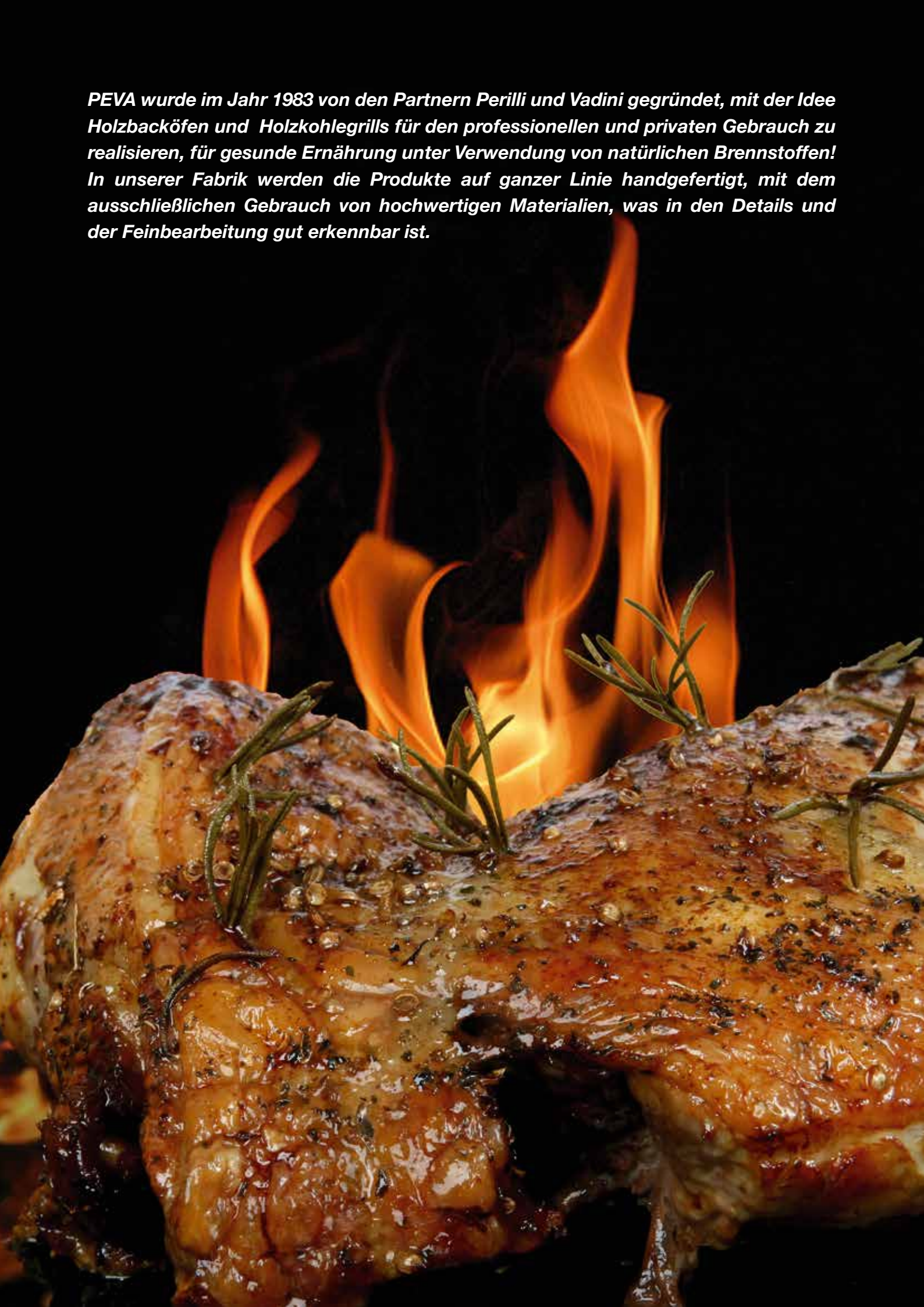
PEVA®
Griglie e Forni

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

Made in Italy

PEVA wurde im Jahr 1983 von den Partnern Perilli und Vadini gegründet, mit der Idee Holzbacköfen und Holzkohlegrills für den professionellen und privaten Gebrauch zu realisieren, für gesunde Ernährung unter Verwendung von natürlichen Brennstoffen! In unserer Fabrik werden die Produkte auf ganzer Linie handgefertigt, mit dem ausschließlichen Gebrauch von hochwertigen Materialien, was in den Details und der Feinbearbeitung gut erkennbar ist.



Antike Berufe, deren Art in der Neuzeit verloren gegangen ist.
Einfacher Geschmack, der nach Arbeit und Mühe schmeckt.
Zurück zu den Anfängen, jedes Mal wenn man sich an den Tisch setzt.
Mit einem Schluck Wein, die ganze Natürlichkeit meines Landes und der Abruzzen zu genießen.

