PEVA®
Griglie e Forni

Made in Italy

L'azienda PEVA nasce nel febbraio del 1983 con i soci Perilli e Vadini.
L'idea è quella di costruire forni a legna e griglie a carbone sia per l'uso professionale che domestico, per un mangiare sano e genuino utilizzando sempre combustibili naturali!
La nostra produzione ha una configurazione artigianale, tutti i prodotti sono infatti realizzati completamente a mano con particolare cura nei dettagli e nelle rifiniture utilizzando sempre materiali di alta qualità.

Antichi mestieri dai gesti oramai perduti nel tempo.
Sapori semplici, che sanno di sudore e fatica,
cibi sani e genuini.
Ritornare alle origini ogni volta che si è a tavola.
Ritrovare, in un sorso di vino,
tutta la genuinità della mia terra d'Abruzzo.

Gabriele Perilli

PERCHÈ CUOCERE ALLA GRIGLIA

Il grigliare o il cuocere allo spiedo è il metodo di cottura più antico che si conosca e rappresenta il punto di partenza di tutta la cucina moderna. Prende origine con la scoperta del fuoco, dove l'uomo primitivo capì casualmente che esporre degli alimenti, siano essi vegetali o animali, al calore questi cambiavano aspetto diventando più saporiti, digeribili e gustosi. E' un tipo di cottura rapido e appunto per questo difficile eseguirlo in modo perfetto: un minuto in più o in meno, la temperatura sbagliata, possono compromettere la buona riuscita del piatto. Se si desidera cuocere uniformemente un grosso pezzo di carne, bisogna alzare la griglia al massimo allontanando il cibo dal calore. In questo modo esso cuocerà lentamente ed uniformemente sia all'interno che all'esterno. Se invece desideriamo il pezzo ben cotto esternamente ma morbido, succoso e al sangue internamente, bisogna posizionare la griglia sulla parte bassa più vicina al calore, stando ben attenti a non esagerare con la cottura.

LA GRIGLIA E LA SALUTE

Molto si è detto sui pro e contro in fatto di cotture alla griglia: di certo su qualsiasi testo di medicina e dietologia, a fronte di disturbi dell'apparato digerente, o nelle diete ipocaloriche, i cibi cotti alla griglia, sono sempre indicati. Fermo restando la tipologia degli alimenti, la cottura alla griglia è quindi associata, per definizione, al mangiare sano, povero di grassi e dietetico. I vantaggi apportati da questo tipo di cottura sono identificati nel fatto che i grassi contenuti negli alimenti si sciolgono e vengono subito eliminati, non rimangono quindi a contatto con i cibi in cottura. Il calore prodotto, dal carbone vegetale, avvolge il cibo creando una sottile crosticina protettiva, dove vengono racchiusi tutti gli elementi nutritivi. Alcuni dati significativi: un arrosto durante il processo di cottura perde circa il 30% dell'acqua in esso contenuto, mentre cuocendo alla griglia ne perde solamente il 15% con un vantaggio qualitativo e quantitativo quindi del doppio. Un altro aspetto importante è che gli arrosti rimangono, durante il processo di cottura, in continuo contatto con i loro grassi liquefatti, cosa che non avviene con la cottura alla griglia. Il risultato è evidente valutandolo sotto il profilo dietetico e nutrizionale e cade quindi a totale vantaggio di questo tipo di cottura.

LA GAMMA

La produzione PEVA si distingue per una gamma elevata di prodotti standard che identificano e risolvono le **esigenze** degli utilizzatori. Essa è frutto di anni di ricerche e di collaborazione con **cuochi qualificati** ed esperti nel settore delle cotture alla griglia: da questo connubio PEVA ha saputo affinare la sua produzione fino a farla diventare **sinonimo di qualità**.

Per la tipologia dei materiali impiegati, per lo spessore degli acciai (fino a 40/10), per la cura dei dettagli e la rifinitura degli stessi, i prodotti PEVA vengono riconosciuti dal mercato come punto di riferimento nel settore delle **griglie professionali**. Anche la sicurezza ha la sua importanza, infatti i prodotti PEVA recepiscono tutte le normative europee in fatto di sicurezza e salubrità.

BL 280x280

BL 150

Le lunghezze di serie lineari:
70 - 100 - 120 - 150 - 160 - 200
250 - 300 cm,
realizzabili in tutte le varie
combinazioni anche con
l'elemento braciere ad angolo.

