



 **Waldorf**[®]
800 SERIES

BRÛLEUR SÉRIE 800 10
QUOI DE NEUF 11
PLAQUES DE CUISSON 15
PLAQUES À INDUCTION 22
GAMMES DE FOURS 25
TABLES DE CUISSON
TARGET 31
GRILS 35
BARBECUES 42
SALAMANDRES 44
FRITEUSES 47
SYSTÈME DE FILTRATION FILTAMAX 51
SAUTEUSES BRAISIÈRES 52
CUISEUR DE PÂTES 54
PLAN DE TRAVAIL 56



LA **SÉRIE WALDORF 800**
PERPÉTUE UNE TRADITION DE
PERFORMANCE ET DE
FIABILITÉ AVÉRÉES AVEC UNE
GAMME INSPIRÉE D'ÉQUIPEMENTS
EUROPÉENS REDÉFINISSANT CE
QUE DEVRAIT ÊTRE LA
CUISINE PAR EXCELLENCE.

UNE GAMME ÉTENDUE D'ÉQUIPEMENTS SIGNIFIE PLUS D'OPTIONS ET DES **POSSIBILITÉS DE CRÉATION ILLIMITÉES.**

Les lignes nettes et la cohérence de la conception modulaire permettent d'agencer les éléments pour créer un espace de travail presque homogène. La profondeur de 800 mm recommandée dans le secteur des cuisines professionnelles garantit une utilisation efficace de l'espace, tout en conciliant facilement les caractéristiques de performance avancée qui définissent la série 800.



VOTRE MONDE EST MOINS GRAND.

Les nouvelles unités à hauteur réduite de la série Waldorf 800 sont une solution homogène pour les cuisines avec îlots. Créez la disposition que vous désirez, mélangez et accordez les éléments hauts et bas pour un résultat parfait.







LE **POUVOIR** DE CONCEVOIR
VOTRE PROPRE ESPACE DE TRAVAIL.
LES POSSIBILITÉS **CRÉATIVES**
SONT PRESQUE ILLIMITÉES.

Vous avez besoin d'un four pour aller sous le gril ? Une plaque de cuisson à gaz avec rangement en dessous ? Vous désirez absolument un équipement de réfrigération supplémentaire ? Avec une gamme plus importante d'éléments hauts et bas disponibles en tant qu'unités individuelles, la série 800 vous permet de configurer votre cuisine comme vous en avez envie.



PLUS DE PUISSANCE POUR CUISINER.

La performance avancée de la conception de type foyer ouvert de la série 800 donne à ce bourreau de travail toute la puissance nécessaire pour cuire vos plats.

Les brûleurs de 28 MJ permettent un ajustement précis de la chaleur sur l'intégralité du spectre (faible à élevée/mijotement), pour bénéficier de la chaleur adaptée à toutes les cuissons. Fabriquée à base de fonte ultra résistante, avec un chapeau en laiton matricé pour une répartition uniforme de la flamme, leur conception sans encrassement garantit que sa performance continue ne sera jamais compromise.

La protection en cas d'absence de flamme est de série avec veilleuse en option. Les commandes de gaz robustes sont simples à utiliser et conçues pour résister aux rigueurs d'une cuisine professionnelle.



Grilles de brûleurs renforcées.

La fonte lourde et la finition en émail vitreux ajoutent un niveau de durabilité supplémentaire à la série 800. Avec les plans à niveau, déplacez facilement vos casseroles et vos poêles entre les brûleurs, alors que les grilles de plat allongées donnent une stabilité supplémentaire pour les petites casseroles.

Les réducteurs propagent la chaleur.

Une plaque de réducteur solide répartit la chaleur de manière uniforme et fournit une excellente rétention de chaleur. Sur toutes les plaques de cuisson à gaz de la série 800, elle se situe au même niveau que les grilles de brûleur et peut être facilement interchangeée avec elles.

PLUS D'OPTIONS SIGNIFIE PLUS DE FLEXIBILITÉ.

Avec la ligne étendue de produits et de fonctionnalités, la série 800 peut être configurée pour s'adapter à toutes les applications.

Les nouveaux produits comprennent :

- Une option à hauteur réduite sur toutes les unités, idéale pour les applications de suite en îlots
- Un barbecue à gaz de 450 mm, modèles avec plan de travail, stand à pieds et base de placard
- Friteuse à gaz à bac unique 400 mm
- Plaques de cuisson 4 brûleurs 900 mm - disponibles avec stand à pieds, base de placard ou de réfrigération
- Plaques de cuisson 2 brûleurs 450 mm - stand à pieds ou bas de placard
- Gammes 4 brûleurs 900 mm - Four à gaz ou électrique, statique ou convection
- Cuiseur de pâtes électrique 450 mm - Options 7 kW ou 10,5 kW
- Plaques à induction 450 et 900 mm disponibles avec base de placard
- Salamandre électrique réglable
- Base de placard ouverte en 450, 600, 900 ou 1 200 mm de large
- Plans de travail modulaires en acier inoxydable en 200, 300, 450, et 600 et 900 mm

Les plaques de cuisson à gaz et électriques, les tables de cuisson Target et les grils peuvent être commandés avec les options suivantes :

- Montés sur plan de travail
- Stand à pieds avec étagères
- Armoire avec glissières en option



Fonctionnement optimal.

Sur la série 800, chaque élément individuel ou appartenant à une ligne de cuisson est conçu avec un aspect fantastique. La même philosophie de conception a été appliquée à tous les éléments pour créer une apparence profilée et cohérente, et pour augmenter le nombre de surfaces de travail utilisables. Les espaces continus vous permettent de déplacer plus facilement les casseroles et les poêles entre les unités.



NOTRE ENVIRONNEMENT.

Toute la technologie Moffat est à la fois un produit de son environnement et un produit pour l'environnement. En d'autres termes, que ce soit la phase de conception, de développement ou de construction, chaque détail est vérifié pour s'assurer que notre équipement est efficace en énergie et respecte autant que possible la planète. Nous continuerons d'utiliser chaque outil à notre disposition pour réduire encore plus l'impact sur l'environnement. Nos produits plairont donc non seulement à ceux qui les utilisent, mais également à tout un chacun.





Robuste comme jamais.

Tous les éléments de la série 800 sont finis à l'acier inoxydable 304 calibre épais. Les portes à cadre comprennent un tout nouveau système de charnières. Toutes nos gammes sont conçues sur un châssis en acier entièrement galvanisé. Les magnifiques finitions qui sont devenues la marque de fabrique des produits Waldorf incluent des zones de soudure (y compris tous les chanfreins arrondis) et des surfaces d'acier inoxydable poli.

Mais n'oublions pas le facteur refroidissement.

En ajoutant des unités de réfrigération à la série 800, stockez et cuisinez vos aliments en un seul et même lieu. Associez vos plaques de cuisson, grils ou tables de cuisson Target avec une base de réfrigération de taille Gastronorm 900 ou 1 200 mm, disponibles en une combinaison de portes et de tiroirs. Toutes les unités acceptent une dimension Gastronorm 1/1.

Les unités de réfrigération Waldorf sont conçues pour des températures tropicales pouvant atteindre 40 °C et ont une température de maintien comprise entre -2 et + 8 °C. Une commande numérique de la température, le dégivrage automatique et un réchauffeur de condensat sont de série sur toutes les unités.

Comment aimez-vous votre gril ?

Les sections gril des plaques de cuisson Waldorf peuvent être maintenant installées n'importe où dans l'agencement de votre plaque de cuisson à gaz. Elles sont disponibles en sections de 300, 600 et 900 mm de large avec une surface douce ou striée ou une combinaison des deux.

Le nettoyage n'en est que plus facile.

La série 800 est conçue pour vous faire gagner du temps et faciliter le nettoyage. Avec les coins arrondis et les rebords internes et externes, passez plus facilement l'éponge et garantisiez l'hygiène de votre équipement. Avec les surfaces profilées, nettoyez sans effort toute la ligne de cuisson.

Entretenez votre équipement pendant que vous cuisinez.

Le design de la série 800 vous permet d'effectuer toutes les interventions d'entretien et de maintenance sans déposer une unité de votre ligne de cuisson. Plus besoin d'interrompre une ligne entière pour entretenir une seule unité.





PLAQUES DE CUISSON.

La simplicité de fonctionnement et la performance accrue sont les principales caractéristiques définissant la gamme de plaques de cuisson à gaz et électriques Waldorf.

Les plaques de cuisson à gaz sont équipées d'une grille de brûleur en émail vitreux ultra résistante avec doigts rallongés vous permettant de faire glisser facilement les casseroles et les poêles d'un brûleur à l'autre, alors que la conception en foyer ouvert génère une chaleur impressionnante de 28 MJ. Les versions électriques offrent un choix d'éléments radiants 2,4 kW résistants ou de plaques solides de 2 kW.

Les deux versions de plaques de cuisson offrent un certain niveau de flexibilité, en matière de type de surface à utiliser. Des réducteurs peuvent être incorporés à la plaque de cuisson à gaz tandis que les plaques à gaz et électriques peuvent accueillir une planche à grill de 300, 600 ou 900 mm.



PLAQUES DE CUISSON À GAZ.

Caractéristiques de série.

Finition en acier inoxydable 304 renforcée

Foyers ouverts de 28 MJ

Configurations à 2, 4, 6 ou 8 brûleurs

Protection en cas d'absence de flamme sur tous les brûleurs

Brûleurs en fonte et

grilles de brûleur en émail vitreux amovibles

Boutons de commande résistants et renforcés

Planches de gril équipées d'une commande d'allumage piezo par bouton-poussoir

Planche de gril de 12 mm

Montée sur pied avec étagère adaptée à la suite d'éléments

Pieds réglables et deux roulettes supplémentaires

Installation, nettoyage, et entretien faciles

Options.

Protection contre l'absence de flamme avec veilleuse

Choix de surface de gril : douce, striée ou les deux

Montées sur plan de travail

Placard de rangement dimension Gastronorm en dessous

Module de réfrigération dimension Gastronorm en dessous

Montage sur socle ou roulettes

Accessoires.