Gabriele Perilli

WARUM GRILLEN

Das Grillen oder auch am Spieß grillen ist die älteste Kochweise die man kennt. Diese Kochart ist der Ausgangspunkt aller modernen Küchen, welche mit der Entdeckung des Feuers entstanden ist.
Unsere Vorfahren begriffen zufälligerweise, dass wenn man Nahrungsmittel, sei es Gemüse oder Fleisch der Hitze aussetzt sich diese von Grund auf ändern und somit schmackhafter, verdaulicher und köstlicher werden.
Grillen ist eine schnelle Kochart und genau deshalb schwierig perfekt auszuführen. Eine Minute mehr oder weniger, eine falsche Temperatur, können den guten Erfolg des Gerichtes zunichte machen.
Wenn man ein großes Stück Fleisch gleichmäßig braten möchte, muss man das Grillgitter auf die höchste Stufe setzen, sodass sich das Fleisch von der Hitze entfernt. Auf diese Weise wird es langsam und gleichmäßig, sowohl äußerlich als auch inwendig gebraten. Wenn man jedoch das Fleisch äußerlich ansprechend und zart, saftig sowie halb durch haben möchte, muss man das Grillgitter auf die niedrigere Stufe setzen und der Hitze nähern, wobei man hier die Grillzeit besonders beachten muss.

DAS GRILLEN UND DIE GESUNDHEIT

Es wurde viel über die Vor- und Nachteile des Grillens gesagt. Es steht in jedem Medizin- oder Ernährungsbuch, dass bei Verdauungsstörungen oder im Falle einer kalorienarmen Ernährung, Gerichte, die auf dem Grill gebraten werden, bestens geeignet sind.

Unabhängig von der Nahrungsart, wird Grillen immer mit einer gesunden und fettarmen Ernährung assoziiert. Die Vorteile dieser Technik sind durch die Tatsache bedingt, dass der Fettgehalt in den Speisen schmilzt und dadurch die Kalorien reduziert werden und somit das Fett nicht mit dem Rest der Nahrung, welche noch weiter gegart wird, in Kontakt kommt.

Die Hitze, die mit dem Brennen der Holzkohle produziert wird, umhüllt das Essen und somit entsteht eine dünne schützende Kruste die alle Nährstoffe behält.

Ein Stück Fleisch welches bei einem normalen Bratprozesses ungefähr 30% des Wassers verliert, verliert beim Grillen nur ungefähr 15% . , Dies bedeutet einen DOPPELTEN qualitativen und quantitativen Vorteil. Ein weiterer wichtiger Aspekt ist, dass ein Fleischbraten während des Bratens in ständigem Kontakt mit dem geschmolzenen Fett bleibt, was aber beim Grillen nicht passieren kann. In Bezug auf Diät und fettarme Ernährung, führt dies zu einem grossen Vorteil des Grillen.

DIE PRODUKTPALETTE

Die PEVA Produktion, unterscheidet sich durch ein großes Angebot an Standartprodukten, die orientiert an den **Bedürfnissen** des Benutzers viele Aufgabe lösen. Es ist das Ergebnis jahrelanger Forschungen und der Zusammenarbeit mit qualifizierten und erfahrenen Köchen im Bereich des Grillen. Dank dieser Zusammenarbeit , konnte PEVA seine Produktion verfeinern, bis sie zum Synonym für Qualität geworden sind. PEVA Produkte werden auf dem Markt als Messstab im Bereich der **professionellen Grills** gesetzt. Dies u.a. Aufgrund der Materialien welche verwendet werden, der Stärke des Stahls (bis zu 40/10), bis hin zu den Details und deren Bearbeitung.

Die **Sicherheit** ist ein weiterer Aspekt von entscheidender Bedeutung, deshalb sind alla PEVA Produkte nach **C.E. UNI EN 563** zertifiziert.

BL 280x280

BL 150

PEVA Grills gibt es in folgenden Längen:
70 - 100 - 150 - 160 - 200
250 - 300 - 350 - 400 cm.
Andere Kombinationen mit dem winkeligen Kohlebecken sind auch möglich.

PEVA Griglie e Forni®

WESHALB PEVA GRILLS WÄHLEN

PEVA Grills gehören zum Besten was der Markt heutzutage anbieten kann. Die selbsttragende Struktur, die hohe Qualität der verwendeten Materialien, verleiht dem Produkt eine große Solidität und garantiert eine lange Lebensdauer. Die feinen Details, die einzelnen Lösungen, die Vollständigkeit der Produktpalette ist die konkrete Antwort auf den Bedarf der qualifizierten Fachleute.

