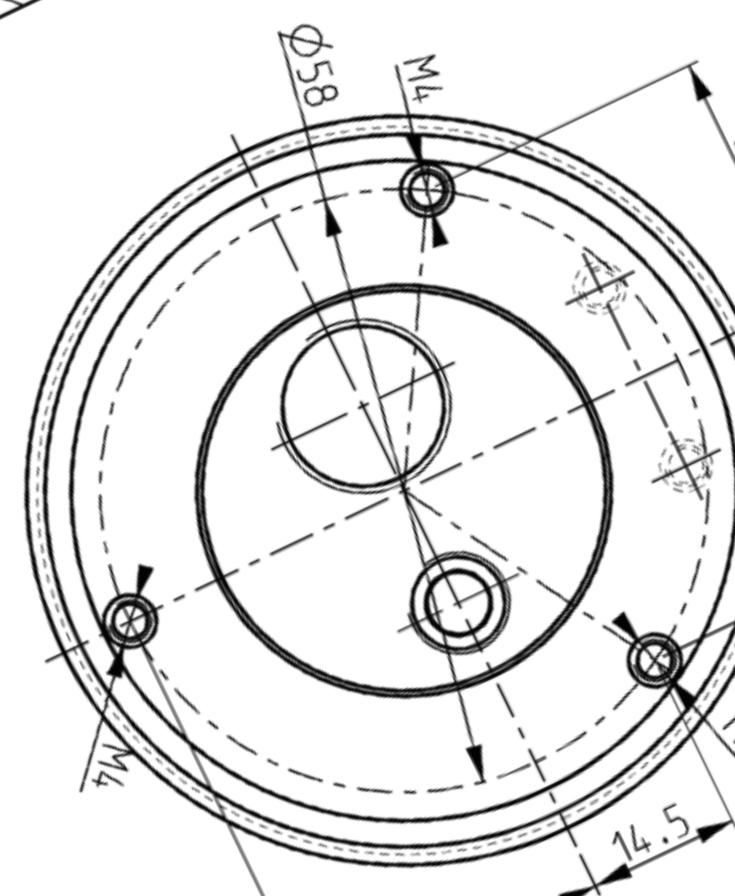
hybrid technology

SEZIONE [- -]



$\phi 8.85$ G1/8-28

$\phi 16.7$ G3/8-19



UNSERE VISION

Der Mut zur Innovation

Wir haben es immer gewagt.

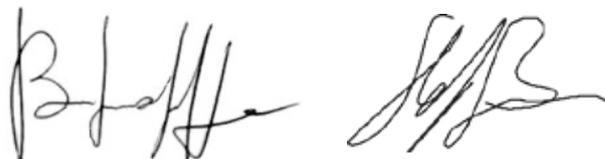
Das Unternehmen Bravo hat seit seinen Anfängen in den 70er Jahren, als sein Gründer Genesio Bravo den Trittico erfand und an seine Vision glaubte, auch wenn sie gegen alle Paradigmen der damaligen Zeit verstieß, immer wieder seine Kühnheit unter Beweis gestellt. Weitsichtig sah er voraus, dass seine Innovation die Lebensqualität der Menschen verändern würde, und verfolgte sie über Jahrzehnte mit Überzeugung und Mut, ohne sich je entmutigen zu lassen.

Die Zeit hat ihm Recht gegeben.

Heute, in einer Welt, die unsere Gewohnheiten radikal verändert, bekräftigt die Familie Bravo ihre ursprüngliche Mission: Innovation mit Mut. In der kulinarischen Welt, die von den Prinzipien der **Zeit** und der **Temperatur** beherrscht wird, haben wir einen neuen Parameter eingeführt: die Steuerung des **Umgebungsdrucks**, der den Siedepunkt des Wassers verändert. Mit dieser neuen Technologie, die wir Blow nennen, haben wir die Grenzen des Bekannten überschritten und neue Horizonte in der Welt der süßen und salzigen Lebensmittel eröffnet. Ein leichter Hauch, der die Lebensmittel bearbeitet, seine organoleptischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften respektvoll bewahrt und seine ästhetischen und aromatischen Qualitäten beispiellos hervorhebt.

Wie haben wir das geschafft? Auf unsere eigene Art und Weise, indem wir die Optimierung, die Einfachheit und die technologische Qualität in den Vordergrund stellen, wie wir es schon immer getan haben. Optimierung von Raum, Ressourcen und Kosten. Leichte Handhabung und Reinigung. technische Qualität Bravo.

Giuseppe und Stefano Bravo



DAS MANIFEST

Blow, not for everyone

Es spielt keine Rolle, was man Ihnen
beigebracht hat oder was Sie immer getan haben.

