



LINEA DOMESTICA SERIE S



PROMUOVERE L'ECCELLENZA NELLA COTTURA TRADIZIONALE.

Ci **impegniamo** a essere un punto di riferimento globale nella cultura e nella qualità della cottura tradizionale. Ogni nostro prodotto racconta la passione per la tradizione e l'innovazione, offrendo un'esperienza unica in cucina.



LA STORIA

Fondata nel febbraio 1983 a Collecervino da Gabriele Perilli e Roberto Vadini, PEVA Service ha iniziato il suo percorso con la produzione di forni a legna, distinguendosi subito per l'eccellenza artigianale e diventando un punto di riferimento locale. Grazie all'impegno e alla voglia di innovare, l'azienda ha ampliato la sua offerta con griglie a carbone, girarrosti a legna e arredamenti personalizzati per ristoranti, pizzerie e bar, curando ogni progetto dalla progettazione all'installazione per rispondere con precisione alle esigenze dei clienti.

VALORI E CRESCITA

In oltre 40 anni, PEVA Service si è affermata a livello internazionale come sinonimo di qualità, affidabilità e cura del dettaglio. Materiali eccellenti, lavorazioni precise e un dialogo costante con i clienti hanno permesso di creare attrezzature professionali che uniscono funzionalità, estetica e durata. Questo approccio ci ha resi leader nel settore, offrendo soluzioni semplici da utilizzare e adatte a ogni esigenza, con l'obiettivo di garantire la massima soddisfazione dei nostri clienti.

PRESENTE E FUTURO

Oggi PEVA è guidata dalla nuova generazione con Luca Perilli, Marco Perilli e Pierpaolo Vadini, che portano avanti la tradizione con una visione moderna e dinamica. Con passione e spirito innovativo, l'azienda affronta nuove sfide mantenendo intatti i suoi valori fondanti. La nostra missione rimane chiara: essere un punto di riferimento globale nella cottura tradizionale, offrendo prodotti di alta gamma che combinano tradizione e innovazione per un'esperienza unica e memorabile.



