

 **PEVA**  
Griglie e Forni

  
Made in Italy



La empresa PEVA nace en febrero de 1983 con los socios Perilli y Vadini. La idea es la de fabricar hornos de leña y parrillas de carbón tanto para el uso profesional como doméstico, para una comida sana y genuina, utilizando siempre combustibles naturales!

Nuestra producción tiene un proceso artesanal, todos los productos están realizados completamente a mano con un particular cuidado en los detalles y en el refinamiento usando siempre materiales de alta calidad.



# *Entre la tradición y la cultura*

*Manos expertas y amor por las cosas genuinas, el fuego crepita dentro del antiguo horno que custodia la comida preparada como arte mientras se colorea de tonos cálidos, el perfume fragante irrumpe en toda la casa.*

*Son estos los valores que se perdieron, o solo se olvidaron, y es por ello que nace la filosofía de los hornos de Peva: Ayudar al hombre a redescubrir los antiguos sabores.*

*Los hornos Peva son rigurosamente, por elección, contruidos aún completamente a mano, artesanalmente con amor y pasión. Cocer en un horno Peva significa volver a un tiempo lejano, hecho de sabor y simplicidad.*







# ECONOMÍA Y FUNCIONALIDAD

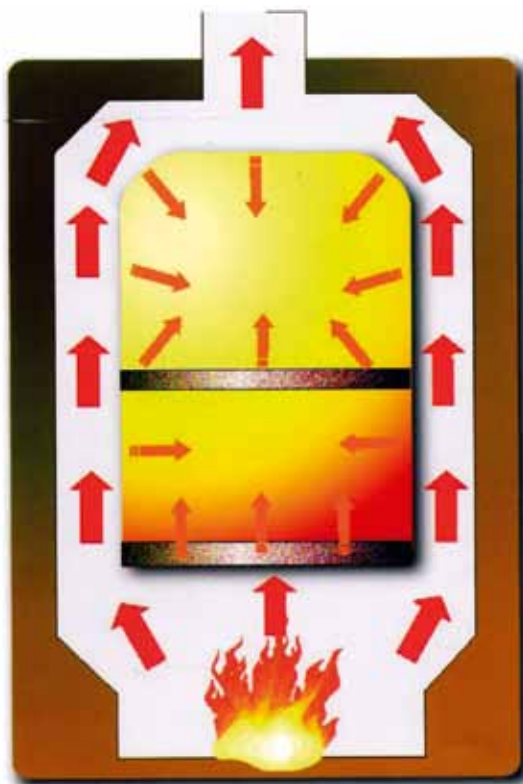
Hoy en día hay muchas posibilidades de poder escoger un horno de leña, normalmente todos están orientados al mercado de la pizzería y a la cocción de la pizza. El concepto del horno Peva se vuelca hacia esta visión y proporciona soluciones basadas en la versatilidad, practicidad y economía del ejercicio. Los hornos PEVA están estudiados para cocer tanto pizzas contemporáneamente en tres minutos, como pan, asados, cerdo y cordero.

**Ningún otro horno del mercado ofrece tanto.**

Por la particular estructura, por el plano refractario patentado, por la homogeneidad de la distribución del calor, por la combustión indirecta, hacen de los hornos PEVA los más versátiles, económicos y prácticos disponibles hoy en el mercado.

# COMBUSTIÓN INDIRECTA

Sean con uno o dos planos, el concepto del horno de PEVA es lo mismo: **fuego indirecto**. La cámara de combustión está puesta hacia abajo y está separada de la cámara de cocción. La llama viva calienta la base, mientras que los



humos de combustión pasan a través de un interespacio lateral. Durante el recorrido dan calor a la cámara la cual calienta **uniformemente** toda la superficie. Los dos planos refractarios se calientan indirectamente por las llamas. Este sistema evita que la comida esté en contacto con los humos de combustión y con las cenizas, evitando así **contaminación alimentaria**: con ello los hornos PEVA cumplen la normativa Europea.

