



***JOLLYNOX***  
**2021**

***JOLLYNOX***  
**2021**



## Barazza presenta Jollynox.

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



## Progettazione.

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



## Materie prime.

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



## Ecosostenibilità.

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



## Sicurezza.

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



# Indice

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



# Prodotti Jollynox.

## Gamma vasta e completa

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



## Lavelli e Vasche

Life pag. 14



Vega pag. 18



Serie 090 pag. 24



Omnia pag. 26



Big pag. 27



Vasche R. 25 pag. 28



Sottotop pag. 30



Pozzetti pag. 31



Free Standing pag. 32



## Piani cottura

Vega pag. 36



Life pag. 40



Settanta pag. 42



Omnia pag. 44



Induzione pag. 46



Vetroceramica pag. 50



## Forni

Vega pag. 54



Life pag. 58



Florence One pag. 60



Century pag. 62



## Cucine

Appoggio 60 pag. 66



Vicky pag. 70



Combinate 60 pag. 72



## Monoblocchi

Appoggio pag. 76





# Lavelli e Vasche

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

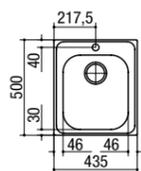
# Lavelli Life





Life 3"<sup>1</sup>/<sub>2</sub>  
incasso inox  
43,5x50  
1 vasca

**scarico:** 3"<sup>1</sup>/<sub>2</sub>  
**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

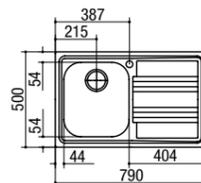
**imballo cartone e sifone:**

inox 1LLF453K € 172,00



Life 3"<sup>1</sup>/<sub>2</sub>  
incasso inox  
79x50  
1 vasca + gocciolatoio

**scarico:** 3"<sup>1</sup>/<sub>2</sub>  
**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

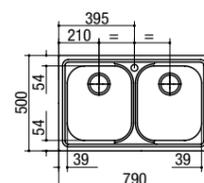
**imballo cartone e sifone:**

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



Life 3"<sup>1</sup>/<sub>2</sub>  
incasso inox  
79x50  
2 vasche

**scarico:** 3"<sup>1</sup>/<sub>2</sub>  
**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

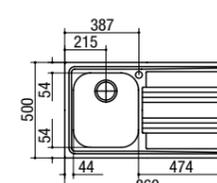
**imballo cartone e sifone:**

inox 1LLF80/23K € 216,00



Life 3"<sup>1</sup>/<sub>2</sub>  
incasso inox  
86x50  
1 vasca + gocciolatoio

**scarico:** 3"<sup>1</sup>/<sub>2</sub>  
**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

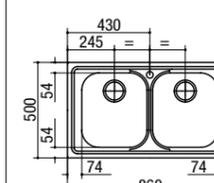
**imballo cartone e sifone:**

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



Life 3"<sup>1</sup>/<sub>2</sub>  
incasso inox  
86x50  
2 vasche

**scarico:** 3"<sup>1</sup>/<sub>2</sub>  
**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

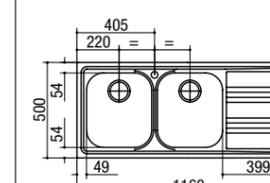
**imballo cartone e sifone:**

inox 1LLF90/23K € 214,00



Life 3"<sup>1</sup>/<sub>2</sub>  
incasso inox  
116x50  
2 vasche + gocciolatoio

**scarico:** 3"<sup>1</sup>/<sub>2</sub>  
**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

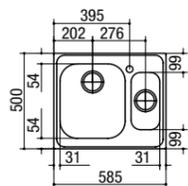


# Lavelli Vega



**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	116060	€ 274,00
------	--------	----------

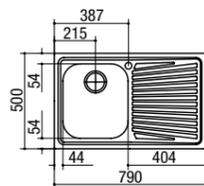
**imballo cartone e sifone:**

inox	1160K	€ 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	118060/1.91D3	€ 190,00
gocc. sx - inox	118060/1.91S3	€ 190,00

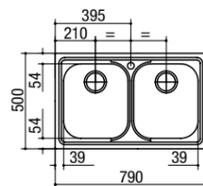
**imballo cartone e sifone:**

gocc. dx - inox	1180/1.91DK	€ 206,00
gocc. sx - inox	1180/1.91SK	€ 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	118060/2.913	€ 222,00
------	--------------	----------

**imballo cartone e sifone:**

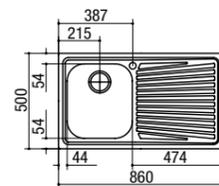
inox	1180/2.91K	€ 241,00
------	------------	----------

# 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	119060/1.91D3	€ 176,00
gocc. sx - inox	119060/1.91S3	€ 176,00

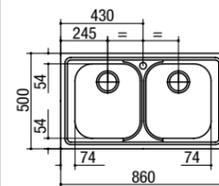
**imballo cartone e sifone:**

gocc. dx - inox	1190/1.91DK	€ 192,00
gocc. sx - inox	1190/1.91SK	€ 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:** 80  
**foro per top:** 84x48



