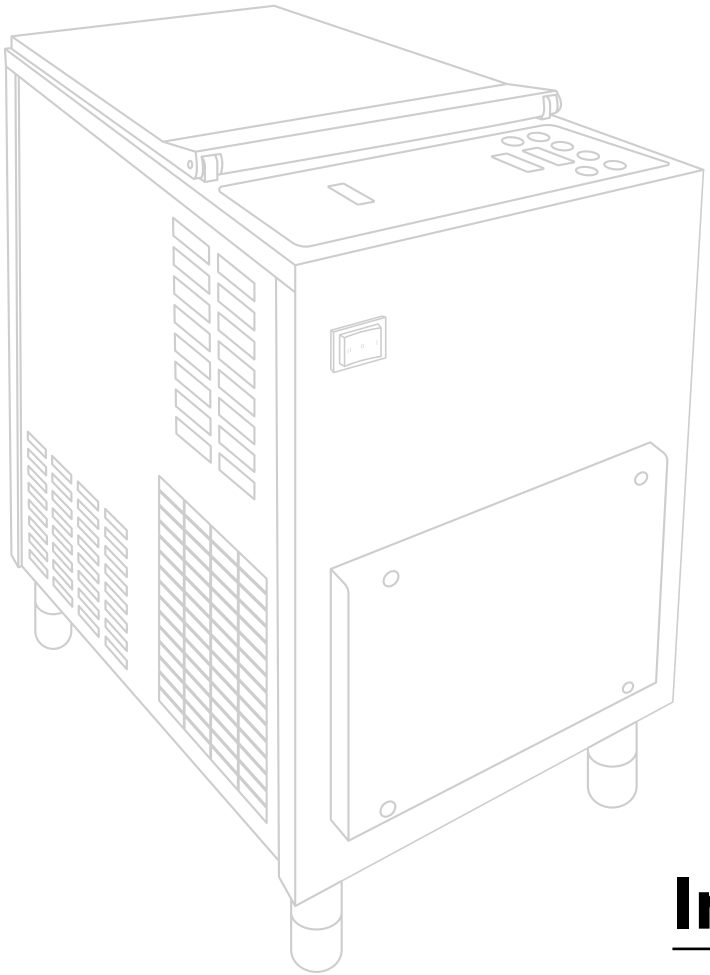
SINCE 1967, WE SHARE THE SAME PASSION

El coraje de innovar

multi-purpose technology

VACÍO

Vacìo blow



Indice

5 / Nuestra visión

6 / El manifiesto

7 / Vacío: ¿qué significa?

8 / Por qué Blow

10 / Las ventajas de Blow

12 / Las ventajas de Blow para la heladería

13 / Las ventajas de Blow para la pastelería

14 / ¿Le conviene Blow?