INSTALLATION

Die Installation ist schnell und einfach. Wenn ein Rauchabzug und Abluftventilator vorhanden ist, werden ganz einfach die Elemente positioniert, der Rauchabzug wird an den Schornstein (falls vorhanden) angeschlossen, die interne Beleuchtung mit einen Stromkreislauf verbunden und schon ist man startbereit.

BEDIENUNG

Die Bedienung ist einfach, man kann Holzkohle mit Feueranzünder verwenden. Das Verfahren wird dank der unteren Lüftungsklappen, die die Kohle mit Sauerstoff versorgen und dem Ventil, das sich auf der Abzugshaube befindet, vereinfacht. Dieses muss man immer nach den eigenen Bedürfnissen regeln. Somit hat man immer die gewünschte Temperatur.

INSTANDHALTUNG

Dank verschiedener Maßnahmen die während der Produktion eingeführt wurden, ist die normale Instandhaltung einfach und nicht aufwendig. Die Reinigung und die Entleerung der Asche wird durch die simple zerlegbare Struktur vereinfacht. Zusätzlich empfehlen wir eine regelmäßige Reinigung der fettigen Rückstände im Plenum und am bzw. im Rauchabzug.

DETAILS DIE DEN UNTERSCHIED MACHEN

Die Grillgitter die aus 4mm starken Stahlstäben hergestellt sind ermöglichen eine größere Kontaktfläche der Speisen an die Hitze, ein besseres Grillen und eine einfachere Reinigung. Die Ablagefläche kann senkrecht verstellt werden oder auch drehbar sein. Beide sind auf dem gleichen Becken austauschbar.

Jedes Becken besteht aus einer gelochten thermischen Stahlplatte, die dazu dient die Glut zu tragen und die Wärme beizubehalten damit man Brennstoff spart. Die Löcher lassen die Asche nach unten fallen und die Platte ist abnehmbar, um einen bequemen Zugang für die Reinigung in den unteren Teil zu erlauben.

Die Grundplatte wird von einem Rahmen mit Klappen gestützt, diese Klappen dienen dazu die Asche in die untere Sammelschublade zu leiten. Mit einem Hebel kann man die Höhe verstellen.

Hier kann man genau sehen wie die interne Struktur mit dem Hebemechanismus des Grillgitters funktioniert und die Sammelschublade ist gut sichtbar.

Die Schubladen lassen sich leicht herausziehen. Oberhalb befinden sich Spalten die bis auf den Millimeter genau regulierbar sind um eventuelle Flammen, die sich bilden könnten, zu löschen.

Das Heben und Senken der Kochfläche erhält man mit der Verschiebung der dazu bestimmten Hebeln, welche sich unter der frontalen Ablagefläche befinden. Diese sind auf fünf Positionen verstellbar, somit kann man für jedes Gericht die richtige Grillhöhe bestimmen.

PEVA Griglie e Forni®

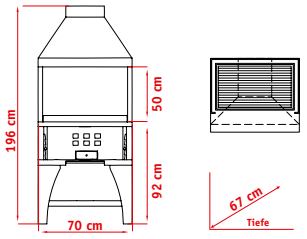
SIE HABEN EINE IDEE, SIND ABER NICHT IN DER LAGE SIE AUSZUDRÜCKEN?

WENDEN SIE SICH AN UNSEREM PEVA BERATER,

weil wir Ihren Ideen die richtige Aufmerksamkeit widmen können, wir Ihnen die Hand reichen, und Ihnen helfen mit Leidenschaft zu wachsen, indem wir Ihre Träume in Realität umwandeln und Ihre Wünsche in die Wirklichkeit umsetzen.

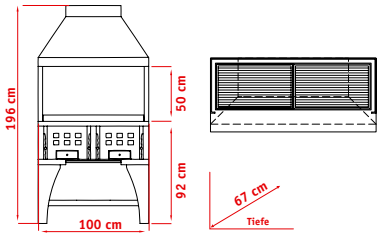
Das Besondere ist bei uns Standard und wir sind in der Lage individuelle Lösungen zu realisieren, genau auf Ihre spezifischen Bedürfnisse zugeschnitten.

PEVA® Griglie e Forni



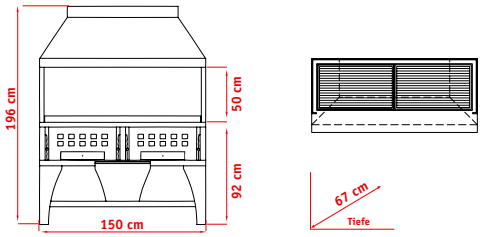
BL 70

- Grillplatte mit einem (1) verstellbarem Becken (63x42 cm),
- ohne Kohlebecken,
- frontale Edelstahlablagefläche von 20 cm,
- mit Abzugshaube,
- ohne Motor und Rauchabzug.



