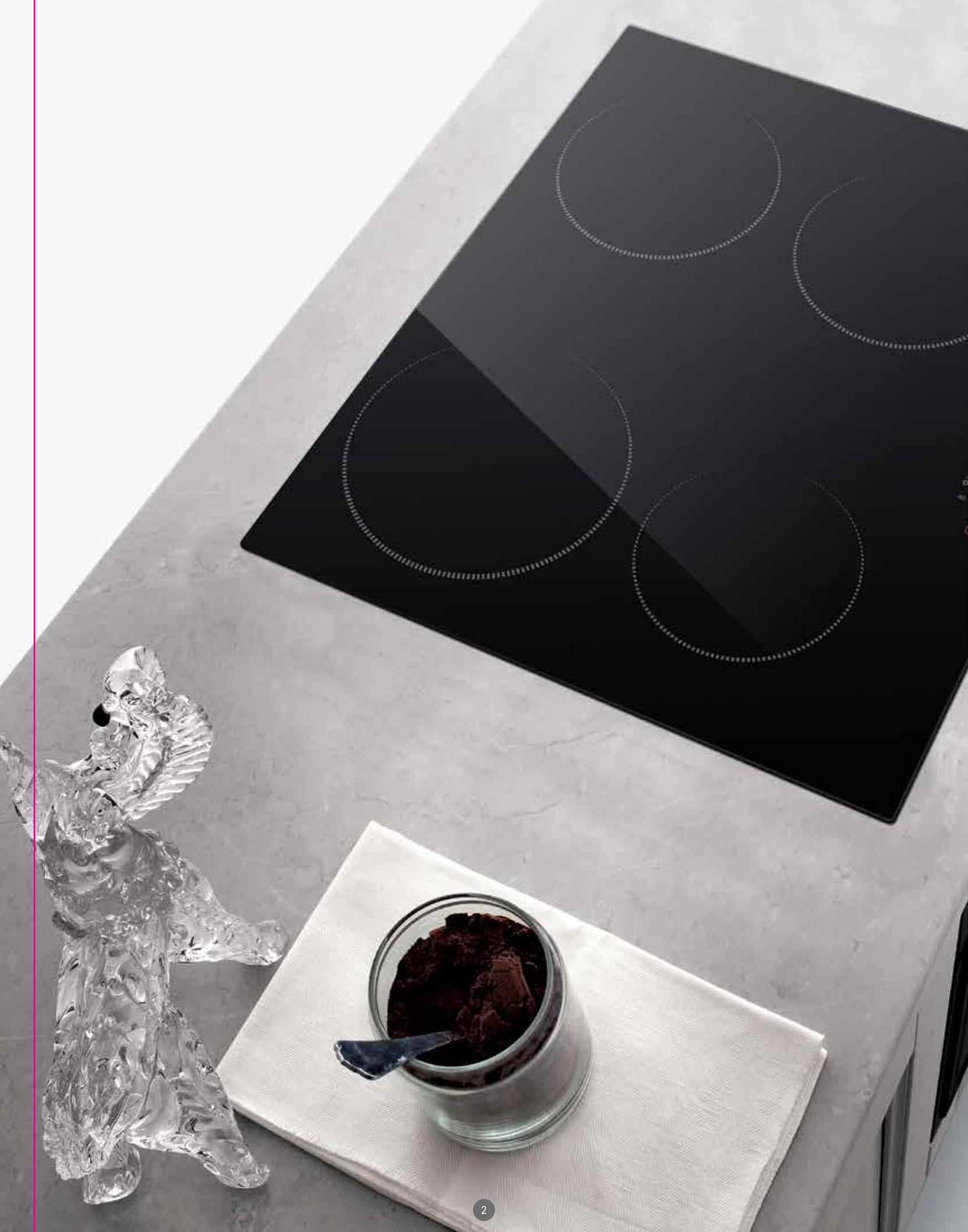
JOLLYNOX
2021

Capezzuoli
Elettrodomestici

JOLLYNOX

2021

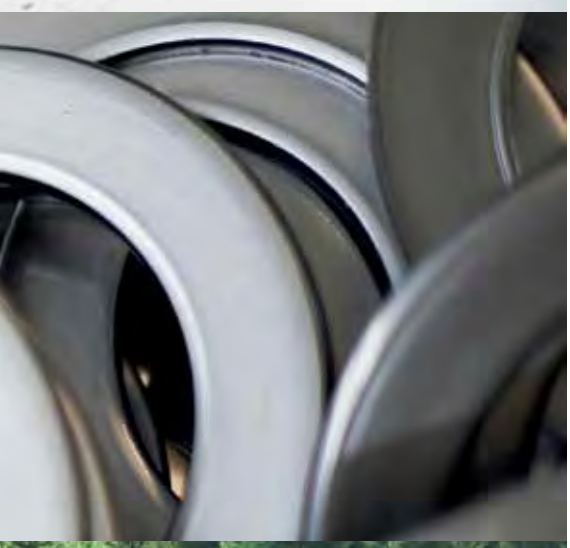


Barazza presenta Jollynox.

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.

L'offerta completa

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

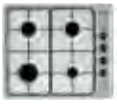
Pozzetti pag. 31

Free Standing pag. 32

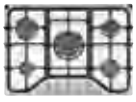
Piani cottura

Vega pag. 36

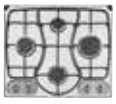
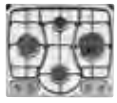
Life pag. 40



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

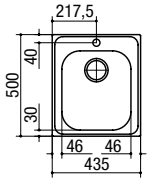
Life		lavelli incasso	**14**
Vega		lavelli incasso	**18**
Serie 090		lavelli incasso	**24**
Omnia		lavello incasso	**26**
Big		lavello incasso	**27**
Vasche R. 25		vasche incasso e sottotop	**28**
Sottotop		vasche sottotop	**30**
Pozzetti		vasche incasso	**31**
Free Standing		lavelli appoggio	**32**

Lavelli
Life

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:

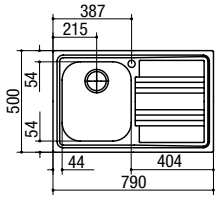
inox	1LLF453	€	156,00

imballo cartone e sifone:

inox	1LLF453K	€	172,00

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:

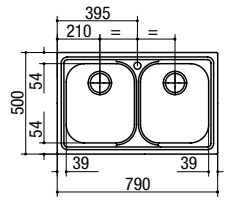
gocc. dx - inox	1LLF80/1D3	€	158,00
gocc. sx - inox	1LLF80/1S3	€	158,00

imballo cartone e sifone:

gocc. dx - inox	1LLF80/1D3K	€	174,00
gocc. sx - inox	1LLF80/1S3K	€	174,00

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	€	200,00

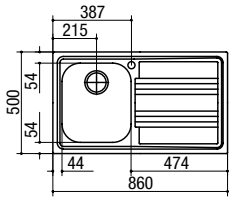
imballo cartone e sifone:

inox	1LLF80/23K	€	216,00

Lavelli
Life

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:

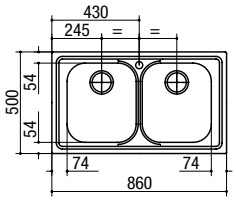
gocc. dx - inox	1LLF90/1D3	€	156,00
gocc. sx - inox	1LLF90/1S3	€	156,00

imballo cartone e sifone:

gocc. dx - inox	1LLF90/1D3K	€	172,00
gocc. sx - inox	1LLF90/1S3K	€	172,00

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:

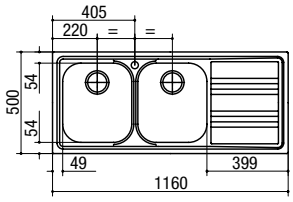
inox	1LLF90/23	€	198,00

imballo cartone e sifone:

inox	1LLF90/23K	€	214,00

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:

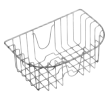
gocc. dx - inox	1LLF120/2D3	€	216,00
gocc. sx - inox	1LLF120/2S3	€	216,00

imballo cartone e sifone:

gocc. dx - inox	1LLF120/2D3K	€	233,00
gocc. sx - inox	1LLF120/2S3K	€	233,00

OPTIONAL

Cestello rettangolare in acciaio inox brillantato
1CREI
€ 71,00



Cestello sospeso in acciaio inox brillantato
1CREIM
€ 82,00

Tagliere rettangolare in iroko
1TRE
€ 60,00

Tagliere rettangolare in polietilene
1TREP
€ 68,00

Coprivasca rettangolare in acciaio inox
1CI91
€ 32,00

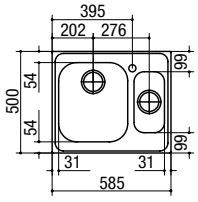
I lavelli con imballo cartone sono dotati di sifone 1 via o 2 vie con attacco lavastoviglie. Il rubinetto miscelatore non è incluso.