**imballo nylon:**

inox	119060/2.913	€ 221,00
------	--------------	----------

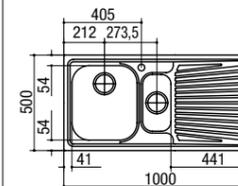
**imballo cartone e sifone:**

inox	1190/2.91K	€ 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	1110060D	€ 240,00
gocc. sx - inox	1110060S	€ 240,00

**imballo cartone e sifone:**

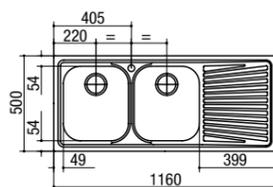
gocc. dx - inox	11100DK	€ 258,00
gocc. sx - inox	11100SK	€ 258,00

# Lavelli Vega



**Vega**  
incasso inox  
116x50  
2 vasche + gocciolatoio

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



**imballo nylon:**

gocc. dx - inox	1112060/2.91D3	€ 243,00
gocc. sx - inox	1112060/2.91S3	€ 243,00

**imballo cartone e sifone:**

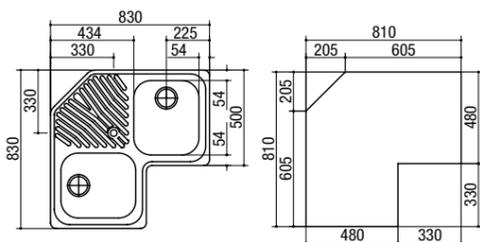
gocc. dx - inox	11120/2.91DK	€ 259,00
gocc. sx - inox	11120/2.91SK	€ 259,00

## OPTIONAL

Cestello rettangolare in acciaio inox brillantato	Cestello sospeso in acciaio inox brillantato	Tagliere rettangolare in iroko	Tagliere rettangolare in polietilene	Tagliere rettangolare in polietilene per vasca 15x30	Coprivasca rettangolare in acciaio inox
1CREI	1CREIM	1TRE	1TREP	1TREPMP	1CI91
€ 71,00	€ 82,00	€ 60,00	€ 68,00	€ 41,00	€ 32,00

**Vega**  
incasso inox  
83x83  
2 vasche ad angolo + gocciolatoio

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



**imballo cartone e sifone:**

inox	119090/2.913	€ 490,00
------	--------------	----------

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.

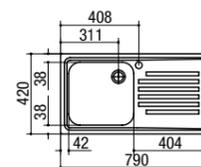


# Lavelli Serie 090



**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	118050/1.90D	€ 162,00
gocc. sx - inox	118050/1.90S	€ 162,00

**imballo cartone e sifone:**

gocc. dx - inox	118050/1.90DK	€ 177,00
gocc. sx - inox	118050/1.90SK	€ 177,00

**OPTIONAL**



Cestello quadrato in acciaio inox brillantato

1CQI  
€ 67,00



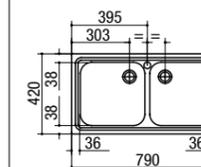
Coprivasca quadrato in acciaio inox

1CI  
€ 35,00



**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	118050/2.90	€ 190,00
------	-------------	----------

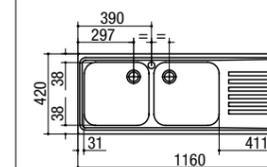
**imballo cartone e sifone:**

inox	118050/2.90K	€ 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	1112050/2.90D	€ 212,00
gocc. sx - inox	1112050/2.90S	€ 212,00

**imballo cartone e sifone:**

gocc. dx - inox	1112050/2.90DK	€ 229,00
gocc. sx - inox	1112050/2.90SK	€ 229,00

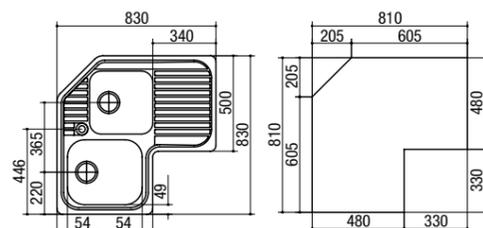
I lavelli con imballo cartone sono dotati di sifone 1 via o 2 vie con attacco lavastoviglie. Il rubinetto miscelatore non è incluso.

## 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	1109090D	€	545,00
gocc. sx - inox	1109090S	€	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.

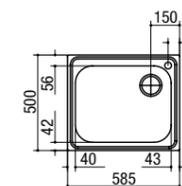


## Lavello Big



**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	116060/1	€	356,00
------	----------	---	--------

**imballo cartone e sifone:**

inox	1160/1K	€	372,00
------	---------	---	--------

### OPTIONAL



Tagliere rettangolare sagomato in iroko

1TRES  
€ 71,00

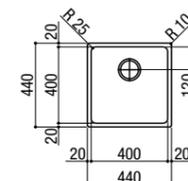
Il lavello con imballo cartone è dotato di sifone 1 via con attacco lavastoviglie.  
Il rubinetto miscelatore non è incluso.

