



 **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.*



*Antigua artesanía de gestos ahora perdida  
en el tiempo.*

*Sabores simples, que saben a sudor y  
cansancio, comidas sanas y saludables.*

*Volver a los orígenes cada vez en la mesa.*

*Reencontrar, en un sorbo de vino, toda la  
genuinidad de mi tierra de Abruzzo.*

*Gabriele Perilli*





# POR QUÉ COCER EN LA BARBACOA?

El asar o cocer en la barbacoa es el método de cocción más antiguo que se conoce y representa el punto de partida de toda la cocina moderna. Toma su origen con el descubrimiento del fuego, donde el hombre primitivo descubrió que exponer los alimentos, sean vegetales o animales, al fuego, éstos cambiaban de aspecto y resultaban más sabrosos, digeribles y gustosos. Es un tipo de cocción rápido pero difícil de conseguir en su punto perfecto: un minuto de más o de menos, la temperatura incorrecta, puede comprometer el buen resultado del plato. Si se desea cocinar uniformemente un pedazo grande de carne, necesitas levantar la parrilla al máximo alejando la comida del calor. De este modo se cocerá lentamente y uniformemente tanto interna como externamente. Si en cambio el pedazo lo queremos bien cocido externamente pero suave y jugoso en su interior, solo necesitamos posicionar la parrilla en la parte más baja y próxima al calor, estando atento de no pasarse con la cocción.





# LA BARBACOA ES SALUD

Mucho se ha comentado tanto a favor como en contra de la cocción en la barbacoa: así vemos que en cualquier texto de medicina y dietética, frente a problemas en el aparato digestivo, o en la dieta hipocalórica, los alimentos cocinados en la barbacoa están siempre indicados. Cerramos comentando la tipología de los alimentos, la cocción a la barbacoa está asociada, por definición, al comer sano, bajo en grasas y dietético. Las ventajas aportadas en este tipo de cocción están identificadas en el hecho que las grasas contenidas en los alimentos se eliminan rápidamente por caída, no están en contacto con la comida en cocción. El calor producido, por carbón vegetal, envuelve la comida creando una sutil costra protectora, donde quedan todos los elementos nutritivos.

Algunos datos significativos: un asado durante el proceso de cocción pierde cerca del 30% del agua que contiene, mientras que asándolo en la barbacoa pierde solo el 15% ganando con ello el doble tanto en cantidad y como en calidad. Otro aspecto importante es que los asados quedan, durante el proceso de cocción, en continuo contacto con sus grasas líquidas, cosa que esto no pasa en la barbacoa. El resultado es evidente que, valorándolo bajo el punto de vista dietético y nutricional, tenemos todas las ventajas en el proceso de la cocción en la barbacoa.





# LA GAMA



BL 100



BL 200

La producción PEVA se distingue por una gama alta de productos estándar que identifican y resuelven las **exigencias** de quien las utiliza. Ello es el fruto de años de investigación y colaboración con **cocineros cualificados** y expertos en el sector de la cocción a la barbacoa: de esta unión PEVA ha sabido afinar su producción hasta el punto de convertirla en **sinónimo de calidad**.

Por la tipología de los materiales empleados, por el espesor del acero (hasta 40/10), por el cuidado de los detalles y de los acabados, los productos PEVA vienen reconociéndose en el mercado como punto de referencia en el sector de las barbacoas profesionales. También la seguridad tiene su importancia en los productos PEVA que son **totalmente garantizados** con la certificación **C.E.UNI EN 563**.





BL 280x280



BL 150

Las longitudes de serie  
Lineal: 70 - 100 - 150 - 160  
200 - 250 - 300 - 350 - 400  
cms, realizables en todas  
las diferentes combinaciones  
incluso con el elemento  
brasero esquinero.





# BARBACOA PEVA EL POR QUÉ DE LA ELECCIÓN

Las barbacoas PEVA representan de lo mejor que ofrece el mercado. La estructura portante, la alta calidad de los materiales empleados, confieren al producto una gran solidez y garantía de duración en el tiempo. El cuidado particular, las soluciones adoptadas, lo completo de su gama, hacen del producto PEVA la única respuesta concreta a las exigencias de los profesionales cualificados.



## INSTALACIÓN

La instalación es simple y rápida, una vez predispuesta la salida de humos y la tubería de aspiración, basta con posicionar los elementos, conectar el tubo a la cámara, llevar la alimentación eléctrica a la iluminación interna y está lista para trabajar.

## FUNCIONAMIENTO

El funcionamiento es simple, se puede utilizar carbón vegetal con encendedor. La operación es facilitada por la toma de aire inferior que sirve para oxigenar el carbón, y de la válvula superior situada sobre la capota. Regular según las exigencias de cada uno y tendrán siempre todo el calor que necesiten.