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:

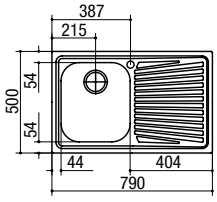
inox	1I6060	€	274,00

imballo cartone e sifone:

inox	1I60K	€	291,00

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:

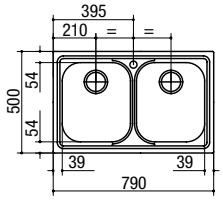
gocc. dx - inox	1I8060/1.91D3	€	190,00
gocc. sx - inox	1I8060/1.91S3	€	190,00

imballo cartone e sifone:

gocc. dx - inox	1I80/1.91DK	€	206,00
gocc. sx - inox	1I80/1.91SK	€	206,00

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	1I8060/2.913	€	222,00

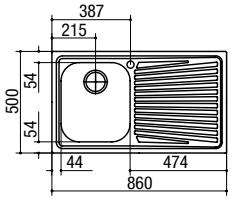
imballo cartone e sifone:

inox	1I80/2.91K	€	241,00

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:

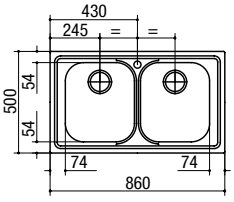
gocc. dx - inox	1I9060/1.91D3	€	176,00
gocc. sx - inox	1I9060/1.91S3	€	176,00

imballo cartone e sifone:

gocc. dx - inox	1I90/1.91DK	€	192,00
gocc. sx - inox	1I90/1.91SK	€	192,00

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: 90
foro per top: 84x48



imballo nylon:

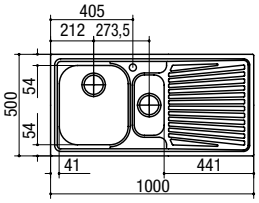
inox	1I9060/2.913	€	221,00

imballo cartone e sifone:

inox	1I90/2.91K	€	240,00

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	1I10060D	€	240,00
gocc. sx - inox	1I10060S	€	240,00

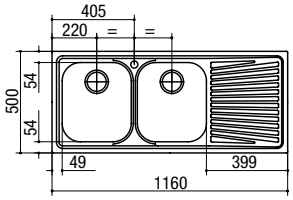
imballo cartone e sifone:

gocc. dx - inox	1I100DK	€	258,00
gocc. sx - inox	1I100SK	€	258,00

Lavelli
Vega

Vega
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 34x39x21 h
base inserimento vasche: 80
foro per top: 114x48



imballo nylon:

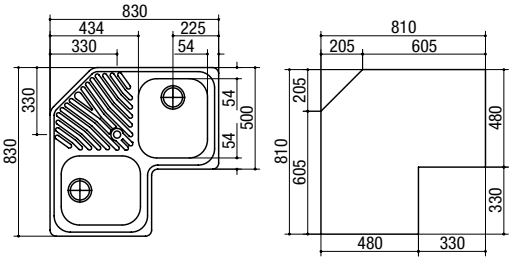
gocc. dx - inox	1I12060/2.91D3	€	243,00
gocc. sx - inox	1I12060/2.91S3	€	243,00

imballo cartone e sifone:

gocc. dx - inox	1I120/2.91DK	€	259,00
gocc. sx - inox	1I120/2.91SK	€	259,00

Vega
incasso inox
83x83
2 vasche ad angolo + gocciolatoio

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

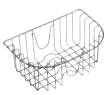


imballo cartone e sifone:

inox	1I9090/2.913	€	490,00

OPTIONAL

Cestello rettangolare in acciaio inox brillantato
1CREI
€ 71,00



Cestello sospeso in acciaio inox brillantato
1CREIM
€ 82,00

Tagliere rettangolare in iroko
1TRE
€ 60,00

Tagliere rettangolare in polietilene
1TREP
€ 68,00

Tagliere rettangolare in polietilene per vasca 15x30
1TREPM
€ 41,00

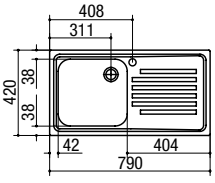
Coprivasca rettangolare in acciaio inox
1CI91
€ 32,00

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:

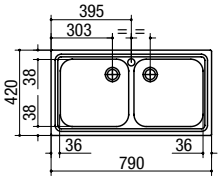
gocc. dx - inox	1I8050/1.90D	€	162,00
gocc. sx - inox	1I8050/1.90S	€	162,00

imballo cartone e sifone:

gocc. dx - inox	1I8050/1.90DK	€	177,00
gocc. sx - inox	1I8050/1.90SK	€	177,00

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:

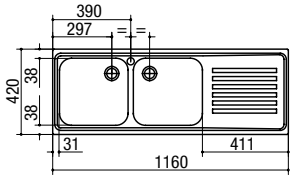
inox	1I8050/2.90	€	190,00

imballo cartone e sifone:

inox	1I8050/2.90K	€	208,00

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	1I112050/2.90D	€	212,00
gocc. sx - inox	1I112050/2.90S	€	212,00

imballo cartone e sifone:

gocc. dx - inox	1I112050/2.90DK	€	229,00
gocc. sx - inox	1I112050/2.90SK	€	229,00

OPTIONAL

Cestello quadrato in acciaio inox brillantato

1CQI
€ 67,00

Coprivasca quadrato in acciaio inox

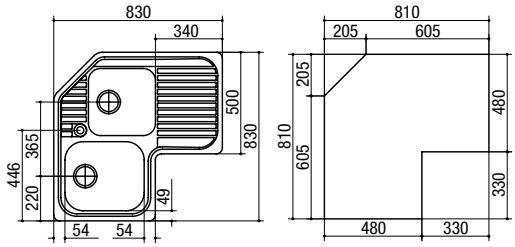
1CI
€ 35,00

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

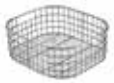
scarico: 3"½
dotazioni: guarnizioni, ganci di fissaggio, foro troppo-pieno, pilettone e tappo cestello
misura vasche: 1 da 34x39x21 h
+ 1 da 33x33x21,5 h
base inserimento vasche: 90



imballo cartone e sifone:

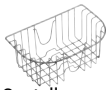
gocc. dx - inox	1IO9090D	€	545,00
gocc. sx - inox	1IO9090S	€	545,00

OPTIONAL



Cestello quadrato in acciaio inox brillantato per vasca 33x33
1CQI
€ 67,00

Cestello rettangolare in acciaio inox brillantato per vasca 34x39
1CREI
€ 71,00



Cestello sospeso in acciaio inox brillantato per vasca 34x39
1CREIM
€ 82,00

Tagliere rettangolare in iroko per vasca 34x39
1TRE
€ 60,00

Tagliere rettangolare in polietilene per vasca 34x39
1TREP
€ 68,00

Coprivasca quadrato in acciaio inox per vasca 33x33
1CI33
€ 32,00

Coprivasca rettangolare in acciaio inox per vasca 34x39
1CI91
€ 32,00

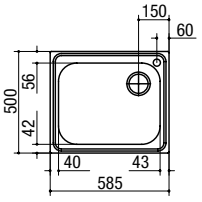
Il lavello è dotato di sifone salvaspazio 2 vie con attacco lavastoviglie.
Il rubinetto miscelatore non è incluso.