16 / El sistema modular Bravo

17 / Blow + Trittico

18 / Blow + Pastmatic

20 / Blow + Mixcream

22 / Agradecimientos

hybrid technology

NUESTRA VISIÓN

El valor de innovar

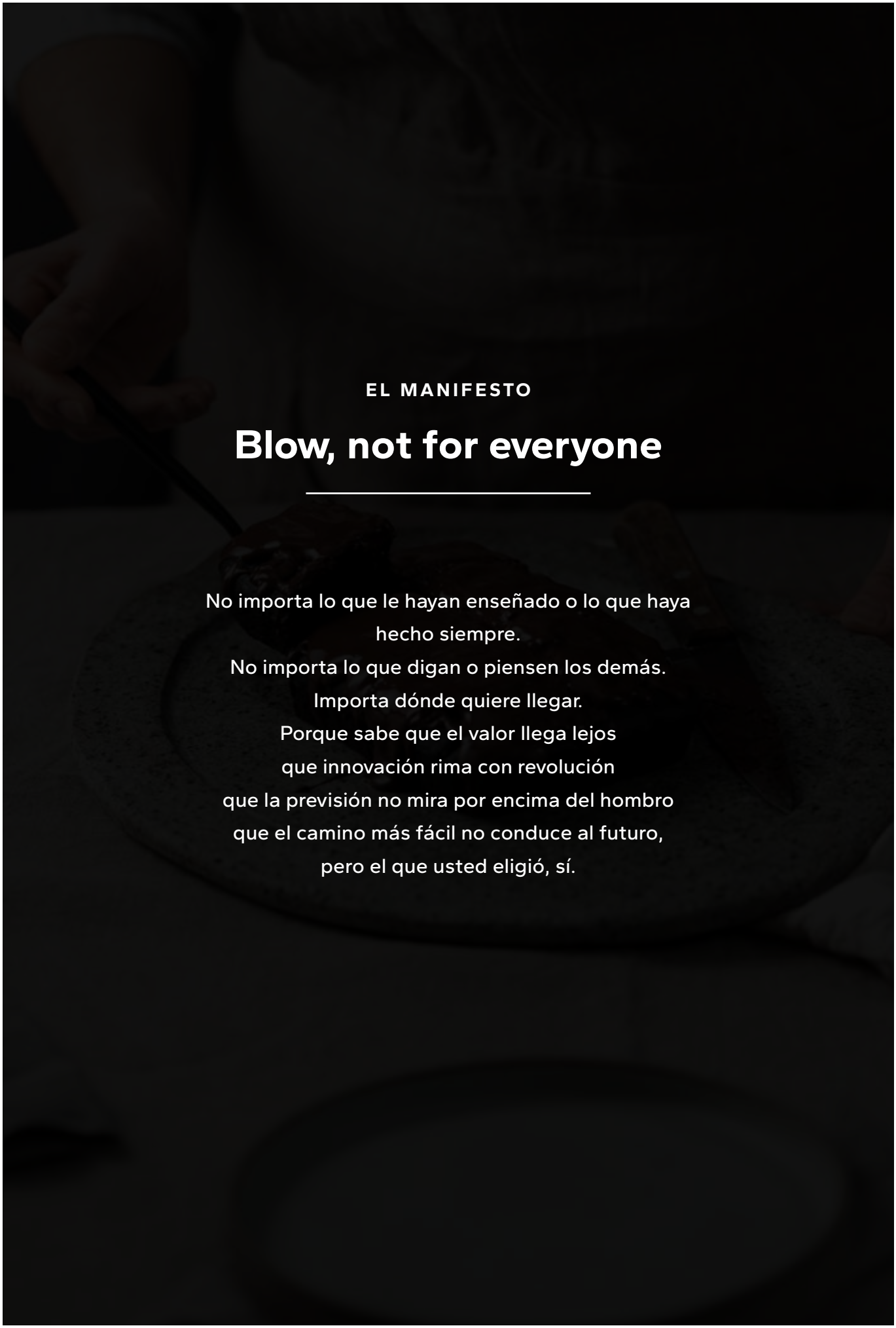
Siempre nos hemos atrevido.
La empresa Bravo ha sido atrevida desde sus inicios en los años setenta, cuando el fundador, Genesio Bravo, inventó Trittico creyendo en su visión, aunque fuera en contra de todos los paradigmas de la época. Con previsión de futuro, intuyó que su innovación cambiaría la calidad de vida del profesional y la llevó adelante durante décadas con convicción y valentía, sin desanimarse nunca.
El tiempo le ha dado la razón.

Hoy, en un mundo que está cambiando radicalmente nuestros hábitos, la familia Bravo refuerza su misión original: innovar con valentía. En el ámbito culinario dominado por los principios de **tiempo** y **temperatura**, hemos introducido un nuevo parámetro: la gestión de la **presión** ambiental que modifica el punto de ebullición del agua. Lo hicimos con esta nueva tecnología, que llamamos Blow, un soplo, que barre los límites de lo que conocíamos y abre nuevos horizontes de posibilidades en el mundo de lo dulce y lo salado. Un soplo ligero que procesa los alimentos preservando respetuosamente sus cualidades organolépticas y nutricionales y realzando sin precedentes sus cualidades estéticas y aromáticas.

