



JOLLYNOX **2021**

JOLLYNOX
2021



Barazza presenta Jollynox.

Il marchio Jollynox di Barazza è ormai un brand sinonimo di innovazione, ricerca ed ottimizzazione dell'offerta anche in relazione alla competitività del mercato. Gli sviluppi ed i cambiamenti di costume hanno sempre indotto Jollynox ad interpretare tempestivamente i nuovi bisogni e le nuove richieste. Con questi presupposti la vecchia officina dei fratelli Barazza ha maturato e consolidato la sua crescita diventando un riferimento sul mercato per l'affidabilità e validità dei suoi prodotti. Negli anni più recenti la costante collaborazione con la rete commerciale ed i suoi clienti, ha permesso a Jollynox di effettuare continue proposte differenziate non solo in un ambito formale ma più specificatamente in ambito tecnologico, ergonomico e di ottimizzazione energetica. Oggi Jollynox ha una gamma di prodotti diversificata e di ottima qualità accompagnata da un servizio efficiente e puntuale, supportato da una rete funzionale di centri assistenza.



Progettazione.

Jollynox è da sempre impegnata in una ricerca di prodotti evoluti. Utilizzando i più moderni sistemi di progettazione, l'azienda ottiene soluzioni tecniche in cui la qualità diventa l'aspetto primario.



Materie prime.

Jollynox pone da sempre particolare attenzione nella scelta delle materie prime. In particolare, è specializzata nella selezione e lavorazione dell'acciaio inox, materiale pregiato che possiede eccezionali doti di robustezza e igiene. Può essere inoltre caratterizzato da diversi tipi di finiture che consentono di creare i valori estetici e funzionali più adatti ad ogni tipo di esigenza.



Ecosostenibilità.

Oggi sempre più persone stanno trasformando la loro cucina in uno spazio di ecosostenibilità. Adottare uno stile di vita sostenibile, non è soltanto una scelta ambientalista, ma giova soprattutto all'economia domestica. Dalla classe energetica ai materiali durevoli, tutto concorre alla riduzione degli sprechi e al risparmio energetico, in funzione della salvaguardia delle risorse ambientali.



Sicurezza.

Jollynox sviluppa i propri progetti con una particolare attenzione alla sicurezza in cucina. Infatti tutti i prodotti Jollynox sono dotati di strumenti e accorgimenti volti a tutelare la sicurezza degli adulti e ad assicurare l'incolumità dei bambini assecondando la loro naturale curiosità.



Indice

Prodotti	8
Lavelli e Vasche	12
Piani cottura	34
Forni	52
Cucine	64
Monoblocchi	74
Rubinetti e Accessori	82
Informazioni generali	90
Dati tecnici	102
Assistenza tecnica	108



Prodotti Jollynox.

Gamma vasta e completa

Jollynox offre una gamma completa di elementi sapientemente coordinati tra loro, dal lavello al piano cottura e quindi al forno. La varietà di prodotti permette sempre e comunque nuove personalissime combinazioni, soddisfacendo ed interpretando le necessità e gli stili dei consumatori e proponendo diverse tipologie di sistemi coordinati, dai richiami estetici moderni ed essenziali ai più classici e tradizionali. La gamma di articoli offre anche tutta una serie di rubinetti e di accessori che completano le zone cottura e lavaggio, assicurando funzionalità ed efficienza. L'obiettivo è quindi quello di avere una cucina che sia razionale e ben organizzata oltre che bella, permettendo di liberare la creatività senza rinunciare alle comodità.



Lavelli e Vasche

Life pag. 14



Vega pag. 18



Serie 090 pag. 24



Omnia pag. 26



Big pag. 27



Vasche R. 25 pag. 28



Sottotop pag. 30



Pozzetti pag. 31



Free Standing pag. 32



Piani cottura

Vega pag. 36



Life pag. 40



Settanta pag. 42



Omnia pag. 44



Induzione pag. 46



Vetroceramica pag. 50



Forni

Vega pag. 54



Life pag. 58



Florence One pag. 60



Century pag. 62



Cucine

Appoggio 60 pag. 66



Vicky pag. 70



Combinate 60 pag. 72



Monoblocchi

Appoggio pag. 76





Lavelli e Vasche

Life		lavelli incasso	14
Vega		lavelli incasso	18
Serie 090		lavelli incasso	24
Omnia		lavello incasso	26
Big		lavello incasso	27
Vasche R. 25		vasche incasso e sottotop	28
Sottotop		vasche sottotop	30
Pozzetti		vasche incasso	31
Free Standing		lavelli appoggio	32

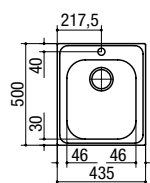
Lavelli Life





Life 3"½
incasso inox
43,5x50
1 vasca

scarico: 3"½
dotazioni: guarnizioni, ganci di fissaggio, foro troppo-pieno, pilettone e tappo cestello
misura vasca: 1 da 34x39x18 h
caratteristiche: bordo ribassato
base inserimento vasca: 45
foro per top: 41,5x48



imballo nylon:

inox 1LLF453

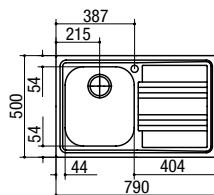
imballo cartone e sifone:

inox 1LLF453K



Life 3"½
incasso inox
79x50
1 vasca + gocciolatoio

scarico: 3"½
dotazioni: guarnizioni, ganci di fissaggio, foro troppo-pieno, pilettone e tappo cestello
misura vasca: 1 da 34x39x18 h
caratteristiche: bordo ribassato
base inserimento vasca: 45
foro per top: 77x48



imballo nylon:

gocc. dx - inox 1LLF80/1D3

gocc. sx - inox 1LLF80/1S3

imballo cartone e sifone:

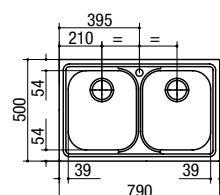
gocc. dx - inox 1LLF80/1D3K

gocc. sx - inox 1LLF80/1S3K



Life 3"½
incasso inox
79x50
2 vasche

scarico: 3"½
dotazioni: guarnizioni, ganci di fissaggio, foro troppo-pieno, pilettone e tappo cestello
misura vasche: 2 da 34x39x18 h
caratteristiche: bordo ribassato
base inserimento vasche: 80
foro per top: 77x48



imballo nylon:

inox 1LLF80/23

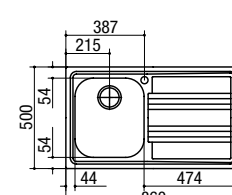
imballo cartone e sifone:

inox 1LLF80/23K



Life 3"½
incasso inox
86x50
1 vasca + gocciolatoio

scarico: 3"½
dotazioni: guarnizioni, ganci di fissaggio, foro troppo-pieno, pilettone e tappo cestello
misura vasca: 1 da 34x39x18 h
caratteristiche: bordo ribassato
base inserimento vasca: 45
foro per top: 84x48



imballo nylon:

gocc. dx - inox 1LLF90/1D3

gocc. sx - inox 1LLF90/1S3

imballo cartone e sifone:

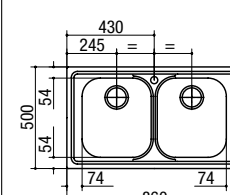
gocc. dx - inox 1LLF90/1D3K

gocc. sx - inox 1LLF90/1S3K



Life 3"½
incasso inox
86x50
2 vasche

scarico: 3"½
dotazioni: guarnizioni, ganci di fissaggio, foro troppo-pieno, pilettone e tappo cestello
misura vasche: 2 da 34x39x18 h
caratteristiche: bordo ribassato
base inserimento vasche: 90
foro per top: 84x48



imballo nylon:

inox 1LLF90/23

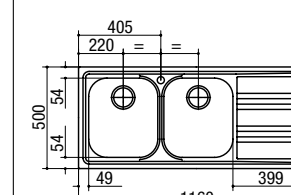
imballo cartone e sifone:

inox 1LLF90/23K



Life 3"½
incasso inox
116x50
2 vasche + gocciolatoio

scarico: 3"½
dotazioni: guarnizioni, ganci di fissaggio, foro troppo-pieno, pilettone e tappo cestello
misura vasche: 2 da 34x39x18 h
caratteristiche: bordo ribassato
base inserimento vasche: 80
foro per top: 114x48



imballo nylon:

gocc. dx - inox 1LLF120/2D3

gocc. sx - inox 1LLF120/2S3

imballo cartone e sifone:

gocc. dx - inox 1LLF120/2D3K

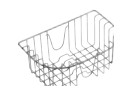
gocc. sx - inox 1LLF120/2S3K

OPTIONAL



Cestello rettangolare in acciaio inox brillantato

1CREI



Cestello sospeso in acciaio inox brillantato

1CREIM



Tagliere rettangolare in iroko

1TRE



Tagliere rettangolare in polietilene

1TREP



Coprivasca rettangolare in acciaio inox

1CI91

I lavelli con imballo cartone sono dotati di sifone 1 via o 2 vie con attacco lavastoviglie. Il rubinetto miscelatore non è incluso.

Lavelli Vega

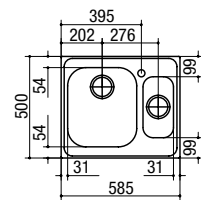


Lavelli Vega



Vega
incasso inox
58,5x50
1 vasca e mezza

scarico: 3"½
dotazioni: guarnizioni, ganci di fissaggio, foro troppo-pieno, pilettone e tappo cestello
misura vasche: 1 da 34x39x21 h + 1 da 15x30x16,5 h
base inserimento vasche: 60
foro per top: 56x48



imballo nylon:

inox	116060
------	--------

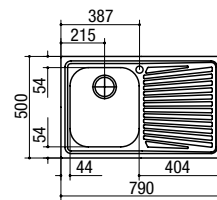
imballo cartone e sifone:

inox	1160K
------	-------



Vega
incasso inox
79x50
1 vasca + gocciolatoio

scarico: 3"½
dotazioni: guarnizioni, ganci di fissaggio, foro troppo-pieno, pilettone e tappo cestello
misura vasca: 1 da 34x39x21 h
base inserimento vasca: 45
foro per top: 77x48



imballo nylon:

gocc. dx - inox	118060/1.91D3
gocc. sx - inox	118060/1.91S3

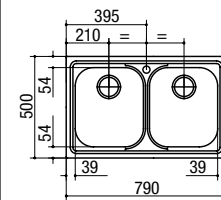
imballo cartone e sifone:

gocc. dx - inox	1180/1.91DK
gocc. sx - inox	1180/1.91SK



Vega
incasso inox
79x50
2 vasche

scarico: 3"½
dotazioni: guarnizioni, ganci di fissaggio, foro troppo-pieno, pilettone e tappo cestello
misura vasche: 2 da 34x39x21 h
base inserimento vasche: 80
foro per top: 77x48



imballo nylon:

inox	118060/2.913
------	--------------

imballo cartone e sifone:

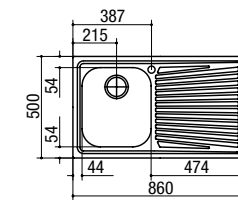
inox	1180/2.91K
------	------------

Lavelli Vega



Vega
incasso inox
86x50
1 vasca + gocciolatoio

scarico: 3"½
dotazioni: guarnizioni, ganci di fissaggio, foro troppo-pieno, pilettone e tappo cestello
misura vasca: 1 da 34x39x21 h
base inserimento vasca: 45
foro per top: 84x48



imballo nylon:

gocc. dx - inox	119060/1.91D3
gocc. sx - inox	119060/1.91S3

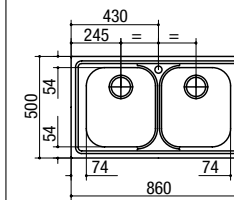
imballo cartone e sifone:

gocc. dx - inox	1190/1.91DK
gocc. sx - inox	1190/1.91SK



Vega
incasso inox
86x50
2 vasche

scarico: 3"½
dotazioni: guarnizioni, ganci di fissaggio, foro troppo-pieno, pilettone e tappo cestello
misura vasche: 2 da 34x39x21 h
base inserimento vasche: 80
foro per top: 84x48



imballo nylon:

inox	119060/2.913
------	--------------

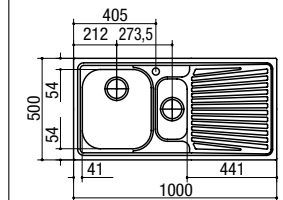
imballo cartone e sifone:

inox	1190/2.91K
------	------------



Vega
incasso inox
100x50
1 vasca e mezza + gocciolatoio

scarico: 3"½
dotazioni: guarnizioni, ganci di fissaggio, foro troppo-pieno, pilettone e tappo cestello
misura vasche: 1 da 34x39x21 h + 1 da 15x30x16,5 h
base inserimento vasche: 60
foro per top: 98x48



imballo nylon:

gocc. dx - inox	1110060D
gocc. sx - inox	1110060S

imballo cartone e sifone:

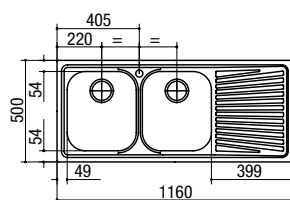
gocc. dx - inox	11100DK
gocc. sx - inox	11100SK

Lavelli Vega



Vega
incasso inox
116x50
2 vasche + gocciolatoio

scarico: 3"½
dotazioni: guarnizioni, ganci di fissaggio, foro troppo-pieno, piletton e tappo cestello
misura vasche: 2 da 34x39x21 h
base inserimento vasche: 80
foro per top: 114x48



imballo nylon:
gocc. dx - inox 1112060/2.91D3
gocc. sx - inox 1112060/2.91S3

imballo cartone e sifone:
gocc. dx - inox 11120/2.91DK
gocc. sx - inox 11120/2.91SK

OPTIONAL



Cestello rettangolare in acciaio inox brillantato
1CREI

Cestello sospeso in acciaio inox brillantato
1CREIM

Tagliere rettangolare in iroko
1TRE

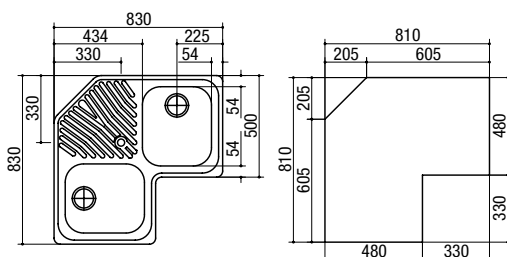
Tagliere rettangolare in polietilene
1TREP

Tagliere rettangolare in polietilene per vasca 15x30
1TREPM

Coprivasca rettangolare in acciaio inox
1CI91

Vega
incasso inox
83x83
2 vasche ad angolo + gocciolatoio

scarico: 3"½
dotazioni: guarnizioni, ganci di fissaggio, foro troppo-pieno, piletton e tappo cestello
misura vasche: 2 da 34x39x21 h
base inserimento vasche: 90x90



imballo cartone e sifone:
inox 119090/2.913

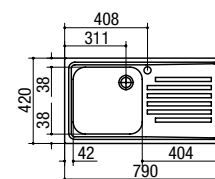
I lavelli con imballo cartone sono dotati di sifone 1 via o 2 vie con attacco lavastoviglie. I lavelli 1 vasca e mezza e 83x83 con imballo cartone sono dotati di sifone salvaspazio 2 vie con attacco lavastoviglie. Il rubinetto miscelatore non è incluso.

