

# Caratteristiche tecniche

## Cucine

JOLLYNOX

### 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

Molti 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

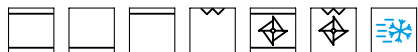
#### Cucine appoggio

Le cucine appoggio Jollynox, esclusa Vicky, sono predisposte per il montaggio del coperchio in cristallo temperato nero.

#### Cucine combinate

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

### Forno multisette



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

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

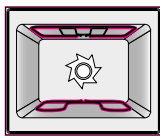
### Forno multifunzione



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

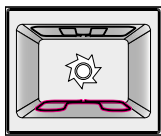
Il funzionamento combinato delle diverse resistenze con la ventola consente di ottenere i più svariati tipi di cottura.

## Funzioni



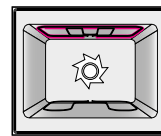
### Cottura tradizionale

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



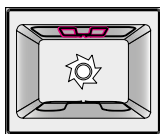
### Cottura finale/riscaldamento pietanze

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



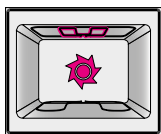
### Rosolatura

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



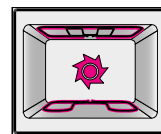
### Grill tradizionale

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



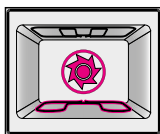
### Grill ventilato

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



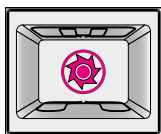
### Cottura intensiva

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



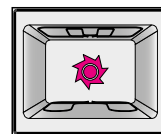
### Pane/Pizza e attivazione rapida o preriscaldamento

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.



### Scongellamento rapido

L'operazione viene svolta rapidamente e in modo ottimale.