# Vasche R. 25

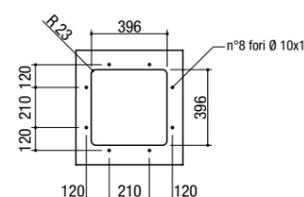


**Vasca R. 25** **NEW**  
incasso e sottotop inox  
40x40  
1 vasca

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



Foratura per installazione sottotop:

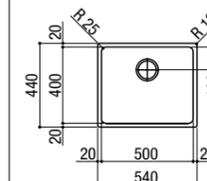


**imballo cartone e sifone:**  
inox 1W40 € 231,00

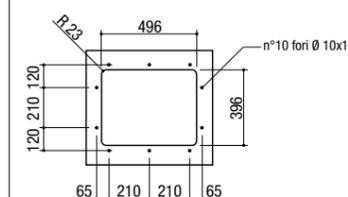


**Vasca R. 25** **NEW**  
incasso e sottotop inox  
50x40  
1 vasca

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



Foratura per installazione sottotop:

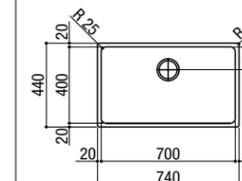


**imballo cartone e sifone:**  
inox 1W50 € 257,00

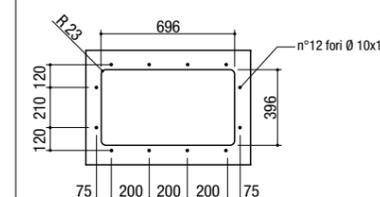


**Vasca R. 25** **NEW**  
incasso e sottotop inox  
70x40  
1 vasca

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



Foratura per installazione sottotop:



**imballo cartone e sifone:**  
inox 1W70 € 361,00

**OPTIONAL**

Tagliere rettangolare in polietilene	Tagliere rettangolare in HPL nero	Griglia multiuso Roll-Up in acciaio inox	Vaschetta forata in acciaio inox	Vassoio forato con scolapiatti removibile in acciaio inox	Coprivasca forato rettangolare in acciaio inox
1TOF26	1TOF26N	1GSPA	1VOF	1VSOF	1CIVQ
€ 78,00	€ 95,00	€ 61,00	€ 112,00	€ 167,00	€ 109,00

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

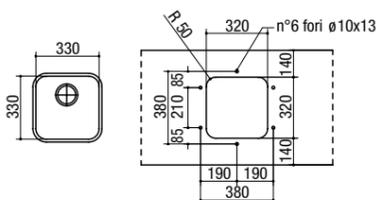
# Vasche Sottotop



## 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



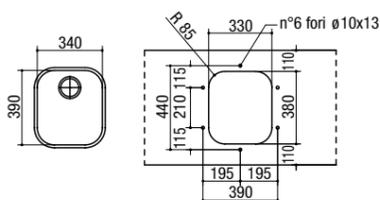
### imballo cartone:

inox 113030S € 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 113439S € 72,00

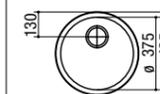
# Vasche Pozzetti



## 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 11S435RI/3 € 103,00

## Pozzetto

incasso inox  
Ø 33,5 h. 18,5

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



### imballo cartone:

inox 11S335RI € 109,00



### OPTIONAL



Tagliere  
rotondo in  
iroko per  
pozzetto  
Ø 43,5

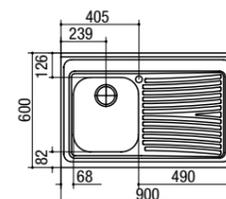
1TRO  
€ 63,00

# 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

**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



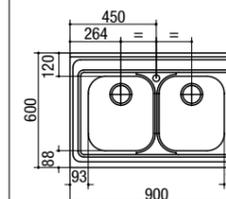
Coprivasca rettangolare in acciaio inox

1CI91  
€ 32,00



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
------	----------	----------

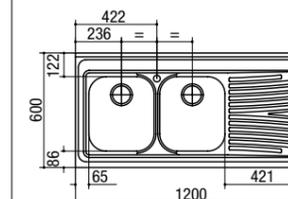
**imballo cartone e sifone:**

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

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	<b>36</b>
Life		piani cottura incasso da 60	<b>40</b>
Settanta		piani cottura incasso da 70	<b>42</b>
Omnia		piani cottura incasso da 60	<b>44</b>
Induzione		piani cottura incasso da 30 e 60	<b>46</b>
Vetroceramica		piani cottura incasso da 30 e 60	<b>50</b>