Plaques de réducteur solides

Kit de roulette mobile (jeu de 4 roulettes, 2 roulettes bloquantes)

Chapeaux



PLAQUES DE CUISSON À GAZ	Options de modèle	Dimensions	Variantes de plaque	Codes de modèles
PLAQUE DE CUISSON 2 BRÛLEURS SÉRIE WALDORF 8200 300 MM	MODÈLE DE PLAN DE TRAVAIL UNIQUEMENT	Modèles de plan de travail L 300 mm, P 805 mm, H 315 mm Dosseret compris 530 mm Taille réduite comprise (RNL) 372 mm		RN8200G-B
				RN8203G-B
PLAQUE DE CUISSON 2 BRÛLEURS SÉRIE WALDORF 8450 450 MM	MODÈLE DE BASE DE PLACARD MODÈLE DE STAND À PIEDS	Tous les modèles L 450 mm, P 805 mm, H 915 mm Dosseret compris 1130 mm Taille réduite comprise (RNL) 972 mm		RN8450G-CB RN8450G-LS
				RN8450G-CB
PLAQUE DE CUISSON 4 BRÛLEURS SÉRIE WALDORF 8400 600 MM	MODÈLE DE PLAN DE TRAVAIL MODÈLE DE BASE DE PLACARD MODÈLE DE STAND À PIEDS	Modèles de plan de travail L 600 mm, P 805 mm, H 315 mm Dosseret compris 530 mm Taille réduite comprise (RNL) 372 mm Tous les autres modèles L 600 mm, P 805 mm, H 915 mm Dosseret compris 1130 mm Taille réduite comprise (RNL) 972 mm		RN8400G-B RN8400G-CB RN8400G-LS
				RN8403G-B RN8403G-CB RN8403G-LS
				RN8406G-B RN8406G-CB RN8406G-LS
PLAQUE DE CUISSON 4 BRÛLEURS SÉRIE WALDORF 8900 900 MM	MODÈLE DE BASE DE PLACARD MODÈLE DE STAND À PIEDS MODÈLE DE BASE DE RÉFRIGÉRATION	Tous les modèles L 900 mm, P 805 mm, H 915 mm Dosseret compris 1130 mm Taille réduite comprise (RNL) 972 mm		RN8900G-CB RN8900G-LS RN8900G-RB
				RN8900G-LS



PLAQUES DE CUISSON À GAZ

PLAQUE DE CUISSON 6 BRÛLEURS SÉRIE WALDORF 8600 900 MM

Options de modèle

MODÈLE DE PLAN DE TRAVAIL
MODÈLE DE BASE DE PLACARD
MODÈLE DE STAND À PIEDS
MODÈLE DE BASE DE RÉFRIGÉRATION



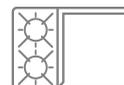
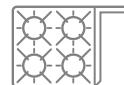
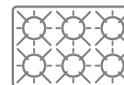
RN8603G-LS

Dimensions

Modèles de plan de travail
L 900 mm, P 805 mm, H 315 mm
Dossier compris 530 mm
Taille réduite comprise (RNL) 372 mm

Tous les autres modèles
L 900 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dossier compris 1 130 mm
Taille réduite comprise (RNL) 972 mm

Variante de plaque



Codes de modèles

RN8600G-B
RN8600G-CB
RN8600G-LS
RN8600G-RB

RN8603G-B
RN8603G-CB
RN8603G-LS
RN8603G-RB

RN8606G-B
RN8606G-CB
RN8606G-LS
RN8606G-RB

RN8609G-B
RN8609G-CB
RN8609G-LS
RN8609G-RB

PLAQUE DE CUISSON 8 BRÛLEURS SÉRIE WALDORF 8800 1 200 MM

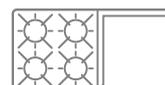
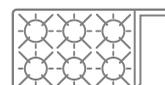
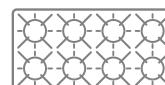
MODÈLE DE PLAN DE TRAVAIL
MODÈLE DE BASE DE PLACARD
MODÈLE DE STAND À PIEDS
MODÈLE DE BASE DE RÉFRIGÉRATION



RN8800G-RB

Modèles de plan de travail
L 1 200 mm, P 805 mm, H 315 mm
Dossier compris 530 mm
Taille réduite comprise (RNL) 372 mm

Tous les autres modèles
L 1 200 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dossier compris 1 130 mm
Taille réduite comprise (RNL) 972 mm



RN8800G-B
RN8800G-CB
RN8800G-LS
RN8800G-RB

RN8803G-B
RN8803G-CB
RN8803G-LS
RN8803G-RB

RN8806G-B
RN8806G-CB
RN8806G-LS
RN8806G-RB

RN8809G-B
RN8809G-CB
RN8809G-LS
RN8809G-RB



PLAQUES DE CUISSON ÉLECTRIQUES.

Caractéristiques de série.

- Finition en acier inoxydable 304 renforcée
- Éléments radiants 2,4 kW
- Configurations à 2, 4, ou 6 plaques
- Six réglages de la température avec réglage du réducteur
- Boutons de commande résistants et renforcés
- Planche de gril de 12 mm
- Montée sur pied avec étagère adaptée à la suite d'éléments
- Pieds réglables et deux roulettes supplémentaires
- Installation, nettoyage, et entretien faciles

Options.

- Plaques solides de 2 kW
- Choix de surface de gril : douce, striée ou les deux
- Montées sur plan de travail
- Placard de rangement dimension Gastronorm en dessous
- Module de réfrigération dimension Gastronorm en dessous
- Montage sur socle ou roulettes

Accessoires.

- Kit de roulette mobile (jeu de 4 roulettes, 2 roulettes bloquantes)
- Chapeaux



**PLAQUES DE CUISSON
ÉLECTRIQUES**

**PLAQUE DE CUISSON 2
ÉLÉMENTS
SÉRIE WALDORF 8200
300 MM**

Options de modèle

Dimensions

Variantes
de plaque

Codes de
modèles

**MODÈLE DE PLAN DE TRAVAIL
UNIQUEMENT**

Modèles de plan de travail
L 300 mm, P 805 mm, H 315 mm
Dossier compris 530 mm
Taille réduite comprise (RNL) 372 mm



RN8200E-B



RN8203E-B



RN8200E-B

**PLAQUE DE CUISSON 4
ÉLÉMENTS
SÉRIE WALDORF 8400
600 MM**

**MODÈLE DE PLAN DE TRAVAIL
MODÈLE DE BASE DE PLACARD
MODÈLE DE STAND À PIEDS**

Modèles de plan de travail
L 600 mm, P 805 mm, H 315 mm
Dossier compris 530 mm
Taille réduite comprise (RNL) 372 mm



RN8400E-B
RN8400E-CB
RN8400E-LS

Tous les autres modèles
L 600 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dossier compris 1130 mm
Taille réduite comprise (RNL) 972 mm



RN8403E-B
RN8403E-CB
RN8403E-LS



RN8406E-B
RN8406E-CB
RN8406E-LS

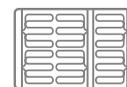


RN8400E-LS

**PLAQUE DE CUISSON 6
ÉLÉMENTS
SÉRIE WALDORF 8600
900 MM**

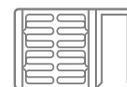
**MODÈLE DE PLAN DE TRAVAIL
MODÈLE DE BASE DE PLACARD
MODÈLE DE STAND À PIEDS
MODÈLE DE BASE DE
RÉFRIGÉRATION**

Modèles de plan de travail
L 900 mm, P 805 mm, H 315 mm
Dossier compris 530 mm
Taille réduite comprise (RNL) 372 mm

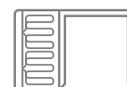


RN8600E-B
RN8600E-CB
RN8600E-LS
RN8600E-RB

Tous les autres modèles
L 900 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dossier compris 1130 mm
Taille réduite comprise (RNL) 972 mm



RN8603E-B
RN8603E-CB
RN8603E-LS
RN8603E-RB



RN8606E-B
RN8606E-CB
RN8606E-LS
RN8606E-RB



RN8609E-B
RN8609E-CB
RN8609E-LS
RN8609E-RB



RN8600E-LS



PLAQUES À INDUCTION.

La nouvelle gamme de plaques à induction Waldorf utilise des zones à induction larges de 270 mm qui détecteront automatiquement les différentes tailles de poêle ou de casseroles.

La zone de cuisson s'éteint quand la poêle ou la casserole est retirée. Chaque modèle de cuisson à induction est équipé de deux ou de quatre zones à induction ultra-robustes 5 kW avec commandes de puissance variable pour chaque zone de cuisson. La conception d'ensemble est en vitrocéramique renforcée de 6 mm de large, vous permettant de faire glisser les ustensiles sur la surface de cuisson. Toutes les plaques à induction sont fournies avec bases de placard modulaires s'adaptant à la suite d'éléments, avec portes et pieds ajustables de série.

Bouton de commande pour chaque zone d'induction avec voyant (vert), détection de casserole ou de poêle incluse. Les plaques de cuisson à induction Waldorf offrent des avantages supplémentaires, comme la réduction de la consommation d'énergie ou de la quantité de chaleur latente dans la zone de cuisson.

Caractéristiques de série.

Finition en acier inoxydable 304 renforcée

Zones de cuisson à induction à puissance nominale de 5 kW

Zones de cuisson à induction de 270 mm de diamètre

Configurations à 2 ou 4 zones à induction

Surface de nettoyage en céramique de 6 mm de large entièrement étanche

Pieds en acier inoxydable ajustables

Grands boutons de commande simple d'utilisation

Détection automatique de casserole ou de poêle

Installation, nettoyage, et entretien faciles

Accessoires.

Kit de roulette mobile (jeu de 4 roulettes, 2 roulettes bloquantes)

Chapeaux



PLAQUES À INDUCTION

PLAQUE DE CUISSON À 2
ZONES D'INDUCTION
SÉRIE WALDORF 8200
450 MM

Options de modèle

MODÈLE DE BASE À PLACARD
UNIQUEMENT

Dimensions

L 450 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dossieret compris 1 130 mm
Taille réduite comprise (RNL) 972 mm

Codes de modèles

IN8200E-CB



IN8200E-CB

PLAQUE DE CUISSON À 4
ZONES D'INDUCTION
SÉRIE WALDORF 8400
900 MM

MODÈLE DE BASE À PLACARD
UNIQUEMENT

L 900 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dossieret compris 1 130 mm
Taille réduite comprise (RNL) 972 mm

IN8400E-CB



IN8400E-CB





GAMMES DE FOURS.

La série 800 de gamme de fours offre plusieurs options électriques et au gaz conçues pour répondre aux besoins variés des cuisines professionnelles.

En matière de puissance de cuisson pure, le gaz et l'électricité ont permis d'atteindre un tout autre niveau de performance. Sur la gamme gaz, la performance optimisée est garantie par les brûleurs à foyer ouvert de 28 MJ brevetés, alors que la puissance des plaques électriques est générée par les éléments radiants renforcés de 2,4 kW ou les plaques solides de 2 kW en option.

En dessous, les fours électriques et à gaz sont équipés de plaques de sole en fonte pour une répartition équitable de la chaleur. Les moteurs et les ventilateurs de circulation d'air des fours à convection permettent de réduire le temps de cuisson et les températures.



