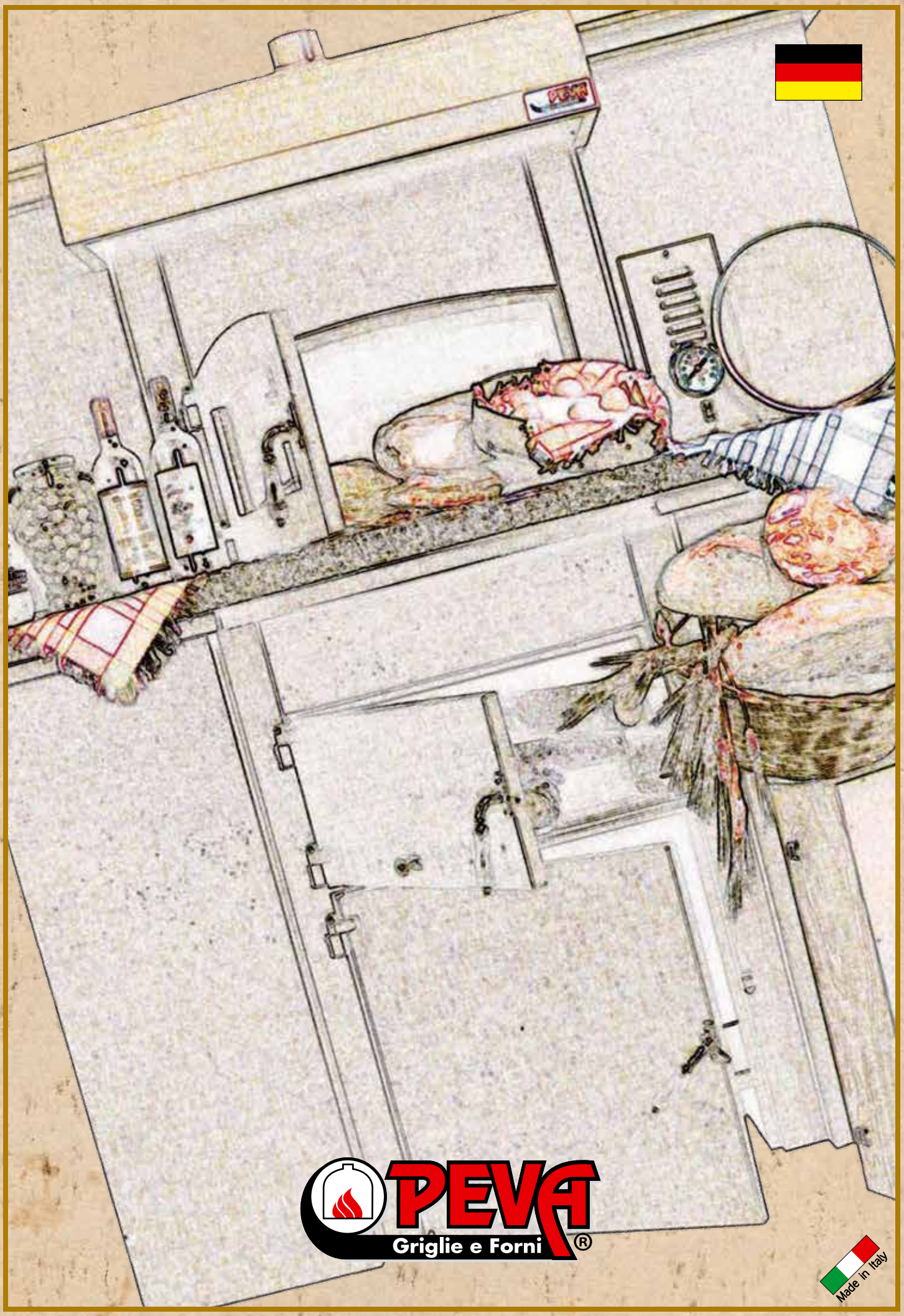

PEVA
Griglie e Forni
Made in Italy

PEVA wurde im Februar 1983 mit den Partner Perilli und Vadini, gegründet, mit der Idee Holzbacköfen und Holzkohlegrills für den professionellen und privaten Gebrauch zu realisieren, für eine gesunde Ernährung und der Anwendung natürlicher Brennstoffe!
In unserer Fabrik werden die Produkte auf ganzer Linie per Hand gefertigt, mit dem ausschließlichen Gebrauch hochwertiger Rohstoffe, was an den Details und und Verarbeitung gut erkennbar ist.