# Piani cottura Vega

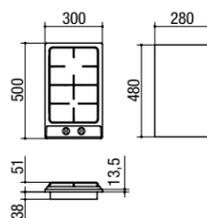


## Piani cottura Vega



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

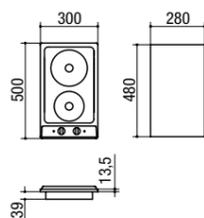


inox 1PVG2 € 196,00



Vega  
incasso da 30  
2 piastre elettriche termoprotette

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

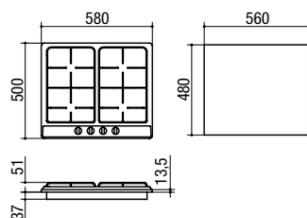


inox 1PVG2E € 155,00



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



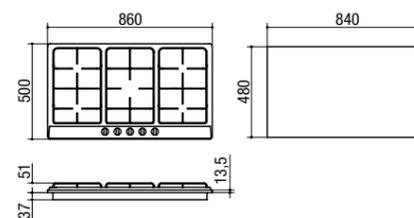
inox 1PVG64 € 319,00

## 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:** 3,1 kW  
**caratteristiche:** accensione elettronica una  
mano e valvola rapida di sicurezza



inox 1PVG95 € 455,00



### OPTIONAL

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

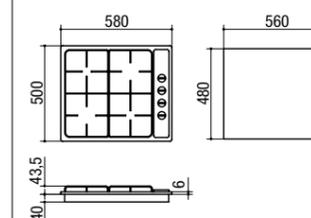
1BSIJ € 242,00  
1TFL € 63,00

## Piani cottura Life



**Life**  
incasso da 60  
4 gas  
griglie smaltate in piattina

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

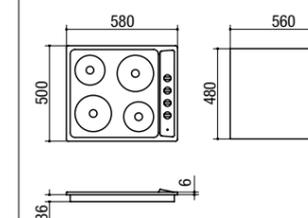


inox 1PLF64 € 262,00



**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

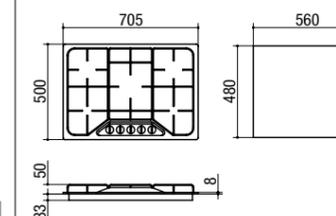
Tubo flessibile europeo per combustibili gassosi 1TFL € 63,00

## Piani cottura Settanta



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

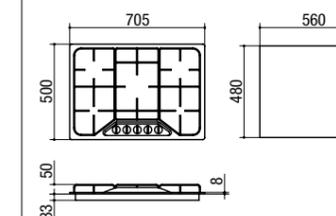
**spartifiamma:** smaltati  
**bruciatori:** eco-fiamma, monopezzo estraibili  
**potenza bruciatore con tripla corona:** 3,6 kW  
**caratteristiche:** predisposizione coperchio, accensione elettronica una mano e valvola rapida di sicurezza



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
Tube 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

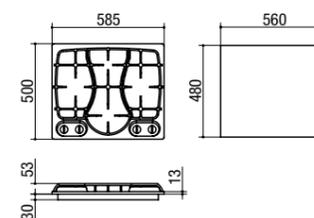


## Piani cottura Omnia



**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

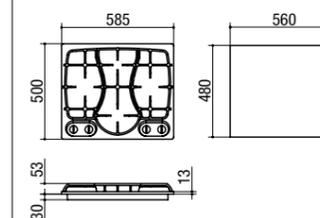


inox 1PI400MVE € 376,00



**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

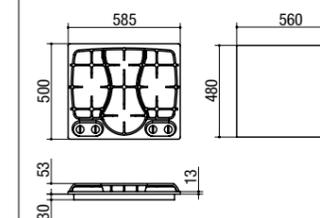


inox 1PI3110MVE € 419,00



**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 1PI3110MGVE € 489,00

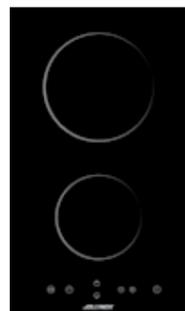
### OPTIONAL

Riduzione in ghisa per wok per piani cottura con tripla corona	1RWJ	€ 29,00
Tube 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

# Piani cottura Induzione



## Piani cottura Induzione



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

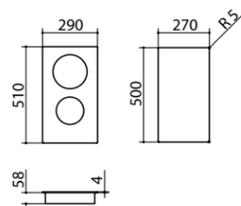
**zone:** 1 zona 2 kW Ø 180,  
1 zona 1,5 kW Ø 140

**comandi:** Touch Control

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

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

**potenza massima assorbita:** 3,5 kW



nero ■ 1PID3 € 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

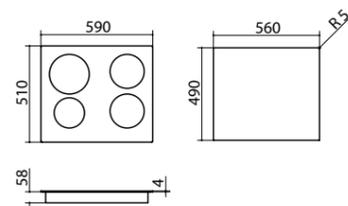
**comandi:** Touch Control

**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

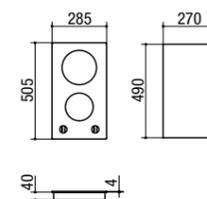


## Piani cottura Vetroceramica



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

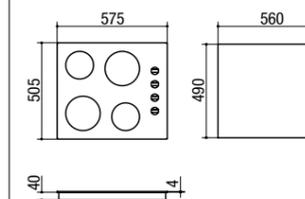


nero ■ 1PVTM3 € 351,00



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

# Forni Vega



## Forni Vega



Classe **A**

Vega  
incasso da 60  
multicinque



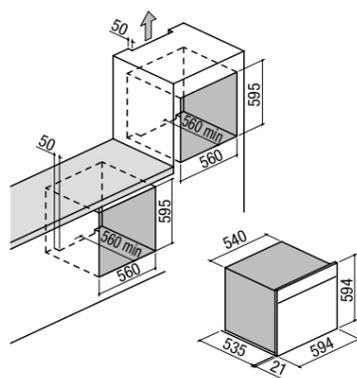
**funzioni:** 4 + scongelamento rapido (cottura tradizionale, maxigrill, cottura intensiva, maxigrill ventilato)