JOLLYNOX

Lavello
Big

Big
incasso inox
58,5x50
1 vasca

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



imballo nylon:

inox	1I6060/1	€	356,00

imballo cartone e sifone:

inox	1I60/1K	€	372,00

OPTIONAL

Tagliere rettangolare sagomato in iroko

1TRES
€ 71,00

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

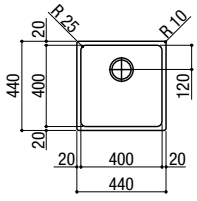
UNA DOPPIA

Vasche
R. 25

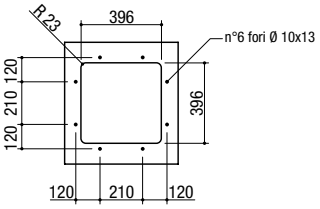
Vasca R. 25 NEW
incasso e sottotop inox
40x40
1 vasca

scarico: 3"½
dotazioni: ganci di fissaggio, foro troppo-pieno, pilettone 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:



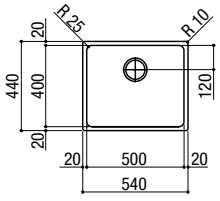
imballo cartone e sifone:

inox	1W40	€	231,00

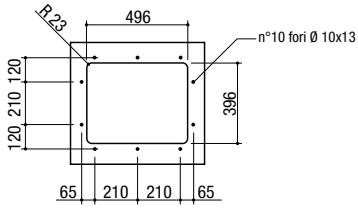
Vasca R. 25 NEW
incasso e sottotop inox
50x40
1 vasca

scarico: 3"½
dotazioni: ganci di fissaggio, foro troppo-pieno, pilettone 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:



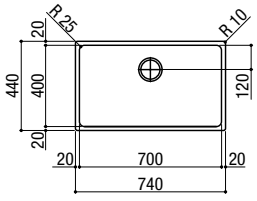
imballo cartone e sifone:

inox	1W50	€	257,00

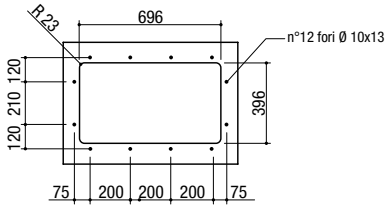
Vasca R. 25 NEW
incasso e sottotop inox
70x40
1 vasca

scarico: 3"½
dotazioni: ganci di fissaggio, foro troppo-pieno, pilettone 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	€	361,00

OPTIONAL

Tagliere rettangolare in polietilene

1TOF26
€ 78,00

Tagliere rettangolare in HPL nero

1TOF26N
€ 95,00

Griglia multiuso Roll-Up in acciaio inox

1GSPA
€ 61,00

Vaschetta forata in acciaio inox

1VOF
€ 112,00

Vassoio forato con scolapiatti removibile in acciaio inox

1VSOF
€ 167,00

Coprivasca forato rettangolare in acciaio inox

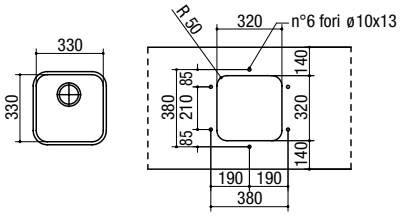
1CIVQ
€ 109,00

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

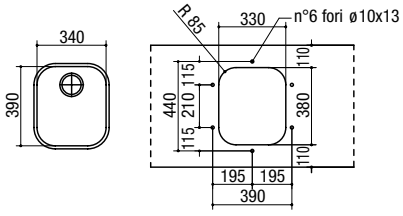


imballo cartone:

inox	1I3030S	€	162,00

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



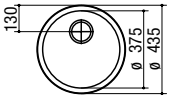
imballo cartone:

inox	1I3439S	€	72,00

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	1IS435RI/3	€	103,00

OPTIONAL

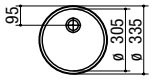
Tagliere rotondo in iroko per pozzetto Ø 43,5

1TRO

€ 63,00

Pozzetto
incasso inox
Ø 33,5 h. 18,5

scarico: 2"
dotazioni: foro troppo-pieno, piletta 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



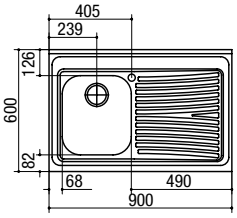
imballo cartone:

inox	1IS335RI	€	109,00

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:

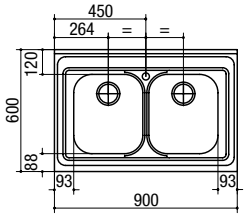
gocc. dx - inox	19060/1D3	€	198,00
gocc. sx - inox	19060/1S3	€	198,00

imballo cartone e sifone:

gocc. dx - inox	190/1D3K	€	211,00
gocc. sx - inox	190/1S3K	€	211,00

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:

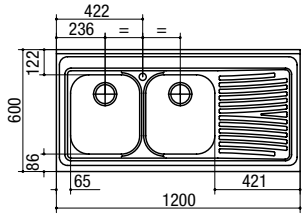
inox	19060/23	€	236,00

imballo cartone e sifone:

inox	190/23K	€	250,00

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:

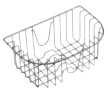
gocc. dx - inox	112060/2D3	€	258,00
gocc. sx - inox	112060/2S3	€	258,00

imballo cartone e sifone:

gocc. dx - inox	1120/2D3K	€	272,00
gocc. sx - inox	1120/2S3K	€	272,00

OPTIONAL

Cestello rettangolare in acciaio inox brillantato
1CREI
€ 71,00



Cestello sospeso in acciaio inox brillantato
1CREIM
€ 82,00

Tagliere rettangolare in iroko
1TRE
€ 60,00

Tagliere rettangolare in polietilene
1TREP
€ 68,00

Coprivasca rettangolare in acciaio inox
1CI91
€ 32,00

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**

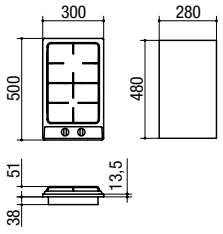
BOY!
Kellogg's
CORN
FLAKES

Piani cottura
Vega

Piani cottura
Vega

Vega
incasso da 30
2 gas
griglia smaltata in piattina

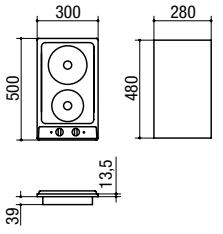
spartifiamma: smaltati
bruciatori: eco-fiamma, monopezzo estraibili
caratteristiche: accensione elettronica una mano e valvola rapida di sicurezza



inox	1PVG2	€	196,00

Vega
incasso da 30
2 piastre elettriche termoprotette

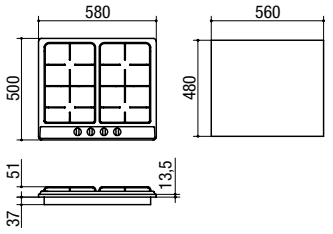
piastre: elettriche termoprotette rapide
dotazioni: spia di funzionamento
potenza massima assorbita: 3,5 kW



inox	1PVG2E	€	155,00

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

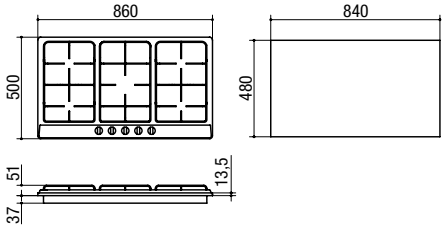


inox	1PVG64	€	319,00

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: 3,3 kW
caratteristiche: accensione elettronica una mano e valvola rapida di sicurezza



inox	1PVG95	€	455,00

OPTIONAL

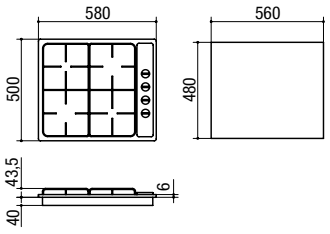
Bistecchiera in acciaio per piano cottura da 90	1BSIJ	€	242,00
Tubo flessibile europeo per combustibili gassosi	1TFL	€	63,00