FORNO DOMESTICO S10

ALIMENTATO
A LEGNA



S10

SCHEDA TECNICA S10

FORNO IN METALLO ALIMENTATO A LEGNA A COMBUSTIONE INDIRETTA

UNA (1) CAMERA DI COTTURA CON DUE (2) PIANI IN REFRATTARIO DA 3 CM, DI CUI UNO AD ALTEZZA REGOLABILE

CAMERA DI COTTURA RETTANGOLARE IN ACCIAIO INOX AISI304 SMONTABILE E LAVABILE

CAMERA DI COMBUSTIONE IN ACCIAIO SPECIALE PER ALTE TEMPERATURE

FUNZIONE FORNO VENTILATO

FACILE MANUTENZIONE

DOTATO DI LUCI, RUOTE E TERMOMETRO

CANNA FUMARIA Ø 120 MM

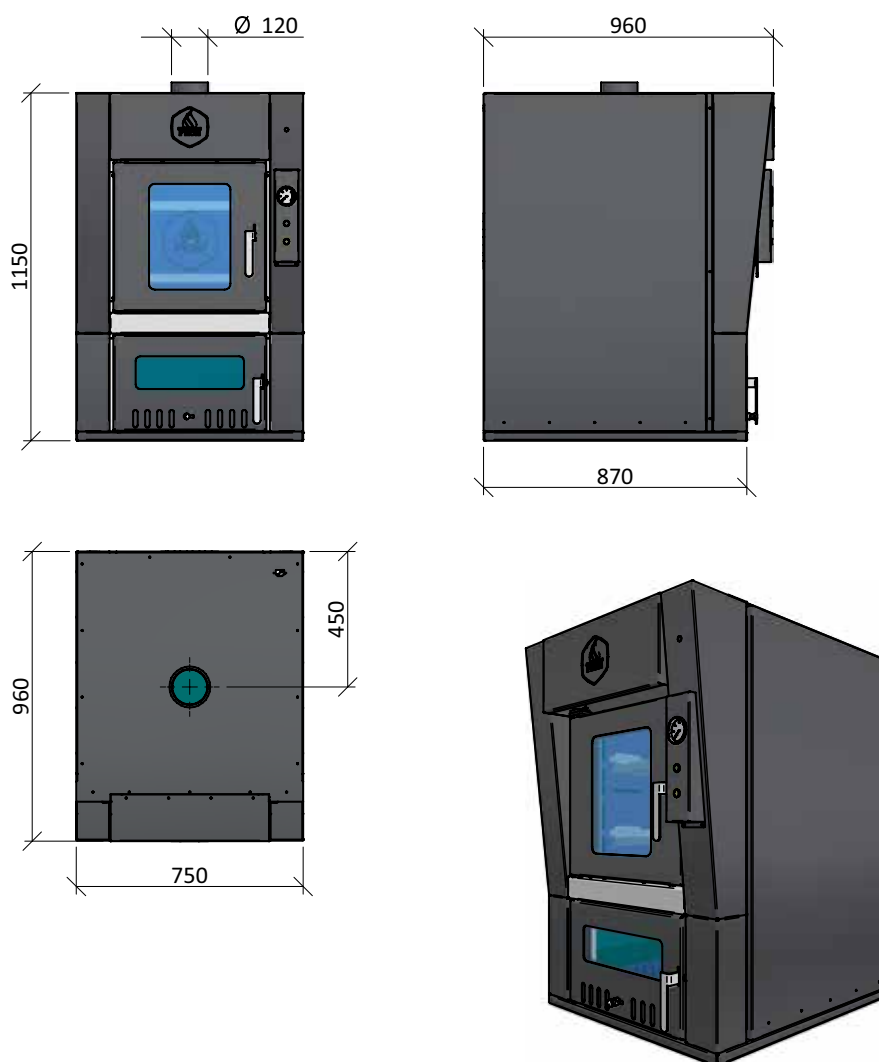
DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA: L450 X P620 MM

DIMENSIONI ESTERNE: L750 X P960 X H1760 MM – PESO 325 KG

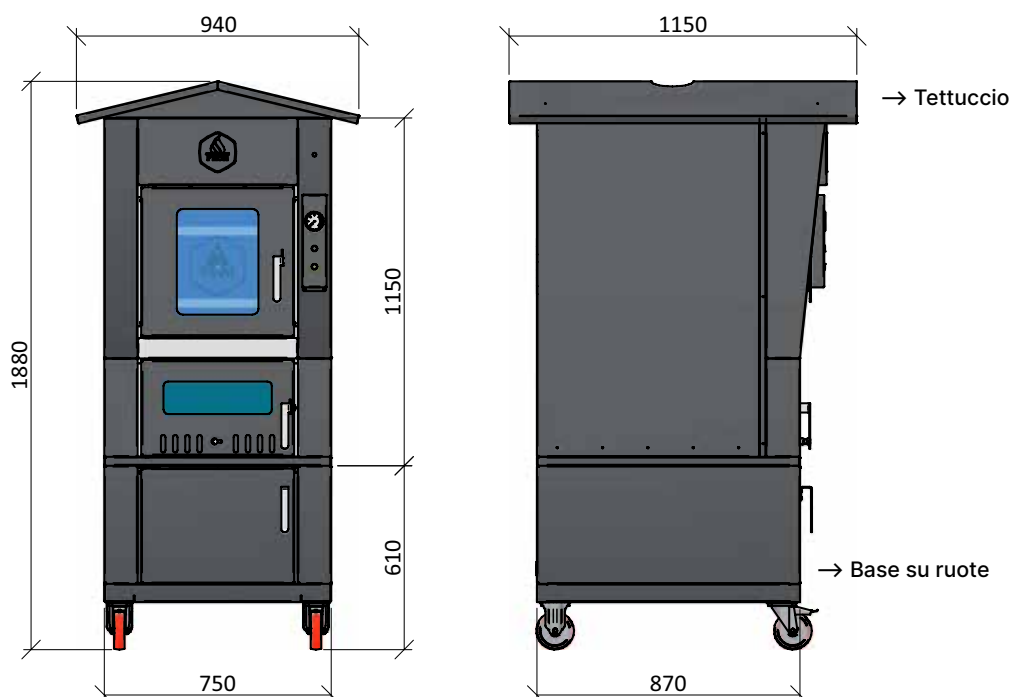
DIMENSIONI ESTERNE CON TETTINO: L940 X P1150 X H1880 MM – PESO 340 KG