Es spielt keine Rolle, was die anderen sagen
oder was sie denken.

Es kommt nur darauf an, wohin Sie wollen.
Weil Sie wissen, dass Mut weiter bringt und
dass Innovation mit Revolution in Einklang ist
dass die Voraussicht wichtig ist
dass der einfachste Weg nicht weiter führt,
aber der, den Sie gewählt haben, schon.

EINE KLARSTELLUNG

Vakuum: Was bedeutet das?

Blow ermöglicht eine andere Art der Vakuumverarbeitung als allgemein bekannt, da es die gesamte Produktionsumgebung einbezieht, die sowohl die Zutaten als auch die Herstellungsprozesse - Erhitzen, Kochen, Mischen, Rühren und Umrühren - umfasst, man spricht hier vom Kochen in einer Vakuumumgebung.

WIE FUNKTIONIERT DAS?

Die Vakuumtechnik reduziert den Druck im Inneren des Garbehälters, indem sie eine andere Atmosphäre schafft, in der das Produkt gegart wird.

WELCHE ERGEBNISSE WERDEN ERZIELT?

- Erhaltung der organoleptischen Eigenschaften
- Konservierung von Aromastoffen
- Geringere Oxidation der Rezeptelemente
- Verlangsamung des Alterungsprozesses von Lebensmitteln
- Geringere Denaturierung der Proteinkomponente
- Homogenere Endstruktur

IN DER PRAXIS?

- **Der Siedepunkt von Wasser wird abgesenkt** = ermöglicht das Kochen bei niedrigeren Temperaturen
- **Der Sauerstoff im Garbehälter wird reduziert** = verringert die Oxidation der Zutaten

7





WARUM BLOW

Warum eine Maschine kaufen, wenn ein Zubehörteil ausreicht?

1/ ERGONOMIE UND FLEXIBILITÄT

Blow vereint die gesamte technologische Avantgarde der Vakuumverarbeitung in einer kleinen und vielseitigen Option: ein kleines Tischgerät, das an Trittico, Pastmatic und Mixcream Bravo angeschlossen werden kann, die mit der spezifischen Prädisposition ausgestattet sind, und das je nach den aktuellen Produktionsanforderungen aktiviert oder deaktiviert werden kann, um eine maximale Produktionsflexibilität zu gewährleisten.

Der Anschluss an das Stromnetz erfolgt über eine gewöhnliche einphasige Steckdose (Schuko). Außerdem kann er mit oder ohne Wasseranschluss arbeiten, außer bei der Herstellung von Reduktionen, d.h. konzentrierten Produkten, die einen kontinuierlichen Wasserentzug erfordern (Konfitüren, Kompotte, Glasuren usw.).



2/ PRAKTISCH

Blow ermöglicht das Arbeiten im Vakuum, indem es über einen Spiralschlauch mit Entlüftungsventil an jede Maschine angeschlossen wird, die mit einem speziellen Polycarbonat-Deckel mit Abstreifer und einem Trichter mit Schmetterlingsventil ausgestattet sein muss.

3/ EINFACHER GEBRAUCH

1 Display, 4 Tasten und 2 Betriebsarten:

- **automatisch**, verwaltet von der Bravo-Maschinensoftware, ohne dass der Benutzer/Bediener eingreifen muss
- **manuell**, um bestehende Rezepte zu ändern oder mit neuen Verfahren zu experimentieren

4/ SCHNELLE UND GRÜNDLICHE REINIGUNG

Blow besteht aus nur 3 Elementen (Maschine, Schlauch und Deckel mit Trichter), die die Reinigung einfach, schnell und vor allem effektiv machen.

5/ EINSTELLBARE VAKUUMSTUFEN

Im manuellen Modus ermöglicht Blow die einfache Auswahl von 5 verschiedenen Vakuumstufen, die unterschiedlichen Gartemperaturen entsprechen. So können Sie schnell bei niedrigen Temperaturen garen und gleichzeitig die Eigenschaften und den Geschmack jeder einzelnen Zutat bewahren und hervorheben und so die Verwendung der Rohstoffe und den Energieverbrauch jedes Rezepts optimieren.

6/ 1 FÜR ALLE UND ALLE FÜR 1

Mit nur einer Blow-Vorrichtung können Sie mit mehreren Maschinen zu unterschiedlichen Zeiten im Vakuum arbeiten und so Ihre Investition optimieren. Blow passt zu Trittico®, Mixcream® und Pastmatic® und nicht zuletzt zu Equilibrio, dem einzigartigen digitalen Betriebssystem.