# POR QUÉ UN HORNO PEVA?

- Por su fácil instalación, basta conectarlo a la salida de humos y ya está operativo.
- No necesita autorizaciones de los bomberos.
- Porque cumple todas las normativas europeas en cuanto a temas de seguridad y salud.
- Por su bajo consumo de combustible sólido: consume menos y al mismo tiempo ahorra.
- Por la alta calidad en los materiales empleados.
- Por el cuidado y especial acabados.
- Por su versatilidad: puede cocer pizza, pan, asados.
- Por su uniformidad de cocción: no necesita girar o remover la comida durante el proceso.
- No necesita estar revestido exteriormente.
- Su estructura sólida garantiza su duración en el tiempo.
- Puede ser construido bajo específicas exigencias en cuanto a las dimensiones de la cámara.
- La comida no se contamina por los humos de la combustión ni de las cenizas, que modifican el sabor de los alimentos.



# LA GAMA



## Horno K60

La gama de los hornos serie K consta de 2 modelos: K60 con un plano de cocción y el K60 con dos planos de cocción. Las dimensiones de los dos modelos son las mismas, en el modelo a dos planos el acceso a la cámara viene dado mediante la apertura de las puertas con cierre acompasado.






### **Horno serie S**

La serie S dispone de tres modelos: S35, S55 y S60. Todos los modelos tienen dos cámaras de cocción y se diferencian por las dimensiones externas e internas. El acceso a las cámaras viene dado por la apertura de las puertas con cierra acompasado, que actúa al mismo tiempo de base de apoyo.





Los hornos PEVA son el resultado de un atento estudio y de una gran experiencia madurada sobre el campo. Su particular estructura, la cámara de combustión a fuego indirecto, hacen que el calor venga y se distribuya uniformemente por el interior. Los planos de cocción son el producto de una minuciosa búsqueda y de un estudio particular que ha permitido individualizar los componentes idóneos para obtener un refractario único en su género. Son capaces de acumular el calor producido por la combustión pasándolo luego a la comida de forma uniforme, consiguiendo una cocción óptima.

Son estas particularidades que hacen que los hornos PEVA sean particularmente indicados para la cocción de pan y de todos aquellos productos con un alto contenido de humedad.

El horno debe distribuir la temperatura justa lentamente, dando paso al refractario a acumular mucho calor, después basta con hornear y dejar cocer sin tener que manipular y remover el producto.

De vez en cuando, necesita controlar la temperatura y ya está: el pan saldrá jugoso a punto de servir en la mesa.