DIMENSIONI ESTERNE VERSIONE DA INCASSO: L750 X P960 X H1150 MM – PESO 285 KG

FORNO DA INCASSO



CON ACCESSORI OPZIONALI



FORNO DOMESTICO S15

ALIMENTATO
A LEGNA



S15

SCHEDA TECNICA S15

FORNO IN METALLO ALIMENTATO A LEGNA A COMBUSTIONE INDIRETTA

UNA (1) CAMERA DI COTTURA CON DUE (2) PIANI IN REFRATTARIO DA 3 CM, DI CUI UNO AD ALTEZZA REGOLABILE

CAMERA DI COTTURA RETTANGOLARE IN ACCIAIO INOX AISI304 SMONTABILE E LAVABILE

CAMERA DI COMBUSTIONE IN ACCIAIO SPECIALE PER ALTE TEMPERATURE

FUNZIONE FORNO VENTILATO

FACILE MANUTENZIONE

DOTATO DI LUCI, RUOTE E TERMOMETRO

CANNA FUMARIA Ø 120 MM

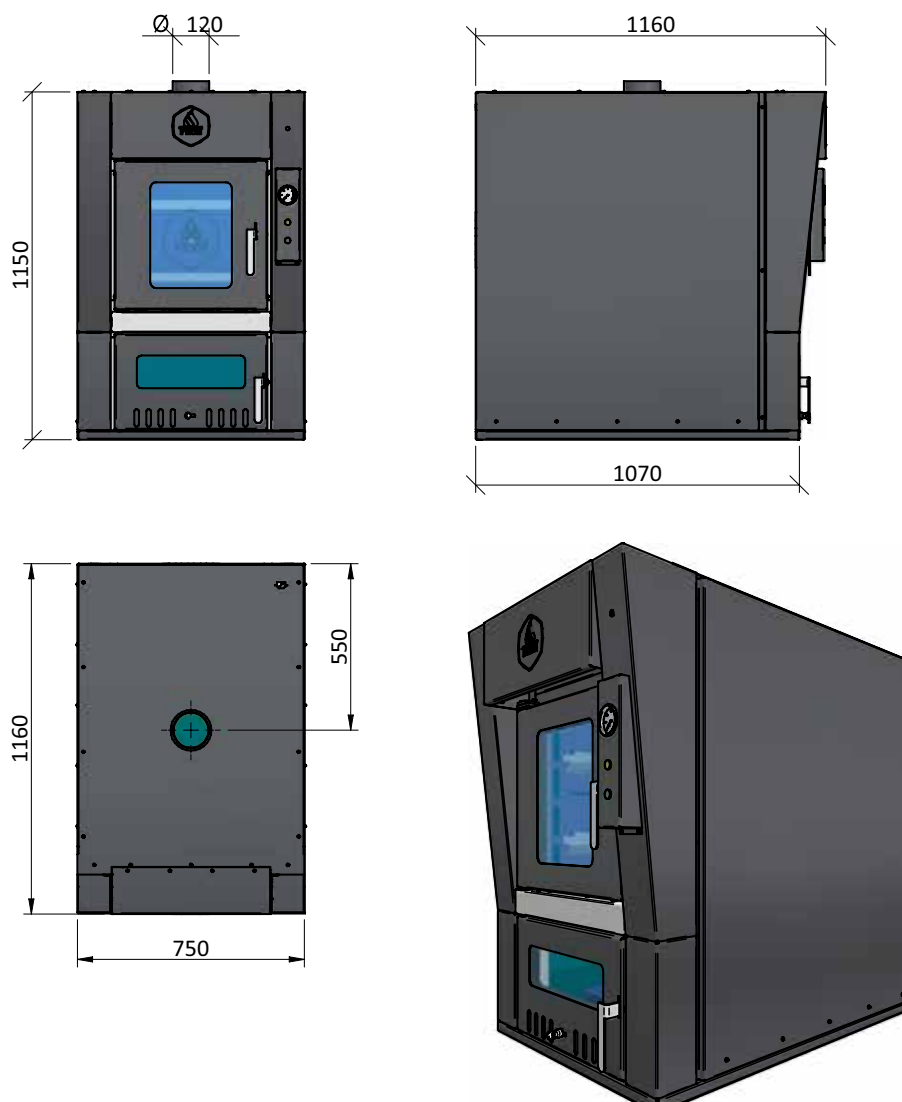
DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA: L450 X P820 MM