**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



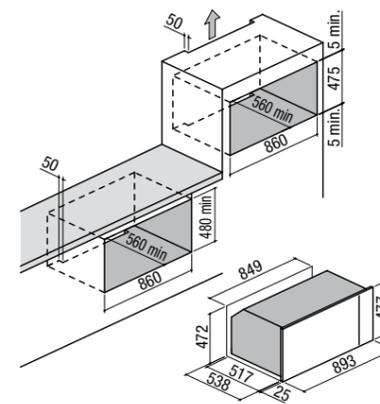
**funzioni:** 7 + scongelamento rapido (cottura tradizionale, cottura intensiva, maxigrill ventilato, cottura delicata, grill tradizionale, cottura ventilata multilivello, eco)

**programmazione:** contaminuti meccanico a 60' con suoneria

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

**interno forno:** easy clean

**porta:** estraibile e smontabile con doppio vetro e cristalli termoriflettenti



inox 1FVG90M7 € 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



# Forni Life



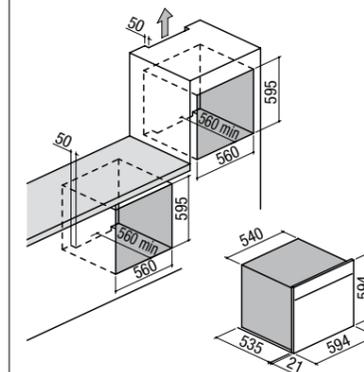
Classe **A**



## Life incasso da 60 multicinque

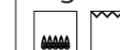


**funzioni:** 4 + scongelamento rapido (cottura tradizionale, maxigrill, cottura intensiva, maxigrill ventilato)  
**programmazione:** contaminuti meccanico a 60' con suoneria  
**dotazioni:** ventilazione tangenziale di raffreddamento, luce interna, leccarda in acciaio smaltato easy clean, griglia in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

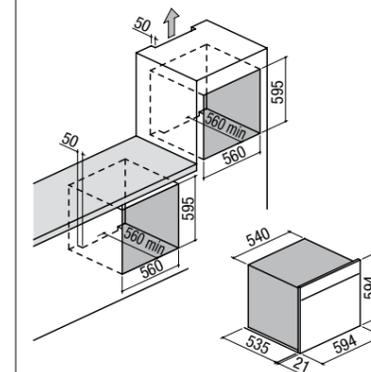


inox	1FLFM5I	€ 439,00
nero	1FLFM5N	€ 418,00

## 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
Tube flessibile europeo per combustibili gassosi	1TFL	€ 63,00

# Forni Florence One

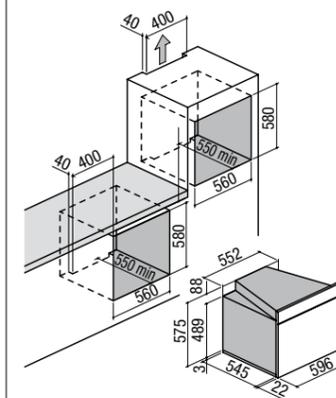
Classe **A**



Florence One  
incasso da 60  
multisetto



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



granito avena - finitura ottone satinato	1FFLMY1	€ 741,00
nero opaco - finitura ottone satinato	1FFLMN01	€ 672,00

## OPTIONAL

Piastra per pizza

1PP60 € 72,00



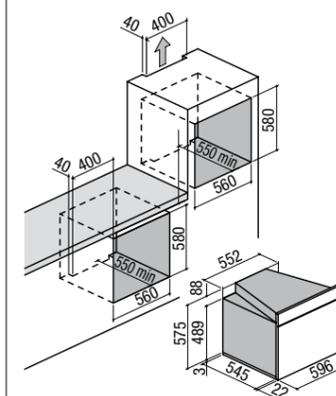
# Forni Century

Classe **A**

## Century incasso da 60 multisetto



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



nero opaco - finitura ottone satinato	1FCNMN00	€ 752,00
nero opaco - finitura inox satinato	1FCNMN01	€ 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**

