

# Caratteristiche tecniche

## Piani cottura

JOLLYNOX

### 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.



### 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. I piani cottura Settanta e Omnia sono disponibili anche nell'elegante versione con griglia con finitura inox.



### Coperchi

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

I moduli:  
da 60 - Omnia  
da 70 - Settanta



### Funzionalità e sicurezza

#### 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.

#### Spia funzionamento piastra

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

#### Piastre elettriche termoprotette

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