DIMENSIONI ESTERNE: L750 X P1160 X H1760 MM – PESO 390 KG

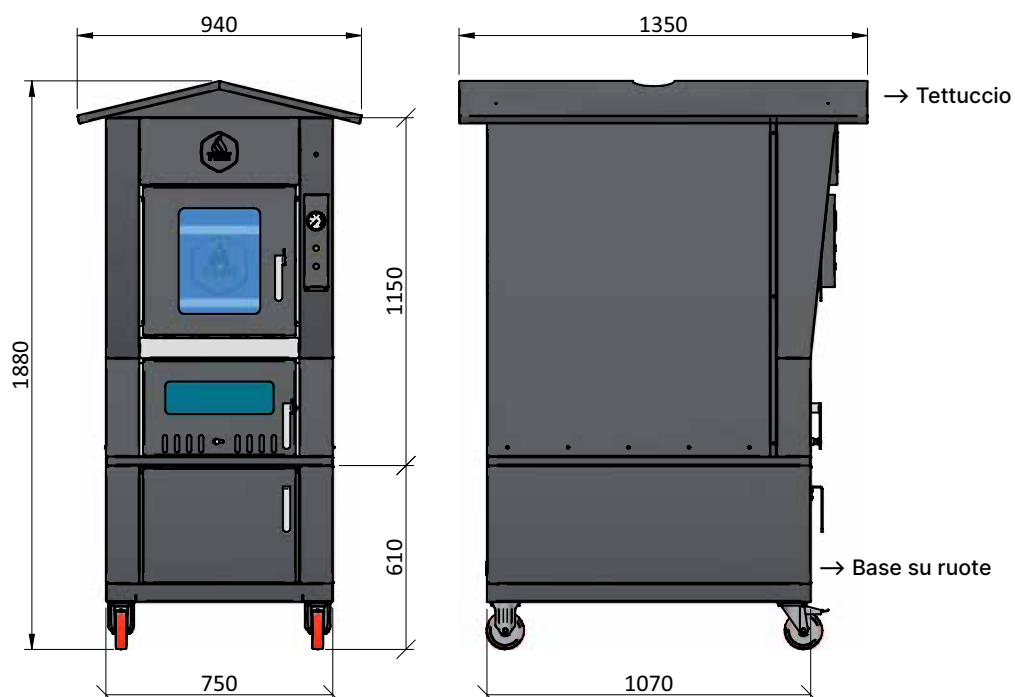
DIMENSIONI ESTERNE CON TETTINO: L940 X P1350 X H1880 MM – PESO 410 KG