Zwischen Tradition und Kultur

Geschickte Hände und die Liebe für alles was gesund ist. Im alten Ofen hört man das Feuer knistern und der Teig, der kunstvoll zubereitet wurde, bräunt sich ganz langsam. Ein wohlriechender Duft im ganzen Haus.
Dies sind die Werte, die mit der Zeit verloren gegangen sind oder vielleicht auch nur vergessen.
Und genau nach dieser Philosophie, entstehen die Peva Holzbacköfen: Den Menschen helfen, den guten Geschmack der vergangenen Jahre wieder zu entdecken und zu genießen.
Peva Holzbacköfen werden mit Leidenschaft und Liebe von A bis Z per Hand gefertigt.
Mit unseren Holzbacköfen macht man einen schönen Sprung in die Vergangenheit für eine köstliche und gesunde Ernährung.

ÖKONOMISCH UND PRAKTISCH

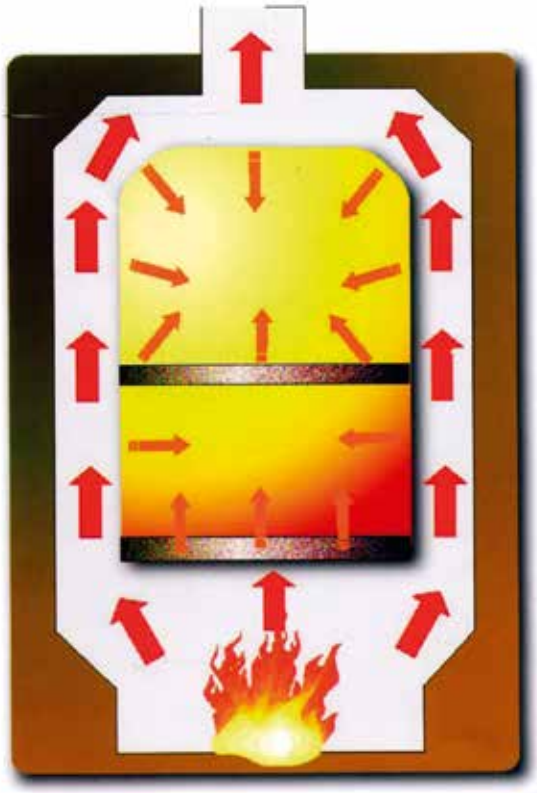
Heutzutage findet man auf den Markt vielfältige Holzbacköfen, jedoch sind alle nur für das Backen von Pizza geeignet. Das Konzept der PEVA Holzbacköfen verbessert diese Ansicht und schlägt eine **vielseitige**, **praktische** und **ökonomische Lösungen** vor.

Unsere Holzbacköfen sind dazu konzipiert für das gleichzeitige Backen mehrerer Pizzas in nur 3 Minuten und zudem ist es nicht notwendig die Pizza zu drehen. Sowie auch **Brot, Braten, Porchetta und ein ganzes Lamm**.

Unsere Holzbacköfen sind vielseitig, ökonomisch und praktisch. Dank der besonderen Struktur mit patentierten Backflächen aus Schamottestein, die die Hitze konstant und gleichmäßig verteilt für die indirekte Beheizung. **Kein Backofen heute auf den Markt bietet so viel.**

INDIREKTE BEHEIZUNG

Sei es mit einer oder zwei Backflächen, das Konzept der PEVA Holzbacköfen ist immer das Gleiche: **indirektes Feuer**.



Der Brennraum befindet sich auf der unteren Ofenebene und ist vom Backraum getrennt. Die Flamme erhitzt die Fläche und der Rauch steigt durch die Seitenkanäle des Ofens und heizt dabei **gleichmäßig** den ganzen Backraum auf. Die Backfläche aus Schamottestein wird indirekt durch Strahlung der Flammen erwärmt. Dieses Backsystem vermeidet, dass Essen **mit Rauch oder Asche** in Kontakt kommt und die Gerichte kontaminiert. Durch dieses Verfahren werden die Europäischen Normen umgesetzt.