GAMMES DE FOURS À GAZ.

Caractéristiques de série.

- Finition en acier inoxydable 304 renforcée
- Foyers ouverts de 28 MJ
- Configurations à 2, 4, 6 ou 8 brûleurs
- Protection en cas d'absence de flamme sur tous les brûleurs
- Brûleurs en fonte et grilles de brûleur en émail vitreux amovibles
- Boutons de commande résistants et renforcés
- Porte abattante avec cadre soudé
- Parois de four entièrement soudées et émaillées vitrifiées
- Poignée de porte en acier inoxydable doux au toucher
- Pieds réglables et deux roulettes supplémentaires
- Installation, nettoyage, et entretien faciles

Options.

- Gaz ou électrique, statique ou convection
- Protection contre l'absence de flamme avec veilleuse
- Choix de surface de gril : douce, striée ou les deux
- Montage sur socle ou roulettes

Accessoires.

- Plaques de réducteur solides
- Kit de roulette mobile (jeu de 4 roulettes, 2 roulettes bloquantes)
- Chapeaux



GAMMES DE FOUR À GAZ

PLAQUE DE CUISSON 4 BRÛLEURS SÉRIE WALDORF 8410 600 MM

Options de four

  FOUR STATIQUE À GAZ G



RN8410G

Dimensions

L 600 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dossieret compris 1 130 mm
Taille réduite comprise
(RNL) 972 mm

Variantes de plaque



RN8410G



RN8413G



RN8416G

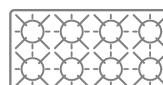
PLAQUE DE CUISSON 8 BRÛLEURS SÉRIE WALDORF 8820 1200 MM

  FOUR STATIQUE DOUBLE À GAZ G

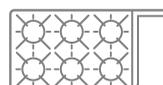


RN8820G

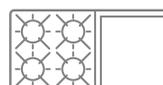
L 1 200 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dossieret compris 1 130 mm
Taille réduite comprise
(RNL) 972 mm



RN8820G



RN8823G



RN8826G



RN8829G

La gamme de fours de la série Waldorf 800 commence par un châssis d'acier galvanisé renforcé. Toutes les parois de cavité de four sont entièrement soudées et émaillées vitrifiées. Les plaques de sole de four en fonte de tous les modèles et les portes à cadre soudé garantissent une performance durable.





GAMMES DE FOURS À GAZ

PLAQUE DE CUISSON 4
BRÛLEURS
SÉRIE WALDORF 8510
750 MM



RN8510GE

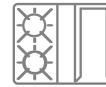
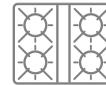
Options de four

-  FOUR STATIQUE À GAZ G
-  FOUR À CONVECTION GC
-  FOUR STATIQUE ÉLECTRIQUE GE
-  FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE GEC

Dimensions

L 750 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dosseret compris 1130 mm
Taille réduite comprise
(RNL) 972 mm

Variantes de plaque



Codes de modèles

RN8510G
RN8510GC
RN8510GE
RN8510GEC

RN8513G
RN8513GC
RN8513GE
RN8513GEC

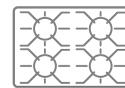
PLAQUE DE CUISSON 4
BRÛLEURS
SÉRIE WALDORF 8910
900 MM



RN8510G

-  FOUR STATIQUE À GAZ G
-  FOUR À CONVECTION ET GAZ GC
-  FOUR STATIQUE ÉLECTRIQUE GE
-  FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE GEC

L 900 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dosseret compris 1130 mm
Taille réduite comprise
(RNL) 972 mm



RN8910G
RN8910GC
RN8910GE
RN8910GEC

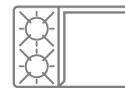
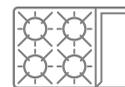
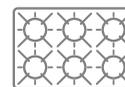
PLAQUE DE CUISSON 6
BRÛLEURS
SÉRIE WALDORF 8610
900 MM



RN8610G

-  FOUR STATIQUE À GAZ G
-  FOUR À CONVECTION ET GAZ GC
-  FOUR STATIQUE ÉLECTRIQUE GE
-  FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE GEC

L 900 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dosseret compris 1130 mm
Taille réduite comprise
(RNL) 972 mm



RN8610G
RN8610GC
RN8610GE
RN8610GEC

RN8613G
RN8613GC
RN8613GE
RN8613GEC

RN8616G
RN8616GC
RN8616GE
RN8616GEC

RN8619G
RN8619GC
RN8619GE
RN8619GEC

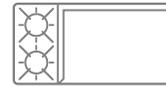
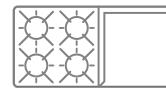
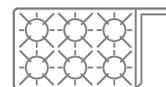
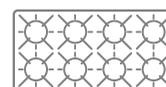
PLAQUE DE CUISSON 8
BRÛLEURS
SÉRIE WALDORF 8810
1200 MM



RN8810GE

-  FOUR STATIQUE À GAZ G
-  FOUR À CONVECTION GC
-  FOUR STATIQUE ÉLECTRIQUE GE
-  FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE GEC

L 1200 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dosseret compris 1130 mm
Taille réduite comprise (RNL)
972 mm



RN8810G
RN8810GC
RN8810GE
RN8810GEC

RN8813G
RN8813GC
RN8813GE
RN8813GEC

RN8816G
RN8816GC
RN8816GE
RN8816GEC

RN8819G
RN8819GC
RN8819GE
RN8819GEC

GAMMES ÉLECTRIQUES.

Caractéristiques de série.

Finition en acier inoxydable 304 renforcée
 Éléments radiants 2,4 kW
 Configurations à 4 ou 6 plaques.
 Six réglages de la température de plaque chaude avec réglage du réducteur
 Boutons de commande résistants et renforcés
 Planche de grill de 12 mm
 Porte abattante avec cadre soudé
 Parois de four entièrement soudées et émaillées vitrifiées
 Poignée de porte en acier inoxydable doux au toucher
 Pieds réglables et deux roulettes supplémentaires
 Nettoyage, installation et entretien faciles

Options.

Choix de surface de grill : douce, striée ou les deux
 Plaques solides de 2 kW
 Électrique - statique et convection
 Montage sur socle ou roulettes

Accessoires.

Kit de roulette mobile (jeu de 4 roulettes, 2 roulettes bloquantes)
 Chapeaux



GAMMES ÉLECTRIQUES

PLAQUE DE CUISSON 6 ÉLÉMENTS SÉRIE WALDORF 8610 900 MM



RN8610E

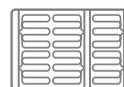
Options de four

-  FOUR STATIQUE ÉLECTRIQUE E
-  FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE EC

Dimensions

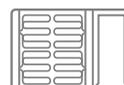
L 900 mm, P 805 mm, H 915 mm
 Dossieret compris 1130 mm
 Taille réduite comprise (RNL) 972 mm

Variantes de plaque

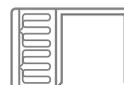


Codes de modèles

RN8610E
 RN8610EC



RN8613E
 RN8613EC



RN8616E
 RN8616EC



RN8619E
 RN8619EC





TABLES DE CUISSON TARGET.

Les tables de cuisson Target Waldorf de 900 mm de large sont disponibles en tant que plaques chauffantes autonomes ou avec un choix de quatre unités de base - base de placard, stand à pieds, base de réfrigération ou base de four (statique/convection, gaz/électrique).

Avec une puissance élevée, un brûleur en fonte à double anneau, la fonte de la table de cuisson Target super renforcée offre une récupération et une régulation de chaleur extraordinaire. Le boîtier du brûleur permet d'atteindre un rendement thermique exceptionnel avec ses blocs de céramique réfractaires de 50 mm.



TABLES DE CUISSON TARGET.

Caractéristiques de série.

Finition en acier inoxydable 304 renforcée
Brûleur en fonte à double anneau de 45 MJ
Protection en cas d'absence de flamme et veilleuse continue
Plaques et centre amovibles avec protection antidéversement
Boutons de commande résistants et renforcés
Montée sur pied avec étagère adaptée à la suite d'éléments
Pieds réglables et deux roulettes supplémentaires
La gamme de fours pour table de cuisson Target inclut -
Porte abattante avec cadre soudé
Parois de four entièrement soudées et émaillées vitrifiées
Poignée de porte en acier inoxydable doux au toucher
Installation, nettoyage, et entretien faciles

Options.

Montées sur plan de travail
Placard de rangement dimension Gastronorm en dessous
Module de réfrigération dimension Gastronorm en dessous
Montage sur socle ou roulettes

Accessoires.

Kit de roulette mobile (jeu de 4 roulettes, 2 roulettes bloquantes)
Chapeaux



TABLES DE CUISSON À GAZ TARGET

TABLES DE CUISSON TARGET
SÉRIE WALDORF 8100
900 MM



RN8100G-CB

Options de modèle

MODÈLE DE PLAN DE TRAVAIL
MODÈLE DE BASE DE PLACARD
MODÈLE DE STAND À PIEDS
MODÈLE DE BASE DE RÉFRIGÉRATION

Dimensions

Tous les modèles
L 900 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dosseret compris 1 130 mm
Taille réduite comprise (RNL) 972 mm

Codes de modèles

RN8100G-B
RN8100G-CB
RN8100G-LS
RN8100G-RB

Options de four

-   FOUR STATIQUE À GAZ G
-   FOUR À CONVECTION ET GAZ GC
-   FOUR STATIQUE ÉLECTRIQUE GE
-   FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE GEC

Dimensions

L 900 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dosseret compris 1 130 mm
Taille réduite comprise (RNL) 972 mm

Codes de modèles

RN8110G
RN8110GC
RN8110GE
RN8110GEC

FOUR POUR TABLE DE CUISSON TARGET.
SÉRIE WALDORF 8110
900 MM



RN8110G





GRILS.

Les grils à gaz ultra résistants de la série Waldorf sont disponibles en différentes largeurs, 450, 600, 900 et 1 200 mm, les grils électriques sont quant à eux disponibles en modèles de 600, 900 et 1 200 mm de large.

Les grils à gaz sont disponibles en 900 et 1 200 mm de large, les grils électriques sont disponibles en 900 mm de large, tous deux sont équipés de fours électriques statiques ou à convection.

Tous les grils ultra résistants disposent d'une structure soudée sans couture avec une plaque solide de 20 mm d'épaisseur de série, pour une rétention et une récupération maximale de la chaleur. Ils sont thermostatiquement commandés pour un réglage précis de la température, et sont disponibles avec des plaques d'acier doux usinées ou nouvelle finition chromée pour une performance plus cohérente.

Ils offrent en outre un choix de surfaces douces ou striées, ou une combinaison des deux.