DIMENSIONI ESTERNE VERSIONE DA INCASSO: L750 X P1160 X H1150 MM – PESO 345 KG

FORNO DA INCASSO



CON ACCESSORI OPZIONALI



FORNO DOMESTICO S25

ALIMENTATO
A LEGNA

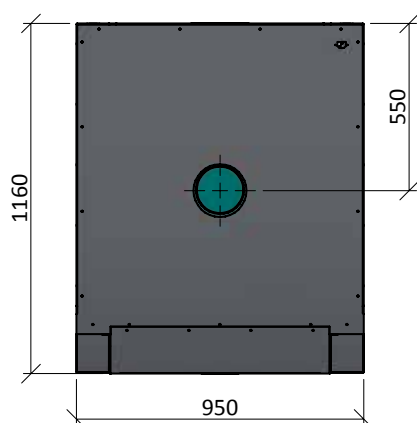
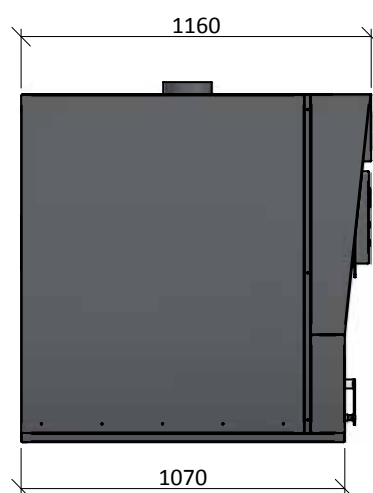
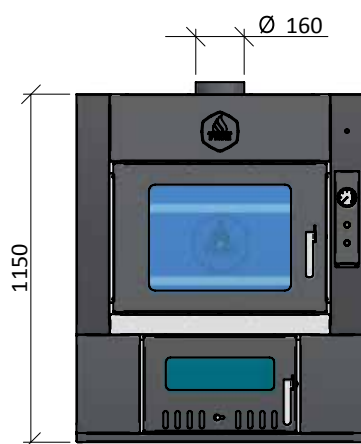


S25

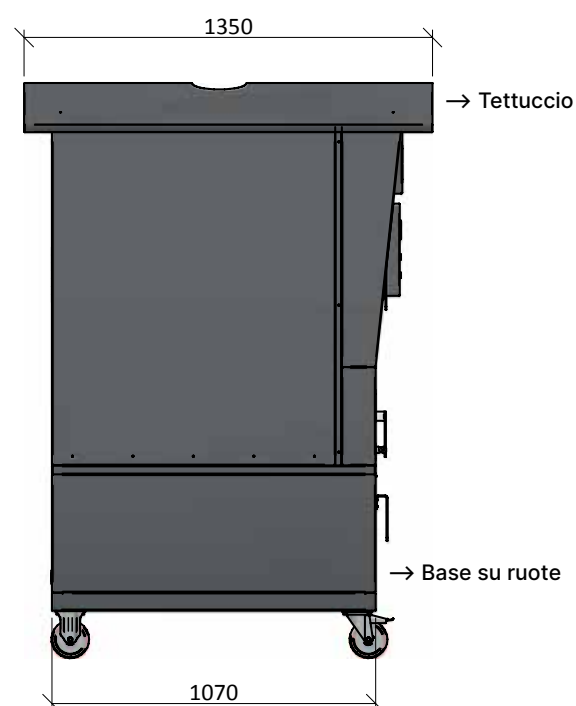
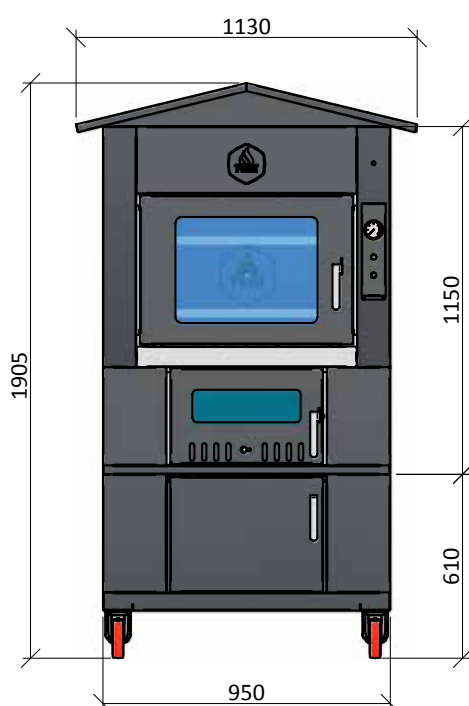
SCHEDA TECNICA S25

