

# **Waldorf Bold**



**MOFFAT**®



LE CHOIX BOLD5 | ÉMAIL VITREUX 6  
CARACTÉRISTIQUES DE LA GAMME BOLD 8 PLAQUES | DE CUISSON À GAZ 12  
PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 15 | GAMMES DE FOURS 16  
TABLES DE CUISSON TARGET 18 | GRILS 20 | BARBECUES 22  
SALAMANDRES 24 | FRITEUSES 26 | SYSTÈME DE FILTRATION FILTAMAX 29  
SAUTEUSES ÉLECTRIQUES 30 | CUISEUR DE PÂTES 31 | PLANS DE TRAVAIL 33  
VOTRE MONDE. NOTRE ENGAGEMENT 34







Votre cuisine doit attirer, subjuguier autant qu'elle doit être performante - Pourquoi ne pas faire le choix Bold ?

 **Waldorf Bold**

Blue Seal a changé à jamais les règles de conception des cuisines à usage intensif - avec la nouvelle gamme remarquable Waldorf Bold. Toute la performance et la puissance que vous espérez d'un modèle Blue Seal, mais avec un nouvel accent esthétique et élégant.

Conçue pour les chefs innovants désirant que leur cuisine soit plus vraie que nature, la gamme Waldorf Bold est également disponible en deux finitions exceptionnelles ; acier industriel poli et émail vitreux noir spectaculaire - Une surface résistante appliquée à toutes les pièces non fonctionnelles.

# Vitrification

Le procédé établissant le nouvel aspect élégant et durable du modèle Waldorf Bold est à la fois centenaire et innovant. Tout d'abord utilisé dans l'ancienne Perse, être vitreux voulait dire « être comme le verre », et l'émail vitreux permet d'obtenir une surface dure, polie et non poreuse.

L'émail vitreux est en effet conçu à base des mêmes matériaux utilisés dans le verre. Ils sont ensuite mélangés à de l'argile pour obtenir ce qu'on l'on appelle une « fritte » d'émail. Le procédé d'émaillage fait fondre la fritte d'émail sur le panneau d'acier de base par combustion. Une fois brûlé à une température de 840 à 860 °C, l'émaillage permet d'obtenir sur l'acier un revêtement de surface vitreux à la fois décoratif et fonctionnel.

Ce procédé haute température illustre un des premiers avantages de la surface d'émail vitreux : une finition extrêmement résistante aux températures. De même, on ne peut négliger la fonctionnalité robuste de la gamme Waldorf Bold. Les finitions offrent un niveau de dureté semblable à celui généralement constaté dans les bains de fontes émaillées et les ustensiles de cuisine de haute qualité. Pour le dire simplement, il n'y a pas d'autre revêtement de panneau qui puisse égaler une telle durabilité.

Bien sûr, il n'est pas simplement solide et résistant à la température. Avec l'attrait esthétique pur de l'émail, la gamme Waldorf Bold ne passe déjà pas inaperçue, et continuera de se démarquer grâce à ses finitions de qualité. Fabriquée à base de verre, la surface est hautement résistante à toute forme d'usure ou de marquage des surfaces. En d'autres termes, les couleurs de l'émail vitreux ne seront ni tachées ni décolorées, et les panneaux auront l'air neufs pendant toute la durée de vie de l'équipement.

Pour obtenir une telle qualité, le procédé d'habillage de chaque unité est surveillé avec soin. La fabrication s'effectue en interne pour l'ensemble du procédé, nettoyage de prétraitement des panneaux d'acier, revêtement, combustion en foyer et inspection finale comprise. Nous rassurons ainsi les acheteurs de tout équipement Waldorf Bold, la technologie sera optimale pour de nombreuses années.

 **Waldorf**



Waldorf Bold vous donne l'opportunité de concevoir votre propre espace de travail. Les possibilités créatives sont presque illimitées.

Les unités Waldorf Bold ont deux options, dossierer intégré ou hauteur réduite, les deux offrent une solution homogène pour un îlot ou suite d'éléments de cuisine alignés.

Créez la disposition que vous désirez, mélangez et accordez les éléments hauts et bas pour un résultat parfait.