WARUM EIN PEVA OFEN

- Die Installation ist einfach, man braucht nur den Rauchabzug zu montieren.
- Eine Erlaubnis von der Feuerwehr ist nicht notwendig.
- Weil unser Produkt alle neuen europäischen Normen bezüglich Sicherheit und Gesundheit berücksichtigt.
- Er ist sparsam im Holzverbrauch, schont die Umwelt und steigert die Wirtschaftlichkeit.
- Er zeichnet sich aus durch die hohe Qualität der verwendeten Materialien.
- Er überzeugt durch Aufmerksamkeit in den Details und der Bearbeitung.
- Peva Holzbacköfen sind vielfältig: man kann Pizza, Brot und Fleisch zubereiten.
- Gleichmäßiges kochen: es ist nicht notwendig das Essen während des Kochens zu drehen.
- Er muss nicht extern beschichtet werden.
- Die solide Struktur garantiert eine lange Lebensdauer.
- Kann nach spezifischen Anforderungen des Kunden, hinsichtlich der Größe des Backraumes produziert werden.
- Die Speisen kommen nicht mit Rauch oder Asche in Kontakt, dies könnte den Geschmack ändern

DIE PRODUKTPALETTE

Ofen Serie K60

Diese Serie bietet zwei Modelle: K60/1 mit einer Backfläche und der K60/2 mit zwei Backflächen. Bei beiden Modellen bleiben die Außenmaße gleich. Bei dem Modell mit zwei Backräume öffnen sich die Türen nach Außen.

Ofen Serie S

Die Serie S bietet 3 verschiedene Modelle: S 35 - S 55 - S 60, alle haben zwei Backräume jedoch mit verschiedenen Außen-und Innenmaßen. Die beide Türen sind voneinander getrennt und öffnen sich nach Außen, die auch als Ablagefläche dienen.

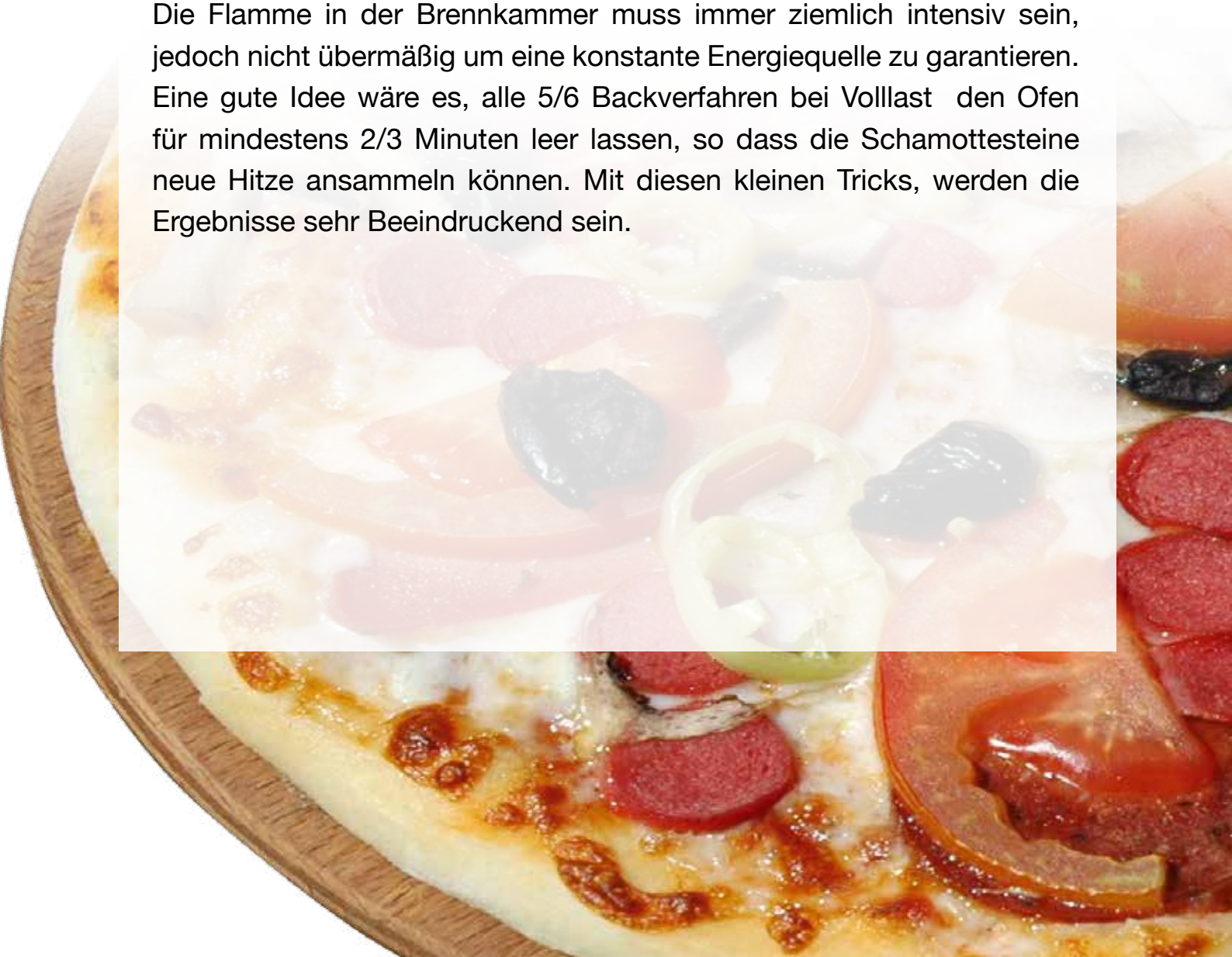
PEVA Holzbacköfen sind das Ergebnis sorgfältiger Studien und einer großen Erfahrung . Die besondere Struktur, die Brennkammer mit indirekter Beheizung erlaubt überall eine gleiche Hitzeverteilung. Die Backfläche ist das Ergebnis detaillierter Forschung und Analysen, die zur Verwendung von Schamottesteinen führte und somit ein einzigartiges Ergebnis ermöglicht haben. Die Steine sammeln die Hitze und verteilen sie gleichmäßig in den Backraum, für eine einzigartige Zubereitung.
Dies sind die Merkmale der PEVA Holzbacköfen, die besonders für das Backen von Brot und sonstige Gerichte mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt geeignet sind.
Der Ofen muss die richtige Temperatur langsam erreichen, sodass die Schamottesteine Zeit haben viele Hitze zu sammeln, danach muss man nur das Backgut im Ofen legen und langsam backen und es ist nicht notwendig das Gericht zu rühren oder drehen. Von Zeit zu Zeit muss man die Temperatur prüfen und schon ist man fertig. Das weiche und duftende Brot ist bereit um auf den Esstisch gelegt zu werden.