## MANTENIMIENTO

El mantenimiento ordinario es fácil, gracias a los dispositivos colocados en la realización del producto. La limpieza y el vaciado de cenizas se realizan mediante una estructura extraíble. Además se aconseja seguir una higiene periódica de las grasas residuales en el tubo y canal de humos.





# PARTICULARIDADES QUE MARCAN LA DIFERENCIA



Las parrillas están realizadas con barras de acero de 2 mm Ø, consiguiendo una mayor exposición de la comida al calor, una mejor cocción y una higiene más fácil. Pueden ser de plano regulable verticalmente o rotatorias, pudiéndose intercambiar entre ellas.



Cada pozo está constituido por una plancha perforada en acero térmico, para apoyar a las brasas y mantener el calor, ahorrando combustible. Los orificios dejan caer las cenizas y la base es extraíble para conseguir la limpieza y un cómodo acceso a la parte inferior.



La plancha está sostenida en un marco de estructura deflectora que tiene la tarea de recoger la ceniza y colocarla en el cajetín inferior de recogida. El marco es extraíble para su limpieza y acceso a la parte inferior. Mediante unas palancas se puede regular la altura.



Estructura interna que evidencia el mecanismo de levantamiento de la parrilla y el cajón para la recogida de las cenizas.



Los cajones son fácilmente extraíbles, sobre ellos hay algunas ranuras regulables milimétricamente para la correcta oxigenación del carbón y para apagar la llama que se puede eventualmente generar.



La elevación y la bajada del plano de cocción se obtiene mediante el cambio de las palancas colocadas bajo el plano de apoyo frontal. Son regulables en cinco posiciones, para conseguir la correcta cocción de cada plato.





**TIENES UNA IDEA PERO  
NO TE ATREVES A  
LLEVARLA A CABO?**

**CONTACTA CON UN  
CONSEJERO DE PEVA**



Porque nosotros sabemos prestar atención a **TUS ideas**, las tomamos y le hacemos crecer, con pasión realizando en la práctica todos **TUS sueños** y traduciendo en el acto todos **TUS deseos**.



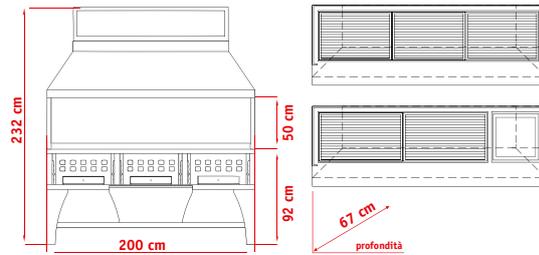
Para nosotros **lo especial y de serie** es que podamos dar soluciones personalizadas estudiadas a tus **respectivas exigencias**.





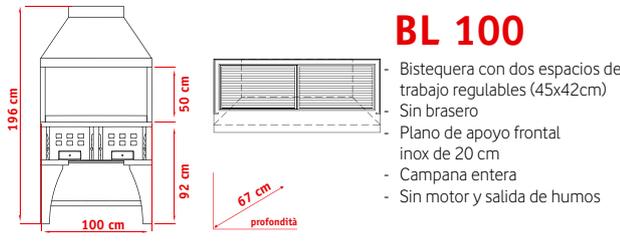
### BL 70

- Bistequera con un espacio de trabajo regulable (63x42cm)
- Sin brasero
- Plano de apoyo frontal inox de 20 cm
- Campana entera
- Sin motor y salida de humos



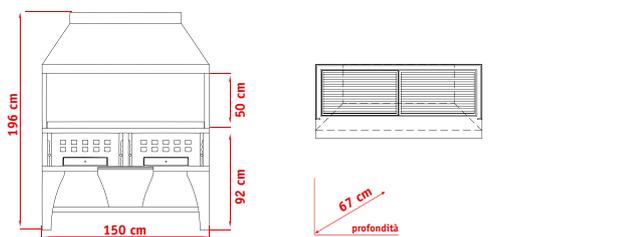
### BL 200

- Bistequera con tres espacios de trabajo regulables (63x42cm)
  - Sin brasero
  - Plano de apoyo frontal inox de 20 cm
  - Campana entera y plenum
  - Sin motor y salida de humos
- O:
- Un espacio de trabajo regulable (63x42cm)
  - Un espacio de trabajo regulable (73x42cm)
  - Un brasero (50cm)



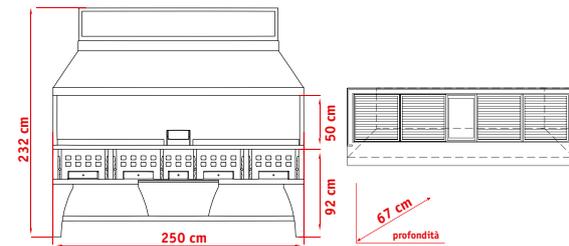
### BL 100

- Bistequera con dos espacios de trabajo regulables (45x42cm)
- Sin brasero
- Plano de apoyo frontal inox de 20 cm
- Campana entera
- Sin motor y salida de humos