7/ REZEPT-APP

Blow wird von einem speziellen Rezeptheft begleitet, das von der kostenlosen Equilibrio®-App heruntergeladen werden können. Sie können aber auch Ihre eigenen Rezepte verwenden und sie jederzeit zur Hand haben, indem Sie sie direkt in Ihre Bibliothek in der App stellen.

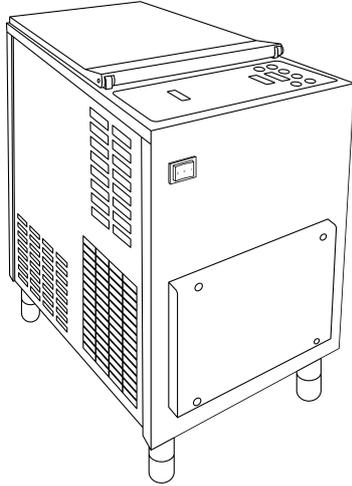
8/ WANN WIRD BLOW VERWENDET?

Wann immer Sie wollen. Einfach abnehmen, wenn Sie das Gerät nicht brauchen. Kein Abfall.



DIE MASCHINE

Technische Merkmale



Tiefe	29 cm
Höhe	50 cm
Gewicht	60 cm
Leistung	15 kg
Spannung	230 V/Hz/Ph

DIE VORTEILE

Die Vorzüge von Blow



ANPASSUNG UND VERBESSERUNG DES PRODUKTIONSPROZESSES

Die Einstellung des Vakuumgrades, der zwischen 1 und 5 liegt, ermöglicht es, den Prozess der Herstellung verschiedener Rezepte völlig individuell zu gestalten und dank dieser Flexibilität das Produktionssystem besser zu organisieren.



GERINGERE VERSCHLECHTERUNG DER ORGANOLEPTISCHEN UND ERNÄHRUNGSPHYSIOLOGISCHEN EIGENSCHAFTEN

Die Möglichkeit, neben den Parametern ZEIT und TEMPERATUR auch den Parameter DRUCK zu verwalten, eröffnet dem Profi eine breite Palette von Möglichkeiten. Insbesondere kann die Koch- und damit die Gartemperatur des Produkts frei gewählt werden, wodurch die organoleptischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Rohstoffe weitgehend erhalten bleiben. Die Entscheidung darüber, bei welcher Temperatur die Änderung des molekularen Zustands des Produkts stattfindet, bietet die Möglichkeit, z. B. den Grad der Denaturierung von Proteinen und die chemische Veränderung von aromatischen Bestandteilen festzustellen.



VERSTÄRKUNG DER FARBEN

Dieses innovative Verfahren sorgt für eine geringere Oxidation und eine lebendigere Erhaltung der Farben des Rohmaterials.



+ ERZIELUNG EINER NOCH NIE DAGEWESENEN STRUKTUR UND QUALITÄT

Beim Vakuumgaren werden die Zutaten nicht belastet. Diese können so ihre molekulare Struktur beibehalten und sorgen für eine perfekte Textur des Endprodukts. Außerdem wird durch die niedrigen Gartemperaturen die Austrocknung des Produkts verringert.

+ VERSTÄRKUNG VON AROMEN UND GESCHMACK

Dank des hermetisch verschlossenen Deckels, der die Ausbreitung von Aromen, Geschmacksstoffen und Gerüchen verhindert, bewahrt dieses System den aromatischen Gehalt jeder eingefüllten Zutat und hebt jede Eigenschaft hervor.

+ AUSWAHL DESSEN, WAS WERTVOLL IST

Blow gibt Ihnen die Freiheit zu wählen, welche Eigenschaften der Zutaten Sie innerhalb eines Rezepts hervorheben möchten, und verändert die Vision, ohne die Balance zu verändern. Die Möglichkeit, einen anderen Vakuumgrad oder andere Siedetemperaturen einzustellen, ermöglicht beispielsweise die Verstärkung einer bestimmten aromatischen Komponente, eine andere Konsistenz oder die vollständige Erhaltung der organoleptischen Eigenschaften.

+ VERBESSERTE HALTBARKEIT

Im Vergleich zum traditionellen Garen wird die Haltbarkeit der Produkte im Vakuumssystem deutlich erhöht. In der Tat werden typische verderbliche und nicht-verderbliche Eigenschaften wie die Frische frisch gekochter Aromen und Geschmacksrichtungen bewahrt.