FORNO IN METALLO ALIMENTATO A LEGNA A COMBUSTIONE INDIRETTA
UNA (1) CAMERA DI COTTURA CON DUE (2) PIANI IN REFRATTARIO DA 3 CM, DI CUI UNO AD ALTEZZA REGOLABILE
CAMERA DI COTTURA RETTANGOLARE IN ACCIAIO INOX AISI304 SMONTABILE E LAVABILE
CAMERA DI COMBUSTIONE IN ACCIAIO SPECIALE PER ALTE TEMPERATURE
FUNZIONE FORNO VENTILATO
FACILE MANUTENZIONE
DOTATO DI LUCI, RUOTE E TERMOMETRO
CANNA FUMARIA Ø 160 MM
DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA: L650 X P820 MM
DIMENSIONI ESTERNE: L950 X P1160 X H1760 MM – PESO 450 KG
DIMENSIONI ESTERNE CON TETTINO: L1130 X P1350 X H1905 MM – PESO 470 KG
DIMENSIONI ESTERNE VERSIONE DA INCASSO: L950 X P1160 X H1150 MM – PESO 400 KG

FORNO DA INCASSO



CON ACCESSORI OPZIONALI



FORNO DOMESTICO S30

ALIMENTATO
A LEGNA



S30

SCHEDA TECNICA S30

FORNO IN METALLO ALIMENTATO A LEGNA A COMBUSTIONE INDIRETTA

UNA (1) CAMERA DI COTTURA CON DUE (2) PIANI IN REFRATTARIO DA 3 CM, DI CUI UNO AD ALTEZZA REGOLABILE

CAMERA DI COTTURA RETTANGOLARE IN ACCIAIO INOX AISI304 SMONTABILE E LAVABILE

CAMERA DI COMBUSTIONE IN ACCIAIO SPECIALE PER ALTE TEMPERATURE

FUNZIONE FORNO VENTILATO

FACILE MANUTENZIONE

DOTATO DI LUCI, RUOTE E TERMOMETRO

CANNA FUMARIA Ø 160 MM

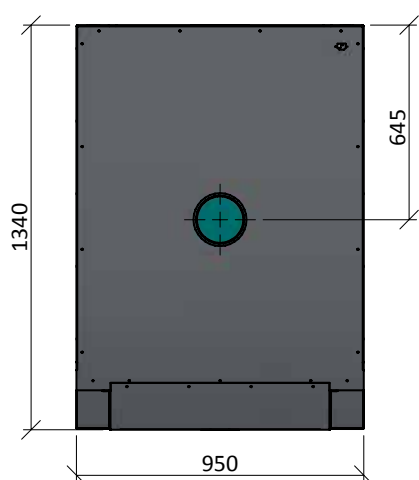
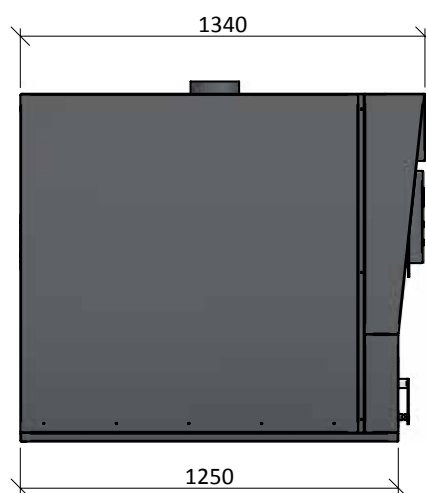
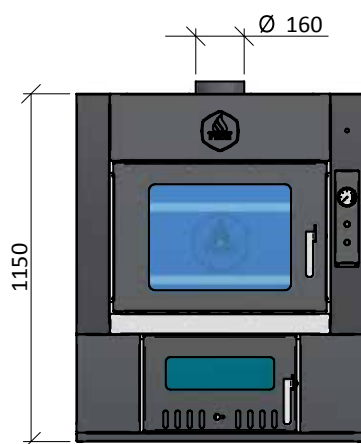
DIMENSIONI CAMERA DI COTTURA: L650 X P1000 MM