¿Cómo lo hemos hecho? A nuestra manera, anteponiendo la optimización, la sencillez y la calidad tecnológica, como siempre hemos hecho. Optimización del espacio, los recursos y los costes. Facilidad de uso y limpieza. Calidad tecnológica Bravo.

Giuseppe y Stefano Bravo

Made in Italy



EL MANIFESTO

Blow, not for everyone

No importa lo que le hayan enseñado o lo que haya
hecho siempre.
No importa lo que digan o piensen los demás.
Importa dónde quiere llegar.
Porque sabe que el valor llega lejos
que innovación rima con revolución
que la previsión no mira por encima del hombro
que el camino más fácil no conduce al futuro,
pero el que usted eligió, sí.

ACLAREMOS

VACÍO: ¿QUÉ SIGNIFICA?

Blow permite un tipo de procesamiento al vacío diferente del que se conoce habitualmente, ya que implica todo el entorno de producción, que incluye tanto los ingredientes como los procesos de fabricación -calentamiento, cocción, mezcla, agitación y removido-; hablamos, de hecho, de cocinar en un ***entorno al vacío***.

¿CÓMO FUNCIONA?

La tecnología de vacío reduce la presión dentro de la cuba de cocción creando una atmósfera diferente en la que se cocina el producto.

¿EN LA PRÁCTICA?

- **reduce el punto de ebullición del agua =** permite cocinar a temperaturas más bajas
- **reduce el oxígeno en la cuba de cocción =** reduce la oxidación de los ingredientes

¿QUÉ RESULTADOS SE OBTIENEN?

- conservación de las cualidades organolépticas
- conservación de las sustancias aromáticas
- menos oxidación de los elementos de la receta
- ralentización del proceso de envejecimiento de los alimentos
- menor desnaturalización del componente proteico
- estructura final más homogénea

PORQUÉ BLOW

¿Por qué comprar una máquina cuando lo único que necesita es un accesorio?

1/ ERGONOMÍA Y FLEXIBILIDAD

Blow encierra toda la vanguardia tecnológica del procesamiento al vacío en una opción pequeña y versátil: un pequeño dispositivo de banco que puede conectarse a Trittico, Pastmatic y Mixcream Bravo equipados con la predisposición específica, y que puede activarse o desactivarse a discreción de las necesidades de producción del momento, para una máxima flexibilidad de producción.

La conexión a la red eléctrica se realiza a través de una toma monofásica común (schuko). Además, puede trabajar con o sin conexión de agua, excepto cuando se utiliza para elaborar reducciones, es decir, productos concentrados que requieren una deshidratación continua (mermeladas, compotas, glaseados, etc.).

2/ PRACTICIDAD

Blow permite trabajar en vacío conectándose mediante un tubo en espiral con una válvula de ventilación a cada máquina, que debe estar equipada con una tapa especial de policarbonato con una rasqueta y un embudo con una válvula de mariposa.

3/ SENCILLEZ DE USO

1 pantalla, 4 teclas y 2 modos:

- **automático**, gestionado por el software de la máquina Bravo sin necesidad de intervención del usuario/ operador
- **manual**, para modificar las recetas existentes o experimentar con nuevos procesos

4/ LIMPIEZA RÁPIDA Y EFICAZ

Blow consta de solo 3 elementos (máquina, tubo y tapa con embudo) que hacen que la limpieza sea fácil, rápida y, sobre todo, eficaz.

5/ NIVEL DE VACÍO AJUSTABLE

En modo manual, Blow permite seleccionar fácilmente en la pantalla 5 niveles de vacío diferentes correspondientes a distintas temperaturas de cocción, lo que permite cocinar rápidamente a bajas temperaturas conservando y realzando las propiedades y sabores de cada ingrediente, optimizando el uso de materias primas y el consumo energético de cada receta.