+ PLANEN SIE IHRE EINKÄUFE UND SPAREN SIE GELD

Der Gewichtsverlust wird drastisch reduziert. Beim traditionellen Garen kommt es zu einem durchschnittlichen Gewichtsverlust von 20 bis 35 %, während er beim Vakuumgaren um 5 bis 8 % reduziert wird. Auch die Menge der verwendeten Aromen und Gewürze wird reduziert, da das Produkt seine Konzentration nicht verliert.

Ist BLOW das richtige Für Sie?

Für alle, die keine Maschine wollen, die nur Vakuum erzeugt, sondern eine Maschine, die auch Vakuum erzeugt.

Für diejenigen, die die wahrgenommene Qualität des Produkts durch die Optimierung der Verwendung von Rohstoffen erhöhen wollen.

Für alle, die die ultimative Qualitätstechnologie ohne Kompromisse suchen.



Die Vorteile von Blow für die Eisdiele

Das fertige Speiseeis hat erhebliche Vorteile, insbesondere im Hinblick auf die Frische des Produkts, sobald es entnommen und in der Auslage ausgestellt wird.

Auswirkungen der Vakuumherzeugung	Vorteile des Speiseeisprodukts	
Verringerung der Größe der Fettkügelchen		
Gleichmäßigere Verteilung der Fettkügelchenpartikel	Verbesserte Schmackhaftigkeit	Textur Erhöhter Auflauf
Kleinere Luftblasengröße		
Geringere thermische Belastung		
Geringere Oxidation der Bestandteile	Beibehaltung der Farbeigenschaften und Verbesserung der organoleptischen Eigenschaften	Erzielung hochwertiger Produkte mit weniger Menge einige Rohstoffeigenschaften (kostensparend)
Verringerung der Menge der Inhaltsstoffe		

13

Darüber hinaus ist das Vakuumsystem in Eisdiele für geeignet, um Reduktionen oder Konzentrate aus frischen Früchten der Saison herzustellen, die das ganze Jahr über verwendet werden können. Die Möglichkeit, den Einkauf zu planen, bringt Vorteile bei der Organisation der Herstellung und beim Sparen.

Auswirkungen der Vakuumherzeugung	Vorteile bei der Produktreduzierung
Geringere thermische Belastung	
Geringere Oxidation der Komponenten	Beibehaltung der Farbeigenschaften und Verbesserung der organoleptischen Eigenschaften

Die Vorteile von Blow für die Konditorei

Das fertige Produkt stellt eine absolute Verbesserung gegenüber allen Rezepten auf der Basis von Eiern und Milch dar, sowohl geschmacklich, weil die aromatischen Komponenten maximal zur Geltung kommen, als auch farblich, weil die Farben lebendiger bleiben.

Bei Konditoreierzeugnissen sind die Vorteile für jedes einzelne Produkt spezifisch. Sehen wir uns einige von ihnen an:

▲ Vanillecreme

Auswirkungen der Vakuumerzeugung	Produktvorteile Vanillecreme	
Verringerung der Größe der Fettkügelchen	Verbesserte Schmackhaftigkeit und Textur	
Gleichmäßigere Verteilung der Fettkügelchen		
Geringere thermische Belastung	Verbesserte Geschmacksrichtungen und organoleptische Eigenschaften sowie Erhaltung der Farbeigenschaften	Erzielung qualitativ hochwertiger Produkte mit einer geringeren Menge bestimmter Rohstoffe (Kosteneinsparung)
Geringere Oxidation der Bestandteile		
Verringerung der Menge der Zutaten		

Darüber hinaus ist das Vakuumsystem in Eisdielen sehr nützlich für die Herstellung von Reduktionen oder Konzentraten aus frischen Früchten der Saison, die das ganze Jahr über verwendet werden. Die Möglichkeit, den Einkauf zu planen, bietet Vorteile bei der Organisation der Produktion und beim Sparen von Geld.

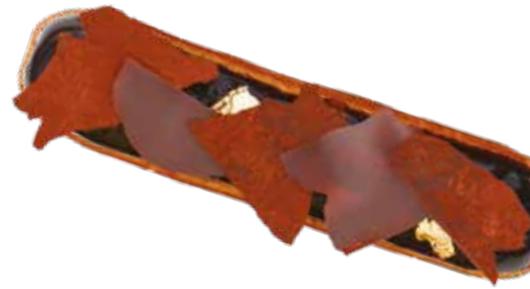
▲ Ganachecreme

Auswirkungen der Vakuumerzeugung	Vorteile gegenüber dem Ganache-Produkt
Verringerung der Größe der Fettkügelchen	Verbesserte Konsistenz (Feinheit der Textur), Textur und endgültige Schmackhaftigkeit (schmelzen auf der Zunge)
Gleichmäßigere Verteilung der Fettkügelchenpartikel	
Geringere thermische Belastung	Verbesserte Aromen und organoleptische Eigenschaften