GRILS.

Caractéristiques de série.

- Finition en acier inoxydable 304 renforcée
- Commande thermostatique
- Plaques usinées de 20 mm d'épaisseur
- Veilleuse intégrale et protection contre l'absence de flamme
- Plaques soudées
- Bac à graisse en acier inoxydable
- Boutons de commande résistants et renforcés
- Allumage piezo par bouton-poussoir
- Montée sur pied avec étagère adaptée à la suite d'éléments
- Pieds réglables et deux roulettes supplémentaires
- Installation, nettoyage, et entretien faciles
- La gamme de fours pour gril inclut -
- Porte abattante avec cadre soudé
- Parois de four entièrement soudées et émaillées vitrifiées
- Poignée de porte en acier inoxydable doux au toucher
- Installation, nettoyage, et entretien faciles

Options.

- Choix de surface de gril : douce, striée ou les deux
- Option de plaque chromée en miroir
- Montées sur plan de travail
- Placard de rangement dimension Gastronorm en dessous
- Module de réfrigération dimension Gastronorm en dessous
- Montage sur socle ou roulettes

Accessoires.

- Kit de roulette mobile (jeu de 4 roulettes, 2 roulettes bloquantes)
- Chapeaux



GRILS À GAZ

GRIL SÉRIE WALDORF 8450 450 MM



GP8450G-LS

Options de modèle

MODÈLE DE PLAN DE TRAVAIL
MODÈLE DE BASE DE PLACARD
MODÈLE DE STAND À PIEDS

Dimensions

Modèles de plan de travail
L 450 mm, P 805 mm, H 315 mm
Dossier compris 530 mm
Taille réduite comprise (GPL) 372 mm

Tous les autres modèles
L 450 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dossier compris 1 130 mm
Taille réduite comprise (GPL) 972 mm

Codes de modèles

GP8450G-B
GP8450G-CB
GP8450G-LS

GRIL SÉRIE WALDORF 8600 600 MM



GP8600G-LS

MODÈLE DE PLAN DE TRAVAIL
MODÈLE DE BASE DE PLACARD
MODÈLE DE STAND À PIEDS

Modèles de plan de travail
L 600 mm, P 805 mm, H 315 mm
Dossier compris 530 mm
Taille réduite comprise (GPL) 372 mm

Tous les autres modèles
L 600 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dossier compris 1 130 mm
Taille réduite comprise (GPL) 972 mm

GP8600G-B
GP8600G-CB
GP8600G-LS

GRIL SÉRIE WALDORF 8900 900 MM



GP8900G-CB

MODÈLE DE PLAN DE TRAVAIL
MODÈLE DE BASE DE PLACARD
MODÈLE DE STAND À PIEDS
MODÈLE DE BASE DE
RÉFRIGÉRATION

Modèles de plan de travail
L 900 mm, P 805 mm, H 315 mm
Dossier compris 530 mm
Taille réduite comprise (GPL) 372 mm

Tous les autres modèles
L 900 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dossier compris 1 130 mm
Taille réduite comprise (GPL) 972 mm

GP8900G-B
GP8900G-CB
GP8900G-LS
GP8900G-RB

GRIL SÉRIE WALDORF 8120 1 200 MM



GP8120G-LS

MODÈLE DE PLAN DE TRAVAIL
MODÈLE DE BASE DE PLACARD
MODÈLE DE STAND À PIEDS
MODÈLE DE BASE DE
RÉFRIGÉRATION

Modèles de plan de travail
L 1 200 mm, P 805 mm, H 315 mm
Dossier compris 530 mm
Taille réduite comprise (RNL) 372 mm

Tous les autres modèles
L 1 200 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dossier compris 1 130 mm
Taille réduite comprise (GPL) 972 mm

GP8120G-B
GP8120G-CB
GP8120G-LS
GP8120G-RB



GRILS ÉLECTRIQUES

GRIL SÉRIE WALDORF 8600 600 MM



GP8600E-LS

Options de modèle

MODÈLE DE PLAN DE TRAVAIL
MODÈLE DE BASE DE PLACARD
MODÈLE DE STAND À PIEDS

Dimensions

Modèles de plan de travail
L 600 mm, P 805 mm, H 315 mm
Dosseret compris 530 mm
Taille réduite comprise (GPL) 372 mm

Tous les autres modèles
L 600 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dosseret compris 1130 mm
Taille réduite comprise (GPL) 972 mm

Codes de modèles

GP8600E-B
GP8600E-CB
GP8600E-LS

GRIL SÉRIE WALDORF 8900 900 MM



GP8900E-LS

MODÈLE DE PLAN DE TRAVAIL
MODÈLE DE BASE DE PLACARD
MODÈLE DE STAND À PIEDS
MODÈLE DE BASE DE
RÉFRIGÉRATION

Modèles de plan de travail
L 900 mm, P 805 mm, H 315 mm
Dosseret compris 530 mm
Taille réduite comprise (GPL) 372 mm

Tous les autres modèles
L 900 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dosseret compris 1130 mm
Taille réduite comprise (GPL) 972 mm

GP8900E-B
GP8900E-CB
GP8900E-LS
GP8900E-RB

GRIL SÉRIE WALDORF 8120 1 200 MM



GP8120E-LS

MODÈLE DE PLAN DE TRAVAIL
MODÈLE DE BASE DE PLACARD
MODÈLE DE STAND À PIEDS
MODÈLE DE BASE DE
RÉFRIGÉRATION

Modèles de plan de travail
L 1 200 mm, P 805 mm, H 315 mm
Dosseret compris 530 mm
Taille réduite comprise (GPL) 372 mm

Tous les autres modèles
L 1 200 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dosseret compris 1130 mm
Taille réduite comprise (GPL) 972 mm

GP8120E-B
GP8120E-CB
GP8120E-LS
GP8120E-RB



GRIL À GAZ

FOUR GRIL SÉRIE WALDORF 8910 900 MM



GP8910G

Options de four

-  FOUR STATIQUE
ÉLECTRIQUE GE
-  FOUR À CONVECTION
ÉLECTRIQUE GEC

Dimensions

L 900 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dossieret compris 1 130 mm
Taille réduite comprise (GPL) 972 mm

Codes de modèles

GP8910GE
GP8910GEC

FOUR GRIL SÉRIE WALDORF 8121 900 MM



GP8121GEC

-  FOUR STATIQUE
ÉLECTRIQUE GE
-  FOUR À CONVECTION
ÉLECTRIQUE GEC

L 1 200 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dossieret compris 1 130 mm
Taille réduite comprise (GPL) 972 mm

GP8121GE
GP8121GEC



GRIL ÉLECTRIQUE

FOUR GRIL SÉRIE WALDORF 8910 900 MM



GP8910EC

Options de four

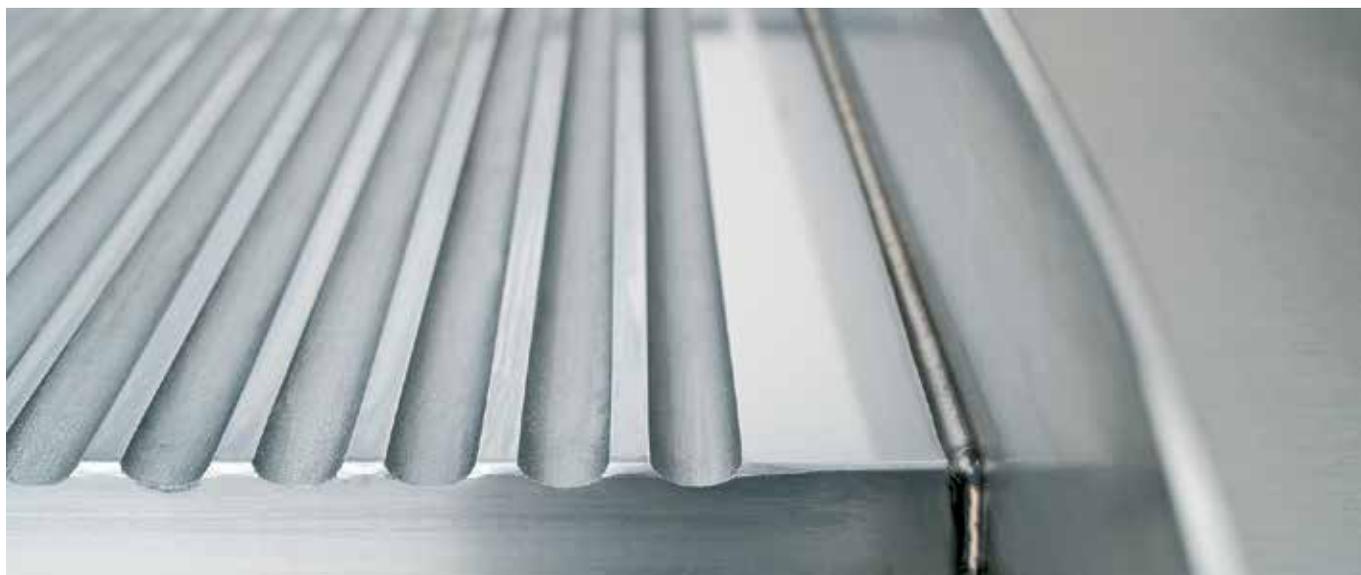
-  FOUR STATIQUE
ÉLECTRIQUE E
-  FOUR À CONVECTION
ÉLECTRIQUE EC

Dimensions

L 900 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dossieret compris 1 130 mm
Taille réduite comprise (GPL) 972 mm

Codes de modèles

GP8910E
GP8910EC



TOASTER GRIL.

Le toaster gril de la série Waldorf 800 utilise un ensemble de brûleurs tout particulièrement conçus et des éléments radiants en acier inoxydable pour effectuer deux fonctions. Les brûleurs chauffent la plaque de gril de 16 mm d'épaisseur au-dessus d'eux tout en envoyant de la chaleur au support de grillade en dessous, sans compromettre les temps de cuisson et la performance.