**Combinare 60**

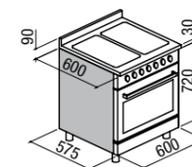


cucine combinate da 60 prof. 60

**72**

# Cucine

## Appoggio 60

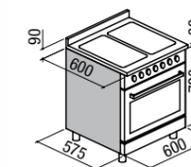


Appoggio 60x60  
forno multisette - 4 gas  
griglie smaltate in piattina



**caratteristiche:** piano inox bordo 3 alzata 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



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



**caratteristiche:** piano inox bordo 3 alzata 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

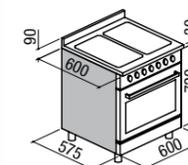
inox	1CA60MI	€ 998,00
nero	1CA60MN	€ 968,00

### 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

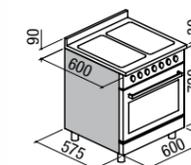
#### OPTIONAL

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
Tube 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



Classe (A)

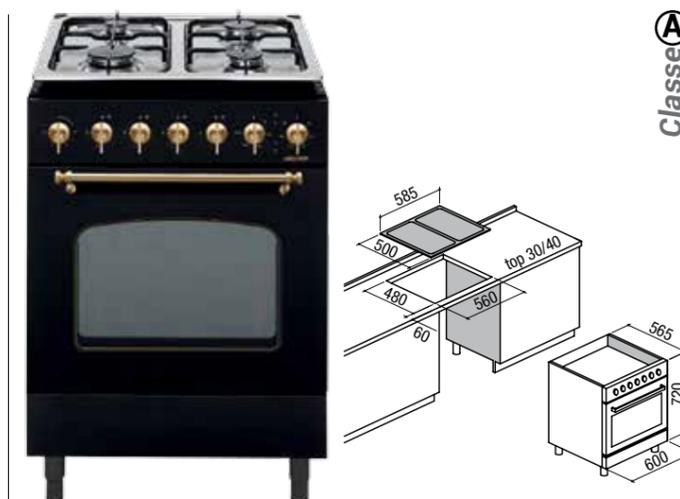
### Combinata 60x60 forno multisette - 4 gas griglie smaltate in piattina



**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



Classe (A)

### 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



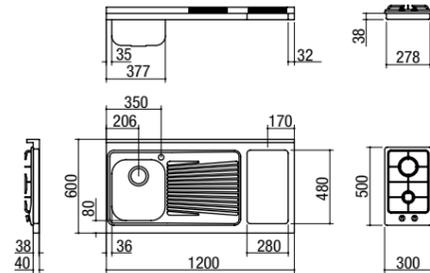
# Monoblocchi Appoggio



## Monoblocco NEW appoggio

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

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



### imballo cartone e sifone:

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

### OPTIONAL LAVELLO



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

### OPTIONAL PIANO COTTURA

Tubo flessibile europeo per combustibili gassosi	1TFL	€ 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.

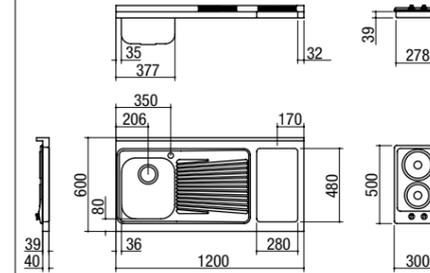
# Monoblocchi Appoggio



## Monoblocco NEW appoggio

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

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



### imballo cartone e sifone:

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

### OPTIONAL LAVELLO



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

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

# Monoblocchi Appoggio



## Monoblocco NEW appoggio

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

**caratteristiche:** bordo 4 alzata 4

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

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

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

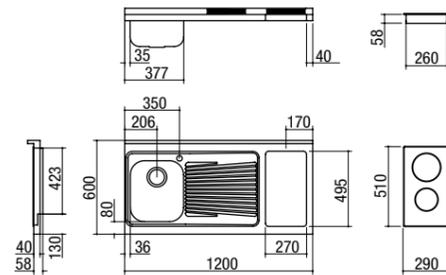
**potenza massima assorbita:** 3 kW

**scarico:** 3"½

**dotazioni:** foro troppo-pieno, pilettone e tappo cestello

**misura vasca:** 1 da 34x39x18 h

**base inserimento vasca:** 40



### imballo cartone e sifone:

2 zone induzione dx	inox	1M120ID	€ 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 alzata 4

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

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

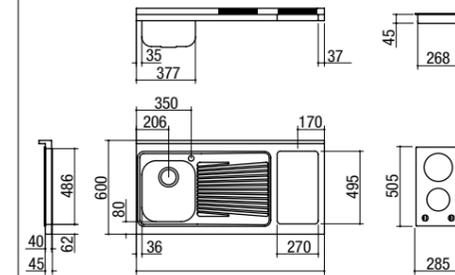
**potenza massima assorbita:** 3 kW

**scarico:** 3"½

**dotazioni:** foro troppo-pieno, pilettone e tappo cestello

**misura vasca:** 1 da 34x39x18 h

**base inserimento vasca:** 40



### imballo cartone e sifone:

2 piastre vetroceramica dx	inox	1M120VD	€ 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