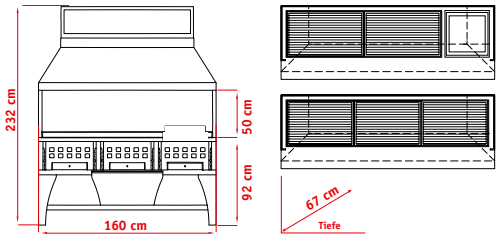
BL 100

- Grillplatte mit zwei (2) verstellbaren Becken (45x42 cm),
- ohne Kohlebecken,
- frontale Edelstahlablagefläche von 20 cm,
- mit Abzugshaube,
- ohne Motor und Rauchabzug



BL 150

- Grillplatte mit zwei (2) verstellbaren Becken (72x42 cm),
- ohne Kohlebecken,
- frontale Edelstahlablagefläche von 20 cm,
- mit Abzugshaube,
- ohne Motor und Rauchabzug

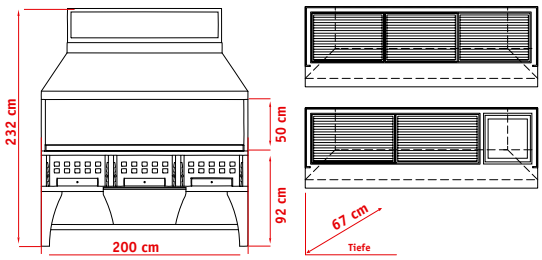


BL 160

- Grillplatte mit drei (3) verstellbaren Becken (51x42 cm)
- ohne Kohlebecken
- frontale Edelstahlablagefläche von 20 cm
- mit Abzugshaube und Plenum
- ohne Motor und Rauchabzug

oder

- zwei (2) verstellbaren Becken (51x42 cm)
- ein (1) Kohlebecken (47 cm)

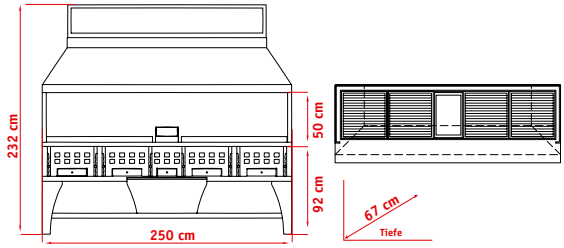


BL 200

- Grillplatte mit drei (3) verstellbaren Becken (63x42 cm),
- ohne Kohlebecken,
- frontale Edelstahlablagefläche von 20 cm, mit Abzugshaube und Plenum,
- ohne Motor und Rauchabzug

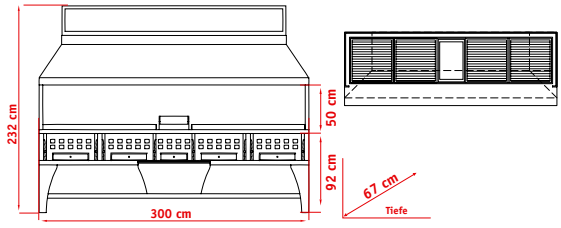
oder

- ein (1) verstellbares Becken (63x42 cm)
- ein (1) verstellbares Becken (73x42 cm)
- ein (1) Kohlebecken von (50 cm)



BL 250

- Grillplatte mit vier (4) verstellbaren Becken (50x42 cm)
- mit einem (1) zentralem Kohlebecken (33 cm)
- frontale Edelstahlablagefläche von 20 cm
- mit Abzugshaube und Plenum
- ohne Motor und Rauchabzug



BL 300

- Grillplatte mit vier (4) verstellbaren Becken (60x42 cm)
- mit einem (1) zentralem Kohlebecken (45 cm)
- frontale Edelstahlablagefläche von 20 cm
- mit Abzugshaube und Plenum
- ohne Motor und Rauchabzug

Folgende Artikel sind unsere Standartmodelle: **Modell BL**: Grillplatte für Fleisch
Modell GS: Grillgitter für Spießchen • **Modell Combi BG:** Grillplatte für Fleisch und Grillgitter für Spießchen

Nahrung	Menge	Saftig	Halb durch	Durchgekocht
Entrecôte	3x750 Gr	6 Minuten	8 Minuten	12 Minuten
Filet	6x175 Gr	3 Minuten	4 Minuten	6 Minuten
Lende	3x250 Gr	3 Minuten	4 Minuten	6 Minuten
Schweinerippchen	1,5 Kg			15 Minuten
Wurst	1,5 Kg			10 Minuten
Lammkoteletts	1,5 Kg		3 Minuten	5 Minuten
Hühnerbrust	1 Kg			12 Minuten
Hühnerflügel	18 Stk			15 Minuten
Hähnchenschenkel	15 Stk			15 Minuten
Hummer	1 Kg			6 Minuten
Tintenfisch (Kalamari)	1,5 Kg			4 Minuten
Schwertfisch	6x175 Gr			6 Minuten