EIN OFEN FÜR DAS BROT

Mod. S

EIN OFEN FÜR DIE PIZZA

Ein Holzbackofen muss zwei wichtige Eigenschaften besitzen: Die Qualität der Schamottesteine und die Hitzeverteilung.
PEVA-Öfen sind unter Berücksichtigung dieser zwei Eigenschaften produziert worden. Die Backfläche aus Schamottesteine ist patentiert, diese werden durch die Handmischung von drei verschiedenen Komponenten realisiert, die aus drei verschiedene Staaten kommen.
Im Backofen dienen diese Steine als Wärmespeicher, die die Hitze gleichmäßig in den Backraum verteilen. Die Pizza wird in nur 3 Minuten perfekt zubereitet ohne Notwendigkeit diese zu drehen
Man muss die Temperatur im Backraum auf 270° - 300° C bringen, warten bis sich die Temperatur stabilisiert und dann anfangen zu backen. Die Flamme in der Brennkammer muss immer ziemlich intensiv sein, jedoch nicht übermäßig um eine konstante Energiequelle zu garantieren. Eine gute Idee wäre es, alle 5/6 Backverfahren bei Volllast den Ofen für mindestens 2/3 Minuten leer lassen, so dass die Schamottesteine neue Hitze ansammeln können. Mit diesen kleinen Tricks, werden die Ergebnisse sehr Beeindruckend sein.