TOASTER GRIL

TOASTER GRIL
SÉRIE WALDORF 8600
TOASTER GRIL



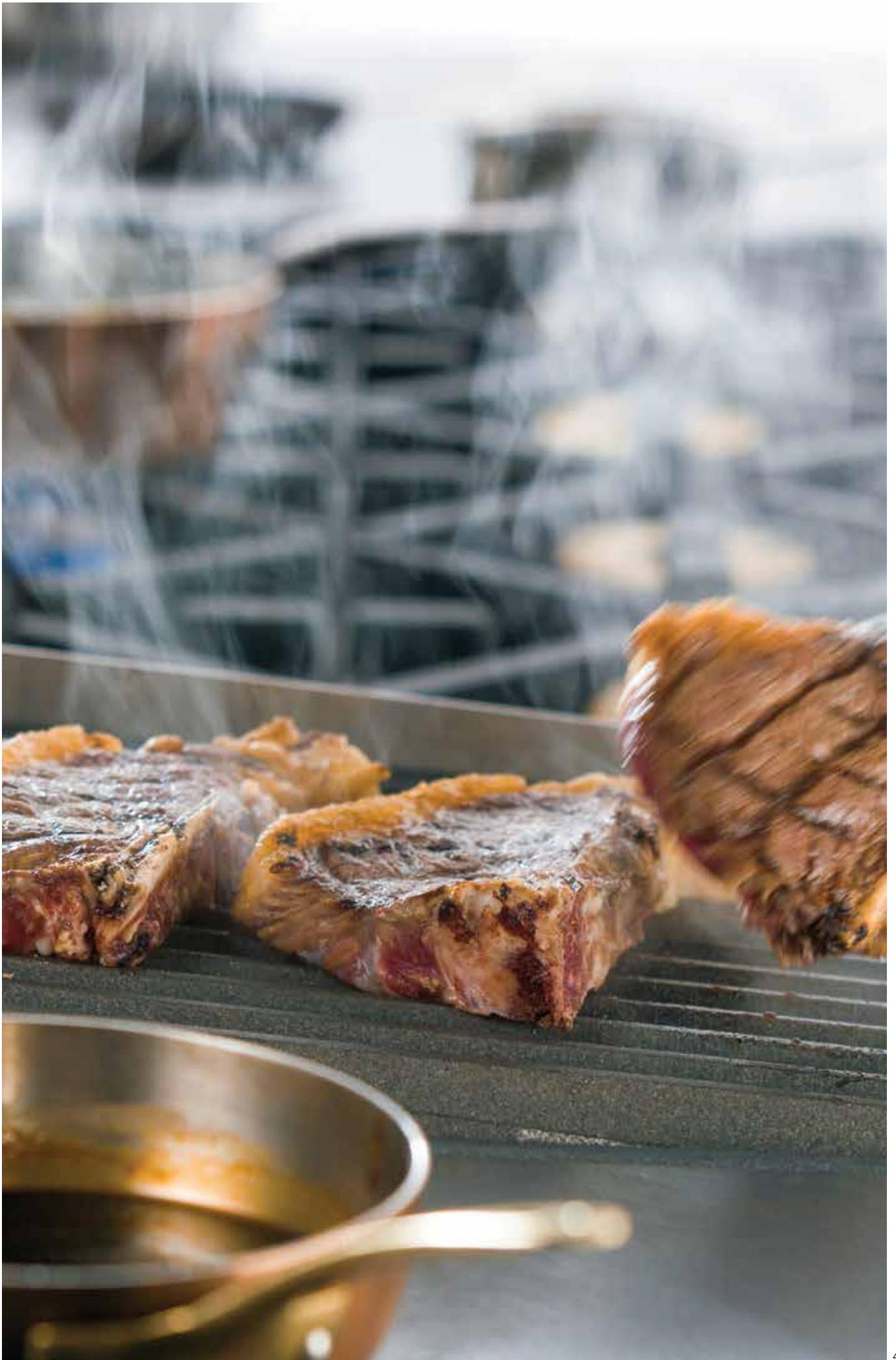
GT8600G

Dimensions

L 600 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dossier compris 1 130 mm
Taille réduite comprise (GTL) 972 mm

Code de modèle

GT8600G





BARBECUES À GAZ.

Les puissants brûleurs en acier inoxydable sont la salle des machines des barbecues de la série 800. Les grilles et les éléments radiants en fonte renforcés offrent une chaleur maximale juste au bord de la surface de cuisson.

La position inclinée comprend une conception en bavure de la grille réduisant l'embrasement avec des rainures pour collecter la graisse dans un canal à l'avant. Les sections de gril amovibles de 300 à 450 mm interchangeables ajoutent une dimension supplémentaire aux barbecues de la série 800.

Caractéristiques de série.

- Finition en acier inoxydable 304 renforcée
- Grilles renforcées réversibles
- Position inclinée pour réduire l'embrasement et améliorer l'écoulement des graisses
- Brûleurs en acier inoxydable de 33 MJ/h par section de 300 mm
- Protection en cas d'absence de flamme avec veilleuse continue
- Grilles, éléments radiants et parois relevables pour le nettoyage
- Boutons de commande résistants et renforcés
- Montée sur pied avec étagère adaptée à la suite d'éléments
- Pieds réglables et deux roulettes supplémentaires
- Installation, nettoyage, et entretien faciles

Options.

- Montage sur socle ou roulettes

Accessoires.

- Plaques de gril amovibles interchangeables
- Kit de roulette mobile (jeu de 4 roulettes, 2 roulettes bloquantes)
- Chapeaux



BARBECUE À GAZ

BARBECUE
SÉRIE WALDORF 8300
300 MM

Options de modèle

MODÈLE DE PLAN DE TRAVAIL
UNIQUEMENT



CH8300G-B

Dimensions

L 300 mm, P 805 mm, H 315 mm
Dosseret compris 530 mm
Taille réduite comprise (CHL) 372 mm

Codes de modèles

CH8300G-B

BARBECUE
SÉRIE WALDORF 8450
450 MM

MODÈLE DE PLAN DE TRAVAIL
MODÈLE DE BASE DE PLACARD
MODÈLE DE STAND À PIEDS



CH8450G-LS

Modèles de plan de travail
L 450 mm, P 805 mm, H 315 mm
Dosseret compris 530 mm
Taille réduite comprise (CHL) 372 mm

Tous les autres modèles
L 450 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dosseret compris 1 130 mm
Taille réduite comprise (CHL) 972 mm

CH8450G-B
CH8450G-CB
CH8450G-LS

BARBECUE
SÉRIE WALDORF 8600
600 MM

MODÈLE DE PLAN DE TRAVAIL
MODÈLE DE BASE DE PLACARD
MODÈLE DE STAND À PIEDS



CH8600G-LS

Modèles de plan de travail
L 600 mm, P 805 mm, H 315 mm
Dosseret compris 530 mm
Taille réduite comprise (CHL) 372 mm

Tous les autres modèles
L 600 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dosseret compris 1 130 mm
Taille réduite comprise (CHL) 972 mm

CH8600G-B
CH8600G-CB
CH8600G-LS

BARBECUE
SÉRIE WALDORF 8900
900 MM

MODÈLE DE PLAN DE TRAVAIL
MODÈLE DE BASE DE PLACARD
MODÈLE DE STAND À PIEDS



CH8900G-LS

Modèles de plan de travail
L 900 mm, P 805 mm, H 315 mm
Dosseret compris 530 mm
Taille réduite comprise (CHL) 372 mm

Tous les autres modèles
L 900 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dosseret compris 1 130 mm
Taille réduite comprise (CHL) 972 mm

CH8900G-B
CH8900G-CB
CH8900G-LS

BARBECUE
SÉRIE WALDORF 8120
1 200 MM

MODÈLE DE PLAN DE TRAVAIL
MODÈLE DE BASE DE PLACARD
MODÈLE DE STAND À PIEDS

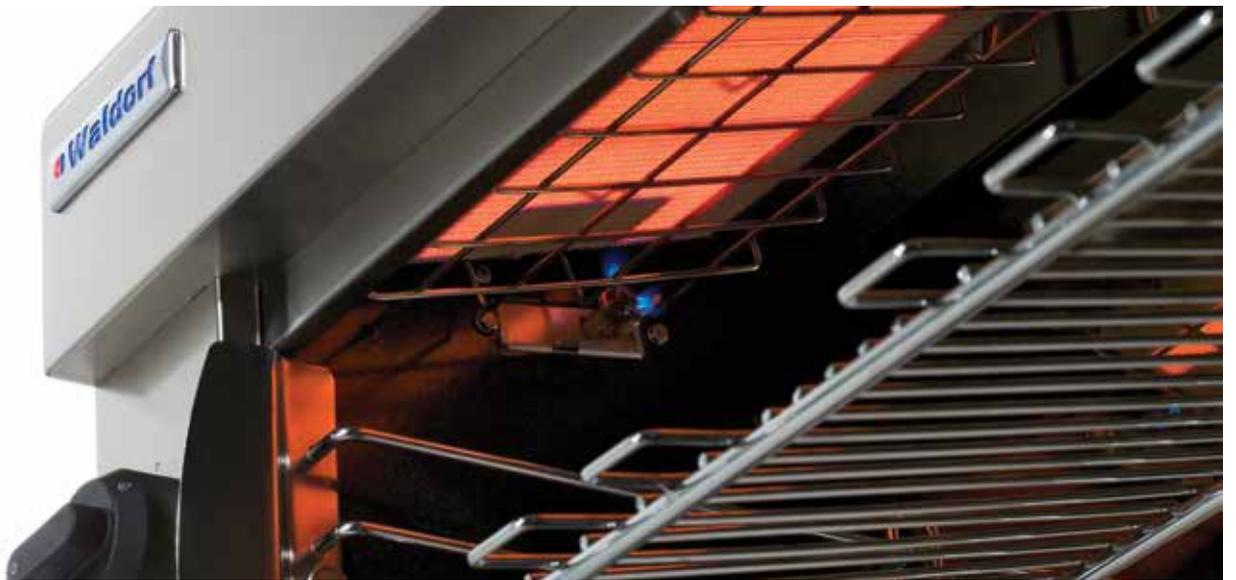


CH8120G-LS

Modèles de plan de travail
L 1 200 mm, P 805 mm, H 315 mm
Dosseret compris 530 mm
Taille réduite comprise (CHL) 372 mm

Tous les autres modèles
L 1 200 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dosseret compris 1 130 mm
Taille réduite comprise (CHL) 972 mm

CH8120G-B
CH8120G-CB
CH8120G-LS



SALAMANDRES.

Les salamandres électriques et à gaz Waldorf conviviales sont bien équipées pour répondre aux besoins de performance et de production des cuisines professionnelles.

L'efficacité est garantie par les brûleurs infrarouges haute vitesse et les éléments qui chauffent rapidement tout en consommant moins d'énergie, en dirigeant la chaleur vers les surfaces de cuisson.

Les options à gaz et électriques peuvent comprendre un plateau de dimension Gastronorm GN 1/1.

Caractéristiques de série.

Finition en acier inoxydable 304 renforcée

2 éléments chauffants de 3 kW ou 2 brûleurs infrarouges (modèles 8 200) de 15,5 MJ

Le modèle SN8100E comprend 2 éléments de 1,8 kW

Veilleuse avec protection en cas d'absence de flamme sur les modèles à gaz

Commande de chaleur gauche et droite

Support de montage mural

Installation, nettoyage, et entretien faciles

Bac de collecte inférieur

Accessoires.