6/ UNO PARA TODOS Y TODOS PARA UNO

Un dispositivo Blow le permite trabajar en vacío con varias máquinas, en diferentes momentos, optimizando así su inversión. Blow interactúa con Trittico®, Mixcream® y Pastmatic® y, por último, pero no por ello menos importante, con Equilibrio, el exclusivo sistema de trabajo digital.

7/ TODAS LAS RECETAS AL ALCANCE DE LA APP

Blow viene acompañado de un pack de recetas al vacío que se puede descargar desde la app gratuita Equilibrio®; sin embargo, siempre puede optar por utilizar sus propias recetas y tenerlas siempre a mano, colocándolas directamente en su biblioteca dentro de la app.

8/ ¿CUÁNDO UTILIZAR BLOW?

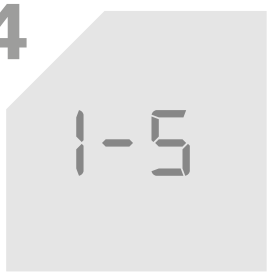
Cuando quiera. Y cuando no lo quiera, la desconecta. Sin desperdicios..

1

2

3

4



5

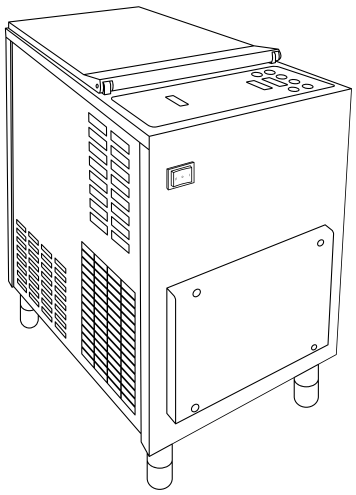
6

7

Made in Italy

LA MAQUINA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Anchura	29 cm
Profundidad	50 cm
Altura	60 cm
Peso	15 kg
Tensión	230 V/Hz/Ph

hybrid technology

LAS VENTAJAS

Màs de Blow

+ PERSONALIZACIÓN Y MEJORA DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN

El ajuste del grado de vacío, para elegir entre una gama de 1 a 5, permite personalizar completamente el proceso de elaboración de las distintas recetas y, gracias a esta flexibilidad, disponer de una mejor organización del sistema de producción.

+ REDUCCIÓN DE LA DEGRADACIÓN DE LAS CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS Y NUTRICIONALES

Poder gestionar el parámetro PRESIÓN, además de los parámetros TIEMPO y TEMPERATURA, abre un amplio abanico de posibilidades para el profesional. En particular, permite elegir libremente la temperatura de ebullición y, por consiguiente, de cocción del producto, preservando en gran medida las cualidades organolépticas y nutricionales de las materias primas utilizadas.
Poder decidir a qué temperatura se produce el cambio de estado molecular del producto ofrece la posibilidad de establecer, por ejemplo, el grado de desnaturalización de las proteínas y la modificación química de los componentes aromáticos.

+ REALZAR LOS COLORES

Este innovador proceso garantiza una menor oxidación y una conservación más viva de los colores de la materia prima.

LOGRAR UNA ESTRUCTURA Y UNA CALIDAD SIN PRECEDENTES

La cocción al vacío no estresa los ingredientes. Así pueden conservar su estructura molecular, garantizando una textura perfecta en el producto acabado. Además, gracias al uso de bajas temperaturas de cocción, se produce una menor deshidratación del producto.

POTENCIACIÓN DE AROMAS Y SABORES

Gracias a la tapa herméticamente cerrada, que impide la dispersión de aromas, sabores y olores, este sistema mantiene el nivel aromático de cada ingrediente introducido, realzando cada característica.

ELEGIR QUÉ VALORAR

Blow offre la libertà di scegliere quali qualità degli ingredienti utilizzati valorizzare all'interno di una ricetta, cambiandone la visione senza alternarne l'equilibrio. Per esempio, poter impostare un differente grado di vuoto o diverse temperature di ebollizione permette di ottenere risultati alternativi, come l'esaltazione di un componente aromatico specifico, una diversa consistenza, o la preservazione totale delle qualità organolettiche.

