

Peva e la cottura alla brace

La cottura alla brace sta riprendendo il suo giusto spazio nella ristorazione mondiale, perché incontra il gusto e gradimento del commensale essendo, da sempre, evocativa e sinonimo di genuinità e bontà.

Per conservare quest'aspetto e ottenere un risultato ottimale si richiede l'applicazione di alcuni piccoli accorgimenti: la tecnologia e lo studio appropriato di aziende specializzate hanno permesso di realizzare griglie e barbecue professionali che garantiscano tale obiettivo. È il caso di *Peva* che si pone sul mercato con una gamma completa di griglie professionali a carbone realizzate artigianalmente con passione ed amore. I suoi prodotti nascono dall'attento esame delle problematiche degli operatori e da questo è iniziata la sua avventura che la ha portata oggi ad avere un prodotto valido ed affidabile, rivolto al professionista più attento ed esigente. La cura dei particolari, gli alti spessori degli acciai utilizzati, le soluzioni adottate conferiscono alle griglie solidità e robustezza destinandole a durare nel tempo.

Le griglie *Peva* sono realizzate da una struttura autoportante inferiore dove si trovano i pozzetti di cottura indipendenti che, muniti di un apposito leveraggio, consentono di alzare o abbassare il piano di cottura in ben 7 posizioni diverse, avvicinando o allontanando il cibo dalla brace. È possibile anche dosare la temperatura del calore occorrente mediante delle feritoie registrabili che controllano la combustione della brace: tutte aperte danno la massima ossigenazione e le braci ardono, tutte chiuse tolgono ossigeno e si spengono le eventuali fiamme vive. All'interno dei pozzetti si colloca il piano d'appoggio della brace realizzato in acciaio termico forato, in modo che la cenere cada sulla parte sottostante e, mediante i convogliatori, venga incanalata nell'apposito cassetto di raccolta estraibile. Tale accorgimento, unico nel suo genere, evita la contaminazione dei cibi dalle ceneri di combustione. La graticola d'appoggio per la cottura è realizzata a mano con tondini d'acciaio inox del diametro di 2 mm, limitando al minimo la superficie di prodotto a contatto con il metallo. Il braciere per l'accensione e lo stoccaggio della brace può essere inserito nell'angolo o ricavato all'interno della griglia; essendo autonomo fa sì che vi sia sempre brace accesa pronta per l'utilizzo.

La parte superiore delle griglie è costituita da una cappa collegata ad una canna fumaria dedicata, completa d'aspiratore a torrino, che garantisce un'estrazione perfetta dei fumi di combustione senza che questi inquinino l'ambiente o siano inalati dall'operatore.

Il flusso d'aria aspirato è regolato mediante l'ausilio d'apposite valvole superiori: è possibile quindi regolarlo in funzione alle esigenze occorrenti durante la cottura.

Un'altra caratteristica particolare delle griglie *Peva* sta nel fatto che l'operatore non risenta minimamente dell'irraggiamento del calore delle braci: cosa

importante per chi ci deve lavorare davanti diverse ore al giorno.

La gamma a listino dei modelli di serie è ampia, varia, e copre la maggior parte delle esigenze; tuttavia *Peva* è in grado di realizzare modelli su misura dando così l'opportunità di inserirli in un contesto architettonico particolare e personalizzato.

La filosofia della *Peva* è: "i nostri clienti acquistano un servizio, ottengono risultati": caratteristiche queste che ne fanno il partner ideale per realizzare soluzioni innovative e vincenti.



Peva and traditional grilling

Traditional grilling has recently been making a comeback in the world of catering, as its sublime taste appeals to diners, that value goodness and authenticity.

In order to preserve this aspect and achieve excellent results, it is necessary to take several measures: thanks to recent technological developments and the research carried out by specialised agencies, it is now possible to design and construct professional barbecues and grills that fulfil all expectations. This is also true for *Peva*. The company offers a complete range of professional charcoal grills that have been hand-crafted with passion and love. These products are the result of careful studies into the most pertinent issues concerning operators and has led to the beginning of an adventure that has witnessed the creation of a reliable and valid product, able to satisfy even the most demanding professional. The attention to detail, the thickness of the steel used and the solutions adopted ensure that the grill will be robust enough to withstand the test of time.

Peva grills are built with a self-supporting lower structure that contains the independent cooking wells. These wells are fitted with a leverage system that enables the cooking surface to be raised or lowered to 7 different positions, depending on the distance between the coals and the food required. It is also possible to measure the temperature through the use of adjustable vents that control the combustion of the coals: when they are all open, they provide maximum levels of oxygen and the coals heat up, whereas when they are closed, there is less oxygen and any flames are extinguished. The grill plate is situated inside the wells and is made of perforated thermal steel, so that the ash falls onto the lower part and is channelled into the specially designed removable collection tray by means of conveyors. This is a unique solution that prevents the food from becoming contaminated by the ashes. The grill itself is hand-crafted with reinforced steel rods that have a diameter of 2 mm, ensuring that the surface comes into contact with the metal as little as possible. The brazier for lighting and storing the grill can be inserted into the corner or set into the grill itself, and as it is independent, you can always be sure that there will be a grill lit and ready for use.

The upper part of the grill consists of a hood connected to a dedicated flue, that is fitted with an aspirator. This guarantees perfect aspiration of the combustion fumes without polluting the environment or allowing them to be inhaled by the operator.

The flow of the aspirated air is controlled by upper valves: it is therefore possible to adjust the flow according to the needs that may arise during cooking.

Another special feature of *Peva* grills is the fact that the operator is not in the least affected by the radiation of heat from the grill: an important aspect for those who are required to spend hours on end in front of the grill every day.

The range of models is both broad and varied, and covers the majority of customer requirements; however *Peva* is also able to construct custom-made models providing the possibility to install the grills in unique personalised architectural contexts.

Peva's philosophy is: "our clients purchase a service, and obtain results": characteristics that make *Peva* grills the ideal partner for realising innovative and winning solutions.