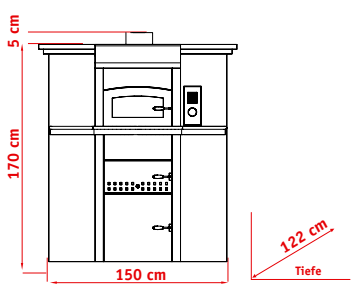
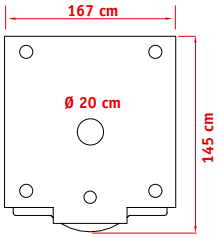
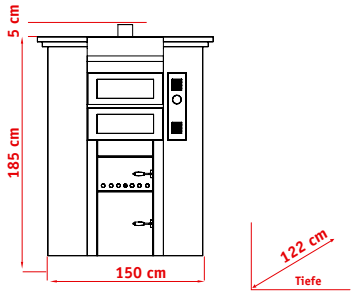
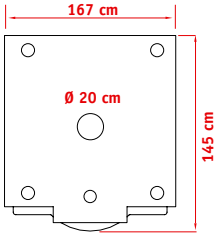
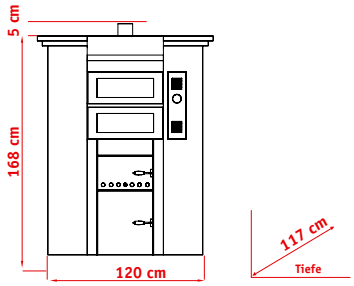
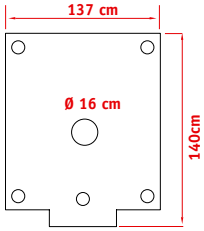
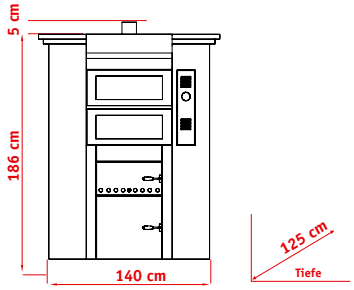
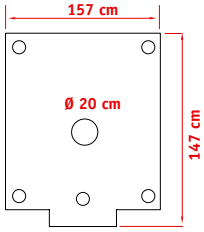
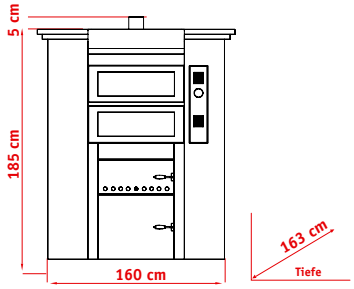
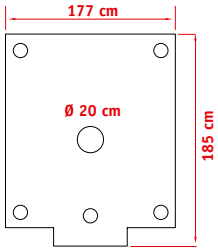


PEWI
Mod. K

Mod. S

EIN OFEN FÜR DEN BRATEN

Wir haben bereits über die Zubereitung von Brot und Pizza gesprochen, nun reden wir über das Kochen eines Braten. Was die PEVA Holzbacköfen wirklich einzigartig macht, ist die große Vielseitigkeit.
Die Investition in unsere Holzbacköfen, bedeutet in ein Produkt zu investieren, das sich an verschiedene ökonomische und praktische Kocharten anpasst.Wir haben gesehen, wie die besondere Struktur der Backfläche aus Schamottsteine nach Kontakt kocht, jedoch können unsere Holzbacköfen auch durch Bestrahlung braten. Wenn man einen Braten zubereiten möchte, benötigt man einen Ofen, der nicht nur die Backfläche erhitzt, sondern auch den ganzen Backraum von allen Seiten bestrahlt.
Es ist notwendig, das ein Gericht, welches sich im Ofen befindet die Wärme und Energie von allen Seitenwände gleichmäßig erhält. Dies kann jedoch nicht mit einem traditionellen Holzbackofen mit direktem Feuer geschehen. Der große Vorteil eines Holzbackofens mit indirekter Beheizung ist, dass der Rauch und die Wärme durch die Seitenkanäle des Ofens steigen, diese wird dann kanalisiert und verteilt auf dieser Weise Energie und Hitze im ganzen Backraum.
PEVA-Holzbacköfen sind ideal für die Zubereitung von Braten, groß und klein, Lamm, Porchetta und vieles mehr.
PEVA ist in der Lage interne und benutzerdefinierte Sondergeräte zu realisieren, die für die Zubereitung von speziellen Gerichte dienen. Unsere Holzbacköfen können je nach Bedürfnisse auf Kundenwunsch hergestellt werden.
Wir können behaupten, die Grenze dir anderen Öfen ist für PEVA der Ausgangspunkt.

	Rahmengröße	Modell	Backofentürgröße	Backraumhöhe
		K60/1	54x29 cm	34 cm
		K60/2	58x18 cm	26 cm
		S35	58x18 cm	26 cm
		S55	66,5x21,5	26 cm
		S60	85x21,5	26 cm

	Backböden	Backraumgröße	Gewicht	Pizza Kapazität Ø 33	Brot Kapazität
	1	Ø 110	1100 Kg	7	25 Kg
	2	Ø 110	1250 Kg	7 + 7	40 Kg
	2	L 80 x P 100	820 Kg	6 + 6	35 Kg
	2	L 100 x P 100	1200 Kg	9 + 9	45 Kg
	2	L 120 x P 140	1400 Kg	12 + 12	60 Kg