PEVA Griglie e Forni®

GRIGLIE PEVA
IL PERCHÈ DI UNA SCELTA

Le griglie PEVA rappresentano quanto di meglio il mercato possa offrire. La struttura autoportante, l'alta qualità dei materiali impiegati, conferiscono al prodotto una grande solidità e garanzia di durata nel tempo. La cura dei particolari, le soluzioni adottate, la completezza della gamma, fanno dei prodotti PEVA l'unica risposta concreta alle esigenze del professionista qualificato.

INSTALLAZIONE

L'installazione è semplice e veloce, una volta predisposta la canna fumaria e relativo aspiratore, basta posizionare gli elementi, allacciare la canna al plenum (se previsto), portare l'alimentazione elettrica all'illuminazione interna e siete pronti per lavorare.

FUNZIONAMENTO

Il funzionamento è semplice, si può utilizzare carbone vegetale con diavolina. L'operazione è facilitata dalle prese d'aria inferiori che servono ad ossigenare il carbone, e dal nuovo sistema basato sul doppio impianto di aspirazione; infatti grazie alla regolazione delle valvole posizionate sulla cappa è possibile modificare o escludere l'aspirazione superiore o inferiore evitando improvvisi ritorni di fiamme e garantendo un carbone sempre vivo.

MANUTENZIONE

La manutenzione ordinaria è semplice e poco impegnativa, grazie agli accorgimenti adottati nella realizzazione dei prodotti. La pulizia e lo svuotamento della cenere sono agevolati dalla struttura facilmente scomponibile. Oltre a questo si consiglia di eseguire una pulizia periodica dei grassi residui nel plenum e nella canna fumaria.

PARTICOLARI CHE FANNO LA DIFFERENZA

Le graticole sono realizzate in tondino di acciaio da 4 mm di diametro, consentendo una maggiore esposizione del cibo al calore, una migliore cottura ed una pulizia più facile. Possono essere a piano regolabile verticalmente oppure girevole, entrambi sono intercambiabili sullo stesso pozzetto.

Ogni pozzetto è costituito da una piastra forata in acciaio termico, per sostenere le braci e mantenere il calore, risparmiando combustibile. I fori lasciano cadere la cenere combusta verso il basso ed il piano è estraibile per consentirne la pulizia e l'accesso comodo alla parte inferiore.

La piastra è sostenuta da un telaio di struttura con deflettori che hanno il compito di raccogliere la cenere e spostarla nel sottostante cassetto di raccolta. Il telaio è estraibile per consentire la sua pulizia e l'accesso alla parte sottostante. Mediante delle leve esso è regolabile in altezza.

Struttura interna che evidenzia il meccanismo di sollevamento della griglia ed il cassetto per la raccolta delle ceneri.

I cassetti sono facilmente estraibili, sopra essi vi sono delle feritoie regolabili millimetricamente per la corretta ossigenazione del carbone e per spegnere le fiamme, che si possono eventualmente generare.

Il sollevamento e l'abbassamento del piano di cottura si ottiene mediante lo spostamento delle apposite leve sottostanti il piano di appoggio frontale. Sono regolabili in cinque posizioni, per consentire la corretta cottura di ogni pietanza.

PEVA Griglie e Forni®

HAI UN'IDEA MA NON RIESCI AD ESPRIMERLA?

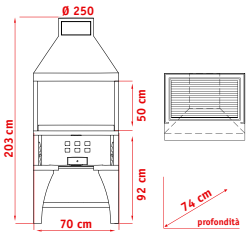
CONTATTA UN CONSULENTE PEVA

Perché noi
sappiamo prestare attenzione
alle **TUE idee**,
le prendiamo per mano e
le facciamo **crescere**,
con passione realizzando
nella pratica i **TUOI sogni**
traducendo in fatti
i **TUOI desideri**.

Per noi **lo speciale è di serie**
e siamo in grado di realizzare
soluzioni personalizzate
studiate su **specifiche esigenze**.