Lavelli Serie 090



Serie 090
incasso inox
79x42
1 vasca + gocciolatoio

scarico: 2"
dotazioni: guarnizioni, ganci di fissaggio, foro troppo-pieno, piletta e tappo in gomma
misura vasca: 1 da 34x34x18,5 h
base inserimento vasca: 45
foro per top: 77x40



imballo nylon:

gocc. dx - inox	118050/1.90D
gocc. sx - inox	118050/1.90S

imballo cartone e sifone:

gocc. dx - inox	118050/1.90DK
gocc. sx - inox	118050/1.90SK

OPTIONAL



Cestello
quadrato in
acciaio inox
brillantato

1CQI



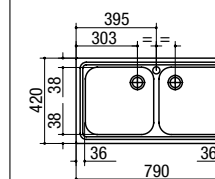
Coprivasca
quadrato in
acciaio inox

1CI



Serie 090
incasso inox
79x42
2 vasche

scarico: 2"
dotazioni: guarnizioni, ganci di fissaggio, foro troppo-pieno, piletta e tappo in gomma
misura vasche: 2 da 34x34x18,5 h
base inserimento vasche: 80
foro per top: 77x40



imballo nylon:

inox	118050/2.90
------	-------------

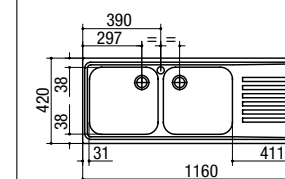
imballo cartone e sifone:

inox	118050/2.90K
------	--------------



Serie 090
incasso inox
116x42
2 vasche + gocciolatoio

scarico: 2"
dotazioni: guarnizioni, ganci di fissaggio, foro troppo-pieno, piletta e tappo in gomma
misura vasche: 2 da 34x34x18,5 h
base inserimento vasche: 80
foro per top: 114x40



imballo nylon:

gocc. dx - inox	1112050/2.90D
gocc. sx - inox	1112050/2.90S

imballo cartone e sifone:

gocc. dx - inox	1112050/2.90DK
gocc. sx - inox	1112050/2.90SK

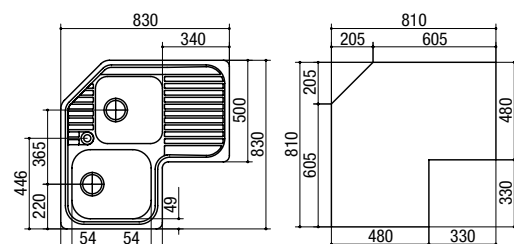
I lavelli con imballo cartone sono dotati di sifone 1 via o 2 vie con attacco lavastoviglie.
Il rubinetto miscelatore non è incluso.

Lavello Omnia



Omnia
incasso inox
83x83
2 vasche ad angolo + gocciolatoio

scarico: 3"½
dotazioni: guarnizioni, ganci di fissaggio, foro troppo-pieno, piletton e tappo cestello
misura vasche: 1 da 34x39x21 h
+ 1 da 33x33x21,5 h
base inserimento vasche: 90



imballo cartone e sifone:

gocc. dx - inox	1109090D
gocc. sx - inox	1109090S

OPTIONAL



Cestello quadrato in acciaio inox brillantato per vasca 33x33

1CQI



Cestello rettangolare in acciaio inox brillantato per vasca 34x39

1CREI



Cestello sospeso in acciaio inox brillantato per vasca 34x39

1CREIM



Tagliere rettangolare in iroko per vasca 34x39

1TRE



Tagliere rettangolare in polietilene per vasca 34x39

1TREP



Coprivasca quadrato in acciaio inox per vasca 33x33

1CI33



Coprivasca rettangolare in acciaio inox per vasca 34x39

1CI91

Il lavello è dotato di sifone salvaspazio 2 vie con attacco lavastoviglie.
Il rubinetto miscelatore non è incluso.

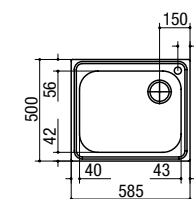


Lavello Big



Big
incasso inox
58,5x50
1 vasca

scarico: 3"½
dotazioni: guarnizioni, ganci di fissaggio, foro troppo-pieno, piletton e tappo cestello
misura vasca: 1 da 50x40x21,5 h
base inserimento vasca: 60
foro per top: 56x48



imballo nylon:

inox	116060/1
------	----------

imballo cartone e sifone:

inox	1160/1K
------	---------

OPTIONAL



Tagliere rettangolare sagomato in iroko

1TRES

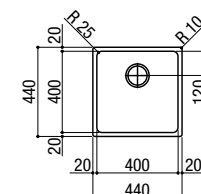
Il lavello con imballo cartone è dotato di sifone 1 via con attacco lavastoviglie.
Il rubinetto miscelatore non è incluso.

Vasche R. 25

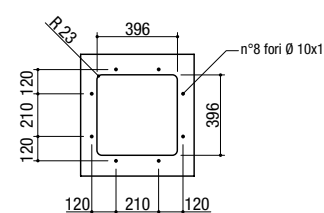


Vasca R. 25 **NEW**
incasso e sottotop inox
40x40
1 vasca

scarico: 3"½
dotazioni: ganci di fissaggio, foro troppo-pieno, piletton e tappo cestello
misura vasca: 1 da 40x40x20 h
base inserimento vasca:
- incasso: 50
- sottotop: 60
foro per top:
- incasso: 42x42 + intaglio per troppo-pieno
- sottotop: 39,6x39,6 r. 2,3



Foratura per installazione sottotop:

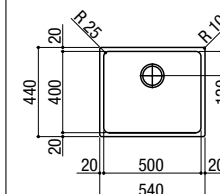


imballo cartone e sifone:
inox 1W40

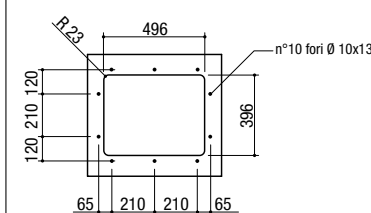


Vasca R. 25 **NEW**
incasso e sottotop inox
50x40
1 vasca

scarico: 3"½
dotazioni: ganci di fissaggio, foro troppo-pieno, piletton e tappo cestello
misura vasca: 1 da 50x40x20 h
base inserimento vasca:
- incasso: 60
- sottotop: 80
foro per top:
- incasso: 52x42 + intaglio per troppo-pieno
- sottotop: 49,6x39,6 r. 2,3



Foratura per installazione sottotop:

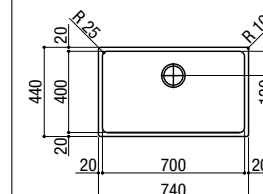


imballo cartone e sifone:
inox 1W50

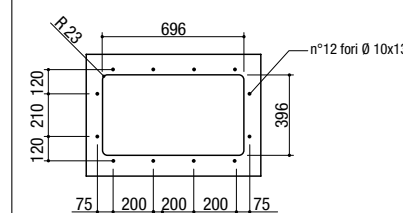


Vasca R. 25 **NEW**
incasso e sottotop inox
70x40
1 vasca

scarico: 3"½
dotazioni: ganci di fissaggio, foro troppo-pieno, piletton e tappo cestello
misura vasca: 1 da 70x40x20 h
base inserimento vasca:
- incasso: 80
- sottotop: 90
foro per top:
- incasso: 72x42 + intaglio per troppo-pieno
- sottotop: 69,6x39,6 r. 2,3



Foratura per installazione sottotop:



imballo cartone e sifone:
inox 1W70

OPTIONAL

- | | | | | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| | | | | | |
| Tagliere rettangolare in polietilene | Tagliere rettangolare in HPL nero | Griglia multiuso Roll-Up in acciaio inox | Vaschetta forata in acciaio inox | Vassoio forato con scolapiatti removibile in acciaio inox | Coprivasca forato rettangolare in acciaio inox |
| 1TOF26 | 1TOF26N | 1GSPA | 1VOF | 1VSOF | 1CIVQ |

Le vasche sono dotate di sifone 1 via con attacco lavastoviglie.

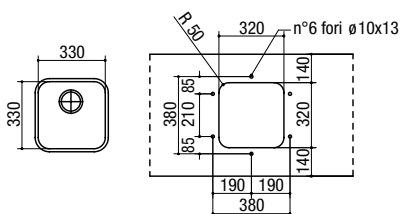
Vasche Sottotop



Sottotop

inox
33x33
1 vasca

scarico: 3"½
dotazioni: ganci di fissaggio, foro troppo-pieno, pilettone e tappo cestello
misura vasca: 1 da 33x33x20 h
foro per top: 32x32 r. 5
base inserimento vasca: 45



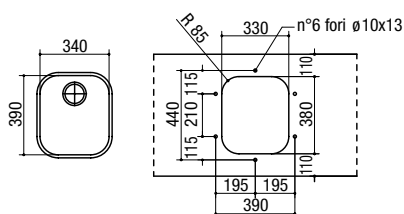
imballo cartone:

inox 113030S

Sottotop

inox
34x39
1 vasca

scarico: 3"½
dotazioni: ganci di fissaggio, foro troppo-pieno, pilettone e tappo cestello
misura vasca: 1 da 34x39x19,5 h
foro per top: 33x38 r. 8,5
base inserimento vasca: 50



imballo cartone:

inox 113439S

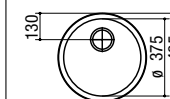
Vasche Pozzetti



Pozzetto

incasso inox
Ø 43,5 h. 17,5
con pilettone

scarico: 3"½
dotazioni: guarnizioni, ganci di fissaggio, foro troppo-pieno, pilettone e tappo cestello
misura vasca: 1 da Ø 43,5x17,5 h
base inserimento vasca: 45
foro per top: Ø 41,5



imballo cartone:

inox 11S435RI/3

OPTIONAL



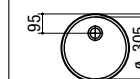
Tagliere
rotondo in
iroko per
pozzetto
Ø 43,5

1TRO

Pozzetto

incasso inox
Ø 33,5 h. 18,5

scarico: 2"
dotazioni: foro troppo-pieno, pilettone e tappo in gomma
misura vasca: 1 da Ø 33,5x18,5 h
base inserimento vasca: 40
foro per top: Ø 31,5, è necessario scaricare il top in corrispondenza del troppo-pieno



imballo cartone:

inox 11S335RI

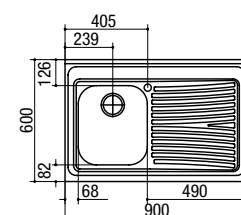


Lavelli Free standing



Free standing
inox
90x60
1 vasca + gocciolatoio

scarico: 3"½
caratteristiche: bordo 3, alzatina 6
dotazioni: foro troppo-pieno, pilettone e tappo cestello
misura vasca: 1 da 34x39x18 h
base inserimento vasca: 45



imballo nylon:

gocc. dx - inox	19060/1D3
gocc. sx - inox	19060/1S3

imballo cartone e sifone:

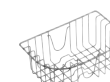
gocc. dx - inox	190/1D3K
gocc. sx - inox	190/1S3K

OPTIONAL



Cestello rettangolare in acciaio inox brillantato

1CREI



Cestello sospeso in acciaio inox brillantato

1CREIM



Tagliere rettangolare in iroko

1TRE



Tagliere rettangolare in polietilene

1TREP



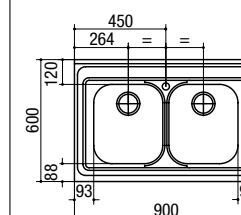
Coprivasca rettangolare in acciaio inox

1CI91



Free standing
inox
90x60
2 vasche

scarico: 3"½
caratteristiche: bordo 3, alzatina 6
dotazioni: foro troppo-pieno, pilettone e tappo cestello
misura vasche: 2 da 34x39x18 h
base inserimento vasche: 90



imballo nylon:

inox	19060/23
------	----------

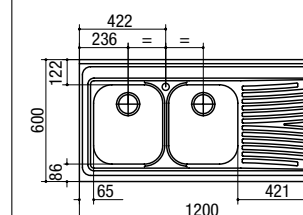
imballo cartone e sifone:

inox	190/23K
------	---------



Free standing
inox
120x60
2 vasche + gocciolatoio

scarico: 3"½
caratteristiche: bordo 3, alzatina 6
dotazioni: foro troppo-pieno, pilettone e tappo cestello
misura vasche: 2 da 34x39x18 h
base inserimento vasche: 80



imballo nylon:







gocc. dx - inox	112060/2D3
gocc. sx - inox	112060/2S3

imballo cartone e sifone:

gocc. dx - inox	1120/2D3K
gocc. sx - inox	1120/2S3K

I lavelli con imballo cartone sono dotati di sifone 1 via o 2 vie con attacco lavastoviglie. Il rubinetto miscelatore non è incluso.