# UN HORNO PARA EL PAN

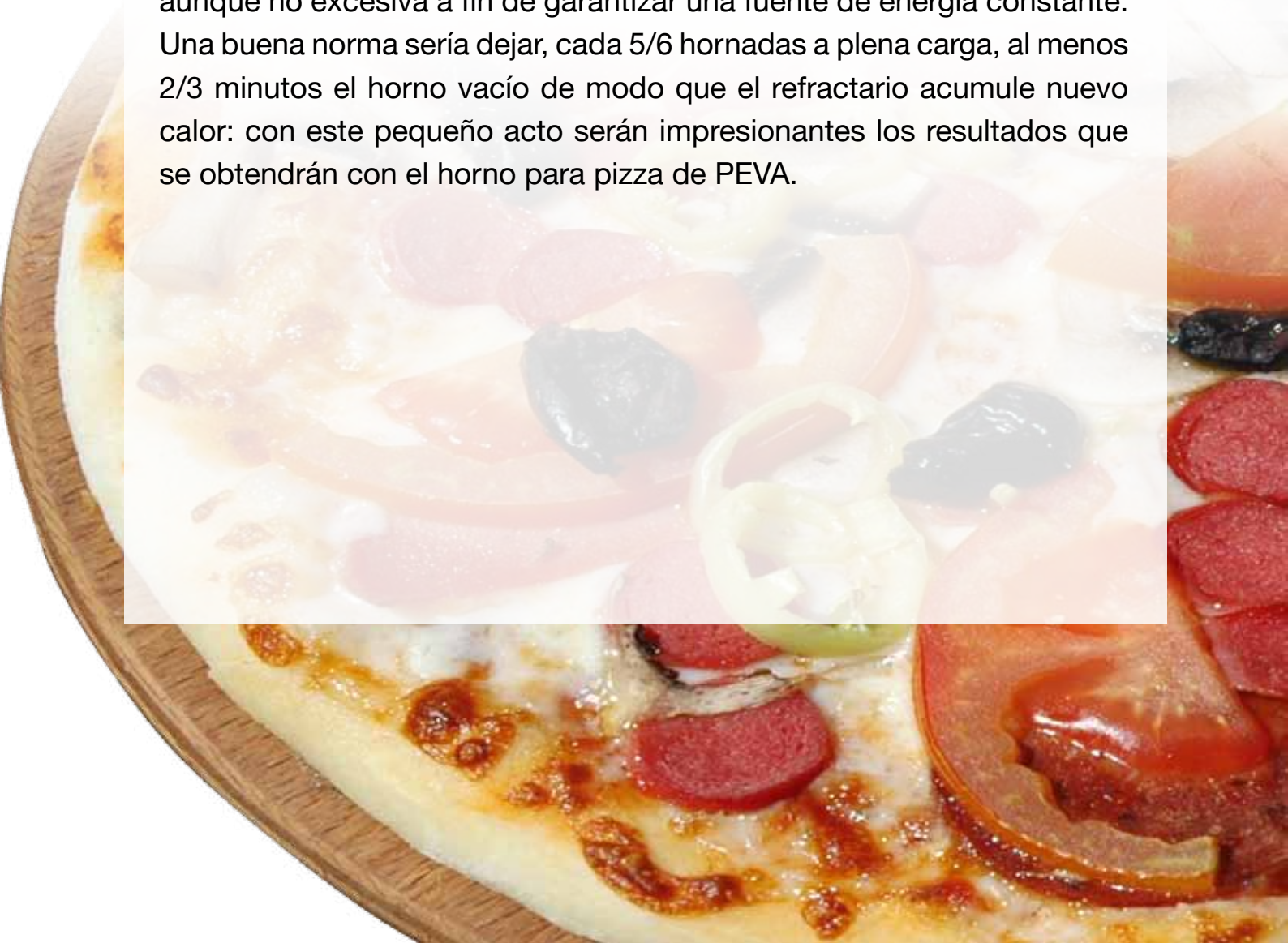
Mod. S



# UN HORNO PARA LA PIZZA

Dos son las características importantes que un horno tiene que tener: la calidad del refractario y la distribución del calor. Los hornos PEVA están realizados teniendo en cuenta estos dos factores: el refractario está cubierto por la patente, realizado mediante la mezcla manual de tres componentes diferentes, provenientes de tres estados diversos. Esto en el interior del horno se convierte en una acumulación de calor, distribuyéndolo después uniformemente sobre toda la superficie y haciendo que la pizza se cueza perfectamente en tres minutos sin necesidad de girarla.

Basta con llevar el horno a una temperatura de la cámara de cocción sobre los 270/300°, esperando que se estabilice, y empezar a hornear. En la cámara de combustión debe haber siempre una llama bastante vivaz aunque no excesiva a fin de garantizar una fuente de energía constante. Una buena norma sería dejar, cada 5/6 hornadas a plena carga, al menos 2/3 minutos el horno vacío de modo que el refractario acumule nuevo calor: con este pequeño acto serán impresionantes los resultados que se obtendrán con el horno para pizza de PEVA.







PEW

Mod. K

Mod. S





# UN HORNO PARA ASADOS

Ya hemos comentado sobre cocer pan y pizza, ahora hablaremos de los asados: aquello que hace verdaderamente únicos a los hornos PEVA es la gran versatilidad.

