



Dal 13 al 15 novembre Bravo sarà presente a Gourmet Torino come sponsor esclusivo per il mondo dei macchinari per la gelateria, pasticceria e cioccolateria.

Bravo nasce nel 1967 come azienda produttrice di macchine per il gelato ma è nel 1974 che da un'idea innovativa del signor Genesio Bravo viene realizzata la prima macchina multifunzione: il Trittico. La sua unicità è che sostituisce una vasta serie di macchine ed è utile per cuocere, emulsionare, temperare, raffreddare ed abbattere diversi prodotti, adattandosi alle esigenze specifiche di ogni gelatiere, pasticciere, cioccolatiere e chef, offrendo una tecnologia d'avanguardia. Bravo, inoltre, offre una vasta gamma di macchine per i professionisti del mondo del cioccolato, tra cui spiccano le Temperatrici professionali K24 con una vasca di 24 kg di capacità e la "sorella" maggiore K50 (50 kg). Le temperatrici Bravo offrono programmi personalizzabili che riducono il margine di errore durante la tempera del cioccolato. Gli optional aggiuntivi permettono di aumentare la tipologia di lavorazioni in laboratorio: la tavola vibrante per cioccolatini lisci e perfetti, il magic carpet per la ricopertura, la truffle table per la ricopertura dei tartufi e il tunnel di raffreddamento per raffreddare e cristallizzare il cioccolato!

Bravo che da quasi 50 anni è al fianco dei professionisti del mondo del dessert, valorizzando i loro risultati, ha deciso di supportare le Guide del Gambero Rosso "Pasticceri e Pasticcerie 2017" e "Gelaterie d'Italia".

Per scoprire Bravo e la sua tecnologia Made in Italy, visita [www.bravo.it](http://www.bravo.it)