 **Waldorf Bold**





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 d'éléments haut et bas disponibles en tant qu'unités individuelles, la ligne Waldorf Bold vous permet de configurer votre cuisine comme vous le souhaitez.



#### Plus de puissance pour cuisiner.

La performance avancée de la conception de type foyer ouvert de la ligne Waldorf Bold 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,

sa 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.

Les lignes nettes et la cohérence de la conception modulaire permettent d'agencer les éléments pour créer un espace de travail presque homogène.



#### Fonctionnement optimal.

Sur la série Waldorf Bold, chaque élément individuel ou appartenant à une ligne de cuisson ou suite d'îlots de cuisine, 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. 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 gamme Waldorf Bold.



#### Robuste comme jamais.

Tous les éléments de la série Waldorf Bold 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, aujourd'hui marque de fabrique des produits Waldorf Bold, incluent des zones de soudure (y compris tous les chanfreins arrondis) et des surfaces d'acier inoxydable poli.

#### Comment aimez-vous votre gril ?

Les sections gril des plaques de cuisson Waldorf Bold 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.

#### Grilles de brûleurs renforcées.

La fonte lourde et la finition en émail vitreux ajoutent un niveau de durabilité supplémentaire à la ligne Waldorf Bold. 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.

À chaque angle, les lignes sont élégantes, attrayantes et sophistiquées, jusqu'à la plinthe personnalisée.



**Des options de montage personnalisées sont disponibles - Les modèles Waldorf Bold sont équipés de pieds réglables de série.**

**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 Waldorf Bold, le réducteur se situe au même niveau que les grilles des brûleurs et peut être facilement interchangeable avec elles.

**Les trépieds allongés et les grilles de réducteur interchangeables optimisent le niveau de flexibilité de vos plans de travail.**



**Le nettoyage n'en est que plus facile.**

La gamme Waldorf Bold 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 gardez l'hygiène de votre équipement. Avec les surfaces profilées, nettoyez sans effort toute la ligne de cuisson.

 **Waldorf Bold**



La série Waldorf Bold offre une performance et une fiabilité à toute épreuve avec une gamme d'équipements inspirés qui redéfiniront le design ultime des cuisines.

# 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.

## Caractéristiques de série de la plaque de cuisson à gaz.

- 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 ultra résistants et grilles en émail vitreux amovibles
- Boutons de commande résistants et renforcés
- Planches de grill équipées d'une commande d'allumage piezo par bouton-poussoir
- Planche de grill 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



**Veilleuse en option avec protection en cas d'absence de flamme pour un fonctionnement instantané et à économie d'énergie.**

## Options de plaques de cuisson à gaz.

- Protection contre l'absence de flamme avec veilleuse
- Choix de surface de grill : Douce, striée ou les deux
- Montées sur plan de travail
- Placard de rangement dimension Gastronom en dessous
- Module de réfrigération dimension Gastronom en dessous
- Émail vitreux noir appliqué à toutes les surfaces non opérationnelles
- Montage sur socle ou roulettes

Demandez une fiche des caractéristiques détaillées pour toutes les plaques de cuisson Waldorf Bold précisant la conception, les fonctionnalités, les options et les informations d'installation.

 **Waldorf Bold**





## Plaques à induction.

La nouvelle gamme de plaques à induction Waldorf Bold 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 Bold 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 de la plaque de cuisson à induction.

- 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



La gamme de fours Waldorf Bold 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.

La série Waldorf Bold 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.

## Caractéristiques de la série gaz.

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 de la série à gaz.

Gaz ou électrique, statique ou convection  
Protection contre l'absence de flamme avec veilleuse  
Choix de surface de grill : douce, striée ou les deux  
Émail vitreux noir appliqué à toutes les surfaces non opérationnelles  
Montage sur socle ou roulettes



**Le châssis d'acier galvanisé renforcé donne au bourreau de travail de votre cuisine la force intérieure pour garantir ses performances.**



**Les plaques de sole en fonte durables offrent une excellente rétention et récupération de chaleur.**

**L'intérieur en émail vitreux simple à nettoyer offre une capacité Gastronorm 2/1 et une hauteur de couronne généreuse.**



Demandez une fiche des caractéristiques détaillées pour toutes les gammes de fours Waldorf Bold précisant la conception, les fonctionnalités, les options et les informations d'installation.