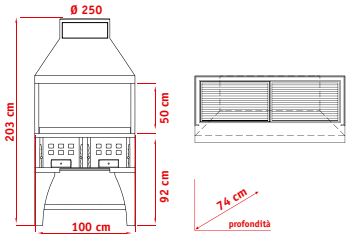
PEVA® Griglie e Forni

BL 70



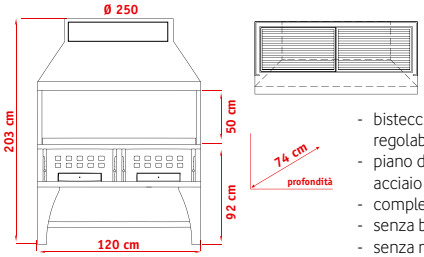
- bistecchiera a un (1) pozzetto regolabile (63x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza motore e canna fumaria

BL 100



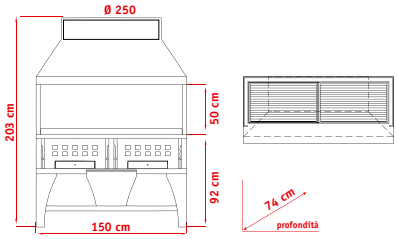
- bistecchiera a due (2) pozzetti regolabili (45x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza motore e canna fumaria

BL 120



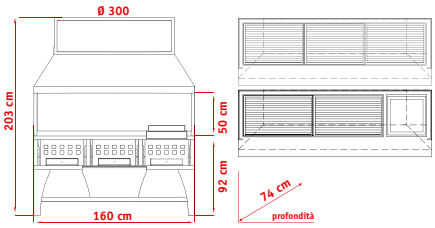
- bistecchiera a due (2) pozzetti regolabili (56x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza motore e canna fumaria

BL 150



- bistecchiera a due (2) pozzetti regolabili (72x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza motore e canna fumaria

BL 160

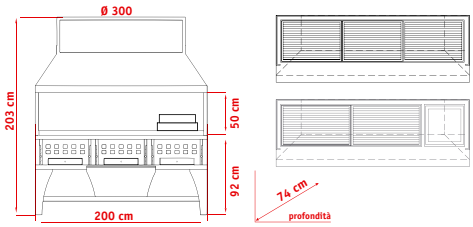


- bistecchiera a tre (3) pozzetti regolabili (51x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza motore e canna fumaria

oppure:

- due (2) pozzetti regolabili (51x42 cm)
- un (1) braciere da 47 cm

BL 200

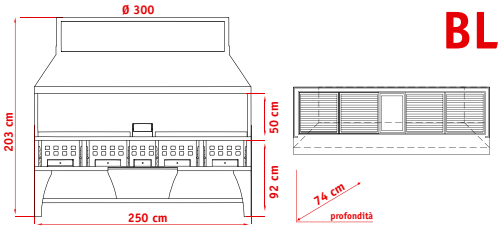


- bistecchiera a tre (3) pozzetti regolabili (63x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- completa di cappa e plenum
- senza braciere
- senza motore e canna fumaria

oppure:

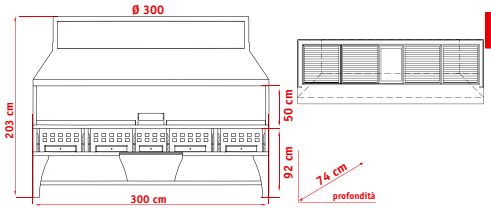
- un (1) pozzetto regolabile (63x42 cm)
- un (1) pozzetto regolabile (73x42 cm)
- un (1) braciere da 50 cm

BL 250



- bistecchiera a quattro (4) pozzetti regolabili (50x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- un (1) braciere centrale da 33 cm
- completa di cappa e plenum
- senza motore e canna fumaria