Plaque de grillade



SALAMANDRE À GAZ

SALAMANDRE SÉRIE WALDORF 8200 900 MM



SN8200G

Options

SN8200G
Glissières quatre positions
(plate ou inclinée)

SN8200GB
Glissière quatre positions (plate ou
inclinée) avec plaque de grillade

Dimensions

L 900 mm, P 390 mm (420 mm
avec support de montage mural),
H 400 mm

Codes de modèles

SN8200G
SN8200GB



SALAMANDRE ÉLECTRIQUE

SALAMANDRE SÉRIE WALDORF 8200 900 MM



SN8200E

Options

SN8200E
Glissières quatre positions
(plate ou inclinée)

SN8200EB
Glissière quatre positions (plate ou
inclinée) avec plaque de grillade

Dimensions

L 900 mm, P 390 mm (420 mm
avec support de montage mural),
H 400 mm

Codes de modèles

SN8200E
SN8200EB

SALAMANDRE AJUSTABLE SÉRIE WALDORF 8100 600 MM

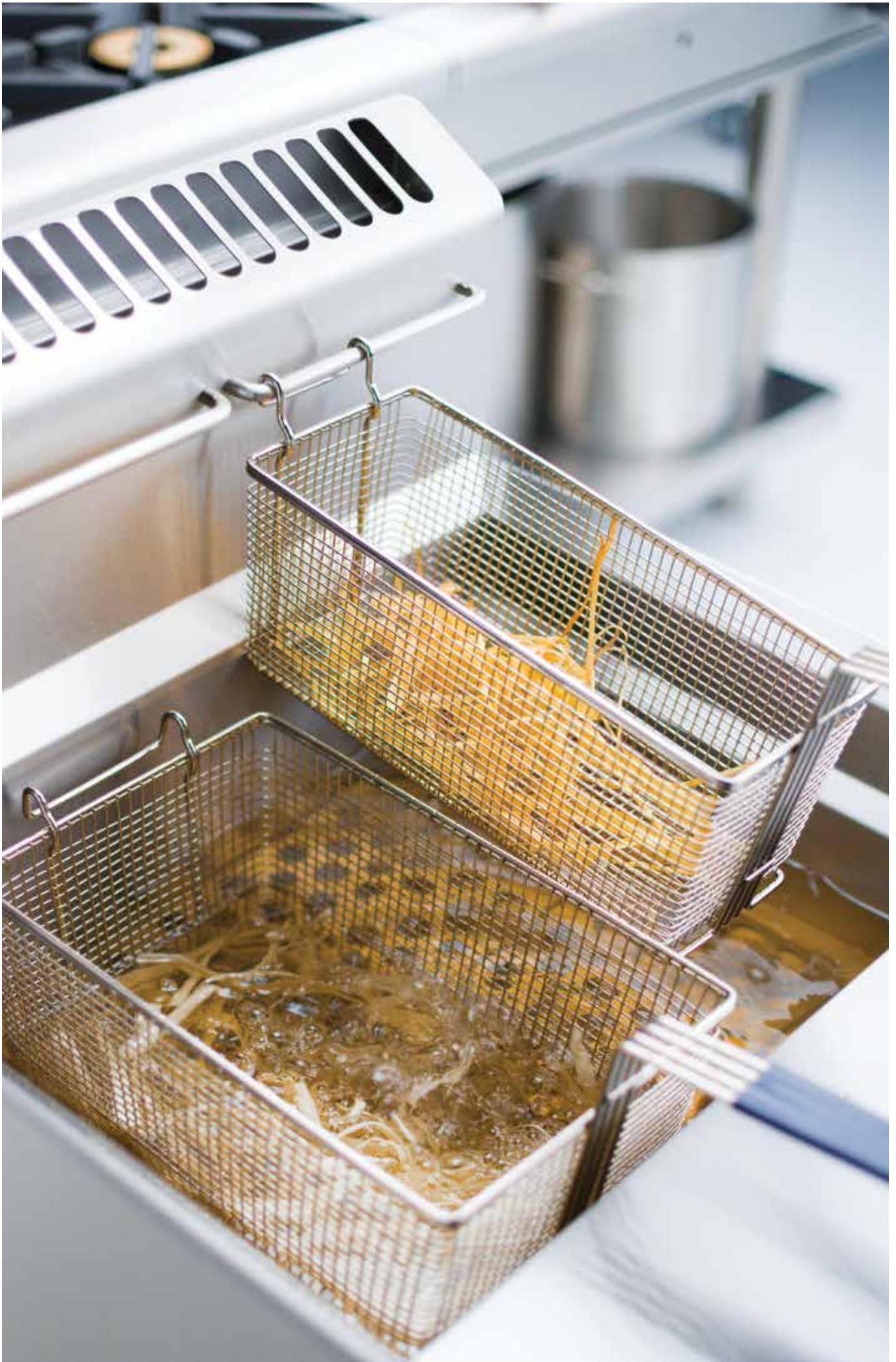


SN8100E

Hauteur de gril réglable
autoéquilibrante

L 600 mm, P 510 mm (540 mm
avec support de montage mural),
H 514 mm

SN8100E



FRITEUSES.

Les friteuses Waldorf sont depuis longtemps des références en matière de durabilité, de vitesse et d'économie. La série 800 se base sur cette tradition avec une gamme renouvelée de friteuses. Peu importe vos besoins en grande friture, la série Waldorf couvre toutes les possibilités avec une gamme d'équipements comme les friteuses, à gaz ou électrique à puissance et performance élevées (HPO), un ou deux bacs de 400, 450 ou 600 mm de large.

Les unités à gaz disposent de la technologie Fast Fri unique à Waldorf, comprenant des brûleurs infrarouges brevetés pour le meilleur rendement et la meilleure récupération de friture de toute l'industrie.

Toutes les friteuses sont disponibles avec des commandes numériques ou mécaniques. Les modèles à commande numérique offrent une commande de température précise, trois programmeurs ainsi que l'affichage digital de la température et de l'heure. Les modèles à deux bacs ont des commandes numériques indépendantes pour chaque bassin et six programmeurs.

Pour les grandes quantités, les friteuses à puissance et performance élevées (HPO) de la série 800 ont un tout autre niveau de vitesse et de performance. Bénéficiez d'une production accrue (jusqu'à 50 kg/h) et d'un temps de récupération supérieur par un système de ventilation envoyant des quantités d'air et de gaz plus importantes dans les brûleurs en fibre de céramique conçus à cet effet. Une quantité plus importante de chaleur est absorbée par l'huile, les températures d'échappement de fumée sont donc réduites, ainsi que les coûts de production au kilo.

Caractéristiques de série.

Finition en acier inoxydable 304 renforcée

Les modèles à gaz comprennent un brûleur infrarouge breveté

Bac ouvert en acier inoxydable facile à nettoyer avec garantie limitée de 10 ans

Robinet de purge de 32 mm

Niveau d'huile et coupures de sécurité en cas de surchauffe

Extérieur en acier inoxydable

Entièrement modulaire

Paniers et couvercles inclus

Pieds ajustables avec roulettes arrière supplémentaires

Installation, nettoyage, et entretien faciles

Options.

Système de filtration Filtamax de Waldorf

Montage sur socle ou roulettes

Accessoires.

Paniers supplémentaires

Système anti-éclaboussures latéral

Kit de roulette mobile (jeu de 4 roulettes, 2 roulettes bloquantes)

Chapeaux



FRITEUSE À GAZ

FRITEUSE À GAZ
WALDORF À BAC UNIQUE
400 MM

Capacité

CAPACITÉ 18 LITRES

Dimensions

L 400 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dossieret compris 1 130 mm
Taille réduite comprise (FNL) 1082 mm

Variantes

COMMANDES
MÉCANIQUES

Codes de modèles

FN8118G



FN8118G

FRITEUSE À GAZ
WALDORF À BAC UNIQUE
450 MM

CAPACITÉ 20 LITRES

L 450 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dossieret compris 1 130 mm
Taille réduite comprise (FNL) 1082 mm

COMMANDES
MÉCANIQUES

FN8120G



FN8120G

COMMANDES
ÉLECTRONIQUES DE
L'AFFICHAGE DIGITAL

FN8120GE

FRITEUSE À GAZ
WALDORF À DEUX BACS
450 MM

CAPACITÉ 13 LITRES
SUR CHAQUE BAC

L 450 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dossieret compris 1 130 mm
Taille réduite comprise (FNL) 1082 mm

COMMANDES
MÉCANIQUES

FN8226G



FN8226G

COMMANDES
ÉLECTRONIQUES DE
L'AFFICHAGE DIGITAL

FN8226GE

FRITEUSE À GAZ
WALDORF À BAC UNIQUE
600 MM

CAPACITÉ 31 LITRES
SUR CHAQUE BAC

L 600 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dossieret compris 1 130 mm
Taille réduite comprise (FNL) 1082 mm

COMMANDES
MÉCANIQUES

FN8130G



FN8130G-HPO

COMMANDES
ÉLECTRONIQUES DE
L'AFFICHAGE DIGITAL

FN8130GE

FRITEUSES À
PUISSANCE ET
PERFORMANCE
ÉLEVÉES (HPO) -
COMMANDES
ÉLECTRONIQUES
Système de brûleurs
infrarouges à puissance
et performance élevée

FN8130G-HPO



FRITEUSE ÉLECTRIQUE

**FRITEUSE ÉLECTRIQUE
WALDORF À BAC UNIQUE
450 MM**

Capacité

CAPACITÉ 27 LITRES



FN8127E

Dimensions

L 450 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dossieret compris 1 130 mm
Taille réduite comprise (FNL) 1082 mm

Variantes

**COMMANDES
MÉCANIQUES**

**COMMANDES
ÉLECTRONIQUES DE
L'AFFICHAGE DIGITAL**

Codes de modèles

FN8127E

FN8127EE

**FRITEUSE ÉLECTRIQUE
WALDORF À DEUX BACS
450 MM**

**CAPACITÉ 12 LITRES
SUR CHAQUE BAC**



FN8224EE

L 450 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dossieret compris 1 130 mm
Taille réduite comprise (FNL) 1082 mm

**COMMANDES
MÉCANIQUES**

**COMMANDES
ÉLECTRONIQUES DE
L'AFFICHAGE DIGITAL**

FN8224E

FN8224EE

Demandez une fiche des caractéristiques détaillées pour toutes les friteuses de la série Waldorf 800 précisant la conception, les fonctionnalités et les informations d'installation.



SYSTÈME DE FILTRATION FILTAMAX.