SNOOPY

Piani cottura
Life

Life
incasso da 60
4 gas
griglie smaltate in piattina

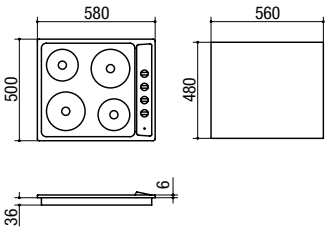
spartifiamma: smaltati
bruciatori: eco-fiamma, monopezzo estraibili
caratteristiche: accensione elettronica una mano e valvola rapida di sicurezza



inox	1PLF64	€	262,00

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	€	235,00

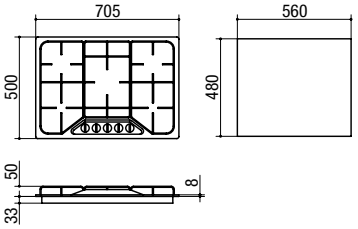
OPTIONAL

Tubo flessibile europeo per combustibili gassosi	1TFL	€	63,00

Piani cottura
Settanta

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

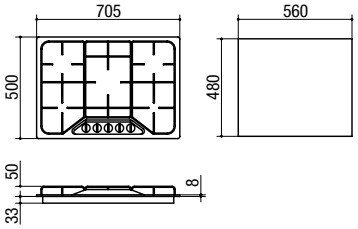
spartifiamma: smaltati
bruciatori: eco-fiamma, monopezzo estraibili
potenza bruciatore con tripla corona: 3,6 kW
caratteristiche: predisposizione coperchio, accensione elettronica una mano e valvola rapida di sicurezza



inox	1PI411/70VE	€	470,00

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	€	563,00

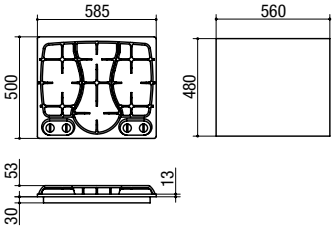
OPTIONAL

Bistecchiera in acciaio	1BSIJ	€	242,00
Riduzione in ghisa per wok	1RWJ	€	29,00
Tubo flessibile europeo per combustibili gassosi	1TFL	€	63,00
Serie 5 manopole rustiche colore inox	1MRI5	€	77,00
Coperchio bilanciato in cristallo temperato nero	1C7060IN	€	83,00

Piani cottura
Omnia

Omnia
incasso da 60
4 gas
griglie smaltate in piattina

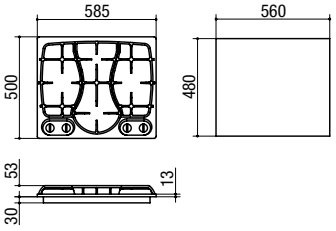
spartifiamma: smaltati
bruciatori: eco-fiamma, monopezzo estraibili
caratteristiche: predisposizione coperchio, accensione elettronica una mano e valvola rapida di sicurezza



inox	1PI400MVE	€	376,00

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

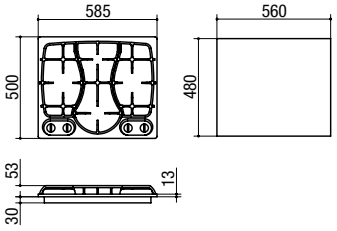
spartifiamma: smaltati
bruciatori: eco-fiamma, monopezzo estraibili
potenza bruciatore con tripla corona: 3,3 kW
caratteristiche: predisposizione coperchio, accensione elettronica una mano e valvola rapida di sicurezza



inox	1PI311OMVE	€	419,00

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	1PI311OMGVE	€	489,00

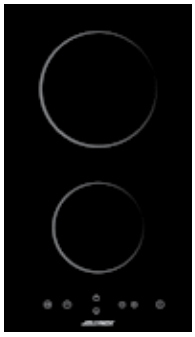
OPTIONAL

Riduzione in ghisa per wok per piani cottura con tripla corona	1RWJ	€	29,00
Tubo flessibile europeo per combustibili gassosi	1TFL	€	63,00
Serie 4 manopole rustiche colore inox	1MRI4	€	63,00
Coperchio bilanciato in cristallo temperato nero	1C600MN	€	91,00

JOLLYNOX

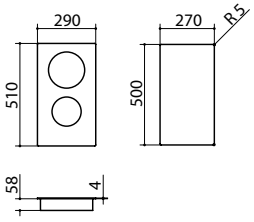
Piani cottura
Induzione

Piani cottura
Induzione

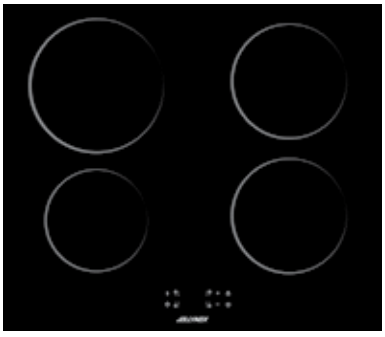


Induzione NEW
incasso da 30
2 zone Touch Control

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 kW

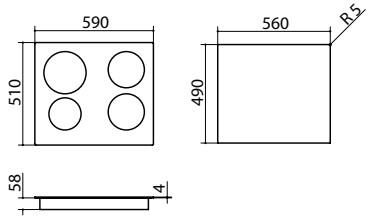


nero	■	1PID3	€	471,00



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



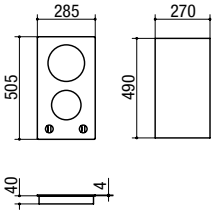
nero	■	1PID6	€	583,00

JOLLYNOX

Piani cottura
Vetroceramica

Vetroceramica
incasso da 30
2 piastre con manopole

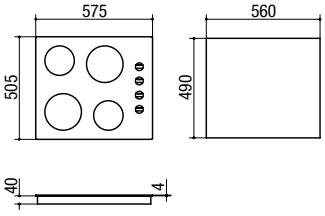
piastre: 1 piastra hi-light 1,8 kW Ø 180, 1 piastra hi-light 1,2 kW Ø 145
comandi: manopole con regolatore di energia
dispositivi di sicurezza: spia di funzionamento, 2 spie calore residuo, disinserimento di sicurezza
potenza massima assorbita: 3 kW



nero	1PVTM3	€	351,00

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	€	516,00

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**

JOLLYNOX

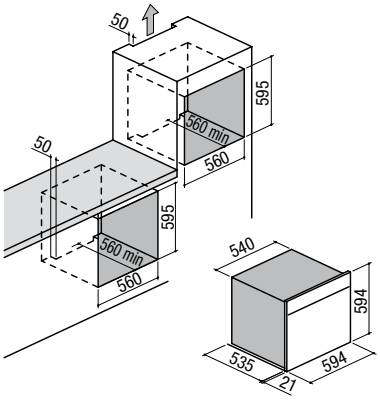
Forni
Vega

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



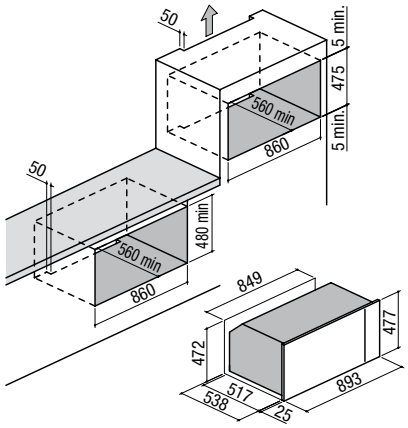
inox	1FVGM5	€	525,00

Forni
Vega

Classe A

Vega
incasso da 90
multisette

funzioni: 6 + scongelamento rapido (cottura tradizionale, cottura intensiva, maxigrill ventilato, cottura delicata, grill tradizionale, cottura ventilata multilivello)
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	€	1.035,00