▲ Reduzierungen: Konfitüre, Zuckerguss, Konzentrate

Auswirkungen der Vakuumerzeugung	Vorteile gegenüber dem Produkt Ganache
Geringere thermische Belastung	Beibehaltung der Farbeigenschaften und Verbesserung der organoleptischen Eigenschaften
Geringere Oxidation der Komponenten	





DAS BRAVO-MODULAR-SYSTEM

Eine perfekte Synergie

Schon immer intuitiv, vielseitig und leicht zu reinigen, können die Maschinen der Marke Bravo jetzt auch mit der Vakuumtechnologie kombiniert werden, dank eines Verbindungsschlauchs zwischen den beiden Technologien und eines speziellen zusätzlichen Deckels.



Blow + Trittico

In der Betriebsart Vakuumverarbeitung in Kombination mit Trittico kann die Arbeitseinstellung entweder manuell oder automatisch erfolgen. Das Vakuum gilt nur für den oberen Tank, also für die Garvorgänge.

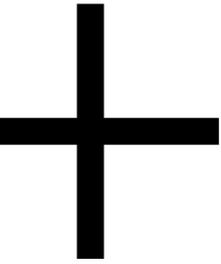
Perfekt für diejenigen, die eine agile, flexible und geplante Produktion in kleinem Maßstab suchen, aber auch für diejenigen, die mit neuen und authentischen Produkten und Geschmacksrichtungen experimentieren und innovieren möchten.

Verfügbare Programme	EVOMIX VERSION
Kostenlose Wartung	
Eiscreme	
Vanillecreme (italienische Art)	
Vanillecreme (französische Art)	
Ganache-Schokolade	
Konditorei-Schokoladen-Ganache	Evomix
Zitronencreme	
Zitronencreme	Evomix
Fruchtkonfitüre	
Frucht-Gelee	
Sahnige Mango	
Cremige Schokolade	
Sahne-Schokolade	Evomix
Béchamel	
Pariser Flan	



Made in Italy





Blow + Pastmatic

Um dem Fachmann maximale Arbeitsfreiheit zu bieten, wurden 3 Arbeitsprogramme für den Pasteurierer Pastmatic in Kombination mit Blow entwickelt:

1. **AUTOMATISCH:** nach dem Start des Vakuumprogramms stellt die Maschine zum richtigen Zeitpunkt und völlig autonom den Umgebungsdruck wieder her
2. **MANUELL:** für die manuelle Steuerung von Temperaturen, Haltezeit und Vakuumgrad



Verfügbare Programme

Pasteurisierung 65

Freie Pasteurisierung USR

DIE ERGEBNISSE DER DAFNAE

Fertiges Speiseeis aus einer vakuumpasteurisierten Mischung hat einen erheblichen Vorteil gegenüber dem frischen Produkt, das schnell verzehrt wird:

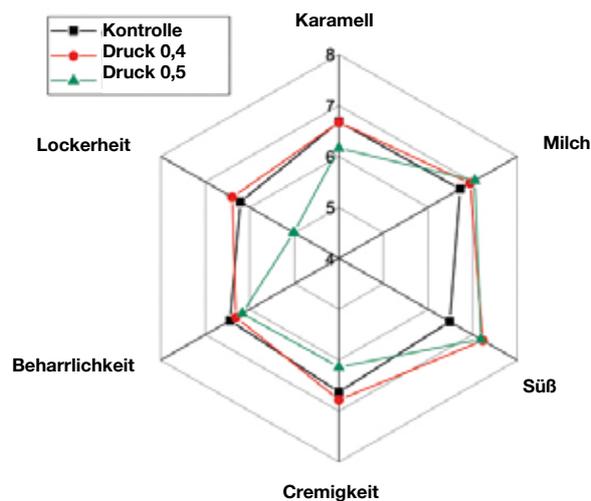
- größere Überschreitung
- Verstärkung bestimmter charakteristischer Produktgeschmäcker

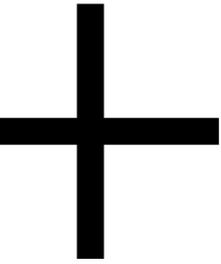
Nachfolgend finden Sie die Ergebnisse, die dank der Zusammenarbeit mit dem DAFNAE - Department of Agronomy, Animals, Food, Natural Resources and Environment der Universität Padua erzielt wurden.

Nachfolgend finden Sie ein sensorisches Diagramm des von der Universität zubereiteten FRISCH-Eises, in dem wir die deutlichen Unterschiede im SÜSSEN Geschmack hervorheben.