MEJORAR LA CONSERVACIÓN

En comparación con la cocción tradicional, la conservación de los productos aumenta considerablemente en el sistema de vacío. De hecho, se conservan características típicamente perecederas y no perecederas, como la frescura de los aromas y sabores recién cocinados.

PLANIFICAR LAS COMPRAS Y AHORRAR DINERO

La pérdida de peso se reduce drásticamente. En la cocción tradicional hay una pérdida media de peso del 20% al 35%, mientras que en la cocción al vacío se reduce entre un 5% y un 8%. También se reduce la cantidad de aromas y condimentos utilizados, ya que el producto no pierde su concentración.

BLOW
¿ le conviene?

Para los que no quieren solo una máquina de vacío sino una máquina que trabaje en vacío.

Para quienes desean aumentar la calidad percibida del producto optimizando el uso de las materias primas.

Para los que quieren lo último en tecnología de calidad, sin concesiones.

hybrid technology

Las ventajas de Blow para heladerìa

El helado acabado presenta ventajas considerables, sobre todo en lo que respecta al producto fresco en cuanto se extrae y se coloca en el mostrador.

Efectos de la producción al vacío	Ventajas sobre el producto helado	
Reducción del tamaño de los glóbulos de grasa	Mejor palatabilidad y textura	Aumento deloverrun
Distribución más uniforme de las partículas de los glóbulos de grasa		
Tamaño más pequeño de las burbujas de aire		
Menor estrés térmico	Mantenimiento de las características cromáticas y mejora de las características organolépticas	Obtención de productos de alta calidad con una menor cantidad de algunas materias primas (ahorro económico)
Menor oxidación de los componentes		
Reducción de la cantidad de ingredientes		

Además, el sistema de vacío resulta muy útil en las heladerías para hacer reducciones o concentrados de fruta fresca de temporada para su uso durante todo el año. Poder planificar la compra aporta ventajas en términos de organización de la producción y ahorro de dinero.

Efectos de la producción al vacío	Ventajas sobre el producto reducciones
Menor estrés térmico	Mantenimiento de las características cromáticas y mejora de las características organolépticas
Menor oxidación de los componentes	

Las ventajas de Blow en la pastelerìa

El producto acabado presenta mejoras absolutas en todas aquellas recetas a base de huevos y leche; tanto en términos de sabor, ya que los componentes aromáticos se potencian al máximo, como en términos de colores, que se mantienen más vivos.
En pastelería, las ventajas son propias de cada producto específico. Veamos algunas de ellas:

Crema pastelera

Efectos de la producción al vacío	Ventajas sobre el producto crema pastelera	
Reducción del tamaño de los glóbulos de grasa	Mejor palatabilidad y textura	
Distribución más uniforme de las partículas de los glóbulos de grasa		
Menor estrés térmico	Sabores y características organolépticas realzadas y mantenimiento de las características cromáticas	Obtención de productos de alta calidad con una menor cantidad de algunas materias primas (ahorro económico)
Menor oxidación de los componentes		
Reducción de la cantidad de ingredientes		

Inoltre, il sistema sottovuoto diventa utilissimo in gelateria per realizzare riduzioni o concentrati di frutta fresca di stagione, da utilizzare durante tutto l'anno. Potendo programmare l'acquisto si ottengono vantaggi in termini di organizzazione della produzione e di risparmio economico.