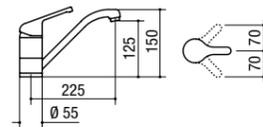
86

# Rubinetti Cromati



Rubinetto miscelatore

**tipologia cartuccia:** dischi ceramici  
**rotazione canna:** 360°

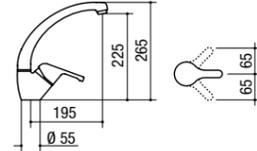


cromato 1RUBM € 75,00



Rubinetto miscelatore Top

**tipologia cartuccia:** dischi ceramici  
**rotazione canna:** 360°

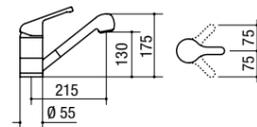


cromato 1RUBMT € 98,00



Rubinetto miscelatore Doccia estraibile

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



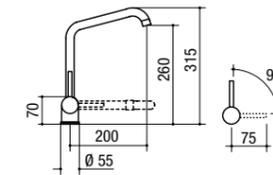
cromato 1RUBMD € 132,00

# Rubinetti Cromati



Rubinetto miscelatore Sottofinestra

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

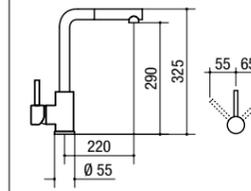


cromato 1RUBMSF € 240,00



Rubinetto miscelatore Vega

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

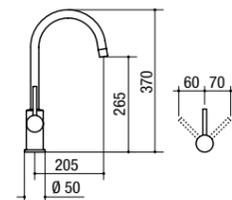


cromato 1RUBMVG € 223,00



Rubinetto miscelatore Archetto

**tipologia cartuccia:** dischi ceramici  
**rotazione canna:** 360°

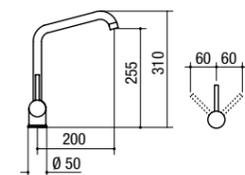


cromato 1RUBMARC € 203,00



Rubinetto miscelatore Quadro

**tipologia cartuccia:** dischi ceramici  
**rotazione canna:** 360°



cromato 1RUBMQD € 115,00



# 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



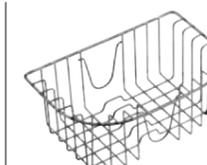
Tagliere rotondo in iroko

per pozzetto Ø 43,5 cm 1TRO € 63,00



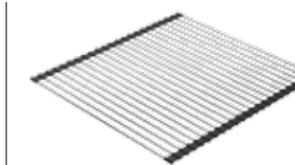
Cestello in acciaio inox brillantato

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



Tagliere rettangolare in polietilene

per vasca 15x30 cm 1TREP € 41,00



Tagliere rettangolare in polietilene

per vasca 34x39 cm 1TREP € 68,00



Tagliere rettangolare in polietilene

per vasca R. 25 1TOF26 € 78,00



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



Tagliere rettangolare in HPL nero

per vasca R. 25 1TOF26N € 95,00



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 livello	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

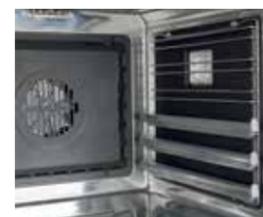
per piano cottura Settanta	1MRI5	€	77,00
per piano cottura Omnia	1MRI4	€	63,00

## 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

## Funzionalità



### Struttura dei lavelli

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



### Dotazioni

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

## Gamma



### I materiali

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



### Sistemi coordinati

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

## Accessori e rubinetti



### Accessori

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



### Rubinetti

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

# Caratteristiche tecniche Piani cottura

## Zone di cottura

### Tripla corona

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



### Piastre elettriche rapide

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



### Vetroceramica

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



### Induzione

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



## Griglie

### Griglie smaltate

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



### Griglie ghisa

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



## Coperchi

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



# Caratteristiche tecniche Piani cottura

## Funzionalità e sicurezza

### GAS

#### Struttura del piano

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

#### Facilità di installazione

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

#### Presa d'aria dei bruciatori

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

#### Bruciatori monopezzo estraibili

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

#### Eco-fiamma

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

#### Accensione elettronica a una mano e valvola rapida di sicurezza

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

## PIASTRE ELETTRICHE E VETROCERAMICA

#### Spia funzionamento piastra

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

#### Piastrine 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

JOLLYNOX

## Funzionalità e sicurezza

### Frontale comandi

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



### Cavità

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



### Sistema di raffreddamento e ventilazione tangenziale

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

### Cristalli termoriflettenti

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

### Stabilità dei ripiani interni

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

### Piastra per pizza

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



## Manutenzione e pulizia

### Porta estraibile e smontabile

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

### Porta forno "tutto vetro"

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



### Facilità di pulizia del forno

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

### Pannelli autopulenti

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

# Caratteristiche tecniche Forni

## Forno multicinque



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

## Forno gas



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

## Forno multisette



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

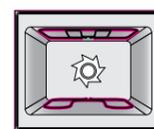
## Forno multisette da 90



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

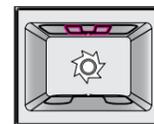
# Caratteristiche tecniche Forni

## Funzioni



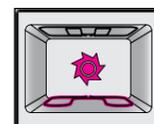
### Cottura tradizionale

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



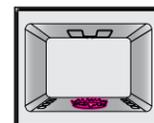
### Grill tradizionale

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



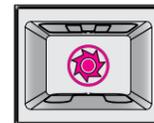
### Cottura delicata

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



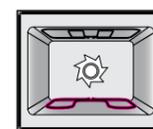
### Cottura a gas

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



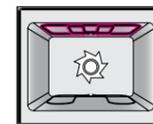
### ECO Eco

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



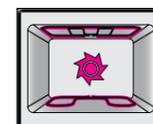
### Cottura finale/riscaldamento pietanze