OPTIONAL

Piastra per pizza per forno da 60	1PP60	€	72,00
Piastra per pizza per forno da 90	1PIAPJ	€	80,00
Kit pannelli autopulenti per forno da 90	1FPA93	€	94,00

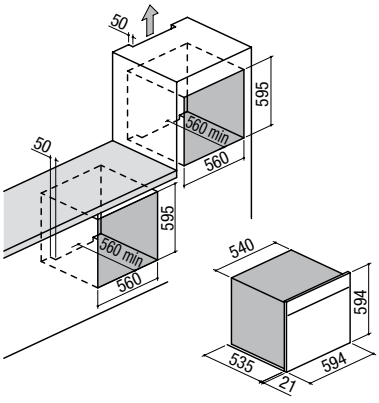
JOLLYNOX

Forni
Life

Classe A

Life
incasso da 60
multicinque

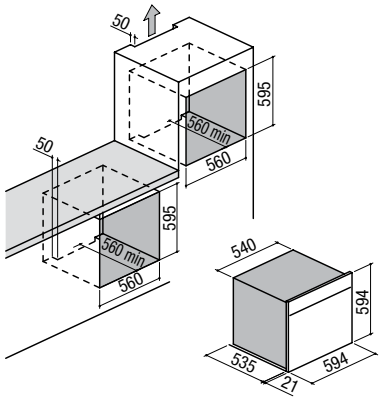
funzioni: 4 + scongelamento rapido (cottura tradizionale, maxigrill, cottura intensiva, maxigrill ventilato)
programmazione: contaminuti meccanico a 60' con suoneria
dotazioni: ventilazione tangenziale di raffreddamento, luce interna, leccarda in acciaio smaltato easy clean, griglia in acciaio, manopole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



inox	1FLFM5I	€	439,00
nero	1FLFM5N	€	418,00

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	€	568,00

OPTIONAL

Piastra per pizza	1PP60	€	72,00
Tubo flessibile europeo per combustibili gassosi	1TFL	€	63,00

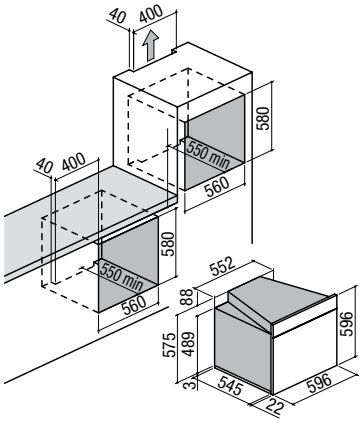
Jollynox

Forni
Florence One

Classe Ⓐ

Florence One
incasso da 60
multisette

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	1FFLMY1	€	741,00
nero opaco - finitura ottone satinato	1FFLMNO1	€	672,00

OPTIONAL

Piastra per pizza	1PP60	€	72,00

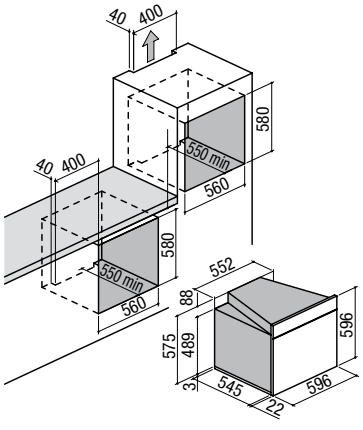
Jollynox

Forni
Century

Classe A

Century
incasso da 60
multisette

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	1FCNMNOO	€	752,00
nero opaco - finitura inox satinato	1FCNMNOI	€	736,00

OPTIONAL

Piastra per pizza	1PP60	€	72,00

Cucine

Appoggio 60 cucine appoggio da 60 prof. 60 **66**

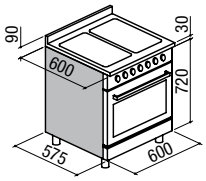
Vicky cucina appoggio da 60 prof. 60 **70**

Combinate 60 cucine combinate da 60 prof. 60 **72**

Coca-Cola
Cosa Mike

Cucine
Appoggio 60

Classe A

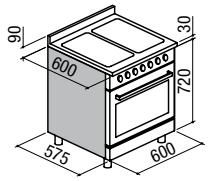


Appoggio 60x60
forno multisette - 4 gas
griglie smaltate in piattina

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	€	933,00
nero	1CA60M7N	€	899,00

Classe A



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	€	998,00
nero	1CA60MN	€	968,00

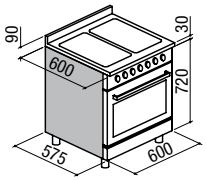
OPTIONAL

Griglie e spartifiamma ghisa	1GSG60	€	121,00
Tubo flessibile europeo per combustibili gassosi	1TFL	€	63,00
Piastra per pizza	1PP60	€	72,00
Coperchio bilanciato in cristallo temperato nero	1C6060AN	€	66,00

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

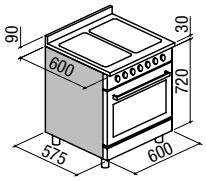
nero opaco	1CAR60MN	€	1.052,00

OPTIONAL

Griglie e spartifiamma ghisa	1GSG60	€	121,00
Tubo flessibile europeo per combustibili gassosi	1TFL	€	63,00
Piastra per pizza	1PP60	€	72,00
Coperchio bilanciato in cristallo temperato nero	1C6060AN	€	66,00

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	€	1.140,00

OPTIONAL

Bistecchiera in acciaio	1BSIJ	€	242,00
Riduzione in ghisa per wok	1RWJ	€	29,00
Tubo flessibile europeo per combustibili gassosi	1TFL	€	63,00
Piastra per pizza	1PP60	€	72,00
Coperchio bilanciato in cristallo temperato nero	1C6060AN	€	66,00

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	€	898,00
nero	1CC60M7N	€	875,00

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	€	1.012,00

OPTIONAL

Griglie e spartifiamma ghisa	1GSG60	€	121,00
Tubo flessibile europeo per combustibili gassosi	1TFL	€	63,00
Piastra per pizza	1PP60	€	72,00
Coperchio bilanciato in cristallo temperato nero	1C6060IN	€	66,00

Monoblocchi

Monoblocchi

monoblocco appoggio gas 78

monoblocco appoggio piastre elettriche 79

monoblocco appoggio induzione 80

monoblocco appoggio vetroceramica 81

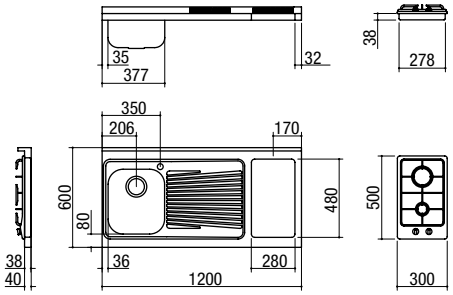
Monoblocchi
Appoggio

Monoblocchi
Appoggio

Monoblocco NEW

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

caratteristiche: bordo 4 alzatina 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, pilettone e tappo cestello
misura vasca: 1 da 34x39x18 h
base inserimento vasca: 40

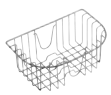


imballo cartone e sifone:

2 gas dx	inox	1M120FD	€	511,00
2 gas sx	inox	1M120FS	€	511,00

OPTIONAL LAVELLO

Cestello rettangolare in acciaio inox brillantato
1CREI
€ 71,00



Cestello sospeso in acciaio inox brillantato
1CREIM
€ 82,00

Tagliere rettangolare in iroko
1TRE
€ 60,00

Tagliere rettangolare in polietilene
1TREP
€ 68,00

Coprivasca rettangolare in acciaio inox
1CI91
€ 32,00

OPTIONAL PIANO COTTURA

Tubo flessibile europeo per combustibili gassosi	1TFL	€	63,00

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.