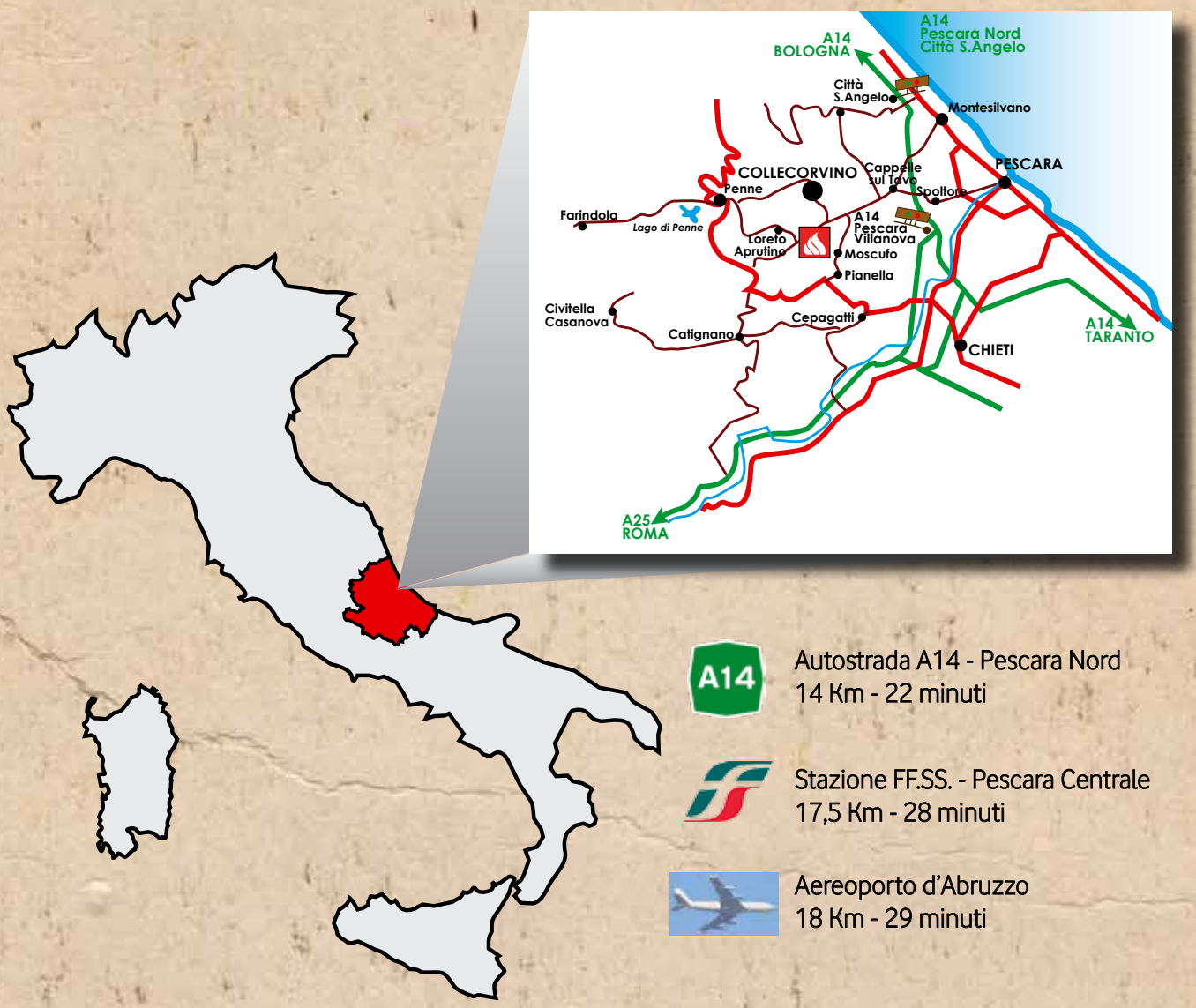
BL 300



- bistecchiera a quattro (4) pozzetti regolabili (60x42 cm)
- piano d'appoggio frontale in acciaio inox da 20 cm
- un (1) braciere centrale da 45 cm
- completa di cappa e plenum
- senza motore e canna fumaria

I nostri articoli di serie sono: **Modello BL**: Bistecchiera per carne
Modello GS: Graticola per spiedini • **Modello Combi BG**: Bistecchiera per carne e graticola per spiedini.

Alimento	Quantità	al sangue	media	ben cotto
Costata	3x750 gr.	6 minuti	8 minuti	12 minuti
Filetto	6x175 gr.	3 minuti	4 minuti	6 minuti
Lombate	3x250 gr.	3 minuti	4 minuti	6 minuti
Costicine maiale	1,5 Kg.			15 minuti
Salsiccia	1,5 Kg.			10 minuti
Costicine Agnello	1,5 Kg.		3 minuti	5 minuti
Petto Pollo	1 Kg.			12 minuti
Ali Pollo	18 Pz.			15 minuti
Cosce Pollo	15 Pz.			15 minuti
Gamberi	1 Kg.			6 minuti
Calamari	1,5 Kg.			4 minuti
Spada	6x175 gr.			6 minuti



Autostrada A14 - Pescara Nord
14 Km - 22 minuti

Stazione FF.SS. - Pescara Centrale
17,5 Km - 28 minuti

Aereoporto d'Abruzzo
18 Km - 29 minuti

Peva Service Srl

Viale Italia, 38 - 65010 COLLECORVINO (Pescara) - Italy

Tel. +39 085 820 82 84 - Fax +39 085 820 80 44

www.peva.it - e-mail: info@peva.it

tipografia LD GRAFICHE / pescara