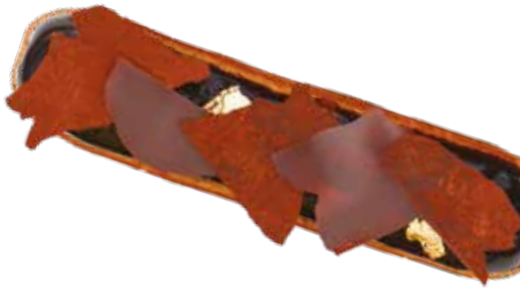
Ganache

Efectos de la producción al vacío	Ventajas sobre el producto ganache
Reducción del tamaño de los glóbulos de grasa	Mejor consistencia (finura de la estructura), textura y palatabilidad final (derretimiento en la boca)
Distribución más uniforme de las partículas de los glóbulos de grasa	
Menor estrés térmico	Sabores y características organolépticas realzadas

Reducciones: mermelada, glaseado, concentrados

Efectos de la producción al vacío	Ventajas sobre el producto reducciones
Menor estrés térmico	Mantenimiento de las características cromáticas y mejora de las características organo épticas
Menor oxidación de los componentes	

Made in Italy



EL SISTEMA MODULAR BRAVO

Una sinergia perfecta

Siempre intuitivas, versátiles y fáciles de limpiar, las máquinas de la marca Bravo ahora también pueden combinar la tecnología de vacío, simplemente gracias a un tubo de conexión entre las dos tecnologías y una tapa adicional especial.

Blow + Trittico

En el modo de procesamiento al vacío combinado con Trittico, la configuración de trabajo puede ser manual o automática. El vacío solo se aplica a la cuba superior y, por tanto, a los procesos de cocción.

Perfecto para quienes buscan una producción a pequeña escala ágil, flexible y planificada, pero también para quienes desean experimentar, innovar con productos y sabores nuevos y auténticos.

Programas disponibles	VERSIÓN EVOMIX
Mantenimiento Libre	
Helado	
Crema Pastelera (Estilo Italiano)	
Crema Pastelera (Estilo Francés)	
Ganache de Chocolate para cortar	
Ganache de Chocolate para pastelería Evomix	Evomix
Crema de Limón	
Crema de Limón Evomix	Evomix
Confitura de Fruta	
Gelatina de Fruta	
Cremoso de Mango	
Cremoso de Chocolate	
Cremoso de Chocolate Evomix	Evomix
Bechamel	
Flan Parisino	

Blow + Pastmatic

Para ofrecer al profesional la máxima libertad de trabajo, se han incluido 3 programas de trabajo para el pasteurizador Pastmatic combinado con Blow:

1. **AUTOMATICO:** una vez iniciado el programa de vacío, en el momento oportuno y con total autonomía, la máquina restablece la presión ambiente
2. **MANUAL:** para el control manual de las temperaturas, el tiempo de mantenimiento y el nivel de vacío

hybrid technology

Programas disponibles

Pasteurización 65
Pasteurización Libre USR

LOS RESULTADOS DEL DAFNAE

El helado terminado elaborado a partir de una mezcla pasteurizada al vacío tiene una ventaja significativa sobre el producto fresco, que se consume pronto:

• mayor overrun

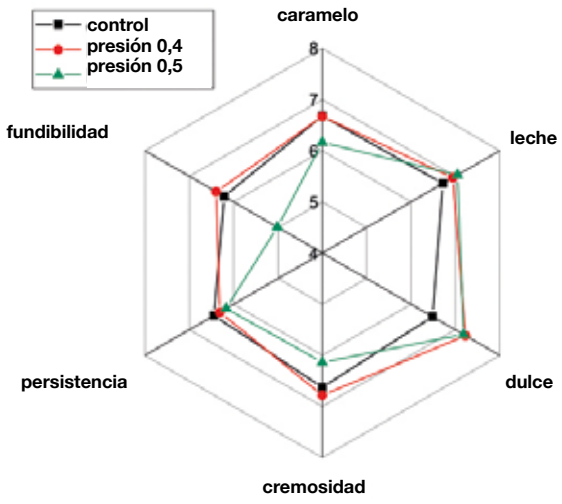
• potenciación de determinados sabores característicos de los productos

A continuación se presentan los resultados obtenidos gracias a la colaboración con el DAFNAE - Departamento de Agronomía, Animales, Alimentación, Recursos Naturales y Medio Ambiente de la Universidad de Padua.