Piani cottura

Vega		piani cottura incasso da 30, 60 e 90	36
Life		piani cottura incasso da 60	40
Settanta		piani cottura incasso da 70	42
Omnia		piani cottura incasso da 60	44
Induzione		piani cottura incasso da 30 e 60	46
Vetroceramica		piani cottura incasso da 30 e 60	50

Piani cottura Vega

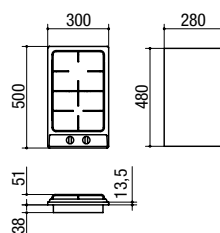


Piani cottura Vega



Vega
incasso da 30
2 gas
griglia smaltata in piattina

spartifiamma: smaltati
bruciatori: eco-fiamma, monopezzo estraibili
caratteristiche: accensione elettronica una mano e valvola rapida di sicurezza

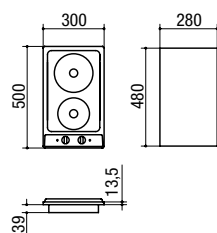


inox 1PVG2



Vega
incasso da 30
2 piastre elettriche termoprotette

piastre: elettriche termoprotette rapide
dotazioni: spia di funzionamento
potenza massima assorbita: 3,5 kW

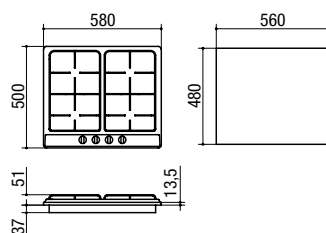


inox 1PVG2E



Vega
incasso da 60
4 gas
griglie smaltate in piattina

spartifiamma: smaltati
bruciatori: eco-fiamma, monopezzo estraibili
caratteristiche: accensione elettronica una mano e valvola rapida di sicurezza



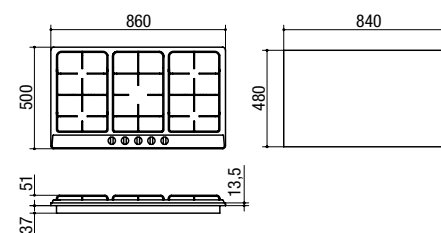
inox 1PVG64

Piani cottura Vega



Vega
incasso da 90
4 gas + tripla corona
griglie smaltate in piattina

spartifiamma: smaltati
bruciatori: eco-fiamma, monopezzo estraibili
potenza bruciatore con tripla corona: 3,1 kW
caratteristiche: accensione elettronica una mano e valvola rapida di sicurezza



inox 1PVG95



OPTIONAL

Bistecchiera in acciaio per piano cottura da 90
Tubo flessibile europeo per combustibili gassosi

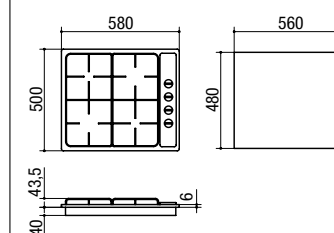
1BSIJ
1TFL

Piani cottura Life



Life
incasso da 60
4 gas
griglie smaltate in piattina

spartifiamma: smaltati
bruciatori: eco-fiamma, monopezzo estraibili
caratteristiche: accensione elettronica a una mano e valvola rapida di sicurezza

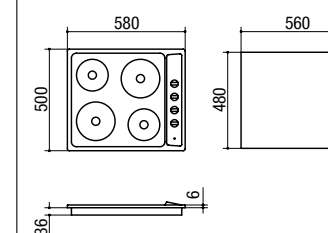


inox 1PLF64



Life
incasso da 60
4 piastre elettriche termoprotette

piastre: elettriche termoprotette rapide
dispositivi di sicurezza: spia di funzionamento
potenza massima assorbita: 7 kW



inox 1PLF64E

OPTIONAL

Tubo flessibile europeo per combustibili gassosi

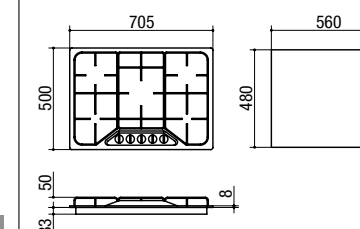
1TFL

Piani cottura Settanta



Settanta
incasso da 70
4 gas + tripla corona
griglie smaltate in piattina

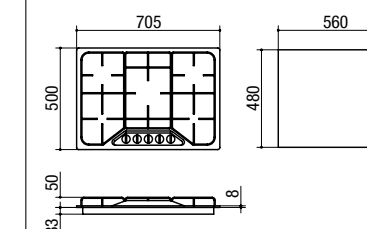
spartifiamma: smaltati
bruciatori: eco-fiamma, monopezzo estraibili
potenza bruciatore con tripla corona: 3,6 kW
caratteristiche: predisposizione coperchio, accensione elettronica una mano e valvola rapida di sicurezza



inox 1PI411/70VE

Settanta
incasso da 70
4 gas + tripla corona
griglie in ghisa

spartifiamma: finitura ghisa
bruciatori: eco-fiamma, monopezzo estraibili
potenza bruciatore con tripla corona: 3,6 kW
caratteristiche: predisposizione coperchio, accensione elettronica una mano e valvola rapida di sicurezza



inox 1PI411/70GVE

OPTIONAL

Bistecchiera in acciaio	1BSIJ
Riduzione in ghisa per wok	1RWJ
Tubo flessibile europeo per combustibili gassosi	1TFL
Serie 5 manopole rustiche colore inox	1MRI5
Coperchio bilanciato in cristallo temperato nero	1C7060IN



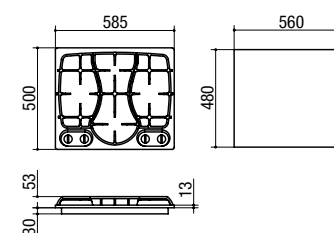


Piani cottura Omnia



Omnia
incasso da 60
4 gas
griglie smaltate in piattina

spartifiamma: smaltati
bruciatori: eco-fiamma, monopezzo estraibili
caratteristiche: predisposizione coperchio, accensione elettronica una mano e valvola rapida di sicurezza

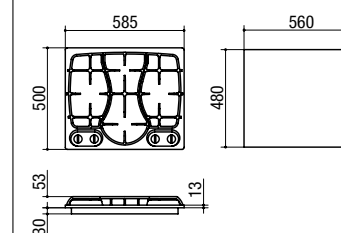


inox 1PI400MVE



Omnia
incasso da 60
3 gas + tripla corona
griglie smaltate in piattina

spartifiamma: smaltati
bruciatori: eco-fiamma, monopezzo estraibili
potenza bruciatore con tripla corona: 3,3 kW
caratteristiche: predisposizione coperchio, accensione elettronica una mano e valvola rapida di sicurezza

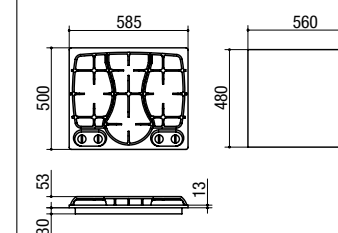


inox 1PI3110MVE



Omnia
incasso da 60
3 gas + tripla corona
griglie in ghisa

spartifiamma: finitura ghisa
bruciatori: eco-fiamma, monopezzo estraibili
potenza bruciatore con tripla corona: 3,3 kW
caratteristiche: predisposizione coperchio, accensione elettronica una mano e valvola rapida di sicurezza



inox 1PI3110MGVE

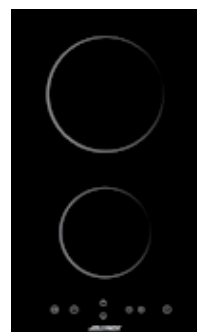
OPTIONAL

Riduzione in ghisa per wok per piani cottura con tripla corona	1RWJ
Tubo flessibile europeo per combustibili gassosi	1TFL
Serie 4 manopole rustiche colore inox	1MRI4
Coperchio bilanciato in cristallo temperato nero	1C600MN

Piani cottura Induzione



Piani cottura Induzione



Induzione **NEW**
incasso da 30
2 zone Touch Control

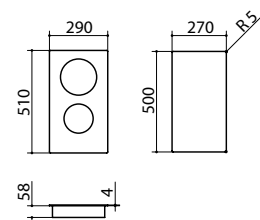
zone: 1 zona 2 kW Ø 180,
1 zona 1,5 kW Ø 140

comandi: Touch Control

funzioni: programmatore di fine cottura,
rilevamento piccoli utensili, rilevamento
automatico pentole

dispositivi di sicurezza: blocco sicurezza
bambini, spia calore residuo, allarme
traboccamento, spegnimento automatico

potenza massima assorbita: 3,5 kW



nero ■ 1PID3

Induzione **NEW**
incasso da 60
4 zone Touch Control

zone: 1 zona 2,6 kW Ø 210,
2 zone 2 kW Ø 180, 1 zona 1,5 kW Ø 160

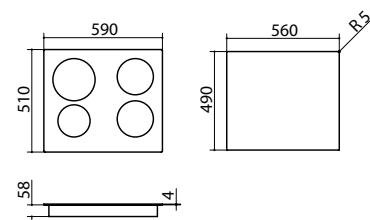
comandi: Touch Control

funzioni: programmatore di fine cottura,
rilevamento piccoli utensili, rilevamento
automatico pentole

dispositivi di sicurezza: blocco sicurezza
bambini, spia calore residuo, allarme
traboccamento, spegnimento automatico

livelli di potenza regolabili: 2,5-3,5-4,5-5,5
a 7,2 kW

potenza massima assorbita: 7,2 kW



nero ■ 1PID6

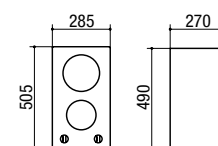


Piani cottura Vetroceramica



Vetroceramica
incasso da 30
2 piastre con manopole

piastre: 1 piastra hi-light 1,8 kW Ø 180,
1 piastra hi-light 1,2 kW Ø 145
comandi: manopole con regolatore di
energia
dispositivi di sicurezza: spia di
funzionamento, 2 spie calore residuo,
disinserimento di sicurezza
potenza massima assorbita: 3 kW

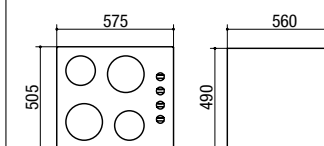


nero ■ 1PVTM3



Vetroceramica
incasso da 60
4 piastre con manopole

piastre: 2 piastre hi-light 1,8 kW Ø 180,
2 piastre hi-light 1,2 kW Ø 145
comandi: manopole con regolatore di
energia
dispositivi di sicurezza: spia di
funzionamento, 4 spie calore residuo,
disinserimento di sicurezza
potenza massima assorbita: 6 kW



nero ■ 1PVTM6



Forni

Vega



forni incasso da 60 e 90

54

Life



forni incasso da 60

58

Florence One



forni incasso da 60

60

Century



forni incasso da 60

62

Forni Vega



Forni Vega



Classe **A**

Vega
incasso da 60
multicinque



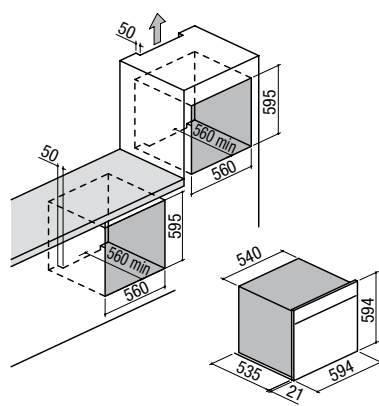
funzioni: 4 + scongelamento rapido (cottura tradizionale, maxigrill, cottura intensiva, maxigrill ventilato)

programmazione: contaminuti meccanico a 60' con suoneria

dotazioni: ventilazione tangenziale di raffreddamento, luce interna, leccarda in acciaio smaltato easy clean, 2 griglie in acciaio