Filtamax de Waldorf est un système de filtration entièrement intégré, conçu pour être installé dans les espaces non utilisés des friteuses à gaz et électriques Fast Fri de Waldorf.

Les acides gras, l'humidité et les résidus de nourriture gâchent le goût des aliments frits en contaminant l'huile. Filtamax supprime ces impuretés, vous permettant de mieux cuisiner des aliments goûteux et obtenir ainsi de meilleurs résultats. Il réduit également vos coûts d'exploitation en prolongeant la durée de vie de votre huile de cuisson de 50 %.

Filtamax peut être configuré selon la méthode de filtration la plus adaptée à votre utilisation, que ce soit un sac à filtre réutilisable ou un kit de tampon filtrant utilisé conjointement aux fournitures de filtration Filtamax.

Tous les filtres de Filtamax sont mobiles et peuvent être utilisés pour filtrer des friteuses d'autres marques, tant que vous ne dépassez pas la capacité d'huile de cuisson Filtamax recommandée.

Caractéristiques de série.

- Finition en acier inoxydable 304 renforcée
- Pompe haute pression 1/3 réversible puissante
- Sac à filtre réutilisable
- Monté sur deux roulettes fixes ou deux roulettes pivotantes
- Tuyau de refoulement rigide avec poignée isolée ultra résistante
- Installation, nettoyage, et entretien faciles

Options.

- Sacs à filtre réutilisables supplémentaires
- Kit de mise à niveau du tampon de carbone
- Kit d'adaptateur de purge
- Kit d'extension de purge



SYSTÈME DE FILTRATION FILTAMAX ÉLECTRIQUE

SÉRIE WALDORF 800 FILTRE À FRITEUSE FILTAMAX



FF8135E

Capacité

CAPACITÉ 20 LITRES
CAPACITÉ 30 LITRES
CAPACITÉ 32 LITRES

Dimensions

L 324 mm, P 683 mm, H 562 mm
L 324 mm, P 735 mm, H 562 mm
L 474 mm, P 683 mm, H 562 mm

Codes de modèles

FF8130E
FF8135E
FF8140E



SAUTEUSES BRAISIÈRES.

Très performante, la série 800 de sauteuses braisières basculantes s'est agrandie pour inclure un choix d'options à gaz ou électricité de 80 litres (900 mm de large) ou de 120 litres (1 200 mm de large). Grâce à sa facilité de nettoyage et d'entretien et à ses superbes finitions, les nouvelles sauteuses braisières sont bienvenues dans la série 800.

Caractéristiques de série.

- Finition en acier inoxydable 304 renforcée
- Mécanisme de basculement manuel
- Couvercle et système de charnières renforcés
- Châssis en acier galvanisé
- Extérieur en acier inoxydable
- Sauteuse en acier inoxydable avec corps de 2 mm
- L'acier inoxydable de 12 mm de large permet de chauffer la base de la sauteuse de manière uniforme
- Bec verseur grande capacité
- Support en acier inoxydable renforcé avec pieds ajustables
- Gros boutons de commande simple d'utilisation - renforcé et résistant à la chaleur
- Commande thermostatique
- Mécanisme d'interruption de sécurité en cas de surchauffe
- Poignées pliables en basculant manuellement la sauteuse
- Installation, nettoyage, et entretien faciles

Options.

- Mécanisme de basculement électrique
- Montage sur socle

Accessoires.

- Chapeaux



**SAUTEUSES BRAISIÈRES
À GAZ**

**SAUTEUSES BRAISIÈRES
À GAZ
SÉRIE WALDORF 800
900 MM**

Capacité	Dimensions	Variantes	Codes de modèles
----------	------------	-----------	------------------

CAPACITÉ 80 LITRES

L 900 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dossieret compris 1130 mm
Taille réduite comprise (BPL) 972 mm
Avec couvercle ouvert 1 600 mm

MÉCANISME DE
BASCULEMENT MANUEL

BP8080G

MÉCANISME DE
BASCULEMENT
ÉLECTRIQUE

BP8080GE



BP8080G

**SAUTEUSES BRAISIÈRES
À GAZ
SÉRIE WALDORF 800
1 200 MM**

CAPACITÉ 120 LITRES

L 1 200 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dossieret compris 1130 mm
Taille réduite comprise (BPL) 972 mm
Avec couvercle ouvert 1 600 mm

MÉCANISME DE
BASCULEMENT MANUEL

BP8120G

MÉCANISME DE
BASCULEMENT
ÉLECTRIQUE

BP8120GE



BP8120G



**SAUTEUSES BRAISIÈRES
ÉLECTRIQUES**

**SAUTEUSES BRAISIÈRES
ÉLECTRIQUES
SÉRIE WALDORF 800
900 MM**

Capacité	Dimensions	Variantes	Codes de modèles
----------	------------	-----------	------------------

CAPACITÉ 80 LITRES

L 900 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dossieret compris 1130 mm
Taille réduite comprise (BPL)
972 mm
Avec couvercle ouvert 1 600 mm

MÉCANISME DE
BASCULEMENT MANUEL

BP8080E

MÉCANISME DE
BASCULEMENT
ÉLECTRIQUE

BP8080EE



BP8080EE

**SAUTEUSES BRAISIÈRES
ÉLECTRIQUES
SÉRIE WALDORF 800
1 200 MM**

CAPACITÉ 120 LITRES

L 1 200 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dossieret compris 1130 mm
Taille réduite comprise (BPL) 972 mm
Avec couvercle ouvert 1 600 mm

MÉCANISME DE
BASCULEMENT MANUEL

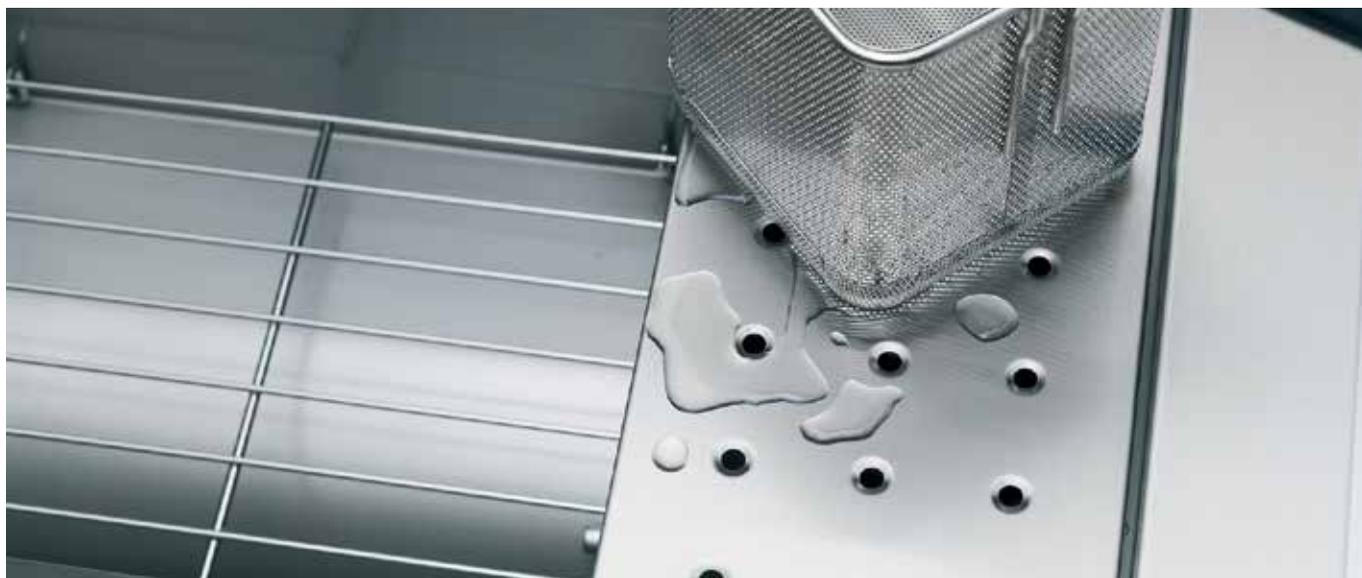
BP8120E

MÉCANISME DE
BASCULEMENT
ÉLECTRIQUE

BP8120EE



BP8120EE



CUISEURS DE PÂTES.

Le cuiseur de pâtes de la série 800 est conçu pour la vitesse. Entièrement modulaire et avec une conception unique, il a tout ce qu'il faut pour produire sans interruption des pâtes parfaites.

De l'ébullition à feu fort au mijotement, notre système de brûleur infrarouge breveté maintient une température d'eau constante et accélère la rotation des produits par des temps de récupération extraordinaires avec des réglages à basse température. Les quatre paniers de série vous permettront de cuire simultanément différentes sortes de pâtes.

Caractéristiques de série.

Conception de bac unique

Robinet d'eau à ajustement précis pour le remplissage des bacs

Système d'écumage de l'amidon pour une fraîcheur constante de l'eau

Bac en acier inoxydable 316 pour une résistance supplémentaire au sel

Bac ouvert en acier inoxydable facile à nettoyer avec garantie limitée de 10 ans

Robinet de purge de 25 mm pour un nettoyage simple et sécurisé

Quatre paniers en acier inoxydable pour des cuissons multiples

Thermostat de coupure de sécurité en cas de bac vide et de fonctionnement à sec

Support d'égouttement du panier à charnière

Grille de soutien du panier amovible

Pieds ajustables et roulettes arrière supplémentaires

Installation, nettoyage, et entretien faciles

Options.

Montage sur socle

Paniers rectangulaires

Accessoires.

Système anti-éclaboussures latéral

Chapeaux



CUISEUR DE PÂTES À GAZ

**CUISEUR DE PÂTES À BAC
UNIQUE
SÉRIE WALDORF 8140
450 MM**

Capacité

CAPACITÉ 40 LITRES

Dimensions

L 450 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dossieret compris 1 130 mm
Taille réduite comprise (PCL) 972 mm

Codes de modèles

PC8140G



PC8140G



CUISEUR DE PÂTES ÉLECTRIQUE

**CUISEUR DE PÂTES À BAC
UNIQUE
SÉRIE WALDORF 8140
450 MM**

Capacité

CAPACITÉ 40 LITRES

Dimensions

L 450 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dossieret compris 1 130 mm
Taille réduite comprise (PCL) 972 mm

Codes de modèles

PC8140E



PC8140E



PLANS DE TRAVAIL.

Le plan de travail de la série 800 a été conçu pour s'intégrer harmonieusement à votre gamme d'éléments ou à une nouvelle suite d'îlots de cuisine à hauteur réduite. Disponibles en une variété de largeurs, de combinaison et de modèles pour donner un effet profilé à votre cuisine, les modèles de 200, 300, 400, 450, 550 et 650 mm de large sont disponibles avec une combinaison de base de placard, base de placard avec portes et stand à pieds. Les modèles de 900 mm de large sont disponibles avec une base de placard, un stand à pieds ou une base de réfrigération.