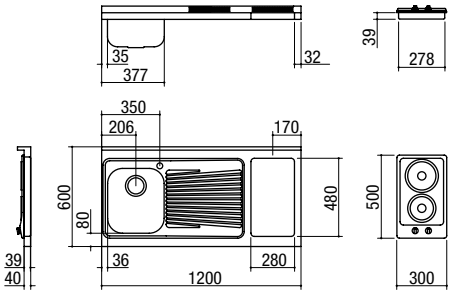
Monoblocchi
Appoggio

Monoblocco NEW

appoggio

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

caratteristiche: bordo 4 alzatina 4
piastre: elettriche termoprotette rapide con spia funzionamento
potenza massima assorbita: 3,5 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:

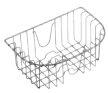
2 piastre elettriche dx	inox		1M120PD	€ 470,00
2 piastre elettriche sx	inox		1M120PS	€ 470,00

OPTIONAL LAVELLO

Cestello rettangolare in acciaio inox brillantato

1CREI

€ 71,00



Cestello sospeso in acciaio inox brillantato

1CREIM

€ 82,00

Tagliere rettangolare in iroko

1TRE

€ 60,00

Tagliere rettangolare in polietilene

1TREP

€ 68,00

Coprivasca rettangolare in acciaio inox

1CI91

€ 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.

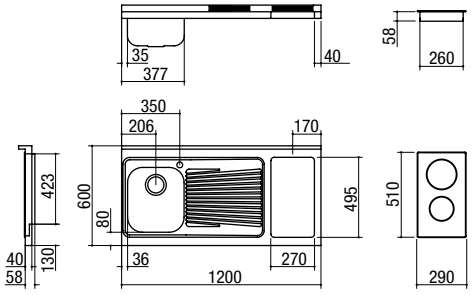
Monoblocchi
Appoggio

Monoblocco NEW

appoggio

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

caratteristiche: bordo 4 alzatina 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:

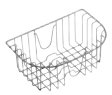
2 zone induzione dx	inox		1M120ID	€ 786,00
2 zone induzione sx	inox		1M120IS	€ 786,00

OPTIONAL LAVELLO

Cestello rettangolare in acciaio inox brillantato

1CREI

€ 71,00



Cestello sospeso in acciaio inox brillantato

1CREIM

€ 82,00

Tagliere rettangolare in iroko

1TRE

€ 60,00

Tagliere rettangolare in polietilene

1TREP

€ 68,00

Coprivasca rettangolare in acciaio inox

1CI91

€ 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.

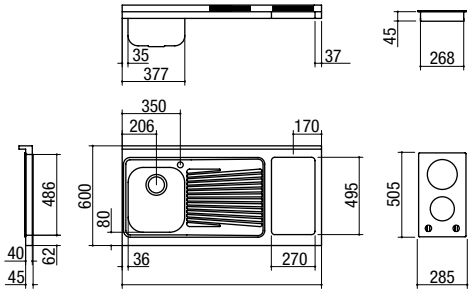
Monoblocchi
Appoggio

Monoblocco NEW

appoggio

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

caratteristiche: bordo 4 alzatina 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

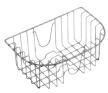


imballo cartone e sifone:

2 piastre vetroceramica dx	inox	1M120VD	€	666,00
2 piastre vetroceramica sx	inox	1M120VS	€	666,00

OPTIONAL LAVELLO

Cestello rettangolare in acciaio inox brillantato
1CREI
€ 71,00



Cestello sospeso in acciaio inox brillantato
1CREIM
€ 82,00

Tagliere rettangolare in iroko
1TRE
€ 60,00

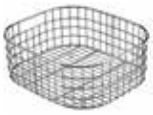
Tagliere rettangolare in polietilene
1TREP
€ 68,00

Coprivasca rettangolare in acciaio inox
1CI91
€ 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.

Rubinetti e Accessori

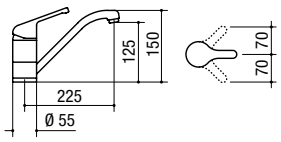
Rubinetti 84

Accessori  86

Rubinetti
Cromati

Rubinetto miscelatore

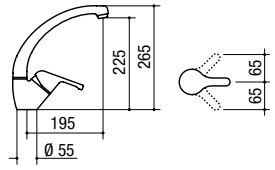
tipologia cartuccia: dischi ceramici
rotazione canna: 360°



cromato	1RUBM	€	75,00

Rubinetto miscelatore Top

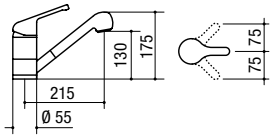
tipologia cartuccia: dischi ceramici
rotazione canna: 360°



cromato	1RUBMT	€	98,00

Rubinetto miscelatore Doccia estraibile

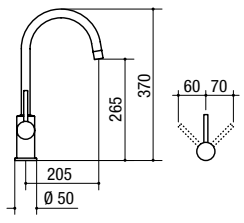
dotazioni: doccia estraibile doppio getto
tipologia cartuccia: dischi ceramici
rotazione canna: 120°



cromato	1RUBMD	€	132,00

Rubinetto miscelatore Archetto

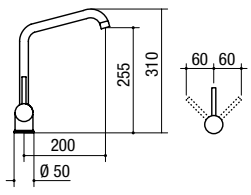
tipologia cartuccia: dischi ceramici
rotazione canna: 360°



cromato	1RUBMARC	€	203,00

Rubinetto miscelatore Quadro

tipologia cartuccia: dischi ceramici
rotazione canna: 360°

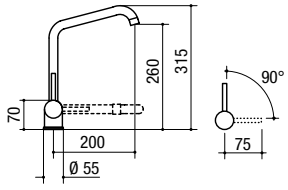


cromato	1RUBMQD	€	115,00

Rubinetti
Cromati

Rubinetto miscelatore Sottofinestra

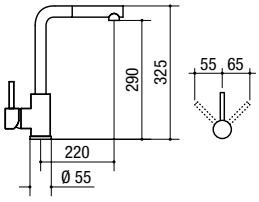
dotazioni: canna orientabile, altezza tutto chiuso 7,5 cm
tipologia cartuccia: dischi ceramici
rotazione canna: 360°



cromato	1RUBMSF	€	240,00

Rubinetto miscelatore Vega

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



cromato	1RUBMVG	€	223,00

Accessori
Cestelli, taglieri e complementi per lavelli

Tagliere rettangolare in iroko

per vasca 34x39 cm	1TRE	€	60,00

Tagliere rettangolare sagomato in iroko

per vasca 50x40 cm	1TRES	€	71,00

Tagliere rotondo in iroko

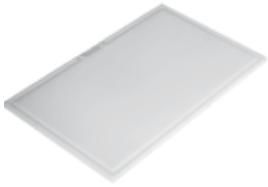
per pozzetto Ø 43,5 cm	1TRO	€	63,00

Tagliere rettangolare in polietilene

per vasca 15x30 cm	1TREPM	€	41,00

Tagliere rettangolare in polietilene

per vasca 34x39 cm	1TREP	€	68,00



Tagliere rettangolare in polietilene

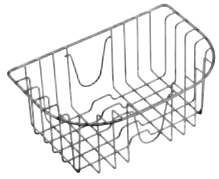
per vasca R. 25	1TOF26	€	78,00

Tagliere rettangolare in HPL nero

per vasca R. 25	1TOF26N	€	95,00

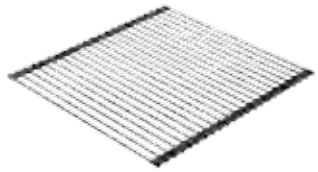
Cestello in acciaio inox brillantato

per vasca 33x33 cm	1CQI	€	67,00
per vasca 34x39 cm	1CREI	€	71,00



Cestello sospeso in acciaio inox brillantato

per vasca 34x39 cm	1CREIM	€	82,00



Griglia multiuso Roll-Up in acciaio inox

per vasca R. 25	1GSPA	€	61,00

Vaschetta forata in acciaio inox

per vasca R. 25	1VOF	€	112,00

Vassoio forato con scolapiatti removibile in acciaio inox

per vasca R. 25	1VSOF	€	167,00

Coprivasca forato rettangolare in acciaio inox

per vasca R. 25	1CIVQ	€	109,00

Coprivasca in acciaio inox

per vasca 33x33 cm	1CI33	€	32,00
per vasca 34x34 cm	1CI	€	35,00
per vasca 34x39 cm	1CI91	€	32,00