 **Waldorf Bold**



## 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.



### Caractéristiques de série de la table de cuisson Target.

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 de table de cuisson Target.

Montées sur plan de travail  
Placard de rangement dimension Gastronorm en dessous  
Module de réfrigération dimension Gastronorm en dessous  
Émail vitreux noir appliqué à toutes les surfaces non opérationnelles  
Montage sur socle ou roulettes

**La chaleur est générée  
par un brûleur en fonte à  
double anneau de 45 MJ à  
commande unique.**



Demandez une fiche des caractéristiques détaillées pour toutes les gammes de tables de cuisson Target Waldorf Bold précisant la conception, les fonctionnalités, les options et les informations d'installation.



# Grils

Les grils électriques et à gaz ultra résistants Waldorf sont disponibles en plusieurs dimensions, 450, 600, 900 et 1 200 mm de large. Les gammes de grils à gaz sont disponibles en 900 et 1 200 mm de large, avec fours à gaz (statiques ou convection) ou fours électriques (statiques ou convection). Les gammes de grils électriques sont disponibles en 900 mm de large avec fours électriques statiques ou convection.

Tous les grils ultra résistants ont une conception soudée sans coutures avec une plaque solide de 20 mm d'épaisseur de série, pour une rétention et une répartition de chaleur maximales. Disposant de commandes thermostatiques pour un réglage précis de la température, ils sont disponibles avec des plaques d'acier doux usinées ou une nouvelle finition chromée pour une performance plus cohérente. Ils offrent en outre un choix de surfaces douces ou striées, ou un mélange des deux.

## Caractéristiques de série du gril.

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



**Plaque de gril chromée en miroir avec une surface douce et striée.**



**La protection contre les éclaboussures de 3 mm est un contour de plaque entièrement soudée pour une durabilité supérieure.**



**La gamme de fours pour grill 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 de grill.**

Choix de surface de grill : douce, striée, ou les deux  
Option de plaque chromée en miroir  
Montées sur plan de travail  
Placard de rangement dimension Gastronom en dessous  
Module de réfrigération dimension Gastronom en dessous  
Émail vitreux noir appliqué à toutes les surfaces non opérationnelles  
Montage sur socle ou roulettes

Demandez une fiche des caractéristiques détaillées pour toutes les gammes de grils et toasters grils Waldorf Bold précisant la conception, les fonctionnalités, les options et les informations d'installation.

 **Waldorf Bold**

Les barbecues à gaz Waldorf Bold peuvent offrir une performance exceptionnelle. Les brûleurs en acier inoxydable 33 MJ/h par section de 300 mm sont conçus pour transférer la chaleur torride au bord de la surface de cuisson.



## Barbecues.

Les puissants brûleurs en acier inoxydable sont la salle des machines des barbecues Waldorf Bold. 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 400 mm ajoutent une dimension supplémentaire aux barbecues Bold.

### Caractéristiques de série du barbecue.

- 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 du barbecue.

- Émail vitreux noir appliqué à toutes les surfaces non opérationnelles
- Montées sur plan de travail
- Montage sur socle ou roulettes

**Le canal de graisse courant le long de la base de chaque bavure du gril permet d'évacuer le jus de cuisson pendant une utilisation inclinée.**





**Grilles réversibles renforcées  
pour une utilisation à niveau  
ou inclinée.**

Demandez une fiche des caractéristiques détaillées pour tous les barbecues Waldorf Bold précisant la conception, les fonctionnalités, les options et les informations d'installation.

 **Waldorf Bold**







## Salamandres.

Les salamandres électriques et à gaz Waldorf Bold 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 de la salamandre.

Finition en acier inoxydable 304 renforcée  
2 puissants 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

Demandez une fiche des caractéristiques détaillées pour toutes les salamandres Waldorf Bold précisant la conception, les fonctionnalités, les options et les informations d'installation.