Les plans de travail de la série Waldorf 800 vous permettent de bénéficier d'un espace de travail, de stockage ou de réfrigération supplémentaire.

Caractéristiques de série.

Surface de travail composée de 3,5 mm de large

- Surface en acier inoxydable 304 renforcé de 1,5 mm

- Sous-couche en acier galvanisé 2 mm

Montée sur pied avec étagère adaptée à la suite d'éléments

Pieds ajustables à l'avant avec roulettes arrière

Options.

Placard de rangement dimension Gastronorm en dessous

Module de réfrigération dimension Gastronorm en dessous

Montage sur socle

Roulettes

Accessoires.

Kit de roulette mobile (jeu de 4 roulettes, 2 roulettes bloquantes)

Chapeaux

PLANS DE TRAVAIL**PLAN DE TRAVAIL
SÉRIE WALDORF 8200
200 MM**

BT8200-CD

Options de modèle**Dimensions****Codes de modèles**

MODÈLE DE BASE DE PLACARD

L 200 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dossieret compris 1130 mm

BT8200-CB

BASE DE PLACARD AVEC PORTES

Taille réduite comprise (BTL) 972 mm

BT8200-CD

**PLAN DE TRAVAIL
SÉRIE WALDORF 8300
300 MM**

BT8300-CD

BASE DE PLACARD AVEC PORTES

L 300 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dossieret compris 1130 mm
Taille réduite comprise (BYL) 972 mm

BT8300-CD

**PLAN DE TRAVAIL
SÉRIE WALDORF 8400
400 MM**

BT8400-CD-LH

BASE DE PLACARD AVEC PORTES
OUVERTURE À GAUCHEL 400 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dossieret compris 1130 mm
Taille réduite comprise (BTL) 972 mm

BT8400-CD-LH

BASE DE PLACARD AVEC PORTES
OUVERTURE À DROITE

BT8400-CD-RH

**PLAN DE TRAVAIL
SÉRIE WALDORF 8450
450 MM**

BT8450-LS

MODÈLE DE BASE DE PLACARD

L 450 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dossieret compris 1130 mm

BT8450-CB

MODÈLE DE STAND À PIEDS

Taille réduite comprise (BTL) 972 mm

BT8450-LS

PLANS DE TRAVAIL**PLAN DE TRAVAIL
SÉRIE WALDORF 8550
550 MM**

BT8550-CD-LH

Options de modèle**BASE DE PLACARD AVEC PORTES
OUVERTURE À GAUCHE****Dimensions**L 550 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dosseret compris 1130 mm
Taille réduite comprise (BTL) 972 mm**Codes de modèles**

BT8550-CD-LH

**BASE DE PLACARD AVEC PORTES
OUVERTURE À DROITE**

BT8550-CD-RH

**PLAN DE TRAVAIL
SÉRIE WALDORF 8600
600 MM**

BT8600-CD

MODÈLE DE BASE DE PLACARDL 600 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dosseret compris 1130 mm

BT8600-CD

MODÈLE DE STAND À PIEDS

Taille réduite comprise (BYL) 972 mm

BT8600-LS

**PLAN DE TRAVAIL
SÉRIE WALDORF 8700
700 MM**

BT8700-CD-LH

**BASE DE PLACARD AVEC PORTES
OUVERTURE À GAUCHE**L 700 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dosseret compris 1130 mm
Taille réduite comprise (BTL) 972 mm

BT8700-CD-LH

**BASE DE PLACARD AVEC PORTES
OUVERTURE À DROITE**

BT8700-CD-RH

**PLAN DE TRAVAIL
SÉRIE WALDORF 8900
900 MM**

BT8900-LS

MODÈLE DE BASE DE PLACARDL 900 mm, P 805 mm, H 915 mm
Dosseret compris 1130 mm

BT8900-CB

MODÈLE DE STAND À PIEDS

Taille réduite comprise (BTL) 972 mm

BT8900-CD

BASE DE RÉFRIGÉRATION

BT8900-RB



PLANS DE TRAVAIL

900 MM
SÉRIE WALDORF 8900
900 MM



BT8900S-RB

Options de modèle

MODÈLE DE BASE DE PLACARD

MODÈLE DE STAND À PIEDS

BASE DE RÉFRIGÉRATION

Dimensions

L 900 mm, P 805 mm, H 915 mm

Dossieret compris 1130 mm

Taille réduite comprise (BTL) 972 mm

Codes de modèles

BT8900S-CB

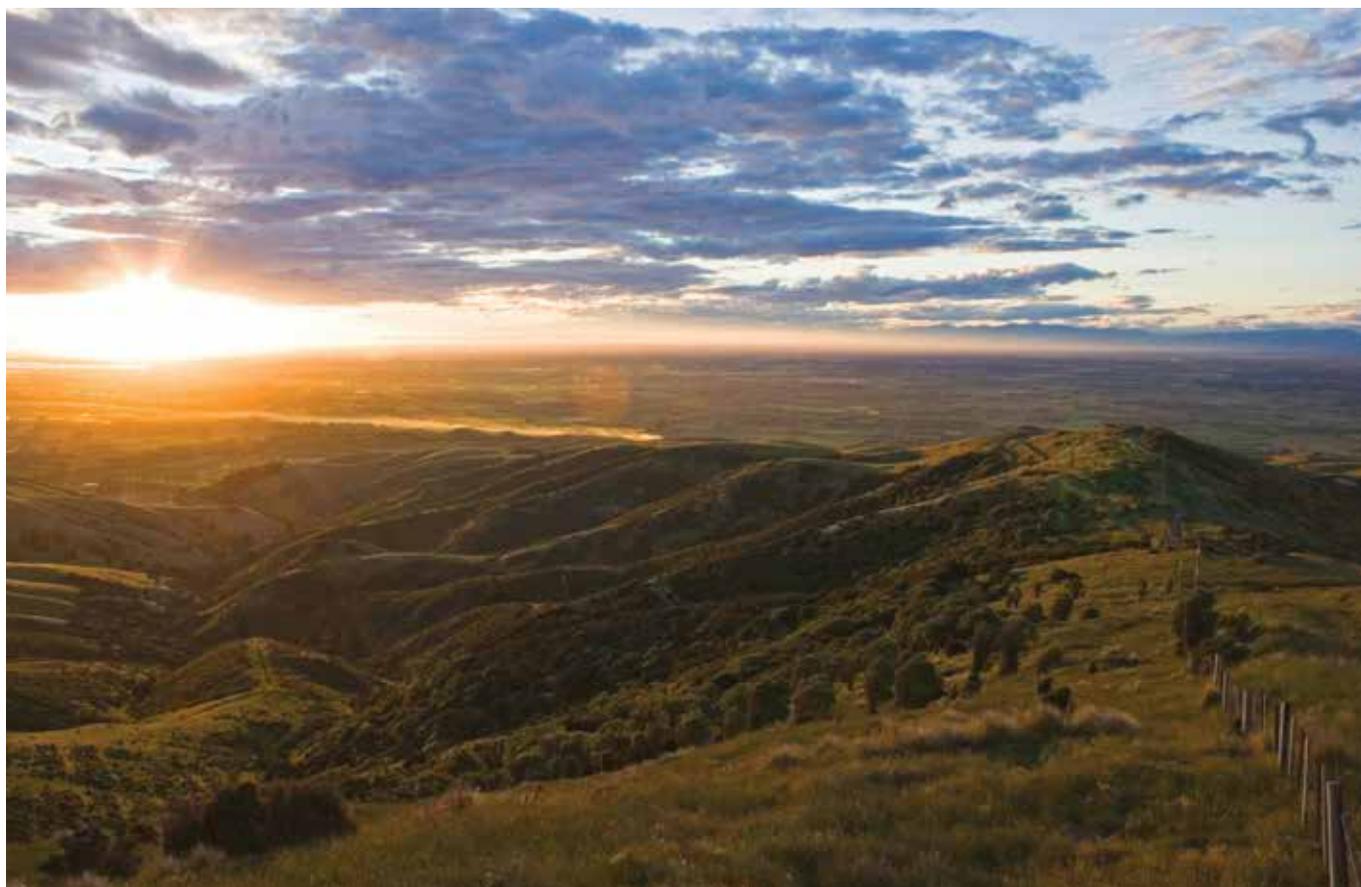
BT8900S-CD

BT8900S-RB









Votre monde. Notre engagement.

La série Waldorf 800 est respectueuse de l'environnement. Nous avons donc réduit de plus de 50 %* le poids moyen des emballages sur tous nos modèles. Réduire notre empreinte carbone est essentiel, et nous y sommes parvenus avec des matériaux d'emballage et du matériel nous permettant de réaliser nos objectifs de réduction du poids. Les emballages, emballages de carton et palettes appliqués au produit sont 100 % recyclables et sont une part essentielle de notre stratégie de respect de l'environnement.

En d'autres termes, que ce soit la phase de conception, de développement ou de construction, chaque détail est vérifié pour s'assurer que notre équipement est efficace en énergie et respecte autant que possible la planète.

Nous continuerons d'utiliser chaque outil à notre disposition pour réduire encore plus l'impact sur l'environnement.

Nos produits plairont donc non seulement à ceux qui les utilisent, mais également à tout un chacun.

*Selon les poids d'emballage avant 2010.

MOFFAT®

moffat.com

Nouvelle-Zélande
Moffat Limited
Rolleston
45 Illinois Drive
Izone Business Hub
Rolleston 7675
Téléphone +64 3-983 6600
Fax +64 3-983 6660
sales@moffat.co.nz

Auckland
Téléphone +64 9-574 3150
sales@moffat.co.nz

international@moffat.co.nz

Australie
Moffat Pty Limited
740 Springvale Road
Mulgrave, Victoria 3170
Australie
Téléphone +61 3-9518 3888
Fax +61 3-9518 3833
vsales@moffat.com.au



Conçu et fabriqué par

MOFFAT®

ISO9001

Tous les produits Waldorf 800 sont conçus et fabriqués par Moffat conformément à la norme de gestion qualité internationalement reconnue ISO9001 relative au design, à la fabrication et à la conception, garantissant une qualité continuellement élevée.

Conformément à la politique de développement et d'amélioration continus de ses produits, Moffat Limited se réserve le droit de modifier les caractéristiques et la conception sans préavis.

CE

© Copyright Moffat Ltd
FRE.WAL.B.17-01



an Ali Group Company

ali
GROUP

The Spirit of Excellence