interno forno: easy clean

porta: estraibile e smontabile con doppio vetro e cristalli termoriflettenti



inox

1FVGM5



Forni Vega



Classe **A**

Vega
incasso da 90
multisette



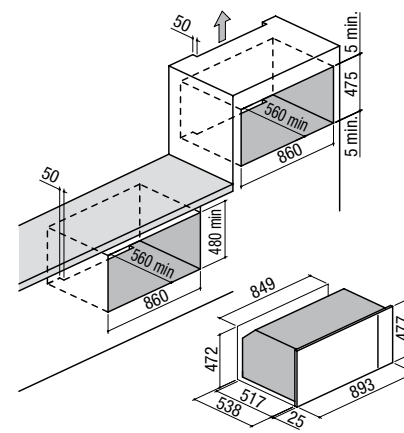
funzioni: 7 + scongelamento rapido (cottura tradizionale, cottura intensiva, maxigrill ventilato, cottura delicata, grill tradizionale, cottura ventilata multilivello, eco)

programmazione: contaminuti meccanico a 60' con suoneria

dotazioni: ventilazione tangenziale di raffreddamento, 2 luci interne, leccarda in acciaio smaltato easy clean, 2 griglie in acciaio, telai laterali

interno forno: easy clean

porta: estraibile e smontabile con doppio vetro e cristalli termoriflettenti



inox

1FVG90M7



OPTIONAL

Piastra per pizza per forno da 60

1PP60

Piastra per pizza per forno da 90

1PIAPJ

Kit pannelli autopulenti per forno da 90

1FPA93



Forni Life



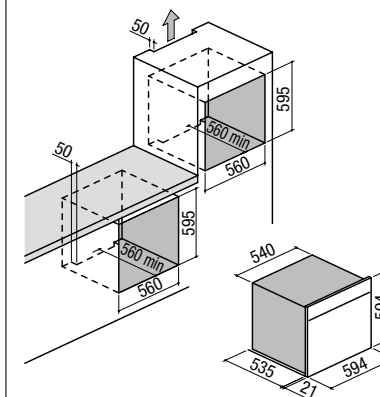
Classe **A**



Life
incasso da 60
multicinque



funzioni: 4 + scongelamento rapido (cottura tradizionale, maxigrill, cottura intensiva, maxigrill ventilato)
programmazione: contaminuti meccanico a 60' con suoneria
dotazioni: ventilazione tangenziale di raffreddamento, luce interna, leccarda in acciaio smaltato easy clean, griglia in acciaio, manopole e maniglia finitura inox per versione acciaio inox
interno forno: easy clean
porta: estraibile e smontabile con doppio vetro e cristalli termoriflettenti

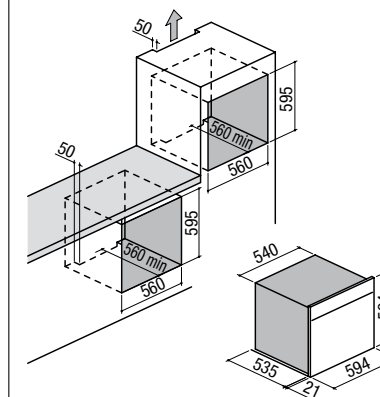


inox	1FLFM5I
nero	1FLFM5N

Life
incasso da 60
a gas



funzioni: 2 (cottura gas, maxigrill)
programmazione: contaminuti meccanico a 60' con suoneria
dotazioni: ventilazione tangenziale di raffreddamento, luce interna, leccarda in acciaio smaltato easy clean, griglia in acciaio, accensione elettronica a una mano e valvola rapida di sicurezza
interno forno: easy clean
porta: estraibile e smontabile con doppio vetro e cristalli termoriflettenti



inox	1FLFGI
------	--------



OPTIONAL

Piastra per pizza	1PP60
Tubo flessibile europeo per combustibili gassosi	1TFL

Forni Florence One

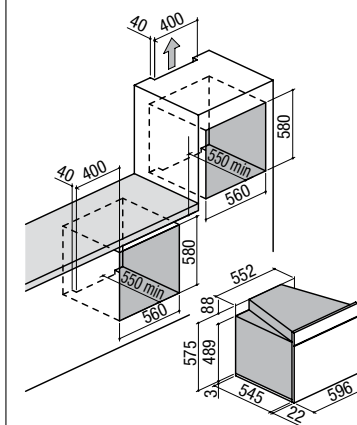
Classe **A**



Florence One
incasso da 60
multisetto



funzioni: 6 + scongelamento rapido (cottura tradizionale, cottura finale, rosolatura, grill tradizionale, cottura intensiva, grill ventilato)
programmazione: orologio analogico con contaminuti, suoneria e programmatore di fine cottura
dotazioni: ventilazione tangenziale di raffreddamento, luce interna, leccarda in acciaio smaltato easy clean, 2 griglie in acciaio
interno forno: easy clean
porta: estraibile e smontabile con doppio vetro e cristalli termoriflettenti



granito avena - finitura ottone satinato
nero opaco - finitura ottone satinato

1FFLMY1
1FFLMN01

OPTIONAL

Piastra per pizza

1PP60



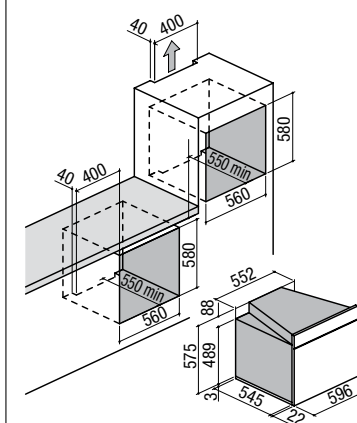
Forni Century

Classe **A**

Century incasso da 60 multisetto



funzioni: 6 + scongelamento rapido (cottura tradizionale, cottura finale, rosolatura, grill tradizionale, cottura intensiva, grill ventilato)
programmazione: contaminuti meccanico a 60' con suoneria
dotazioni: ventilazione tangenziale di raffreddamento, luce interna, leccarda in acciaio smaltato easy clean, 2 griglie in acciaio
interno forno: easy clean
porta: estraibile e smontabile con doppio vetro e cristalli termoriflettenti



nero opaco - finitura ottone satinato	■	1FCNMN00
nero opaco - finitura inox satinato	■	1FCMN01

OPTIONAL

Piastra per pizza	■	1PP60
-------------------	---	-------

Cucine

Appoggio 60



cucine appoggio da 60 prof. 60

66

Vicky



cucina appoggio da 60 prof. 60

70

Combinare 60

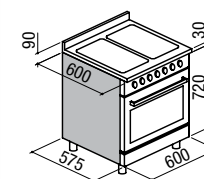


cucine combinate da 60 prof. 60

72

Cucine

Appoggio 60

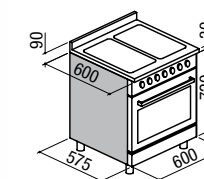


Appoggio 60x60
forno multisetite - 4 gas
griglie smaltate in piattina



caratteristiche: piano inox bordo 3 alzatina 6, predisposizione coperchio, accensione elettronica una mano e valvola rapida di sicurezza
spartifiamma: smaltati
bruciatori: eco-fiamma, monopezzo estraibili
funzioni: 6 + scongelamento rapido (cottura tradizionale, cottura finale, rosolatura, grill tradizionale, cottura intensiva, grill ventilato)
programmazione: contaminuti meccanico a 60' con suoneria
dotazioni: luce interna, leccarda in acciaio smaltato easy clean, griglia in acciaio, ventilazione tangenziale di raffreddamento, piedini 10/12 neri
interno forno: easy clean
porta: estraibile e smontabile con doppio vetro e cristalli termoriflettenti

inox	1CA60M7I
nero	1CA60M7N



Appoggio 60x60
forno multifunzione
3 gas + tripla corona
griglie smaltate in piattina



caratteristiche: piano inox bordo 3 alzatina 6, predisposizione coperchio, accensione elettronica una mano e valvola rapida di sicurezza
spartifiamma: smaltati
bruciatori: eco-fiamma, monopezzo estraibili
potenza bruciatore con tripla corona: 3,3 kW
funzioni: 8 + scongelamento rapido (cottura tradizionale, cottura finale, rosolatura, grill tradizionale, cottura intensiva, grill ventilato, pane/pizza, cottura ventilata)
programmazione: contaminuti meccanico a 60' con suoneria
dotazioni: luce interna, leccarda in acciaio smaltato easy clean, griglia in acciaio, ventilazione tangenziale di raffreddamento, piedini 10/12 neri
interno forno: easy clean
porta: estraibile e smontabile con doppio vetro e cristalli termoriflettenti

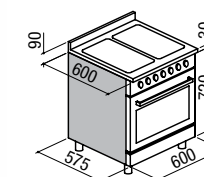
inox	1CA60MI
nero	1CA60MN

OPTIONAL

Griglie e spartifiamma ghisa	1GSG60
Tube flessibile europeo per combustibili gassosi	1TFL
Piastra per pizza	1PP60
Coperchio bilanciato in cristallo temperato nero	1C6060AN

Cucine

Appoggio 60 rustica

Classe **A**

Appoggio rustica 60x60

forno multifunzione
3 gas + tripla corona
griglie smaltate in piattina



caratteristiche: maniglia e manopole finitura ottone satinato, piano inox bordo 3 alzatina 6, predisposizione coperchio, accensione elettronica una mano e valvola rapida di sicurezza

spartifiamma: smaltati

bruciatori: eco-fiamma, monopezzo estraibili

potenza bruciatore con tripla corona: 3,3 kW

funzioni: 8 + scongelamento rapido (cottura tradizionale, cottura finale, rosolatura, grill tradizionale, cottura intensiva, grill ventilato pane/pizza, cottura ventilata)

programmazione: contaminuti meccanico a 60' con suoneria

dotazioni: luce interna, leccarda in acciaio smaltato easy clean, griglia in acciaio, ventilazione tangenziale di raffreddamento, piedini 10/12 neri

interno forno: easy clean

porta: estraibile e smontabile con doppio vetro e cristalli termoriflettenti

nero opaco

1CAR60MN

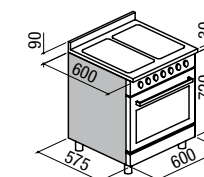
OPTIONAL

Griglie e spartifiamma ghisa	1GSG60
Tubo flessibile europeo per combustibili gassosi	1TFL
Piastra per pizza	1PP60
Coperchio bilanciato in cristallo temperato nero	1C6060AN



Cucine Vicky

Classe **A**



Vicky 60x60
forno multifunzione
3 gas + tripla corona
griglie in ghisa



caratteristiche: piano inox bordo 3 alzatina 6, predisposizione coperchio, accensione elettronica una mano e valvola rapida di sicurezza

spartifiamma: finitura ghisa

bruciatori: eco-fiamma, monopezzo estraibili

potenza bruciatore con tripla corona: 3,3 kW

funzioni: 8 + scongelamento rapido (cottura tradizionale, cottura finale, rosolatura, grill tradizionale, grill ventilato, cottura intensiva, pane/pizza, cottura ventilata)

programmazione: contaminuti meccanico a 60' con suoneria

dotazioni: luce interna, leccarda in acciaio smaltato easy clean, griglia in acciaio, ventilazione tangenziale di raffreddamento, predisposizione coperchio, piedini 10/12 neri

interno forno: easy clean

porta: estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli termoriflettenti

inox

1CAV60MI

OPTIONAL

Bistecchiera in acciaio	1BSIJ
Riduzione in ghisa per wok	1RWJ
Tube flessibile europeo per combustibili gassosi	1TFL
Piastra per pizza	1PP60
Coperchio bilanciato in cristallo temperato nero	1C6060AN





Cucine Combinata 60



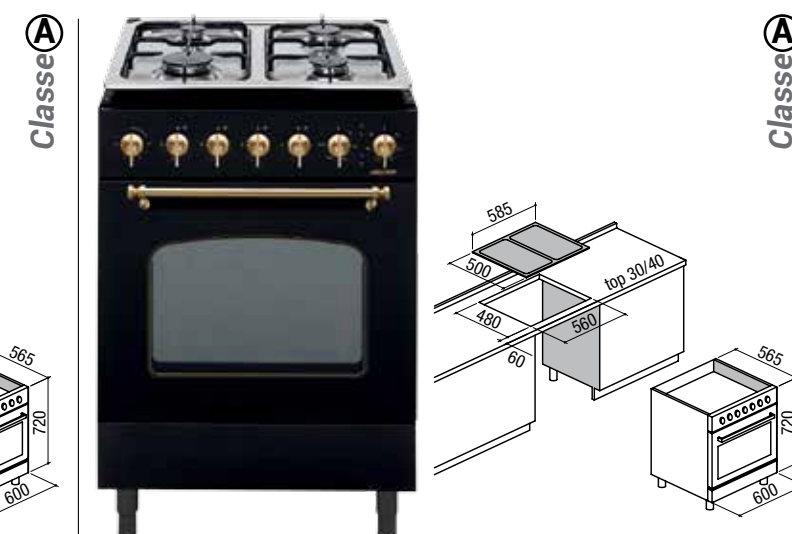
Combinata 60x60
forno multisette - 4 gas
griglie smaltate in piattina



caratteristiche: piano inox, predisposizione coperchio, accensione elettronica una mano e valvola rapida di sicurezza
spartifiamma: smaltati
bruciatori: eco-fiamma, monopezzo estraibili
funzioni: 6 + scongelamento rapido (cottura tradizionale, cottura finale, rosolatura, grill tradizionale, cottura intensiva, grill ventilato)
programmazione: contaminuti meccanico a 60' con suoneria
dotazioni: luce interna, leccarda in acciaio smaltato easy clean, griglia in acciaio, ventilazione tangenziale di raffreddamento, piedini 10/12 neri
interno forno: easy clean
porta: estraibile e smontabile con doppio vetro e cristalli termoriflettenti

inox	1CC60M7I
nero	1CC60M7N

Combinata 60 rustica



Combinata rustica 60x60
forno multifunzione - 4 gas
griglie smaltate in piattina



caratteristiche: piano inox, maniglia e manopole finitura ottone satinato, predisposizione coperchio, accensione elettronica una mano e valvola rapida di sicurezza
spartifiamma: smaltati
bruciatori: eco-fiamma, monopezzo estraibili
funzioni: 8 + scongelamento rapido (cottura tradizionale, cottura finale, rosolatura, grill tradizionale, cottura intensiva, grill ventilato, pane/pizza, cottura ventilata)
programmazione: contaminuti meccanico a 60' con suoneria
dotazioni: luce interna, leccarda in acciaio smaltato easy clean, griglia in acciaio, ventilazione tangenziale di raffreddamento, piedini 10/12 neri
interno forno: easy clean
porta: estraibile e smontabile con doppio vetro e cristalli termoriflettenti

nero opaco	1CCR60MN
------------	----------

OPTIONAL

Griglie e spartifiamma ghisa	1GSG60
Tubo flessibile europeo per combustibili gassosi	1TFL
Piastra per pizza	1PP60
Coperchio bilanciato in cristallo temperato nero	1C6060IN