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



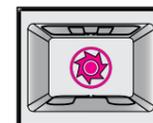
### Maxigrill

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



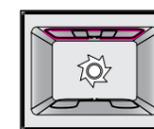
### Cottura intensiva

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



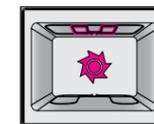
### Cottura ventilata multilivello

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



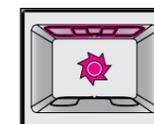
### Rosolatura

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



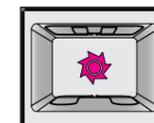
### Grill ventilato

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



### Maxigrill ventilato

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



### Scongelamento rapido

L'operazione viene svolta rapidamente e in modo ottimale.

# Caratteristiche tecniche Cucine

## Funzionalità e sicurezza

### Struttura del piano

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

### Brucciatori monopezzo estraibili

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

### Eco-fiamma

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

### Accensione elettronica a una mano e valvola rapida di sicurezza

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

### Il frontale comandi

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

### Cristalli termoriflettenti

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

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

### Stabilità dei ripiani interni

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

### Sistema di raffreddamento e ventilazione tangenziale

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



## Manutenzione e pulizia

### Porta estraibile e smontabile

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

### Facilità di pulizia del forno

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

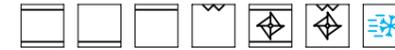


## Coperchi

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

# Caratteristiche tecniche Cucine

## Forno multisetete

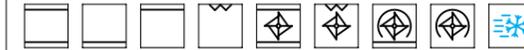


È un forno elettrico polifunzionale con sei diverse funzioni di cottura e scongelamento rapido: cottura tradizionale, cottura finale, rosolatura, grill tradizionale, cottura intensiva, grill ventilato.

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

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

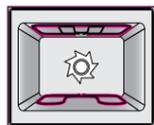
## Forno multifunzione



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

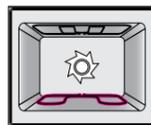
Il funzionamento combinato delle diverse resistenze con la ventola consente di ottenere i più svariati tipi di cottura.

## Funzioni



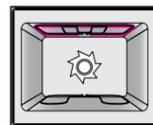
### Cottura tradizionale

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



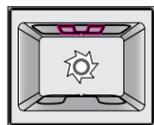
### Cottura finale/riscaldamento pietanze

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



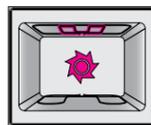
### Rosolatura

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



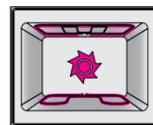
### Grill tradizionale

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



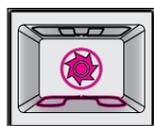
### Grill ventilato

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



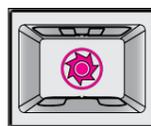
### Cottura intensiva

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



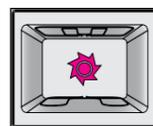
### Pane/Pizza e attivazione rapida o preriscaldamento

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



### Cottura ventilata multilivello

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



### Scongelamento rapido

L'operazione viene svolta rapidamente e in modo ottimale.

## Tecnologia

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

## Zone di cottura

### Gas

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

### Piastre elettriche termoprotette

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

### Vetroceramica

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

### Induzione

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

## Funzionalità e sicurezza della zona cottura

Vedi funzionalità e sicurezza a pag. 94.

## Funzionalità della zona lavaggio

### Struttura del lavello

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

### Dotazioni

I lavelli dei monoblocchi sono dotati del foro troppo-pieno, scarico da 3"½ e pilettono con tappo cestello. Il piano presenta il foro da 3,5 cm di diametro per il gruppo rubinetto che può essere chiuso con l'apposito tappo copriforo fornito su richiesta.

### Accessori

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

### Informazioni generali

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

### Personalizzazioni

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

# Dati tecnici Lavelli e Vasche

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

# Dati tecnici Piani Cottura

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

# Dati tecnici Forni

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

## Dati tecnici Cucine

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

## Dati tecnici Monoblocchi

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

# Assistenza tecnica

## Servizio Assistenza

Jollynox assicura la massima collaborazione post vendita.

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

## Certificazioni

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

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



## Servizio Informazioni

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

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

Per rivolgersi direttamente al Servizio Informazioni:

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

Su [www.jollynox.it](http://www.jollynox.it) è possibile trovare inoltre:

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

## Garanzia

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



## Ecodom

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



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

La riproduzione dei colori è da ritenersi puramente indicativa.

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

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



**JOLLYNOX**

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