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	€	357,00

OPTIONAL

Dispositivo avviamento radiocomando	1ADRC	€	165,00

Tappo copriforo inox

	1TCI	€	1,60

Sifoni

1 via con attacco lavastoviglie	1S1	€	6,50
2 vie con attacco lavastoviglie	1S2	€	7,30
1 via salvaspazio con attacco lavast.	1S1A	€	7,20
2 vie salvaspazio con attacco lavast.	1S2A	€	8,40

Imballo

Imballo cartone per lavello	1ICS	€	6,70

Accessori per piani cottura

Riduzione in ghisa per wok

per piano cottura con tripla corona	1RWJ	€	29,00

Bistecchiera in acciaio

per piani cottura Settanta e Vega da 90	1BSIJ	€	242,00

Tubo flessibile europeo per combustibili gassosi

lunghezza 2 metri	1TFL	€	63,00

Coperchi

per piano cottura Settanta - nero	1C7060IN	€	83,00
per piano cottura Omnia - nero	1C600MN	€	91,00
per cucina Appoggio da 60x60 - nero	1C6060AN	€	66,00
per cucina Combinata da 60x60 - nero	1C6060IN	€	66,00

Serie manopole rustiche

Colore inox

per piano cottura Settanta	1MRI5	€	77,00
per piano cottura Omnia	1MRI4	€	63,00

Accessori per forni

Piastra per pizza

per forno da 60	1PP60	€	72,00
per forno da 90	1PIAPJ	€	80,00

Kit pannelli autopulenti

per forno da 90 Vega	1FPA93	€	94,00

Informazioni Generali

Caratteristiche tecniche
Lavelli e Vasche

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 sceltà 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.

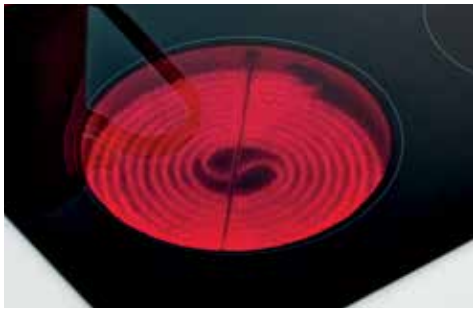
Caratteristiche tecniche
Piani cottura

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 pulitura. 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.

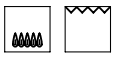
Pannelli autopulenti
Nel forno da 90 possono essere montati i pannelli autopulenti che, oltre a garantire lo stesso processo, sono facili da rimuovere e da sostituire all'occorrenza.

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

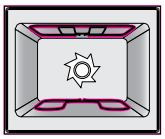
È un forno elettrico polifunzionale con sei diverse funzioni di cottura e scongelamento rapido: cottura tradizionale, cottura finale, rosolatura, grill tradizionale, cottura intensiva, grill ventilato.
La presenza di una ventola che mette in circolazione l'aria riscaldata dalle resistenze garantisce 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 6 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.

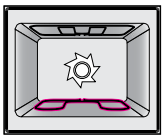
Forni

Funzioni



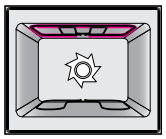
Cottura tradizionale

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



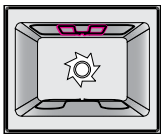
Cottura finale/riscaldamento pietanze

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



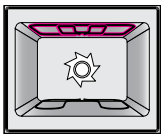
Rosolatura

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



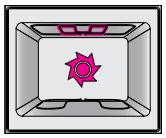
Grill tradizionale

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



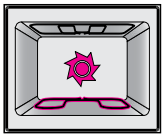
Maxigrill

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



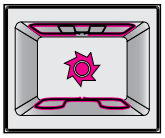
Grill ventilato

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



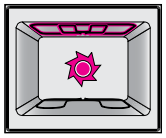
Cottura delicata

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



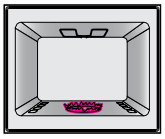
Cottura intensiva

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



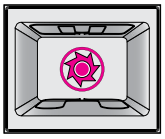
Maxigrill ventilato

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



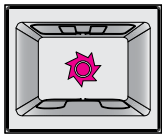
Cottura a gas

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



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.

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.

Bruciatori 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.

Cucine

Forno multisette

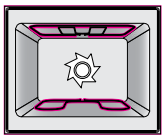
È un forno elettrico polifunzionale con sei diverse funzioni di cottura e scongelamento rapido: cottura tradizionale, cottura finale, rosolatura, grill tradizionale, cottura intensiva, grill ventilato.
La presenza di una ventola che mette in circolazione l'aria riscaldata dalle resistenze garantisce 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 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.

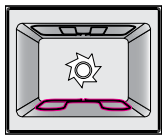
Caratteristiche tecniche
Cucine

Funzioni



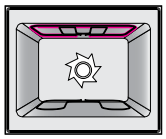
Cottura tradizionale

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



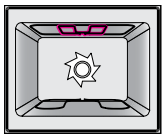
Cottura finale/riscaldamento pietanze

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



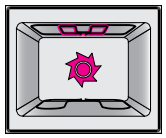
Rosolatura

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



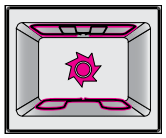
Grill tradizionale

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



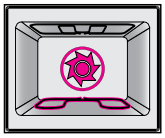
Grill ventilato

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



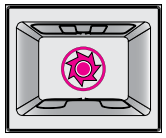
Cottura intensiva

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



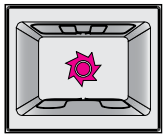
Pane/Pizza e attivazione rapida o preriscaldamento

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.

Caratteristiche tecniche
Monoblocchi

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 pulitura. 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 pilettone 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					
SERIE	MODULO	FORO TOP	BASE INSERIMENTO VASCHE	DIMENSIONE VASCHE	
Life 3"½	43,5x50	41,5x48	45	1 vasca 34x39x18h	
	79x50	77x48	45	1 vasca 34x39x18h	
	79x50	77x48	80	2 vasche 34x39x18h	
	86x50	84x48	45	1 vasca 34x39x18h	
	86x50	84x48	90	2 vasche 34x39x18h	
	116x50	114x48	80	2 vasche 34x39x18h	
Vega	58,5x50	56x48	60	1 vasca 34x39x21h + 1 vasca 15x30x16,5h	
	79x50	77x48	45	1 vasca 34x39x21h	
	79x50	77x48	80	2 vasche 34x39x21h	
	86x50	84x48	45	1 vasca 34x39x21h	
	86x50	84x48	90	2 vasche 34x39x21h	
	100x50	98x48	60	1 vasca 34x39x21h + 1 vasca 15x30x16,5h	
	83x83	pg. 22	90x90	2 vasche 34x39x21h	
Serie 090	79x42	77x40	45	1 vasca 34x34x18,5h	
	79x42	77x40	80	2 vasche 34x34x18,5h	
	116x42	114x40	80	2 vasche 34x34x18,5h	
Omnia	83x83	pg. 26	90	1 vasca 34x39x21h + 1 vasca 33x33x21,5h	
Big	58,5x50	56x48	60	1 vasca 50x40x21,5h	
Vasche R. 25 incasso	44x44	42x42	50	1 vasca 40x40x20h	
	54x44	52x42	60	1 vasca 50x40x20h	
	74x44	72x42	80	1 vasca 70x40x20h	
Vasche R. 25 sottotop	40x40	39,6x39,6 R. 2,3	60	1 vasca 40x40x20h	
	50x40	49,6x39,6 R. 2,3	80	1 vasca 50x40x20h	
	70x40	69,6x39,6 R. 2,3	90	1 vasca 70x40x20h	
Sottotop	33x33	32x32 R.5	45	1 vasca 33x33x20h	
	34x39	33x38 R.8,5	50	1 vasca 34x39x19,5h	
Pozzetti	ø 43,5	ø 41,5	45	1 vasca ø 43,5x17,5h	
	ø 33,5	ø 31,5	40	1 vasca ø 33,5x18,5h	
Free standing	90x60		45	1 vasca 34x39x18h	
	90x60		90	2 vasche 34x39x18h	
	120x60		80	2 vasche 34x39x18h	