Monoblocchi

Monoblocchi



monoblocco appoggio
gas

78



monoblocco appoggio
piastre elettriche

79



monoblocco appoggio
induzione

80



monoblocco appoggio
vetroceramica

81

Monoblocchi Appoggio



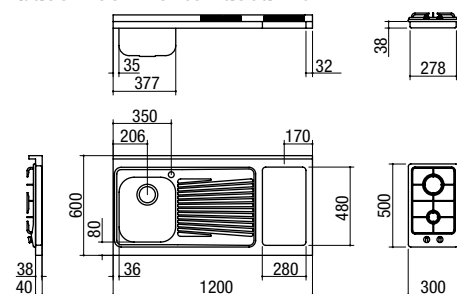
Monoblocchi Appoggio



Monoblocco appoggio NEW

piano cottura da 30 - 2 gas
1 vasca da 34x39x18 h + gocciolatoio

caratteristiche: bordo 4 alzata 4, accensione elettronica una mano e valvola rapida di sicurezza
griglia: smaltata in piattina
spartifiamma: smaltati
bruciatori: eco-fiamma, monopezzo estraibili
scarico: 3"½
dotazioni: foro troppo-pieno, piletton e tappo cestello
misura vasca: 1 da 34x39x18 h
base inserimento vasca: 40



imballo cartone e sifone:

2 gas dx	inox	1M120FD
2 gas sx	inox	1M120FS

OPTIONAL LAVELLO



Cestello rettangolare in acciaio inox brillantato	Cestello sospeso in acciaio inox brillantato	Tagliere rettangolare in iroko	Tagliere rettangolare in polietilene	Coprivasca rettangolare in acciaio inox
1CREI	1CREIM	1TRE	1TREP	1CI91
€ 71,00	€ 82,00	€ 60,00	€ 68,00	€ 32,00

OPTIONAL PIANO COTTURA

Tubo flessibile europeo per combustibili gassosi	1TFL
--------------------------------------------------	------

Il piano cottura necessita di apposita installazione all'interno del foro preposto sul monoblocco.
Il monoblocco è dotato di sifone 1 via con attacco lavastoviglie.
Il rubinetto miscelatore non è incluso.

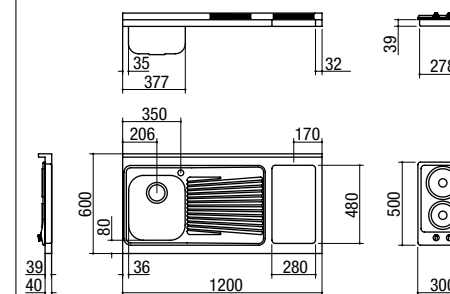
Monoblocchi Appoggio



Monoblocco appoggio NEW

piano cottura da 30 - 2 piastre elettriche termoprotette
1 vasca da 34x39x18 h + gocciolatoio

caratteristiche: bordo 4 alzata 4
piastre: elettriche termoprotette rapide con spia funzionamento
potenza massima assorbita: 3,5 kW
scarico: 3"½
dotazioni: foro troppo-pieno, piletton e tappo cestello
misura vasca: 1 da 34x39x18 h
base inserimento vasca: 40



imballo cartone e sifone:

2 piastre elettriche dx	inox	1M120PD
2 piastre elettriche sx	inox	1M120PS

OPTIONAL LAVELLO



Cestello rettangolare in acciaio inox brillantato	Cestello sospeso in acciaio inox brillantato	Tagliere rettangolare in iroko	Tagliere rettangolare in polietilene	Coprivasca rettangolare in acciaio inox
1CREI	1CREIM	1TRE	1TREP	1CI91
€ 71,00	€ 82,00	€ 60,00	€ 68,00	€ 32,00

Il piano cottura necessita di apposita installazione all'interno del foro preposto sul monoblocco.
Il monoblocco è dotato di sifone 1 via con attacco lavastoviglie. Il rubinetto miscelatore non è incluso.

Monoblocchi Appoggio



Monoblocco **NEW** appoggio

piano cottura induzione da 30 - 2 zone Touch Control
1 vasca da 34x39x18 h + gocciolatoio

caratteristiche: bordo 4 alzata 4

zone: 1 zona 2 kW Ø 180, 1 zona 1,5 kW Ø 140

funzioni: programmatore di fine cottura, rilevamento piccoli utensili, rilevamento automatico pentole

dispositivi di sicurezza: blocco sicurezza bambini, spia calore residuo, allarme traboccamento, spegnimento automatico

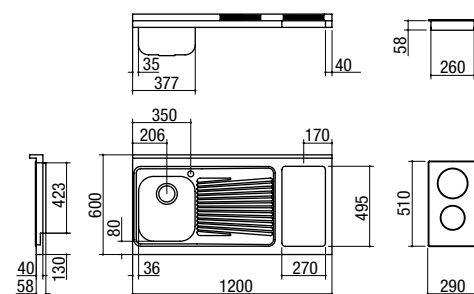
potenza massima assorbita: 3 kW

scarico: 3"½

dotazioni: foro troppo-pieno, pilettone e tappo cestello

misura vasca: 1 da 34x39x18 h

base inserimento vasca: 40



imballo cartone e sifone:

2 zone induzione dx	inox	1M120ID
2 zone induzione sx	inox	1M120IS

OPTIONAL LAVELLO



Cestello rettangolare in acciaio inox brillantato

1CREI

Cestello sospeso in acciaio inox brillantato

1CREIM

Tagliere rettangolare in iroko

1TRE

Tagliere rettangolare in polietilene

1TREP

Coprivasca rettangolare in acciaio inox

1CI91

Il piano cottura necessita di apposita installazione all'interno del foro preposto sul monoblocco.
Il monoblocco è dotato di sifone 1 via con attacco lavastoviglie.
Il rubinetto miscelatore non è incluso.

Monoblocchi Appoggio



Monoblocco **NEW** appoggio

piano cottura vetroceramica da 30 - 2 piastre con manopole
1 vasca da 34x39x18 h + gocciolatoio

caratteristiche: bordo 4 alzata 4

piastre: 1 piastra hi-light 1,8 kW Ø 180, 1 piastra hi-light 1,2 kW Ø 145

dispositivi di sicurezza: spia di funzionamento, 2 spie calore residuo, disinserimento di sicurezza

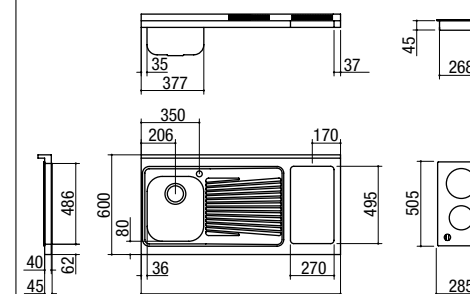
potenza massima assorbita: 3 kW

scarico: 3"½

dotazioni: foro troppo-pieno, pilettone e tappo cestello

misura vasca: 1 da 34x39x18 h

base inserimento vasca: 40



imballo cartone e sifone:

2 piastre vetroceramica dx	inox	1M120VD
2 piastre vetroceramica sx	inox	1M120VS

OPTIONAL LAVELLO



Cestello rettangolare in acciaio inox brillantato

1CREI

Cestello sospeso in acciaio inox brillantato

1CREIM

Tagliere rettangolare in iroko

1TRE

Tagliere rettangolare in polietilene

1TREP

Coprivasca rettangolare in acciaio inox

1CI91

Il piano cottura necessita di apposita installazione all'interno del foro preposto sul monoblocco.
Il monoblocco è dotato di sifone 1 via con attacco lavastoviglie. Il rubinetto miscelatore non è incluso.



Rubinetti e Accessori

Rubinetti



84

Accessori



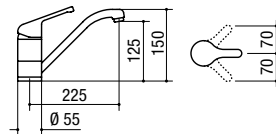
86

Rubinetti Cromati



Rubinetto miscelatore

tipologia cartuccia: dischi ceramici
rotazione canna: 360°

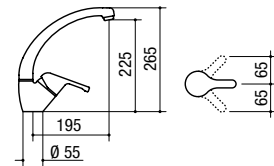


cromato 1RUBM



Rubinetto miscelatore Top

tipologia cartuccia: dischi ceramici
rotazione canna: 360°

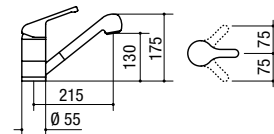


cromato 1RUBMT



Rubinetto miscelatore Doccia estraibile

dotazioni: doccia estraibile doppio getto
tipologia cartuccia: dischi ceramici
rotazione canna: 120°



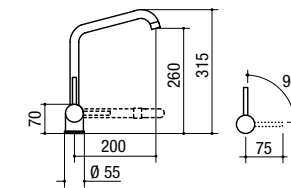
cromato 1RUBMD

Rubinetti Cromati



Rubinetto miscelatore Sottofinestra

dotazioni: canna orientabile, altezza tutto chiuso 7,5 cm
tipologia cartuccia: dischi ceramici
rotazione canna: 360°

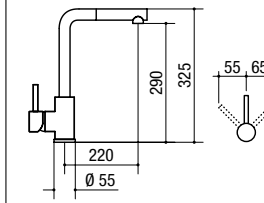


cromato 1RUBMSF



Rubinetto miscelatore Vega

dotazioni: doccia estraibile
tipologia cartuccia: dischi ceramici
rotazione canna: 360°

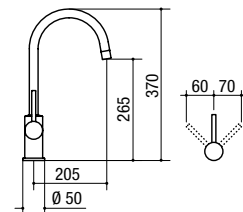


cromato 1RUBMVG



Rubinetto miscelatore Archetto

tipologia cartuccia: dischi ceramici
rotazione canna: 360°

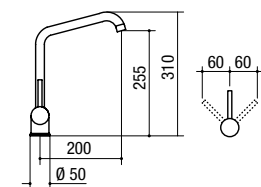


cromato 1RUBMARC



Rubinetto miscelatore Quadro

tipologia cartuccia: dischi ceramici
rotazione canna: 360°



cromato 1RUBMQD



Accessori

Cestelli, taglieri e complementi per lavelli



Tagliere rettangolare in iroko

per vasca 34x39 cm 1TRE



Tagliere rettangolare sagomato in iroko

per vasca 50x40 cm 1TRES



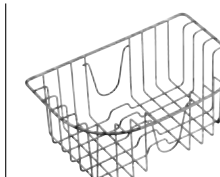
Tagliere rotondo in iroko

per pozzetto Ø 43,5 cm 1TRO



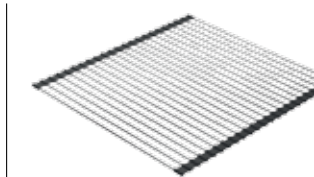
Cestello in acciaio inox brillantato

per vasca 33x33 cm 1CQI
per vasca 34x39 cm 1CREI



Cestello sospeso in acciaio inox brillantato

per vasca 34x39 cm 1CREIM



Griglia multiuso Roll-Up in acciaio inox

per vasca R. 25 1GSPA



Tagliere rettangolare in polietilene

per vasca 15x30 cm 1TREP



Tagliere rettangolare in polietilene

per vasca 34x39 cm 1TREP



Tagliere rettangolare in polietilene

per vasca R. 25 1TOF26



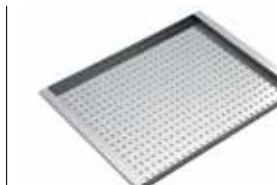
Vaschetta forata in acciaio inox

per vasca R. 25 1VOF



Vassoio forato con scolapiatti removibile in acciaio inox

per vasca R. 25 1VSOF



Coprivasca forato rettangolare in acciaio inox

per vasca R. 25 1CIVQ



Tagliere rettangolare in HPL nero

per vasca R. 25 1TOF26N



Coprivasca in acciaio inox

per vasca 33x33 cm 1CI33
per vasca 34x34 cm 1CI
per vasca 34x39 cm 1CI91



Accessori per lavelli



Dissipatore ecologico

caratteristiche: componenti trituranti in acciaio inox, camera di triturazione e scarico in materiale anticorrosione, piletta in nylon e fibra di vetro, motore standard, alimentazione continua, motore 200-240V/50-60Hz, isolamento antirumore, classe 1, motore lubrificante permanente, reset manuale/protezione da sovraccarico, dispositivo avviamento pneumatico in materiale plastico in dotazione, foro comando Ø 35 mm

potenza: 1/2 HP, 370 W

1DSEC2

OPTIONAL

Dispositivo avviamento radiocomando	1ADRC
-------------------------------------	-------



Tappo copriforo inox

1TCI

Sifoni

1 via con attacco lavastoviglie	1S1
2 vie con attacco lavastoviglie	1S2
1 via salvaspazio con attacco lavast.	1S1A
2 vie salvaspazio con attacco lavast.	1S2A

Imballo

Imballo cartone per lavello	1ICS
-----------------------------	------

Accessori per piani cottura



Riduzione in ghisa per wok

per piano cottura con tripla corona	1RWJ
-------------------------------------	------



Bistecchiera in acciaio

per piani cottura Settanta e Vega da 90	1BSIJ
-----------------------------------------	-------

Tubo flessibile europeo per combustibili gassosi

lunghezza 2 metri	1TFL
-------------------	------

Coperchi



per piano cottura Settanta - nero	1C7060IN
per piano cottura Omnia - nero	1C600MN
per cucina Appoggio da 60x60 - nero	1C6060AN
per cucina Combinata da 60x60 - nero	1C6060IN

Serie manopole rustiche

Colore inox

per piano cottura Settanta	1MRI5
per piano cottura Omnia	1MRI4

Accessori per forni



Piastra per pizza

per forno da 60	1PP60
per forno da 90	1PIAPJ



Kit pannelli autopulenti

per forno da 90 Vega	1FPA93
----------------------	--------



Informazioni Generali

Funzionalità



Struttura dei lavelli

I lavelli Jollynox hanno vasche molto capienti e perfettamente insonorizzate. I gocciolatoi sono caratterizzati da una profonda imbutitura che assicura il miglior scorrimento dei liquidi.



Dotazioni

La maggior parte dei lavelli è dotata di foro troppo-pieno, scarico da 3"½ e pilettone con tappo cestello e presenta il foro da 3,5 cm di diametro per il gruppo rubinetto.

Gamma



I materiali

Jollynox da sempre cura con particolare attenzione la selezione delle materie prime utilizzate. Progettare una cucina significa soprattutto scegliere i materiali da cui sarà costituita: questi infatti ne decretano le qualità pratiche ma anche estetiche. L'acciaio inox che Jollynox utilizza ha ottime caratteristiche di resistenza agli agenti esterni, qualità che garantiscono un'elevata inalterabilità nel tempo.



Sistemi coordinati

Sempre più spesso l'idea di coordinare gli elementi è legata alla volontà di creare un ambiente cucina armonico. Un'attenzione particolare, durante la progettazione dei prodotti Jollynox, viene rivolta alla possibilità di avere piani cottura, lavelli e forni abbinabili. Gusto e necessità di ogni utilizzatore guideranno alla scelta più corretta.

Accessori e rubinetti



Accessori

La possibilità di completare la zona del lavello è assicurata da una vasta gamma di accessori: dai taglieri in iroko, HPL o polietilene ai cestelli e coprivasca in acciaio inox, dalle vaschette forate al dissipatore ecologico che riduce anche fino al 50% la quantità di rifiuti alimentari da conferire in discarica, permettendo di risparmiare notevolmente sui costi di smaltimento.



Rubinetti

Sono disponibili rubinetti coordinati con ogni tipo di lavello, realizzati con materiali che garantiscono lunga durata e massima praticità d'uso.

Caratteristiche tecniche Piani cottura

Zone di cottura

Tripla corona

È un bruciatore caratterizzato da tre fiamme che permettono una distribuzione più uniforme del calore e riducono i tempi di cottura.



Piastre elettriche rapide

Si riscaldano in tempi rapidi e sono adatte per cuocere tutte le pietanze che richiedono una cottura uniforme e a fuoco lento. Sono l'ideale per riscaldare e mantenere caldi i cibi pronti.



Vetroceramica

I piani cottura in vetroceramica sono caratterizzati da un design elegantemente essenziale, compatibile con qualsiasi tipo di arredo e vantaggioso per le operazioni di pulizia. Le piastre raggiungono la temperatura desiderata molto rapidamente, permettendo il minor dispendio termico possibile.



Induzione

I piani cottura a induzione uniscono un design minimale e raffinato a tutti i vantaggi di una tecnologia di ultima generazione: riscaldamento rapido e omogeneo degli utensili, regolazione precisa del calore, efficienza energetica migliorata rispetto ai tradizionali piani a gas, assenza di pericolose fiamme vive oltre a tutta una serie di funzioni e dotazioni di sicurezza.



Griglie

Griglie smaltate

Sono indeformabili e il loro colore rimane inalterato nel tempo. In più moduli, a seconda della grandezza del piano, possono essere asportate facilmente agevolando così le operazioni di pulizia.



Griglie ghisa

Sono caratterizzate da una particolare solidità costruttiva e contribuiscono a trasmettere e a mantenere meglio il calore. Speciali gommini ne garantiscono la stabilità ed eliminano il rischio di graffiare il piano.



Coperchi

I piani cottura Settanta e Omnia sono predisposti per il montaggio del coperchio bilanciato in cristallo temperato nero.



Caratteristiche tecniche

Piani cottura

Funzionalità e sicurezza

GAS

Struttura del piano

I piani cottura Jollynox sono solidi e sicuri. In quelli stampati, la profonda imbutitura permette di trattenere i liquidi di trabocco.

Facilità di installazione

La struttura molto piatta e realizzata in un unico pezzo agevola l'inserimento all'interno del top. Inoltre, nei piani cottura a gas, la regolazione automatica dell'aria, sia per il gas liquido che per il metano, facilita le operazioni di installazione del piano.

Presa d'aria dei bruciatori

I bruciatori dei piani di cottura Jollynox attingono dall'alto l'aria necessaria per la combustione cosicché funzionano regolarmente anche se sotto il piano vengono installati mobili dotati di ante che possono provocare, nell'apertura o chiusura, vortici o risucchi d'aria.

Bruciatori monopezzo estraibili

I piani cottura a gas Jollynox sono dotati di bruciatori monopezzo facilmente estraibili che possono essere così sottoposti comodamente a tutte le normali operazioni di pulizia.

Eco-fiamma

I bruciatori a fiamma stabilizzata con piastra ad alto rendimento termico, di cui sono dotati i piani di cottura Jollynox, migliorano le prestazioni, consentono di ottimizzare i consumi energetici e riducono l'emissione di sostanze tossiche di oltre il 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

Accensione elettronica a una mano e valvola rapida di sicurezza

Consente di azionare l'interruttore mediante la manopola, azionando con un solo gesto accensione e regolazione. In tutti i piani cottura la candela di accensione è all'interno del bruciatore, sotto il coperchio, al riparo dai liquidi che traboccano, dagli strumenti di cottura e da eventuali danni causati dalle operazioni di pulizia. La valvola rapida di sicurezza blocca il flusso del gas, anche con rubinetto aperto, in caso di spegnimento accidentale della fiamma. Si attiva con l'accensione del bruciatore e grazie alla termocoppia rapida entra in funzione dopo pochissimi secondi.

PIASTRE ELETTRICHE E VETROCERAMICA

Spia funzionamento piastra

Per una maggiore sicurezza, i piani cottura Jollynox sono dotati di una spia luminosa che segnala l'accensione delle piastre.

Piastre elettriche termoprotette

Sono dotate di un dispositivo di protezione che dimezza la potenza delle piastre se la pentola non assorbe completamente il calore emesso. Sono così evitati inutili dispendi di energia elettrica e rischi di surriscaldamento.

INDUZIONE

Programmatore di fine cottura

Questa funzione permette di stabilire una tempistica precisa per lo spegnimento automatico della zona di cottura selezionata, assicurando un controllo puntuale sulle cotture e limitando lo spreco energetico.

Rilevamento piccoli utensili

Il piano rileva automaticamente la dimensione degli oggetti di metallo che vi vengono appoggiati sopra, in modo tale da distinguere fra pentole e oggetti che, invece, non vanno riscaldati.

Rilevamento automatico pentole

Grazie a questa funzione il piano è in grado di riconoscere in modo autonomo quando una pentola viene collocata sopra di esso, avviando l'interfaccia e permettendo una regolazione rapida e agevole dei parametri di cottura.

Blocco sicurezza bambini

Questa funzione permette di regolare il dispositivo di bloccaggio dei comandi, evitando si verifichino modifiche accidentali delle impostazioni del piano da parte dei bambini.

Spia calore residuo

Il display visualizza, tramite il simbolo H, l'eventuale presenza di calore residuo sul piano, generato da quello riflesso dal fondo dello strumento di cottura.

Allarme traboccamento

Questa funzione mette temporaneamente in pausa la cottura quando rileva un versamento di liquidi sul piano, per permetterne la pulizia.

Spegnimento automatico

Questo sistema spegne automaticamente le zone di cottura una volta trascorso il tempo

limite di accensione a una data potenza.

Caratteristiche tecniche

Forni

Funzionalità e sicurezza

Frontale comandi

Il frontale comandi dei forni Jollynox presenta tutti gli strumenti per seguire e programmare facilmente e in completa sicurezza il ciclo di cottura: il selettore delle funzioni, il termostato e la spia luminosa che segnala il funzionamento elettrico del forno. Una seconda spia luminosa indica inoltre, in tutti i forni elettrici, il raggiungimento della temperatura impostata.



Cavità

Le nuove cavità, disponibili su tutti i forni Jollynox, sono il frutto di ricerca e innovazione che vuole rispondere alle più attuali esigenze domestiche. Più ampie e capienti, permettono un risparmio di tempo ed energia nella cottura.



Sistema di raffreddamento e ventilazione tangenziale

I forni Jollynox sono dotati di un sistema antisurriscaldamento a convezione naturale per controllare le temperature esterne e tenerle entro i limiti stabiliti dalle norme di sicurezza. Inoltre una ventola tangenziale di raffreddamento entra in funzione all'atto dell'accensione del forno e produce un flusso di aria fredda che, mentre fuoriesce dalle feritoie del cruscotto, crea una barriera al calore proveniente dal forno, contenendo ulteriormente la temperatura del frontale. Nei forni con cristallo esterno, la circolazione dell'aria evita anche la formazione di condensa, lasciando il vetro della porta sempre libero e trasparente.

Cristalli termoriflettenti

I forni Jollynox hanno la porta con doppio vetro con cristallo termoriflettente per contenere il calore all'interno del forno, limitare la dispersione e sfruttare al massimo il riscaldamento del forno per la cottura, consentendo così di ridurre il consumo di energia e di tenere bassa la temperatura esterna della porta.

Stabilità dei ripiani interni

I ripiani interni dei forni Jollynox sono particolarmente stabili perché inseriti in una doppia guida nelle pareti laterali del forno.

Piastra per pizza

Per pizze, focacce e pietanze surgelate la piastra in materiale refrattario è il mezzo ideale per la cottura a forno.



Manutenzione e pulizia

Porta estraibile e smontabile

Le speciali cerniere a doppio snodo bilanciato, oltre a facilitare l'apertura della porta e le operazioni di pulizia, consentono una facile e rapida estrazione della porta stessa, senza necessità di ricorrere ad attrezzi. Una volta estratta, la porta può essere smontata, pulita e poi facilmente rimontata sul forno con un metodo semplice e rapido.

Porta forno "tutto vetro"

I modelli Florence One e Century sono dotati di una porta il cui interno è formato da un'unica superficie liscia in cristallo temperato che facilita e velocizza le operazioni di pulizia.



Facilità di pulizia del forno

Le pareti interne, la controporta e le padelle del forno sono realizzate senza spigoli vivi e senza punti di saldatura. Inoltre, grazie alla struttura vetrosa dello smalto easy clean, tutto l'interno del forno risulta ancora più liscio e non poroso: i residui dei grassi di cottura non trovano spazi in cui annidarsi e le operazioni di pulizia risultano così estremamente semplici.

Pannelli autopulenti

Nel forno da 90 possono essere montati i pannelli autopulenti che, oltre a garantire lo stesso processo, sono facili da rimuovere e da sostituire all'occorrenza.

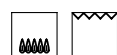
Caratteristiche tecniche Forni

Forno multicinque



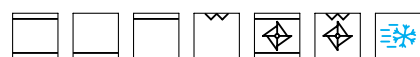
È un forno elettrico polifunzionale: cottura tradizionale, maxigrill, cottura intensiva, maxigrill ventilato e scongelamento rapido. La presenza di una ventola che mette in circolazione l'aria riscaldata dalle resistenze garantisce l'uniforme distribuzione del calore ed offre la possibilità di cuocere contemporaneamente cibi diversi, con la stessa temperatura e con lo stesso tempo di cottura, senza che odori e sapori si mescolino. L'utilizzo della sola ventola consente inoltre il rapido scongelamento degli alimenti in condizioni ottimali.

Forno gas



Il forno gas, grazie al bruciatore a fiamma stabilizzata, assicura sempre un'uniforme distribuzione del calore. È un forno che raggiunge la temperatura desiderata in tempi brevi e offre prestazioni comparabili a quelle dei forni statici con un sensibile risparmio energetico. La temperatura è regolata da un termostato provvisto di valvola di sicurezza che impedisce la fuoriuscita di gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma. I fumi della combustione escono attraverso un apposito condotto di scarico e quindi non è necessario forare i top o le pareti posteriori dei mobili. Tutti i forni gas sono dotati di accensione elettronica una mano che consente di ridurre a un solo gesto l'accensione e la regolazione della fiamma.

Forno multisette



È un forno elettrico polifunzionale con sei diverse funzioni di cottura e scongelamento rapido: cottura tradizionale, cottura finale, rosolatura, grill tradizionale, cottura intensiva, grill ventilato. La presenza di una ventola che mette in circolazione l'aria riscaldata dalle resistenze garantisce l'uniforme distribuzione del calore ed offre la possibilità di cuocere contemporaneamente cibi diversi, con la stessa temperatura e con lo stesso tempo di cottura, senza che odori e sapori si mescolino. L'utilizzo della sola ventola consente inoltre il rapido scongelamento degli alimenti in condizioni ottimali.

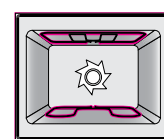
Forno multisette da 90



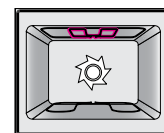
Si tratta di un forno elettrico con 7 programmi di cottura e scongelamento rapido con contaminuti meccanico a 60', dotato di resistenza superiore, inferiore, circolare e ventola. Il funzionamento combinato delle diverse resistenze con la ventola consente di ottenere i più svariati tipi di cottura.

Caratteristiche tecniche Forni

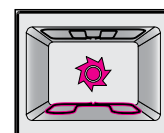
Funzioni



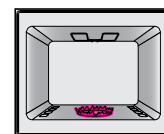
Cottura tradizionale
Resistenza superiore + resistenza inferiore. Per qualsiasi tipo di pietanza e in particolare per torte lievitate, pizze, arrostiti e sfornati.



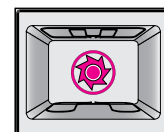
Grill tradizionale
Resistenza superiore centrale. Cottura di carni di medio/piccolo spessore e tostatura pane.



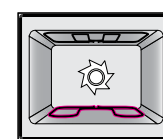
Cottura delicata
Resistenza inferiore + ventola. Adatta a tutti i tipi di cibo già ben cotti in superficie ma non internamente e che necessitano quindi un moderato calore superiore.



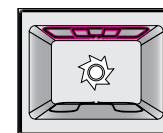
Cottura a gas
Funzionamento del bruciatore. Indicata per qualsiasi tipo di piatto, è particolarmente adatta per la cottura di pane, pizza e torte lievitate.



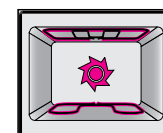
ECO Eco
Resistenza circolare + ventola. Ideale per pietanze surgelate o precotte e pasti porzionati di piccole dimensioni. Cottura lenta.



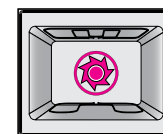
Cottura finale/riscaldamento pietanze
Resistenza inferiore. Cottura finale biscotti, crostate e torte salate. Riscaldamento pietanze.



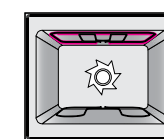
Maxigrill
Resistenza superiore + resistenza superiore centrale. Cottura di carni allo spiedo di grandi dimensioni.



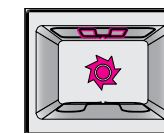
Cottura intensiva
Resistenza superiore + resistenza inferiore + ventola. Cotte rapide e uniformi. Anche per biscotti e pasticceria.



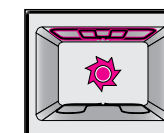
Cottura ventilata multilivello
Resistenza circolare + ventola. Cottura di pietanze tra loro simili o diverse disposte su ripiani fino a tre livelli.



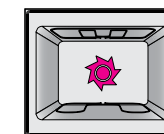
Rosolatura
Resistenza superiore. Doratura superficiale delle pietanze, tra cui lasagne, sfornati di pasta o verdure.



Grill ventilato
Resistenza superiore centrale + ventola. Cottura di carni di grosso spessore e pietanze particolarmente voluminose.



Maxigrill ventilato
Resistenza superiore + resistenza superiore centrale + ventola. Cottura di carni di grosso spessore e grandi dimensioni.



Scongelamento rapido
L'operazione viene svolta rapidamente e in modo ottimale.

Caratteristiche tecniche Cucine

Funzionalità e sicurezza

Struttura del piano

I piani cottura delle cucine Jollynox sono realizzati con una profonda imbutitura che permette di trattenere i liquidi di trabocco: si evitano così i rischi di infiltrazioni.

Brucciatori monopezzo estraibili

I piani cottura delle cucine Jollynox sono dotati di bruciatori monopezzo, facilmente estraibili, che possono essere così sottoposti comodamente a tutte le normali operazioni di pulizia.

Eco-fiamma

I bruciatori a fiamma stabilizzata con piastra ad alto rendimento termico, di cui sono dotati i piani delle cucine Jollynox, migliorano le prestazioni, consentono di ottimizzare i consumi energetici e riducono l'emissione di sostanze tossiche di oltre il 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

Accensione elettronica a una mano e valvola rapida di sicurezza

Consente di azionare l'interruttore mediante la manopola, azionando con un solo gesto accensione e regolazione. In tutti i piani cottura la candela di accensione è all'interno del bruciatore, sotto il coperchio, al riparo dai liquidi che traboccano, dagli strumenti di cottura e da eventuali danni causati dalle operazioni di pulizia. La valvola rapida di sicurezza blocca il flusso del gas, anche con rubinetto aperto, in caso di spegnimento accidentale della fiamma. Si attiva con l'accensione del bruciatore e grazie alla termocoppia rapida entra in funzione dopo pochissimi secondi.

Il frontale comandi

Il frontale comandi delle cucine Jollynox presenta tutti gli strumenti per seguire e programmare facilmente e in completa sicurezza il ciclo di cottura: il selettore delle funzioni, il termostato, il programmatore di cottura e la spia luminosa che segnala il funzionamento elettrico del forno. Una seconda spia luminosa indica inoltre, in tutti i forni elettrici, il raggiungimento della temperatura impostata.

Cristalli termoriflettenti

Le cucine Jollynox hanno la porta con doppio vetro con cristallo interno termoriflettente per contenere il calore all'interno del forno, limitare la dispersione e sfruttare al massimo il riscaldamento del forno per la cottura, consentendo così di ridurre il consumo di energia e di tenere bassa la temperatura esterna della porta.

Sulle cucine Vicky è installato un terzo vetro che crea una vera e propria barriera al calore. E' una sicurezza in più, soprattutto per i bambini che evitano così di scottarsi toccando la porta del forno.

Stabilità dei ripiani interni

I ripiani interni dei forni Jollynox sono particolarmente stabili perché inseriti in una doppia guida nelle pareti laterali del forno.

Sistema di raffreddamento e ventilazione tangenziale

I forni Jollynox sono dotati di un sistema antisurriscaldamento a convezione naturale per controllare le temperature esterne e tenerle entro i limiti stabiliti dalle norme di sicurezza. Inoltre una ventola tangenziale di raffreddamento entra in funzione all'atto dell'accensione del forno e produce un flusso di aria fredda che, mentre fuoriesce dalle feritoie del cruscotto, crea una barriera al calore proveniente dal forno, contenendo ulteriormente la temperatura del frontale.



Manutenzione e pulizia

Porta estraibile e smontabile

Le speciali cerniere a doppio snodo bilanciato, oltre a facilitare l'apertura della porta e le operazioni di pulizia, consentono una facile e rapida estrazione della porta stessa, senza necessità di ricorrere ad attrezzi. Una volta estratta, la porta può essere smontata, pulita e poi facilmente rimontata sul forno con un metodo semplice e rapido.

Facilità di pulizia del forno

Le pareti interne, la controporta e le padelle del forno sono realizzate senza spigoli vivi e senza punti di saldatura. Inoltre, grazie alla struttura vetrosa dello smalto easy clean, tutto l'interno del forno risulta ancora più liscio e non poroso: i residui dei grassi di cottura non trovano spazi in cui annidarsi e le operazioni di pulizia risultano così estremamente semplici.



Coperchi

Le cucine Appoggio e Combinata Jollynox sono predisposte per il montaggio del coperchio bilanciato in cristallo temperato nero.

Caratteristiche tecniche Cucine

Forno multisetto



È un forno elettrico polifunzionale con sei diverse funzioni di cottura e scongelamento rapido: cottura tradizionale, cottura finale, rosolatura, grill tradizionale, cottura intensiva, grill ventilato.

La presenza di una ventola che mette in circolazione l'aria riscaldata dalle resistenze garantisce l'uniforme distribuzione del calore ed offre la possibilità di cuocere contemporaneamente cibi diversi, con la stessa temperatura e con lo stesso tempo di cottura, senza che odori e sapori si mescolino.

L'utilizzo della sola ventola consente inoltre il rapido scongelamento degli alimenti in condizioni ottimali.

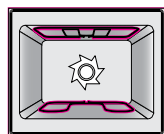
Forno multifunzione



Forno elettrico, 8 funzioni di cottura manuale e scongelamento rapido con resistenza superiore, inferiore, circolare e ventola: cottura tradizionale, cottura finale, rosolatura, grill tradizionale, cottura intensiva, grill ventilato, pane/pizza, cottura ventilata.

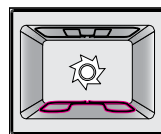
Il funzionamento combinato delle diverse resistenze con la ventola consente di ottenere i più svariati tipi di cottura.

Funzioni



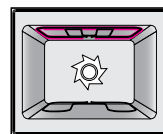
Cottura tradizionale

Resistenza superiore + resistenza inferiore.
Per qualsiasi tipo di pietanza e in particolare per torte lievitate, pizze, arrostiti e sformati.



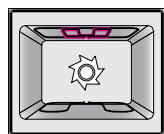
Cottura finale/riscaldamento pietanze

Resistenza inferiore.
Cottura finale biscotti, crostate e torte salate. Riscaldamento pietanze.



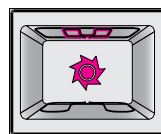
Rosolatura

Resistenza superiore.
Doratura superficiale delle pietanze, tra cui lasagne, sformati di pasta o verdure.



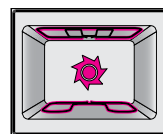
Grill tradizionale

Resistenza superiore centrale.
Cottura di carni di medio/piccolo spessore e tostatura pane.



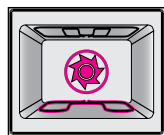
Grill ventilato

Resistenza superiore centrale + ventola.
Carni di grosso spessore e pietanze particolarmente voluminose.



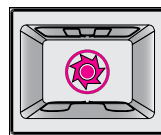
Cottura intensiva

Resistenza superiore + resistenza inferiore + ventola.
Cotture rapide e uniformi. Anche per biscotti e pasticceria.



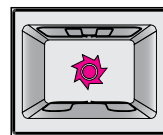
Pane/Pizza e attivazione rapida o preriscaldamento

Resistenza circolare + resistenza inferiore + ventola.
Cottura combinata, più rapida, riscaldamento del forno in pochi minuti. Ideale anche per la cottura di pane e pizza.



Cottura ventilata multilivello

Resistenza circolare + ventola.
Cottura di pietanze tra loro simili o diverse disposte su ripiani fino a tre livelli.



Scongelamento rapido

L'operazione viene svolta rapidamente e in modo ottimale.

Tecnologia

I monoblocchi Jollynox sono tutti in acciaio inox 18/10. Le vasche sono rigorosamente saldate con finiture perfette e praticamente invisibili. I piani sono installati a incasso sul foro predisposto.

Zone di cottura

Gas

I piani cottura a gas, efficienti e prestazionali, garantiscono una cottura rapida e uniforme alle diverse pietanze.

Piastre elettriche termoprotette

Si riscaldano in tempi rapidi e sono adatte per cuocere tutte le pietanze che richiedono una cottura uniforme e a fuoco lento. Sono l'ideale per riscaldare e mantenere caldi i cibi pronti.

Vetroceramica

I piani cottura in vetroceramica sono caratterizzati da un design elegantemente essenziale, compatibile con qualsiasi tipo di arredo e vantaggioso per le operazioni di pulizia. Le piastre raggiungono la temperatura desiderata molto rapidamente, permettendo il minor dispendio termico possibile.

Induzione

I piani cottura a induzione uniscono un design minimale a raffinato a tutti i vantaggi di una tecnologia di ultima generazione: riscaldamento rapido e omogeneo degli utensili, regolazione precisa del calore, efficienza energetica migliorata rispetto ai tradizionali piani a gas, assenza di pericolose fiamme vive oltre a tutta una serie di funzioni e dotazioni di sicurezza.

Funzionalità e sicurezza della zona cottura

Vedi funzionalità e sicurezza a pag. 94.

Funzionalità della zona lavaggio

Struttura del lavello

Il lavello dei monoblocchi ha una vasca molto capiente e perfettamente insonorizzata. I gocciolatoi sono caratterizzati da una profonda imbutitura che assicura il miglior scorrimento dei liquidi.

Dotazioni

I lavelli dei monoblocchi sono dotati del foro troppo-pieno, scarico da 3"½ e pilettono con tappo cestello.

Il piano presenta il foro da 3,5 cm di diametro per il gruppo rubinetto che può essere chiuso con l'apposito tappo copriforo fornito su richiesta.

Accessori

Il lavello dei monoblocchi può essere completato scegliendo tra una vasta gamma di accessori, quali i taglieri in iroko o polietilene, i cestelli e i coprivasca in acciaio inox.

Informazioni generali

Tutti i monoblocchi sono disponibili nella versione con piano cottura a destra o a sinistra: si intendono destri se il piano cottura è a destra e sinistri se il piano cottura è a sinistra.