A continuación se muestra un gráfico sensorial del helado FRESCO, preparado por la Universidad, en el que destacamos las marcadas diferencias en el sabor DULCE.

Del trabajo de investigación realizado sobre las 6 tesis comparadas, la Universidad extrajo las siguientes conclusiones:

"La aplicación del vacío influye en las características sensoriales del producto recién obtenido. En particular, la percepción del dulzor es más intensa en las muestras sometidas al vacío; además, a 0,5 bares, el helado presenta una mayor fundibilidad. La aplicación del vacío en la producción de helados afecta a las características físicas de su estructura, medidas con una sonda de bola y cono".



Blow + Mixcream

Combinar Blow con una tecnología como la del cuoce crema Mixcream permite al profesional condensar todas las ventajas de los procesos semiindustriales de producción al vacío en una máquina diseñada para el artesano. Mixcream permite procesar grandes volúmenes de producto sin desperdicios. Ideal para grandes producciones.

hybrid technology

Programas disponibles

Crema pasteler
Confitura de fruta
Flan parisino
Crema de limón

Made in Italy

AGRADECIMIENTOS

Gracias a los profesionales que colaboraron en la I+D de Blow.

Gracias a todos los que probaron Blow, que nos mostraron lo que no podíamos ver, que hicieron preguntas y mostraron dudas e inquietudes. Gracias a quienes nos pusieron obstáculos y gracias sobre todo al entusiasmo de quienes vieron en nosotros el futuro

SIMONE DE FEO >

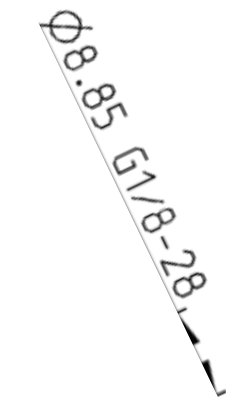
"Con el sistema de vacío se baja el punto de ebullición, se evita la oxidación y se extraen las fases aromáticas con mayor eficacia. Perfecto para hacer helados solo de fruta, mermeladas en un abrir y cerrar de ojos, glaseados listos para usar, emulsiones de sabores...
Todo lo que ya se podía hacer con la tecnología Bravo, pero añadido a las ventajas de la cocina al vacío. El único límite es la imaginación y las ganas de hacer".