Aus den Recherchen zu den 6 verglichenen Thesen zog die Universität folgende Schlussfolgerungen:

„Die Anwendung von Vakuum wirkt sich auf die sensorischen Eigenschaften des soeben hergestellten Produkts aus. Insbesondere ist die Wahrnehmung der Süße bei den Proben, die unter Vakuum stehen, intensiver; außerdem ist das Eis bei 0,5 bar schmelzender. Die Anwendung von Vakuum bei der Herstellung von Speiseeis beeinflusst die physikalischen Eigenschaften seiner Struktur, die mit einer Kugel- und Kegelsonde gemessen wurden.“





Blow + Mixcream

Die Kombination von Blow mit einer Technologie wie dem Mixcream ermöglicht es dem Fachmann, alle Vorteile der halbindustriellen Vakuumerzeugung in einer für den Fachmann konzipierten Maschine zu vereinen. Mit Mixcream können große Mengen an Produkten ohne Abfall verarbeitet werden. Eine ideale Kombination für große Produktionen.



hybrid technology



Programmi disponibili

Vanillecreme

Konfitüre

Flan nach pariser Art

Zitronencreme



Danksagung

Dank an die Fachleute, die an der Forschung und Entwicklung von Blow mitgearbeitet haben.

Vielen Dank an alle, die Blow getestet haben, die uns gezeigt haben, was wir nicht sehen konnten, die Fragen gestellt, gezweifelt und Bedenken geäußert haben. Wir danken denen, die uns herausgefordert haben und wir danken vor allem denen, die in für uns in die Zukunft geblickt haben.

SIMONE DE FEO >

„Mit dem Vakuumsystem wird der Siedepunkt gesenkt, Oxidation vermieden und die aromatischen Phasen effektiver extrahiert. Perfekt für die Herstellung von Fruchteis, Konfitüre im Handumdrehen, gebrauchsfertige Glasuren, Geschmacksemulsionen...

Alles, was man bereits mit der Bravo-Technologie machen kann, aber zusätzlich zu den Vorteilen des Vakuumgarens. Die einzige Grenze ist die Vorstellungskraft und der Wille, etwas zu tun“.

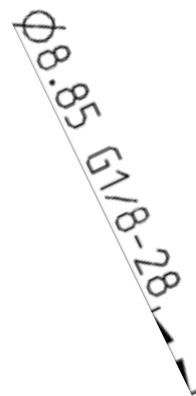
JORDI PUIGVERT >

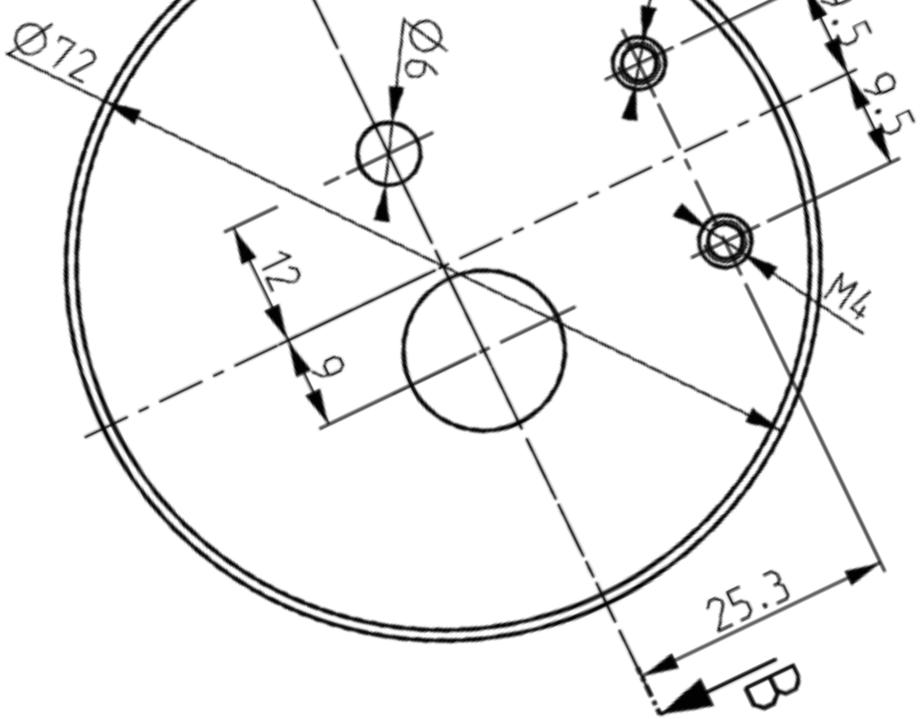
„Das Blow-System führt eine neue Arbeitsweise für Konditoren und Speiseeishersteller ein. Die Vorteile dieser Technologie sind unendlich, vor allem der Erhalt der Inhaltsstoffe: Farbe, Geschmack, Struktur und Textur. Darüber hinaus können neue Rezepte mit innovativen Zutaten erforscht werden, die das Produkt und den Prozess einzigartig machen.