Personalizzazioni

La gamma dei monoblocchi è molto ampia ma Jollynox può offrire qualcosa in più. Dispone infatti di un ufficio tecnico e di un reparto officina davvero attrezzati e sicuramente disponibili per ideare e concordare eventuali soluzioni alternative su misura.

Dati tecnici Lavelli e Vasche

MODELLO LAVELLO/VASCA							INGOMBRI IMBALLO CARTONE		
SERIE	MODULO	FORO TOP	BASE INSERIMENTO VASCHE	DIMENSIONE VASCHE	GOCCIOLATOIO	DIMENSIONI CM	VOLUME M ³	PESO LORDO KG	
Life 3"½	43,5x50	41,5x48	45	1 vasca 34x39x18h		50x47x21	0,05	3,2	
	79x50	77x48	45	1 vasca 34x39x18h	x	50x81,5x21	0,08	4,5	
	79x50	77x48	80	2 vasche 34x39x18h		50x81,5x21	0,08	5,7	
	86x50	84x48	45	1 vasca 34x39x18h	x	51x89x21	0,09	5,0	
	86x50	84x48	90	2 vasche 34x39x18h		51x89x21	0,09	5,9	
	116x50	114x48	80	2 vasche 34x39x18h	x	51x119x21	0,13	6,9	
Vega	58,5x50	56x48	60	1 vasca 34x39x21h + 1 vasca 15x30x16,5h		51x62x21	0,06	4,7	
	79x50	77x48	45	1 vasca 34x39x21h	x	50x81,5x21	0,08	4,5	
	79x50	77x48	80	2 vasche 34x39x21h		50x81,5x21	0,08	5,7	
	86x50	84x48	45	1 vasca 34x39x21h	x	51x89x21	0,09	5,0	
	86x50	84x48	90	2 vasche 34x39x21h		51x89x21	0,09	5,9	
	100x50	98x48	60	1 vasca 34x39x21h + 1 vasca 15x30x16,5h	x	51x103x21	0,11	6,2	
	83x83	pg. 22	90x90	2 vasche 34x39x21h	x	87x84,5x22	0,16	9,2	
Serie 090	79x42	77x40	45	1 vasca 34x34x18,5h	x	42,5x82,5x21	0,07	4,1	
	79x42	77x40	80	2 vasche 34x34x18,5h		42,5x82,5x21	0,07	5,0	
	116x42	114x40	80	2 vasche 34x34x18,5h	x	42,5x118,5x21	0,1	6,3	
Omnia	83x83	pg. 26	90	1 vasca 34x39x21h + 1 vasca 33x33x21,5h	x	87x84,5x22	0,16	9,6	
Big	58,5x50	56x48	60	1 vasca 50x40x21,5h		51x62x21	0,06	4,7	
Vasche R. 25 incasso	44x44	42x42	50	1 vasca 40x40x20h		49,5x49,5x27	0,07	6,4	
	54x44	52x42	60	1 vasca 50x40x20h		59,5x49,5x27	0,07	7,2	
	74x44	72x42	80	1 vasca 70x40x20h		79,5x49,5x27	0,08	9,1	
Vasche R. 25 sottotop	40x40	39,6x39,6 R. 2,3	60	1 vasca 40x40x20h		49,5x49,5x27	0,08	5,5	
	50x40	49,6x39,6 R. 2,3	80	1 vasca 50x40x20h		59,5x49,5x27	0,11	6,3	
	70x40	69,6x39,6 R. 2,3	90	1 vasca 70x40x20h		79,5x49,5x27	0,11	8,2	
Sottotop	33x33	32x32 R.5	45	1 vasca 33x33x20h		39x44x25	0,04	2,8	
	34x39	33x38 R.8,5	50	1 vasca 34x39x19,5h		39x44x25	0,04	2,4	
Pozzetti	ø 43,5	ø 41,5	45	1 vasca ø 43,5x17,5h		49x49x22	0,05	2,7	
	ø 33,5	ø 31,5	40	1 vasca ø 33,5x18,5h		39x44x25	0,04	2,0	
Free standing	90x60		45	1 vasca 34x39x18h	x	61x93x24	0,14	6,3	
	90x60		90	2 vasche 34x39x18h		61x93x24	0,14	7,2	
	120x60		80	2 vasche 34x39x18h	x	61x123x24	0,18	8,6	

Dati tecnici

Piani Cottura

MODELLO PIANO COTTURA					COLORI		GRIGLIE		BRUCIATORI A GAS						ELETTRICO		VETROCERAMICA			INDUZIONE			INGOMBRI		
SERIE	MODULO	FORO TOP	COMANDI	VERSIONE	INOX	NERO	SMALTATE	GHISA	1,0 kW	1,75 kW	3,0 kW	3,1 kW	3,3 kW	3,6 kW	1/1,5 kW	1,5/2 kW	1,2 kW	1,8 kW	1,5 kW	2,0 kW	2,6 kW	POT. MAX ASSORBITA kW	IMBALLO CM	VOLUME M ³	PESO KG
Vega	30	28x48	Frontali	2 Gas	x		x		1		1												57x40x13	0,03	5,0
	30	28x48	Frontali	2 Piastre Elettriche	x										1	1						3,5	57x40x13	0,03	5,8
	60	56x48	Frontali	4 Gas	x		x		1	2	1												57x65x13	0,05	8,5
	90	84x48	Frontali	4 Gas + Tripla Corona	x		x		1	2	1	1											58x93x13	0,07	12,1
Life	60	56x48	Laterali	4 Gas	x		x		1	2	1												57x65x10	0,04	8,2
	60	56x48	Laterali	4 Piastre Elettriche	x										2	2						7,0	57x65x10	0,04	11,1
Settanta	70	56x48	Frontali	4 Gas + Tripla Corona	x		x		1	2	1			1									76x56x13	0,06	12,0
	70	56x48	Frontali	4 Gas + Tripla Corona	x			x	1	2	1			1									76x56x13	0,06	15,4
Omnia	60	56x48	Frontali	4 Gas	x		x		1	2	1												64x56x13	0,05	9,9
	60	56x48	Frontali	3 Gas + Tripla Corona	x		x		1	1	1		1										64x56x13	0,05	10,1
	60	56x48	Frontali	3 Gas + Tripla Corona	x			x	1	1	1		1										64x56x13	0,05	12,5
Induzione	30	27x50	Frontali	2 zone induzione		x													1	1		3	59x38,5x12,5	0,03	6
	60	56x49	Frontali	4 zone induzione		x													1	2	1	7,2	59x67x12	0,05	10,2
Vetroceramica	30	27x49	Frontali	2 Piastre Hi-Light		x											1	1				3	60x39x13	0,03	5
	60	56x49	Laterali	4 Piastre Hi-Light		x											2	2				6	60x68x13	0,05	8,5

Dati tecnici

Forni

MODELLO FORNO			COLORI				PROGRAMMATORE		CARATTERISTICHE								INGOMBRI		
SERIE	MODULO	TIPOLOGIA FORNO	INOX	NERO	NERO OPACO	GRANITO AVENA	CONTA MINUTI	OROLOGIO ANALOGICO	VOLUME lt	t MAX °C	POTENZA BRUC. GAS kW	CONSUMO GAS litri/h	POTENZA GRILL kW	MAX POTENZA kW	CLASSE ENERGETICA	IMBALLO CM	VOLUME M ³	PESO KG	
Vega	60	Multicinque	x				x		58	250			2,2	2,2	A	65x65x65	0,27	35,5	
	90	Multisetete	x				x		75	250			2,85	2,85	A	69x97x56	0,37	47,5	
Life	60	Multicinque	x	x			x		58	250			2,2	2,2	A	65x65x65	0,27	34	
	60	Gas	x				x		54	250	2,5	234	2,2	2,2		65x65x65	0,27	35,5	
Florence One	60	Multisetete			x	x		x	65	250			1,8	2,2	A	66x64x61	0,26	46,5	
Century	60	Multisetete			x		x		65	250			1,8	2,2	A	66x64x61	0,26	46,5	

Dati tecnici Cucine

MODELLO CUCINA				COLORI			GRIGLIE		CARATTERISTICHE									INGOMBRI		
SERIE	PROFONDITÀ	TIPOLOGIA FORNO	VERSIONE PIANO	INOX	NERO	NERO OPACO	SMALTATE	GHISA	CARATTERISTICHE FORNO			CARATTERISTICHE PIANO				CLASSE ENERGETICA	IMBALLO CM	VOLUME M ³	PESO KG	
									VOLUME lt	t MAX °C	MAX POTENZA kW	1,0 kW	1,75 kW	3,0 kW	3,6 kW					
Appoggio 60	60	Multisetete	4 Gas	x	x		x		65	250	2,2	1	2	1		A	67x67x83	0,37	44	
	60	Multifunzione	3 Gas + Tripla Corona	x	x		x		65	250	2,7	1	1	1	1		67x67x83	0,37	46	
Appoggio 60 rustica	60	Multifunzione	3 Gas + Tripla Corona			x	x		65	250	2,7	1	1	1	1	A	67x67x83	0,37	46	
Vicky	60	Multifunzione	3 Gas + Tripla Corona	x				x	65	250	2,7	1	1	1	1	A	67x67x83	0,37	48	
Combinata 60	60	Multisetete	4 Gas	x	x		x		65	250	2,2	1	2	1		A	67x67x83	0,37	46	
Combinata 60 rustica	60	Multifunzione	4 Gas			x	x		65	250	2,7	1	2	1		A	67x67x83	0,37	48	

Dati tecnici Monoblocchi

MODELLO MONOBLOCCO				BRUCIATORI A GAS		PIASTRE ELETTRICHE		INDUZIONE		VETROCERAMICA		MAX POTENZA kW	INGOMBRI		
VERSIONE	MISURA	BASE INSERIMENTO VASCHE	MODULO PIANO COTTURA	1,0 kW	3,0 kW	1,5 kW	2,0 kW	1,5 kW	2,0 kW	1,2 kW	1,8 kW		IMBALLO CM	VOLUME M ³	PESO KG
1 vasca 34x39x18h + piano 2 gas	120x60	40	30	1	1								122x62x25	0,19	12,0
1 vasca 34x39x18h + piano 2 piastre elettriche	120x60	40	30			1	1					3,5	122x62x25	0,19	13,0
1 vasca 34x39x18h + piano induzione 2 zone	120x60	40	30					1	1			3	122x62x25	0,19	12,0
1 vasca 34x39x18h + piano vetroceramica 2 piastre	120x60	40	30							1	1	3	122x62x25	0,19	12,0

Assistenza tecnica

Servizio Assistenza

Jollynox assicura la massima collaborazione post vendita.

A tal fine ha creato ed organizzato un Servizio di Assistenza con tecnici altamente specializzati. Per la richiesta di intervento in garanzia sarà sufficiente presentare il certificato di garanzia assieme alla ricevuta fiscale o ad altro documento fiscalmente obbligatorio.

Certificazioni

Barazza srl è certificata secondo gli standard UNI EN ISO 9001 e 14001.

Oltre alla certificazione UNI EN ISO 9001, che garantisce il controllo qualità e l'ottimizzazione dei processi produttivi e pone come obiettivo primario la soddisfazione dei clienti, Barazza srl è conforme alla UNI EN ISO 14001 con lo scopo di mantenere attivo e migliorare il proprio sistema ambientale gestendo in maniera efficace ed eco-sostenibile gli impatti delle proprie attività, ottimizzando le risorse naturali ed energetiche e attuando puntuali sistemi di controllo per lo smaltimento dei rifiuti e la prevenzione dell'inquinamento ambientale.



Servizio Informazioni

Jollynox mette a disposizione un Servizio Informazioni per soddisfare tempestivamente qualsiasi esigenza relativa a:

- informazioni sui prodotti
- soluzione dei problemi
- informazioni sui Centri di Assistenza Tecnica Autorizzati
- libretti di istruzioni
- informazioni su ricambi e accessori

Per rivolgersi direttamente al Servizio Informazioni:

telefono 0438 62888
fax 0438 64901
e-mail customer@barazzasrl.it

Su www.jollynox.it è possibile trovare inoltre:

- il catalogo on-line
- le informazioni sui nuovi prodotti
- l'elenco aggiornato dei Centri di Assistenza Tecnica Autorizzati.

Garanzia

Gli elettrodomestici Jollynox sono garantiti sul territorio nazionale per 2 anni.



Ecodom

Barazza srl è azienda consorziata ad Ecodom, il consorzio volontario senza fini di lucro che ha come obiettivo la gestione collettiva dei RAEE (Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche) derivanti da grandi elettrodomestici.



Jollynox si riserva la facoltà di apportare, in ogni momento e senza preavviso, ogni modifica ritenuta utile al miglioramento dei propri prodotti.

La riproduzione dei colori è da ritenersi puramente indicativa.

Sono tassativamente vietate le riproduzioni, anche parziali, per fini commerciali senza specifica autorizzazione da parte di Jollynox.

I prezzi del listino sono da considerarsi al netto di IVA, trasporto ed eventuale ECO-contributo RAEE.



JOLLYNOX

Barazza srl

31025 Sarano di S.Lucia di Piave
(TV) ITALIA - Via Risorgimento, 14
T +39 0438 62888
F +39 0438 64901
info@barazzasrl.it
jollynox.it

Capezzuoli Rappresentanze s.n.c.

Strada Prov. le 1 per S. Gimignano - Loc. Fosci n. 9
53036 Poggibonsi (SI)
Tel. 0577 992129
capezzuoli@libero.it - info@capezzuoli.com
www.capezzuoli.com