 **Waldorf Bold**



Peu importe vos besoins en grande friture, Waldorf Bold couvre toutes les possibilités avec une gamme d'équipements comme les friteuses à puissance et performance élevées (HPO), à gaz ou électrique, un ou deux bacs de 400, 450 ou 600 mm de large.



# Friteuses.

Les friteuses Waldorf Bold sont depuis longtemps des références en matière de durabilité, de vitesse et d'économie. La gamme s'appuie sur toute une tradition de friteuses reconfigurées disponibles en versions un ou deux bacs de 400, 450 ou 600 mm. 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) 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 avec un système de ventilation envoyant des quantités d'air et de gaz plus importantes dans les brûleurs en fibre de céramique conçu 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 de la friteuse.

- 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 de friteuses.

- Système de filtration Filtamax de Waldorf Bold
- Émail vitreux noir appliqué à toutes les surfaces non opérationnelles
- Montage sur socle ou roulettes



**Les friteuses à deux bacs Waldorf offrent une performance et une polyvalence supérieures.**

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







## Système de filtration Filtamax.

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

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 recommandé.

### Caractéristiques de série du système Filtamax.

- 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



Demandez une fiche des caractéristiques détaillées pour toutes les friteuses Waldorf Bold et les systèmes Filtamax précisant la conception, les fonctionnalités, les options et les informations d'installation.

**Hors de vue ! Mettez le système Filtamax sous votre friteuse et fermez la porte.**



## Sauteuses braisières.

Très performante, la gamme Waldorf Bold 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 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 ligne Waldorf Bold.

### Caractéristiques de série des sauteuses braisières.

- 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 basculement manuellement la sauteuse
- Installation, nettoyage, et entretien faciles



**Options de sauteuse braisière.**  
Mécanisme de basculement électrique  
Émail vitreux noir appliqué à toutes les surfaces non opérationnelles  
Montage sur socle

Demandez une fiche des caractéristiques détaillées pour toutes les sauteuses braisières Waldorf Bold précisant la conception, les fonctionnalités, les options et les informations d'installation.

# Cuiseur de pâtes.

Le cuiseur de pâtes Waldorf Bold 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 du cuiseur de pâtes.

- 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



Avec le cuiseur de pâtes Waldorf Bold, augmentez votre vitesse et votre capacité de production en gros volume.



## Options du cuiseur de pâtes.

- Émail vitreux noir appliqué à toutes les surfaces non opérationnelles
- Paniers rectangulaires
- Montage sur socle

Demandez une fiche des caractéristiques détaillées pour tous les cuiseurs de pâtes Waldorf Bold précisant la conception, les fonctionnalités, les options et les informations d'installation.

 **Waldorf Bold**







## Plans de travail

Le plan de travail Waldorf Bold a été conçu pour s'intégrer harmonieusement à votre gamme d'éléments ou suites d'îlots de cuisine. Disponibles en plusieurs largeurs et combinaisons pour rationaliser votre cuisine - 450, 600 et 900 mm avec une base de placard, un stand à pieds ou une base de réfrigération (900 mm uniquement), les plans de travail Waldorf Bold vous donnent l'opportunité de bénéficier d'un espace de travail, de stockage ou de réfrigération supplémentaire.

### Caractéristiques de série des plans de travail

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 de plans de travail.

Placard de rangement dimension Gastronom en dessous  
 Module de réfrigération dimension Gastronom en dessous  
 Émail vitreux noir appliqué à toutes les surfaces non opérationnelles  
 Montage sur socle  
 Roulettes



Si vous ajoutez un plan de travail à votre gamme ou votre suite d'éléments Waldorf Bold, vous bénéficierez de plus d'espace pour créer.

Demandez une fiche des caractéristiques détaillées pour tous les plans de travail Waldorf Bold précisant la conception, les fonctionnalités, les options et les informations d'installation.

 **Waldorf Bold**



## Votre monde. Notre engagement.

La gamme Waldorf Bold 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.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



ISO9001

Norme  
de gestion  
SGS qualité

Conçu et fabriqué par



ISO9001

Tous les produits Waldorf Bold 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.



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence