自 1967 年以来，我们初心不改，热情不减

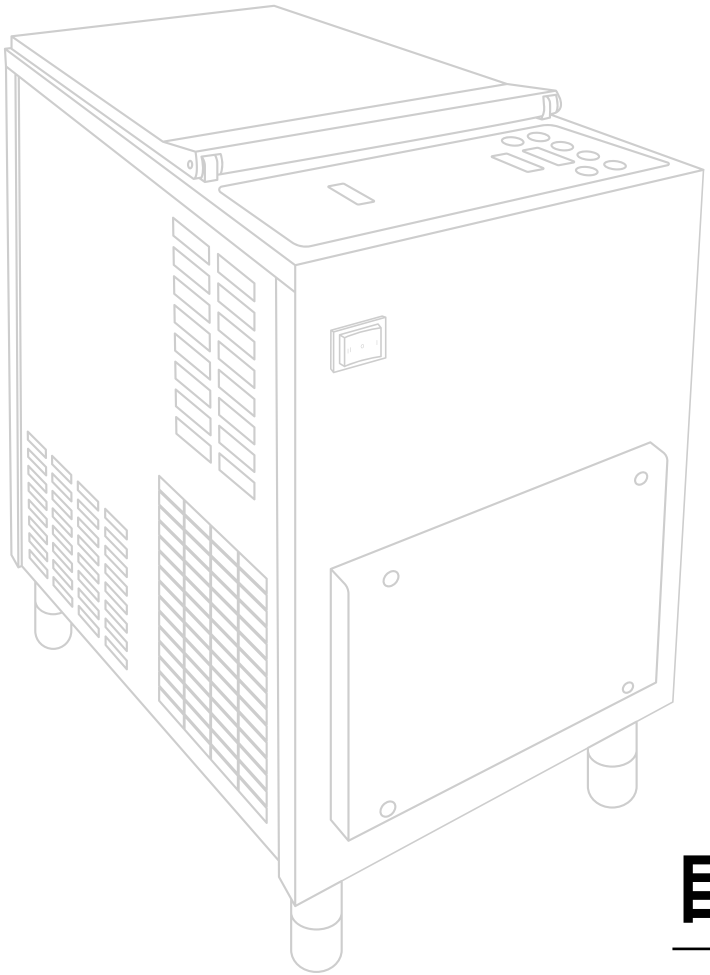
勇于创新

多用途技术

真空

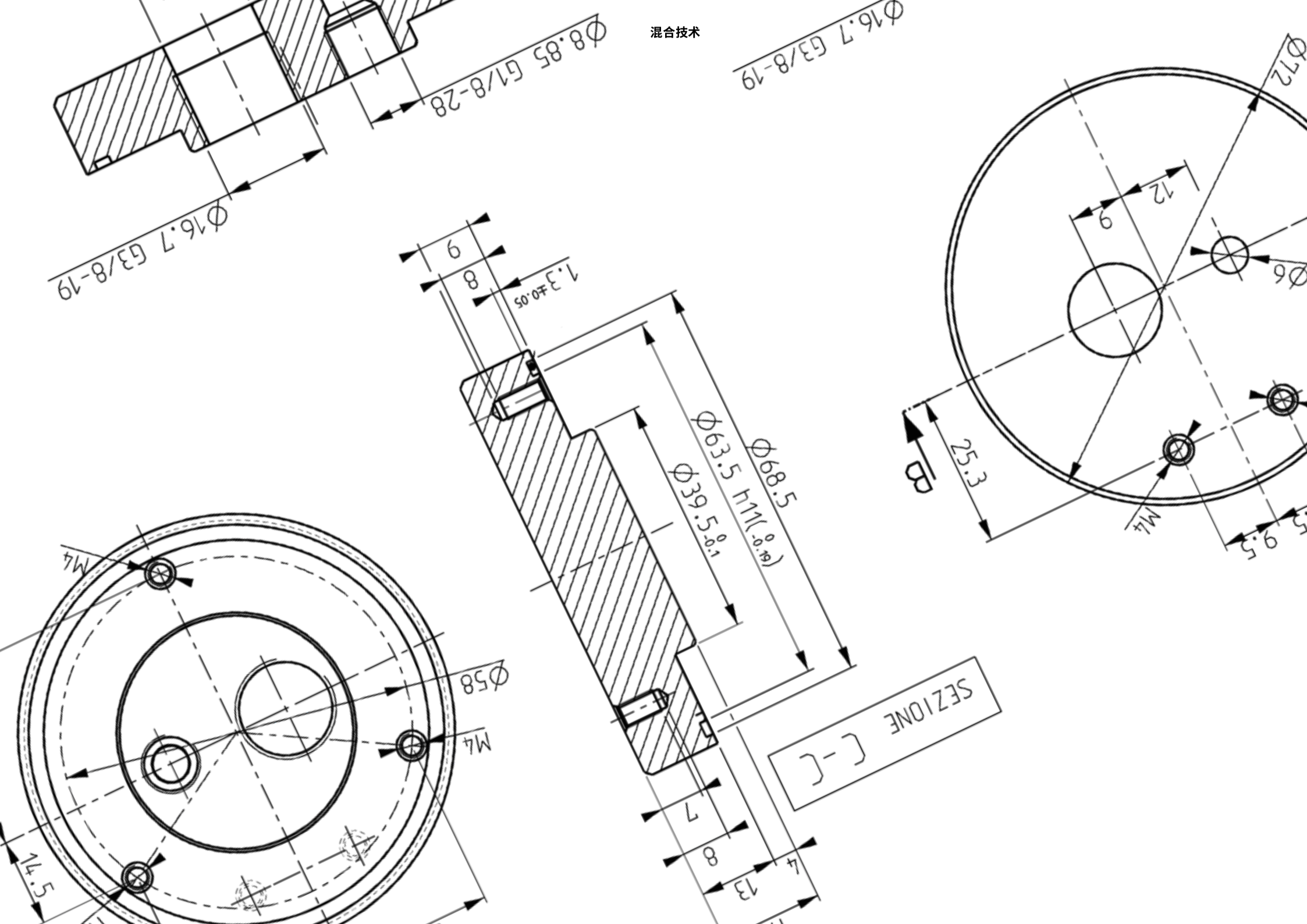
blow

真空



目录

5 / 我们的愿景
6 / 宣言
7 / 真空:是什么意思?
8 / 为什么选择 Blow
10 / Blow 的优点
12 / Blow 对于冰淇淋店的优势
13 / Blow 对于糕点店的优势
14 / Blow 适合您吗?
16 / Bravo 模块化系统
17 / Blow + Trittico
18 / Blow + Pastmatic
20 / Blow + Mixcream
22 / 鸣谢


Ø8.85 G1/8-28
Ø16.7 G3/8-19
Ø16.7 G3/8-19
9
8
1.3±0.05
Ø63.5 h11(-0.19)
Ø39.5-0.1
Ø68.5
SEZIONE C-C
7
8
13
4
Ø58
M4
14.5
M4
12
9
Ø6
Ø12
25.3
M4
9.5

我们的愿景

勇于创新

我们坚持勇往直前。
自上世纪 70 年代成立以来，Bravo 公司就坚持勇于创新，创始人 Genesio Bravo 坚信自己的愿景并发明了 Trittico，尽管它有悖于当时的所有范式。创始人富有远见，直觉敏锐，相信其创新将改变专业人士的生活质量，并凭借信念和勇气在几十年间坚持不懈，从未气馁。时间证明他是对的。

在当下的世界中，我们的生活习惯正在发生翻天覆地的变化，Bravo 家族更加坚定最初的使命：勇于创新。在以**时间**和**温度**原则为主导的烹饪领域，我们引入了一个新参数：环境**压力**的管理，用于改变水的沸点。我们利用这项名为 Blow 的新技术实现了此目标，吹气技术突破了我们所知的限制，为甜食和美食的世界开辟了新的可能性。轻微的吹气作用于食物，既能保留其感官和营养品质，又能独辟蹊径，提升食物的美感和香味。

我们是如何做到的?以我们的方式，将优化、简便和技术质量放在首位，始终如一。优化空间、资源和成本；使用和清洁都做到简便；保持 Bravo 的技术品质。

Giuseppe Bravo 和 Stefano Bravo

宣言

Blow, 并非人人皆宜

无论你接受过什么教育
或者你一直在做什么。
无论别人怎么说
或者他们怎么想。
重要的是你想去何方。
因为你知道，勇气让你走得更远
创新与革命相辅相成
高瞻远瞩，不走回头路
轻而易举的道路不面向未来，
但你所选的道路却通往未来。

让我们一探究竟

真空：是什么意思？

Blow　可以实现不同于司空见惯的真空加工，它涉及整个生产环境，包括原料和加工过程——加热、烹饪、搅拌和混合。此处指的是在**真空环境中的烹饪**。

工作原理

真空技术降低了烹饪缸内的压力，为食品的烹饪创造了不同的气压。

实际应用

- **降低水的沸点**
  = 可在较低温度中烹饪
- **减少烹饪缸中的氧气**
  = 减缓配料的氧化

结果如何？

- 保留感官品质
- 保存香味物质
- 配方元素轻微氧化
- 延缓食物的老化
- 蛋白质成分轻微变性
- 最终结构更加均匀

为什么选择 BLOW

要是配件就够用了，为何购买整台机器？

1/ 人体工程学设计和灵活性

Blow 将真空加工的所有先进技术融入到一台精巧、多功能的机器中——小型台式设备，可连接到具有特定配置的 Trittico、Pastmatic 和 Mixcream Bravo，并可根据目前的生产需求启用或关闭，充分发挥生产灵活性。

通过普通的单相插座（schuko）连接电网。此外，无论有无供水，设备都可工作，但用于生产浓缩物（即需要连续脱水的浓缩食品（橘子酱、蜜饯、糖霜等））的情况除外。

2/ 实用
Blow 可让您通过配有安全阀的螺旋软管连接到每台机器，机器以真空模式工作。该机器必须配置带有玻璃刮水器的特殊聚碳酸酯盖和带有蝶阀的漏斗。

3/ 使用简便
1 个显示屏、4 个按钮和 2 种模式：
- **自动模式**，由 Bravo 机器的软件管理，无需用户/操作员人工干预
- **手动模式**，可修改现有的配方或试验新流程

4/ 清洁快速而高效
Blow 仅由 3 部分组成（机器、软管和带漏斗的盖子），清洁因此变得简单、快速且高效。

5/ 真空度可调节
在手动模式下，Blow 可让您轻松选择显示屏上对应不同烹饪温度的 5 种真空度，可在低温下快速烹饪，同时保留和增强每种配料的特性和风味，优化原料的使用和每种配方的能耗。

6/ 一台多用
单个 Blow 装置可让您在不同时间使用多台机器进行真空工作，从而优化您的资金投入。Blow 与 Trittico®、Mixcream® 和 Pastmatic® 进行交互，并可以与独家数字工作系统 Equilibrio 进行交互。

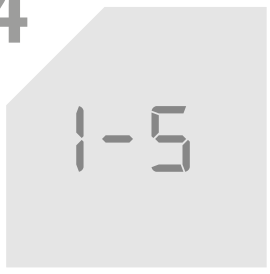
7/ 所有配方尽在应用程序
Blow 附带一套专用于真空的配方，可以从免费的 Equilibrio® 应用程序下载，您也可以随时选择使用个人的配方，并将其直接存于应用程序内的库中。

8/ 什么时候使用 BLOW?
随时使用。不使用时，拔掉插头即可，不浪费电。

1

2

3

4


5

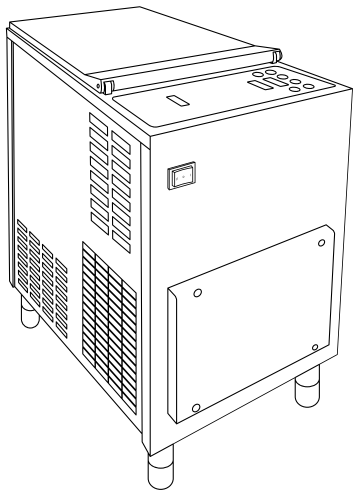
6

7

意大利制造

机器

技术特征



长度	29 厘米
深度	50 厘米
高度	60 厘米
重量	15 千克
电源	230 V/Hz/Ph

优点

Blow 的优点

自定义和改善生产流程

调节真空度（选择范围为 1 到 5 ）可让您随心自定义不同配方的实现过程，并借助这种灵活性，更好地组织生产系统。

减缓感官和营养品质的下降

除了时间和温度参数之外，还能够管理压力参数，为专业人士提供了广泛的可能性。尤其是，它可自由选择沸点，由此选择食品的烹饪温度，尽可能地保留了所用原料的感官和营养品质。能够确定食品分子状态在什么温度下发生变化，就能确定蛋白质变性的程度和香味成分的化学改性等。

增强色泽

这种创新工艺可减缓原料的氧化，且色泽更能保持鲜艳。

实现前所未有的结构和品质

真空低温烹饪并不会对配料造成压力。因此配料可保持其分子结构不变，造就质地完美的成品。此外，由于采用较低的烹饪温度，食品脱水的可能性较低。

提升香味和风味

由于密封盖可防止香味、风味和气味的扩散，该系统可保持所加入的每种配料的香味水平不变，从而增强每种配料的特性。

选择需增强的品质

Blow 可自由选择配方中需增强的配料品质，在不改变配方平衡的情况下改变其视觉效果。例如，通过设置不同的真空度或不同的沸点，您可获得不同的结果，如增强特定的香味成分、不同的黏稠度或完全保留感官品质。

延长保质期

与传统烹饪相比，真空系统可显著延长食品的保质期。事实上，这种方法还能保留易腐烂和不可保存的典型特性，如新鲜烹制的香味和风味。

计划采购量并节约成本

损耗显著降低。在传统烹饪中，平均重量损失为 20% 至 35%；而在真空烹饪中，重量损失则减少 到 5% 至 8%。由于食品不会损失其浓度，因此香料和调料的用量也减少了。

Blow
适合您吗?

适合想要一台除了真空功能还有
其他功能的机器的人士。

适合希望通过优化原料的使用
来提高食品质量的人士。

适合追求极致技术、高品质
且不妥协的人士。

Blow 对于冰淇淋店的优势

冰淇淋成品具有显著的优势，尤其是当新鲜产品一经出料并摆放在展示柜里。

真空生产效果	冰淇淋产品优势	
脂肪球变小	提升味道和质地	提高膨胀率
脂肪球颗粒分布更均匀		
气泡较小		
减少热应力	保留色彩特征和改善感官特征	用较少的原料获得高品质的食品（节约成本）
减缓成分的氧化		
减少配料用量		

此外，真空系统在冰淇淋店中大有作为，可制作时令鲜果的浓缩果汁或浓缩食品，适合一年四季使用。能够计划采购量，在生产组织和节约成本方面发挥优势。

真空生产效果	浓缩物产品优势
减少热应力	保持色彩特征与改善感官特征
减缓成分的氧化	

Blow 对于糕点店的优势

所有基于鸡蛋和牛奶配方的成品都有显著的改善。无论是口感还是色泽，都是如此，前者因为香味成分得到了充分的提升，后者因为色泽更加鲜艳。对于糕点店，每种食品都有各自的优势。范例如下所示：

卡仕达酱

真空生产效果	卡仕达酱产品优势	
脂肪球变小	提升味道和质地	
脂肪球颗粒分布更均匀		
减少热应力	提升风味和感官特征并保留色泽特征	用较少的原料获得高品质的食品（节约成本）
减缓成分的氧化		
减少配料用量		

此外，真空系统在冰淇淋店中大有作为，可制作时令鲜果的浓缩果汁或浓缩食品，适合一年四季使用。能够计划采购量，在生产组织和节约成本方面发挥优势。

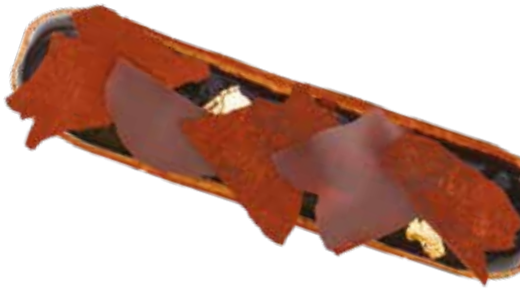
甘纳许

真空生产效果	甘纳许产品优势
脂肪球变小	更好的黏稠度（结构细度）、质地和成品的味道（入口即化）
脂肪球颗粒分布更均匀	
减少热应力	增强风味特征和感官特征

浓缩物：橘子酱、糖霜、浓缩食品

真空生产效果	浓缩物产品优势
减少热应力	保持色彩特征与改善感官特征
减缓成分的氧化	

意大利制造



BRAVO 模块化系统

完美协同

Bravo 品牌的机器简单直观、多功能且方便清洁，现还可以结合真空技术，只需使用两种技术之间的连接管及特殊的附加盖子。

Blow + Trittico

在与 Trittico 结合的真空加工模式下，工作设置可根据需要设为手动或自动。真空仅适用于上部缸，因此适用于烹饪过程。对于寻求敏捷、灵活和有计划的小规模生产，以及希望尝试和革新正宗的新食品及口味的客户而言，该系统都是完美之选。

可用程序	EVOMIX 型号
自由保温	
冰淇淋	
卡仕达酱（意式）	
卡仕达酱（法式）	
巧克力甘纳许（切块用）	
巧克力甘纳许（糕点用）	Evomix
柠檬奶油	
柠檬奶油	Evomix
果酱	
水果果冻	
奶油芒果	
奶油巧克力	
奶油巧克力	Evomix
白酱	
法式蛋奶派	

意大利制造

Blow + Pastmatic

为了给予专业人员充分的工作自由度，结合 Blow 的 Pastmatic 巴氏灭菌器包含 3 个工作程序：

1. **自动模式：**一旦启动真空程序，机器就会在适当的时间自行恢复环境压力
2. **手动模式：**手动管理温度、保温时间和真空度

可用程序

65 巴氏灭菌法
USR 自由巴氏灭菌法

DAFNAE 的成果

由经过真空巴氏灭菌的混合物制成的冰淇淋成品，与短时间内食用的新鲜食品相比，具有显著的优势：

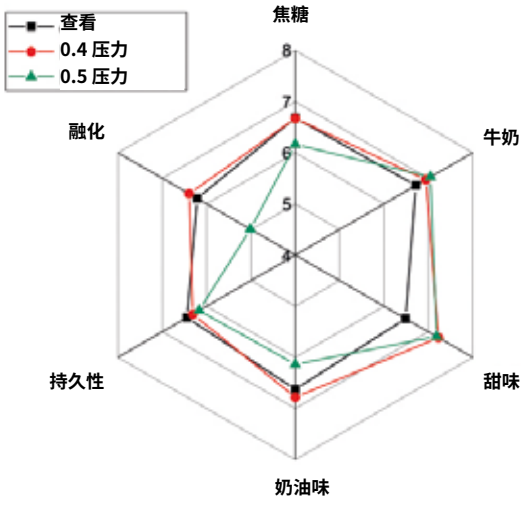
- 提高膨胀率
- 增强食品的一些风味特征

以下是与帕多瓦大学农学、动物、食品、自然资源和环境系 (DAFNAE) 合作取得的成果。

下文是我们展示的由该大学制作的新鲜冰淇淋的感官图表，我们在图表中强调了甜味的明显差异。

通过对 6 篇论文的比较研究，帕多瓦大学得出了以下结论：

“真空的应用会影响新鲜食品的感官特征。尤其是，经过真空处理的样品的甜味感更强。此外，在 0.5 bar 的压力下，冰淇淋更容易融化。在冰淇淋生产过程中，应用真空会影响其结构的物理特征，可用球形探头和锥形探头进行检测。”



Blow + Mixcream

Blow 与 Mixcream 奶油机等技术的结合，使专业人士能够在专为匠人设计的机器中，浓缩半工业真空生产工艺的所有优势。Mixcream 可让您处理大量食品，且不会造成浪费。这是大型生产的理想结合。

可用程序

卡仕达酱
果酱
法式蛋奶派
柠檬奶油

意大利制造

鸣谢

感谢与 Blow 研发部
合作的一众专业人士。

感谢每一位测试过 Blow 的人员，他们向我们指出了未能够看到的地方，也提出了问题、疑虑和困惑。感谢那些让我们为难的人，更感谢那些在我们身上看到未来的热情之人。

SIMONE DE FEO >

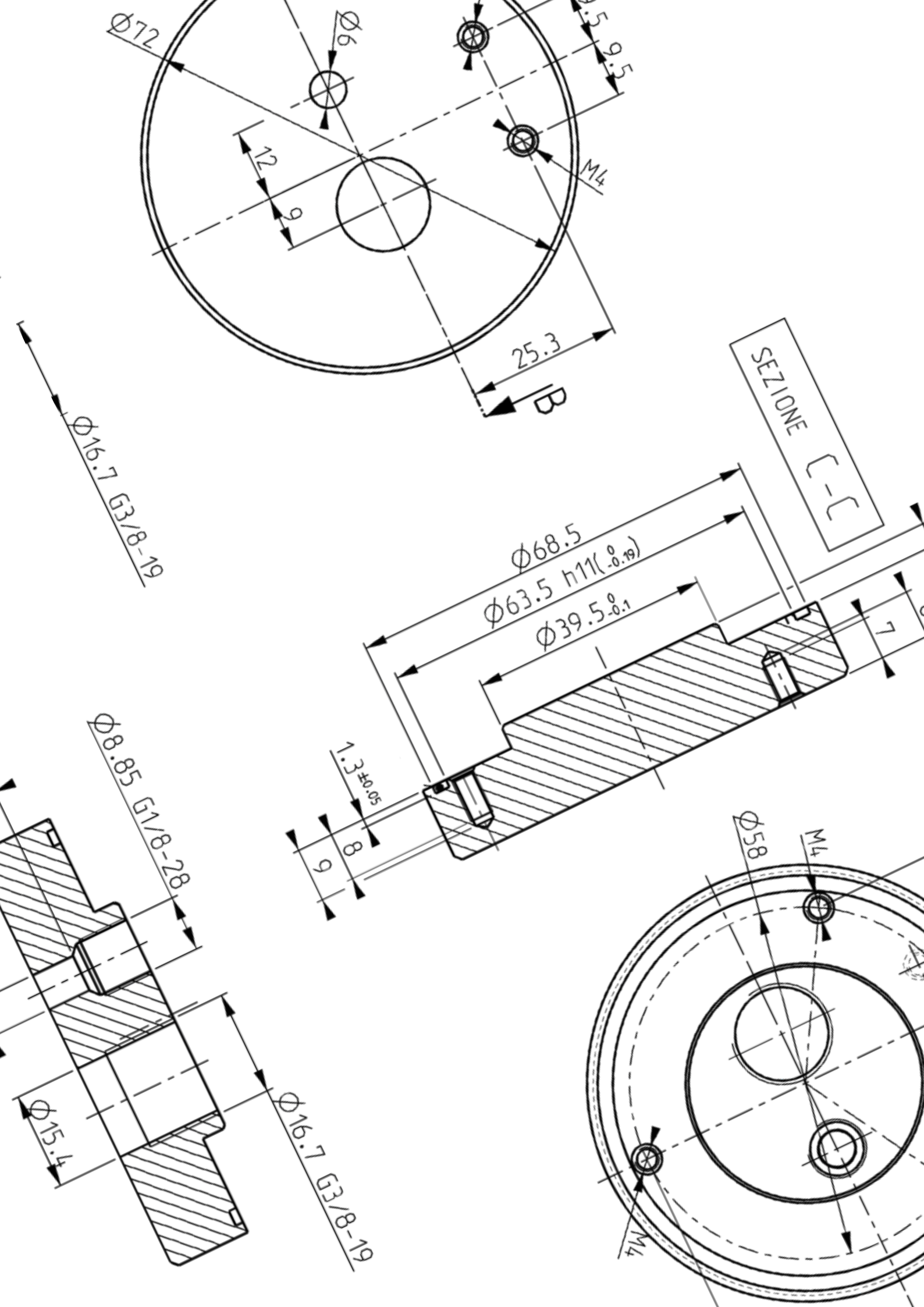
“利用真空系统可降低沸点、避免氧化并更有效地提取香味。非常适合快速制作纯水果冰淇淋、橘子酱、即用型糖霜、风味乳液……
您可使用 Bravo 技术完成所有操作，且还增加了在真空环境下烹饪的优势。唯一的限制就是想象力和动手的意愿。”

JORDI PUIGVERT>

“Blow 系统为糕点师和冰淇淋师引入了全新的工作方式。所用技术的好处数不胜数，首先就是尊重成分中的配料：色泽、香味、结构和黏稠度。除此之外，它还可让人研究使用创新配料的新配方，使产品和工艺变得独一无二。对于追求独特、前卫和卓越的专业人士而言，该系统不容错过。”

ARIEL SEGESSER >

“借助 Blow，我能够突破以前觉得技术上不可能实现的极限；将那些看似仅是幻想的想法转变为产品。新的烹饪方法，基于尊重配料的热加工过程，能够尽数保留和增强配料的珍贵之处，减少加工时间；Blow 工具可应对冰淇淋店、糕点店和巧克力店世界中新趋势带来的所有挑战。”


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

版本号0124 | 所示数据可能随时更改，恕不另行通知。

bravo.it

自 1967 年以来，
我们初心不改，
热情
不减

总部 Bravo S.p.A.
蒙泰基奥马焦雷 - 意大利维琴察
电话 +39 0444 70 77 00
电子邮箱 info@bravo.it