Invertir en un horno PEVA es invertir sobre un producto que se adapta a los diferentes tipos de cocción, con gran flexibilidad, economía y practicidad.

Hemos visto como la particular composición del plano refractario consiente en realizar cocción por contacto, ahora valoraremos la cocción por irradiación.

Para asar o cocer al horno se necesita tener una máquina que no recaliente solamente la base, sino que irradie toda la cámara de cocción, por todos los lados.

El producto en cocción debe necesariamente recibir calor y energía, por todas las partes de forma homogénea. Esto no se puede hacer con un horno de leña tradicional a fuego directo. La gran ventaja de la cámara de combustión a fuego indirecto es que los humos y el calor producidos vayan acanalados por todas las paredes del horno, y de este modo dan energía a la cámara de cocción.

Los hornos PEVA resultan ideales para cocinar asados a trozos, asados enteros o de grandes dimensiones, cordero, cerdo y muchos otros.

PEVA es capaz de realizar equipamientos internos especiales y personalizados para cocciones específicas: los hornos se pueden construir a medida en base a las exigencias de los clientes.

Es justo poder decir que: aquello que para los demás es un límite, para PEVA es un nuevo punto de partida.





	Medida con la cornisa	Modelo	L	P
		<b>K60/1</b>	150	122
		<b>K60/2</b>	150	122
		<b>S35</b>	120	117
		<b>S55</b>	140	125
		<b>S60</b>	160	163

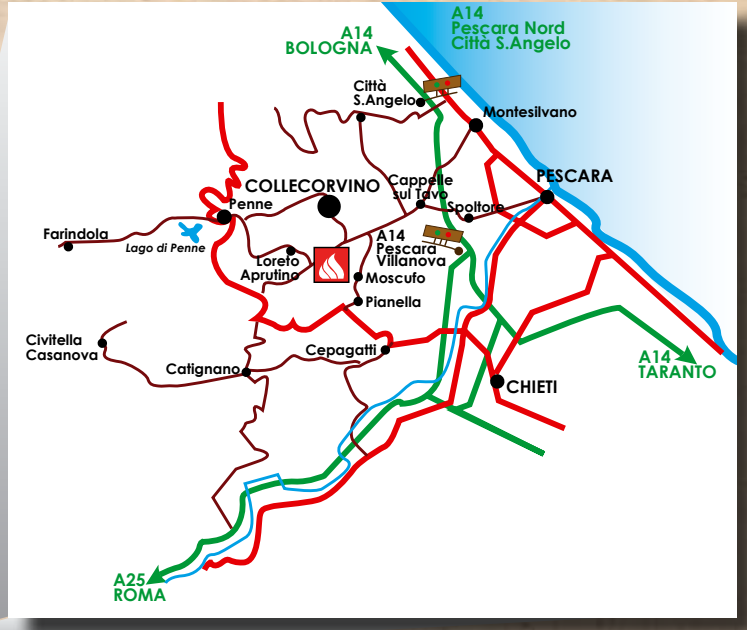






H	Pisos	Dimensiones de la cámara de cocción	Peso	Capacidad pizza Ø 33	Capacidad pan
175	1	Ø 110	1100 Kg	7	25 Kg
190	2	Ø 110	1250 Kg	7 + 7	40 Kg
173	2	L 80 x P 100	820 Kg	6 + 6	35 Kg
191	2	L 100 x P 100	1200 Kg	9 + 9	45 Kg
190	2	L 120 x P 140	1400 Kg	12 + 12	60 Kg





Autopista A14 - Pescara Norte  
14 Km - 22 minutos



Estación FF.SS. - Pescara Central  
17,5 Km - 28 minutos



Aeropuerto de Abruzzo  
18 Km - 29 minutos



**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](http://www.peva.it) - e-mail: [info@peva.it](mailto:info@peva.it)**