

# 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, 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.



#### 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

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.

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 e guide telescopiche

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

I forni da 90 possono essere dotati anche di guide telescopiche ad estrazione totale. È una soluzione particolarmente ergonomica e sicura. Si possono estrarre completamente griglie e leccarde evitando il ribaltamento di teglie e vassoi.

#### Sistemi coordinanti

Maniglie e manopole sono alcuni elementi, che per forma e colore, conferiscono al forno una determinata estetica. Gli stessi elementi possono essere ritrovati nei piani cottura abbinabili, così da poter ottenere un insieme coordinato.



#### Piastra per pizza

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



# Caratteristiche tecniche

## Forni

### 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 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

JOLLYNOX

### 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 multicinque program



È un forno elettrico multicinque che alla versatilità dei programmi di cottura associa la funzionalità di un programmatore digitale elettronico che consente un completo controllo del ciclo di cottura. Oltre a svolgere la funzione di orologio e di segnalatore acustico, il programmatore permette anche di effettuare l'impostazione dell'ora di inizio e di fine cottura con l'accensione e lo spegnimento automatico del forno ad orari stabiliti, consentendo quindi da parte dell'utilizzatore una più ampia libertà e gestione del proprio tempo.

### Forno multisette



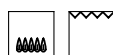
È un forno elettrico polifunzionale con sei diverse funzioni di cottura e scongelamento rapido: cottura tradizionale, cottura finale, rosolatura, grill tradizionale, cottura intensiva, grill ventilato. La presenza di una ventola che mette in circolazione l'aria riscaldata dalle resistenze garantisce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

### Forno multisette da 90



Si tratta di un forno elettrico con 6 programmi di cottura e scongelamento rapido con contaminuti meccanico a 60', dotato di resistenza superiore, inferiore, circolare e ventola. Il funzionamento combinato delle diverse resistenze con la ventola consente di ottenere i più svariati tipi di cottura.

### Forno gas



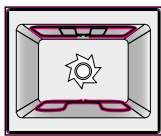
Il forno gas, grazie al bruciatore a fiamma stabilizzata, assicura sempre un'uniforme distribuzione del calore. È un forno che raggiunge la temperatura desiderata in tempi brevi e offre prestazioni comparabili a quelle dei forni statici con un sensibile risparmio energetico. La temperatura è regolata 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.

# Caratteristiche tecniche

## Forni

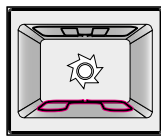
JOLLYNOX

### Funzioni



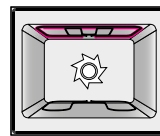
#### Cottura tradizionale

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



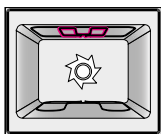
#### Cottura finale/riscaldamento pietanze

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



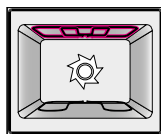
#### Rosolatura

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



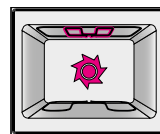
#### Grill tradizionale

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



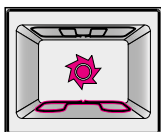
#### Maxigrill

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



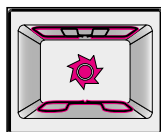
#### Grill ventilato

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



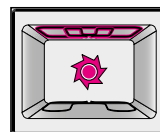
#### Cottura delicata

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



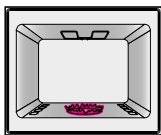
#### Cottura intensiva

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



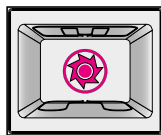
#### Maxigrill ventilato

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



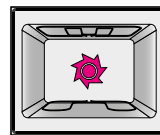
#### Cottura a gas

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



#### Cottura ventilata multilivello

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



#### Scongellamento rapido

L'operazione viene svolta rapidamente e in modo ottimale.