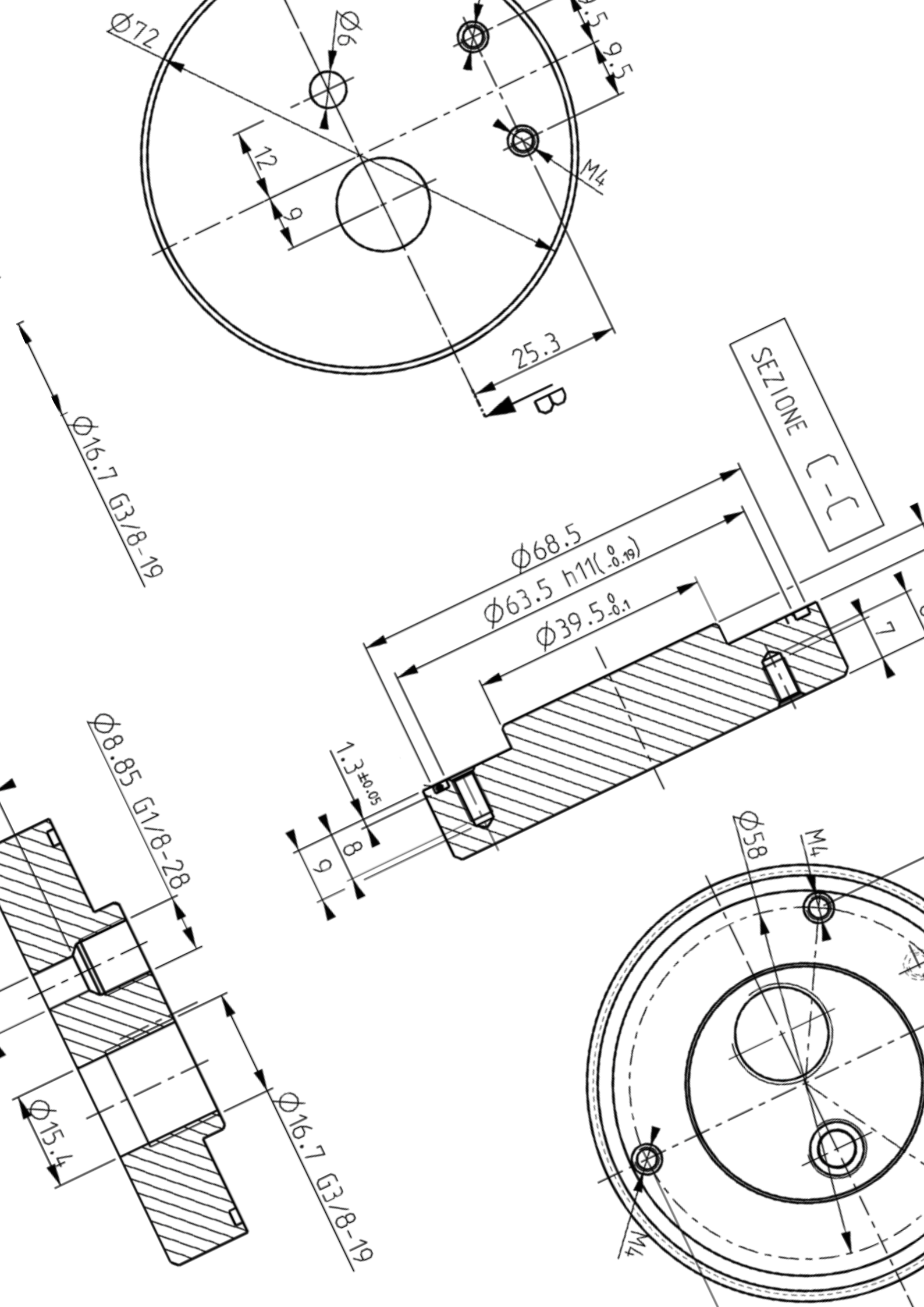
JORDI PUIGVERT >

"El sistema Blow introduce una nueva forma de trabajar para pasteleros y heladeros. Los beneficios de la tecnología son innumerables, ante todo el respeto de los ingredientes en sus componentes: colores, aromas, estructura y texturas. Además, permite investigar nuevas recetas con ingredientes innovadores, haciendo que el producto y el proceso sean únicos.
Un sistema ineludible para un profesional en busca de singularidad, vanguardia y excelencia."

ARIEL SEGESSER >

"Con Blow pude superar los límites de lo que hasta entonces había considerado técnicamente imposible: convertir en productos ideas que parecían solo parte de la imaginación. Nuevos métodos de cocción, procesos térmicos basados en el respeto de los ingredientes que consiguen preservar y realzar toda su nobleza, tiempos de elaboración reducidos; Blow es la herramienta para afrontar todos los retos de las nuevas tendencias en el mundo del helado, la pastelería y el chocolate."




Ø72
Ø6
12
9
M4
9.5
25.3
B
Ø16.7 G3/8-19
SEZIONE C-C
Ø68.5
Ø63.5 h11(0 -0.19)
Ø39.5 0 -0.1
7
1.3 ±0.05
8
9
Ø8.85 G1/8-28
Ø15.4
Ø16.7 G3/8-19
Ø58
M4
M4

Rev. 0124 | Los datos indicados pueden ser modificados en cualquier momento y sin previo aviso por el fabricante.

bravo.it

SINCE 1967,
WE SHARE
THE SAME
PASSION

HEADQUARTERS Bravo S.p.A.
Montecchio Maggiore - Vicenza, Italy
t. +39 0444 70 77 00
e. info@bravo.it