		INGOMBRI IMBALLO CARTONE		
	GOCCIOLATOIO	DIMENSIONI CM	VOLUME M³	PESO LORDO KG
		50x47x21	0,05	3,2
	x	50x81,5x21	0,08	4,5
		50x81,5x21	0,08	5,7
	x	51x89x21	0,09	5,0
		51x89x21	0,09	5,9
	x	51x119x21	0,13	6,9
		51x62x21	0,06	4,7
	x	50x81,5x21	0,08	4,5
		50x81,5x21	0,08	5,7
	x	51x89x21	0,09	5,0
		51x89x21	0,09	5,9
	x	51x103x21	0,11	6,2
	x	87x84,5x22	0,16	9,2
	x	42,5x82,5x21	0,07	4,1
		42,5x82,5x21	0,07	5,0
	x	42,5x118,5x21	0,1	6,3
	x	87x84,5x22	0,16	9,6
		51x62x21	0,06	4,7
		49,5x49,5x27	0,07	6,4
		59,5x49,5x27	0,07	7,2
		79,5x49,5x27	0,08	9,1
		49,5x49,5x27	0,08	5,5
		59,5x49,5x27	0,11	6,3
		79,5x49,5x27	0,11	8,2
		39x44x25	0,04	2,8
		39x44x25	0,04	2,4
		49x49x22	0,05	2,7
		39x44x25	0,04	2,0
	x	61x93x24	0,14	6,3
		61x93x24	0,14	7,2
	x	61x123x24	0,18	8,6

Dati tecnici
Piani Cottura

MODELLO PIANO COTTURA					COLORI		GRIGLIE		
SERIE	MODULO	FORO TOP	COMANDI	VERSIONE	INOX	NERO	SMALTATE	GHISA	
Vega	30	28x48	Frontali	2 Gas	x		x		
	30	28x48	Frontali	2 Piastre Elettriche	x				
	60	56x48	Frontali	4 Gas	x		x		
	90	84x48	Frontali	4 Gas + Tripla Corona	x		x		
Life	60	56x48	Laterali	4 Gas	x		x		
	60	56x48	Laterali	4 Piastre Elettriche	x				
Settanta	70	56x48	Frontali	4 Gas + Tripla Corona	x		x		
	70	56x48	Frontali	4 Gas + Tripla Corona	x			x	
Omnia	60	56x48	Frontali	4 Gas	x		x		
	60	56x48	Frontali	3 Gas + Tripla Corona	x		x		
	60	56x48	Frontali	3 Gas + Tripla Corona	x			x	
Induzione	30	27x50	Frontali	2 zone induzione		x			
	60	56x49	Frontali	4 zone induzione		x			
Vetroceramica	30	27x49	Frontali	2 Piastre Hi-Light		x			
	60	56x49	Laterali	4 Piastre Hi-Light		x			

Dati tecnici
Forni

MODELLO FORNO			COLORI				PROGRAMMATORE		
SERIE	MODULO	TIPOLOGIA FORNO	INOX	NERO	NERO OPACO	GRANITO AVENA	CONTA MINUTI	OROLOGIO ANALOGICO	
Vega	60	Multicinque	x				x		
	90	Multisette	x				x		
Life	60	Multicinque	x	x			x		
	60	Gas	x				x		
Florence One	60	Multisette			x	x		x	
Century	60	Multisette			x		x		

	BRUCIATORI A GAS					ELETTRICO		VETROCERAMICA		INDUZIONE				INGOMBRI		
	1,0 kW	1,75 kW	3,0 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 M³	PESO KG
	1		1											57x40x13	0,03	5,0
						1	1						3,5	57x40x13	0,03	5,8
	1	2	1											57x65x13	0,05	8,5
	1	2	1	1										58x93x13	0,07	12,1
	1	2	1											57x65x10	0,04	8,2
						2	2						7,0	57x65x10	0,04	11,1
	1	2	1		1									76x56x13	0,06	12,0
	1	2	1		1									76x56x13	0,06	15,4
	1	2	1											64x56x13	0,05	9,9
	1	1	1	1										64x56x13	0,05	10,1
	1	1	1	1										64x56x13	0,05	12,5
										1	1		3	59x38,5x12,5	0,03	6
										1	2	1	7,2	59x67x12	0,05	10,2
								1	1				3	60x39x13	0,03	5
								2	2				6	60x68x13	0,05	8,5

	CARATTERISTICHE							INGOMBRI		
	VOLUME lt	t MAX °C	POTENZA BRUC. GAS kW	CONSUMO GAS litri/h	POTENZA GRILL kW	MAX POTENZA kW	CLASSE ENERGETICA	IMBALLO CM	VOLUME M³	PESO KG
	58	250			2,2	2,2	A	65x65x65	0,27	35,5
	75	250			2,85	2,85	A	69x97x56	0,37	47,5
	58	250			2,2	2,2	A	65x65x65	0,27	34
	54	250	2,5	234	2,2	2,2		65x65x65	0,27	35,5
	65	250			1,8	2,2	A	66x64x61	0,26	46,5
	65	250			1,8	2,2	A	66x64x61	0,26	46,5

Dati tecnici
Cucine

MODELLO CUCINA				COLORI			GRIGLIE		
SERIE	PROFONDITÁ	TIPOLOGIA FORNO	VERSIONE PIANO	INOX	NERO	NERO OPACO	SMALTATE	GHISA	
Appoggio 60	60	Multisette	4 Gas	x	x		x		
	60	Multifunzione	3 Gas + Tripla Corona	x	x		x		
Appoggio 60 rustica	60	Multifunzione	3 Gas + Tripla Corona			x	x		
Vicky	60	Multifunzione	3 Gas + Tripla Corona	x				x	
Combinata 60	60	Multisette	4 Gas	x	x		x		
Combinata 60 rustica	60	Multifunzione	4 Gas			x	x		

Dati tecnici
Monoblocchi

MODELLO MONOBLOCCO				
VERSIONE	MISURA	BASE INSERIMENTO VASCHE	MODULO PIANO COTTURA	
1 vasca 34x39x18h + piano 2 gas	120x60	40	30	
1 vasca 34x39x18h + piano 2 piastre elettriche	120x60	40	30	
1 vasca 34x39x18h + piano induzione 2 zone	120x60	40	30	
1 vasca 34x39x18h + piano vetroceramica 2 piastre	120x60	40	30	

	CARATTERISTICHE								INGOMBRI		
	CARATTERISTICHE FORNO			CARATTERISTICHE PIANO							
	VOLUME lt	t MAX °C	MAX POTENZA kW	1,0 kW	1,75 kW	3,0 kW	3,6 kW	CLASSE ENERGETICA	IMBALLO CM	VOLUME M³	PESO KG
	65	250	2,2	1	2	1		A	67x67x83	0,37	44
	65	250	2,7	1	1	1	1		67x67x83	0,37	46
	65	250	2,7	1	1	1	1	A	67x67x83	0,37	46
	65	250	2,7	1	1	1	1	A	67x67x83	0,37	48
	65	250	2,2	1	2	1		A	67x67x83	0,37	46
	65	250	2,7	1	2	1		A	67x67x83	0,37	48

	BRUCIATORI A GAS		PIASTRE ELETTRICHE		INDUZIONE		VETROCERAMICA			INGOMBRI		
	1,0 kW	3,0 kW	1,5 kW	2,0 kW	1,5 kW	2,0 kW	1,2 kW	1,8 kW	MAX POTENZA kW	IMBALLO CM	VOLUME M³	PESO KG
	1	1								122x62x25	0,19	12,0
			1	1					3,5	122x62x25	0,19	13,0
					1	1			3	122x62x25	0,19	12,0
							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.

ECODOM
Consorzio Italiano
Recupero e Riciclaggio
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