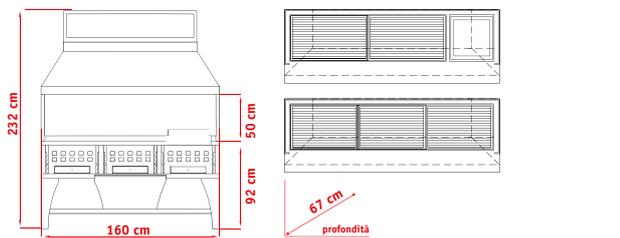
### BL 150

- Bistequera con dos espacios de trabajo regulables (72x42cm)
- Sin brasero
- Plano de apoyo frontal inox de 20 cm
- Campana entera
- Sin motor y salida de humos



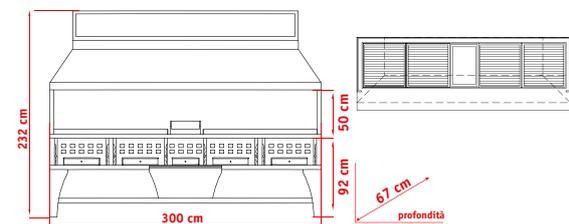
### BL 250

- Bistequera con cuatro espacios de trabajo regulables (50x42cm)
- Un brasero central (33cm)
- Plano de apoyo frontal inox de 20 cm
- Campana entera y plenum
- Sin motor y salida de humos



### BL 160

- Bistequera con tres espacios de trabajo regulables (51x42cm)
- Sin brasero
- Plano de apoyo frontal inox de 20 cm
- Campana entera
- Sin motor y salida de humos
- Dos espacios de trabajo regulables (51x42cm)
- Un brasero (47cms)



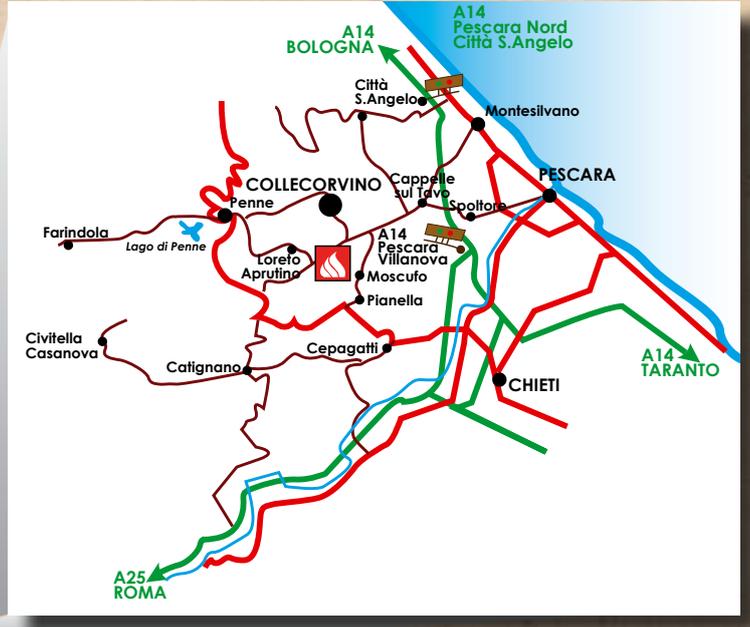
### BL 300

- Bistequera con cuatro espacios de trabajo regulables (60x42cm)
- Un brasero central (45cm)
- Plano de apoyo frontal inox de 20 cm
- Campana entera y plenum
- Sin motor y salida de humos

Nuestros artículos de serie son: **Modelo BL:** Bistequera para carne;

**Modelo GS:** Parrilla para pinchos • **Modelo Combi BG:** Bistequera para carne y parrilla para pinchos.

Alimento	Cantidad	Poco	Medio	Bien Cocido
Bistec	3x750 grs.	6 minutos	8 minutos	12 minutos
Filete	6x175 grs.	3 minutos	4 minutos	6 minutos
Lomo	3x250 grs.	3 minutos	4 minutos	6 minutos
Chuletas de Cerdo	1,5 Kgs.			15 minutos
Salchichas	1,5 Kgs.			10 minutos
Costillas de Cordero	1,5 Kgs.		3 minutos	5 minutos
Pechuga de Pollo	1 Kgs.			12 minutos
Alas de Pollo	18 Piezas			15 minutos
Pollo	15 Piezas			15 minutos
Gambas	1 Kgs.			6 minutos
Calamares	1,5 Kgs.			4 minutos
Pez Espada	6x175 grs.			6 minutos



Autopista A14 - Pescara Norte  
14 Km - 22 minutos



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



Aeroporto 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)**