Ein System, das von einem Profi, der auf der Suche nach Einzigartigkeit, Avantgarde und Exzellenz ist, nicht ignoriert werden kann“.

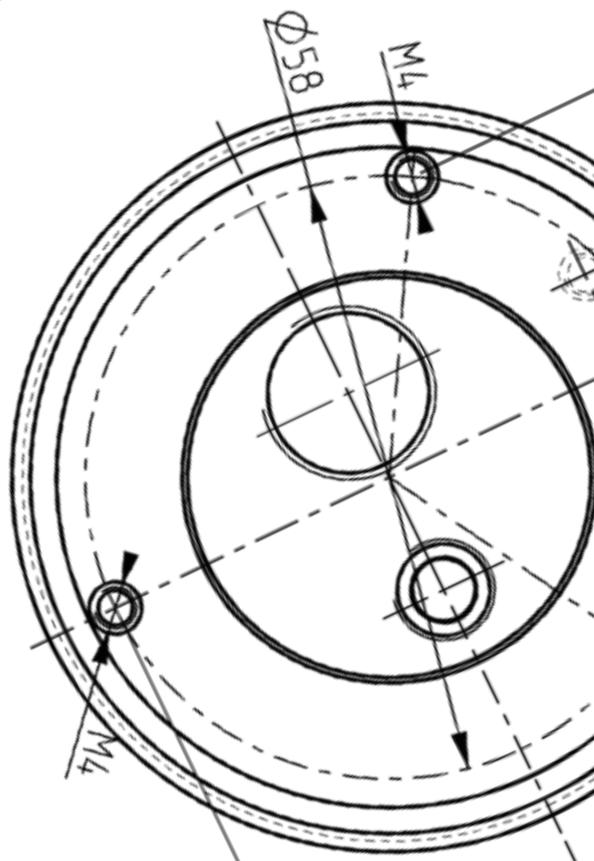
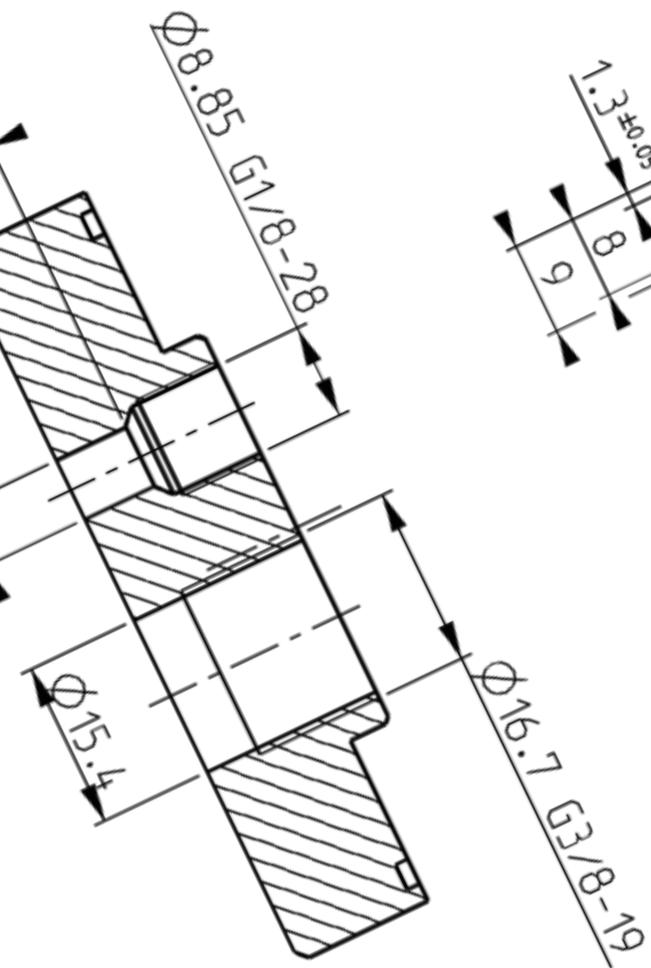
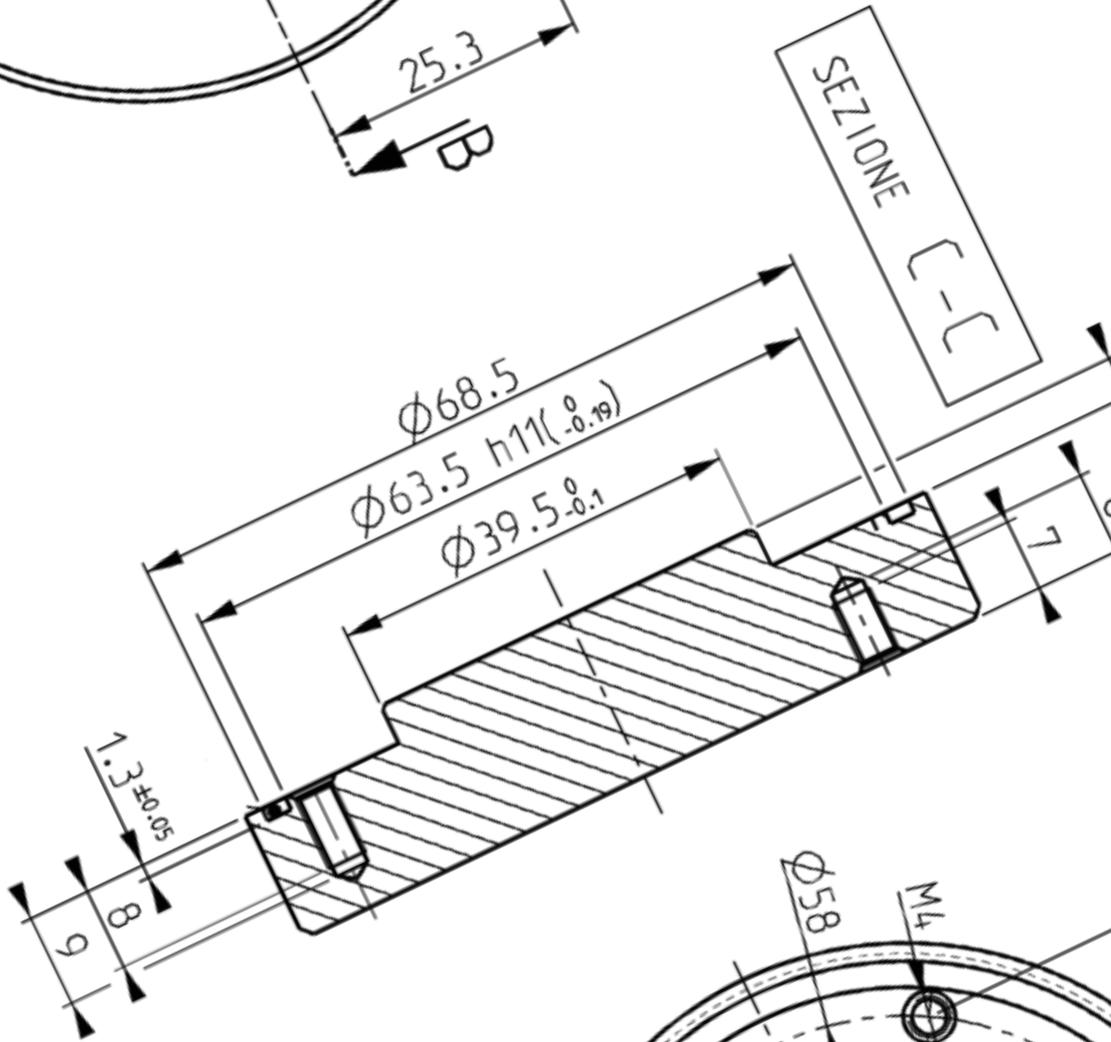
ARIEL SEGESSER >

„Mit Blow war ich in der Lage, die Grenzen dessen, was ich zuvor für technisch unmöglich gehalten hatte, zu erweitern und Ideen, die nur meiner Fantasie entsprungen schienen, in Produkte umzusetzen. Neue Garmethoden, thermische Verfahren, die auf dem Respekt vor den Zutaten basieren und es schaffen, ihre Feinheit zu bewahren und hervorzuheben, kürzere Verarbeitungszeiten: Blow ist das Werkzeug, um alle Herausforderungen der neuen Trends in der Welt des Eises, der Konditorei und der Schokolade zu erfüllen“.





$\Phi 16.7$ G3/8-19





**SINCE 1967,
WE SHARE
THE SAME
PASSION**

Bravo Deutschland
86167 Augsburg
t. +49 82174797381
e. info@bravodeutschland.de