DIMENSIONI ESTERNE: L950 X P1340 X H1760 MM – PESO 550 KG

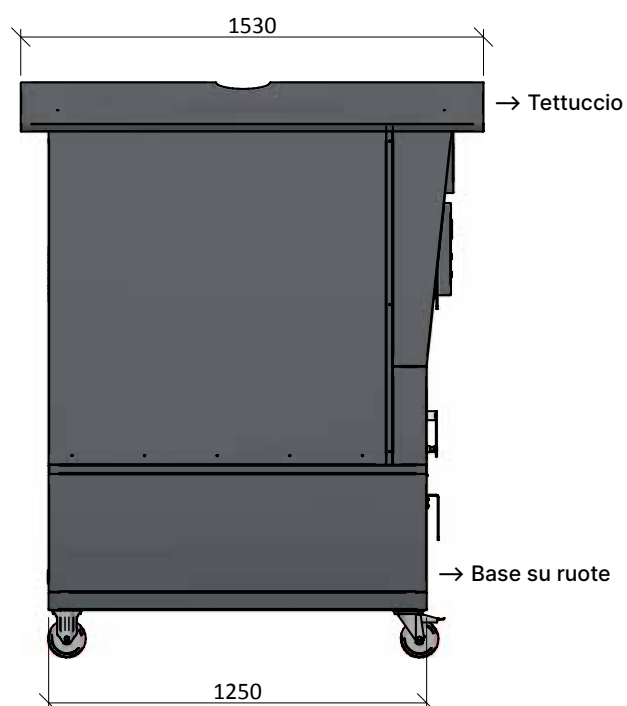
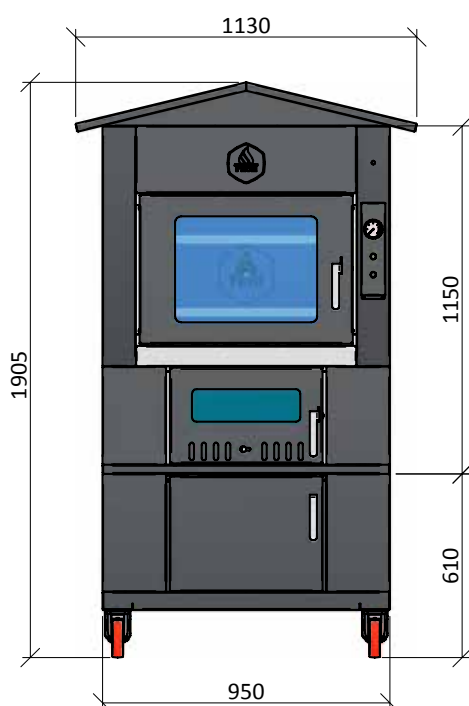
DIMENSIONI ESTERNE CON TETTINO: L1130 X P1530 X H1905 MM – PESO 540 KG

DIMENSIONI ESTERNE VERSIONE DA INCASSO: L950 X P1340 X H1150 MM – PESO 465 KG

FORNO DA INCASSO



CON ACCESSORI OPZIONALI





Peva Service srl
Viale Italia, 38
65010 Collecervino (Pescara) – Italy

 +39 085 820 82 84

 info@peva.it

 www.pevaservice.com  
