

# **Waldorf Bold**



**MOFFAT**®



EINE KÜHNE WAHL **5** | GLASEMAILLE **6**  
LEISTUNGSMERKMALE VON BOLD **8** | GAS-KOCHFELDER **12**  
INDUKTIONSKOCHFELD **15** | HERDE **16** | ZIELKOCHFELDER **18**  
GRILLPLATTEN **20** | GRILLROSTE **22** | SALAMANDER **24**  
FRITTEUSEN **26** | FILTAMAX **29** | BRAISIÈREN **30** | PASTAKOCHER **31**  
ARBEITSFLÄCHEN **33** | IHRE WELT. UNSER ENGAGEMENT **34**







Wenn Ihre Küche nicht nur Leistung bringen soll, sondern auch attraktiv sein und begeistern soll, warum treffen Sie dann keine kühne Wahl?

 **Waldorf Bold**

Blue Seal hat die Regeln für robustes und langlebiges Küchendesign umgeschrieben, für immer, mit der bemerkenswerten neuen Serie Waldorf Bold. Die Serie beinhaltet den gesamten Funktionsumfang und die Leistungsfähigkeit, die Sie von Blue Seal gewohnt sind, jedoch nur in einer schlanken, abgewandelten und neuen Ästhetik.

Konzipiert für innovative Köche, die auch Wert auf ein innovatives Design ihrer Küche legen. Die Serie Waldorf Bold ist in zwei markanten Oberflächenfinishen verfügbar, polierter Industriestahl und ein spektakuläres Glasemail in schwarz - eine undurchlässige Oberfläche mit der alle nicht funktionalen Teile beschichtet sind.

# Die Vision von Glasemail

Der Prozess hinter dem eleganten und robusten neuen Look der Serie Waldorf Bold ist Jahrhunderte alt und hochmodern. Die alten Perser nutzten als Erste dieses Verfahren, emaillieren bedeutet, wie „Glas“ sein. Die Glasemaillierung einer Oberfläche macht diese hart, glänzend und porenfrei.

Emaille wird tatsächlich aus den gleichen Materialien hergestellt, die auch für die Herstellung von Glas verwendet werden. Diese werden dann mit Lehm vermischt, was dann eine Emailschemelze ergibt. Der Emaillierungsvorgang verbindet dann durch einen Brennvorgang die Emailschemelze mit dem Stahlblech. Nach dem Brennvorgang bei einer Temperatur von 840-860°C bildet die Emaillierung eine glasartige Oberflächenschicht auf dem Stahl, die zugleich dekorativ und funktional ist.

Durch den Brennvorgang bei hohen Temperaturen zeigt sich bereits der erste Vorteil einer glasemaillierten Oberfläche, sie ist extrem temperaturbeständig. Die robusten und funktionalen Leistungsmerkmale der Serie Waldorf Bold sind auch schwer zu übersehen. Die Oberfläche verfügt über eine Härte, die vergleichsweise nur in Emaillebadern für Gusseisen oder an qualitativ hochwertigem Kochgeschirr gefunden werden kann. Mit anderen Worten, es gibt keine andere Oberflächenbeschichtung, die solch eine Widerstandsfähigkeit aufweist.

Natürlich ist sie nicht nur widerstandsfähig und temperaturbeständig. Das bloße ästhetische Erscheinungsbild der Serie Waldorf Bold zieht bereits die Blicke auf sich, und das hochwertige Oberflächenfinish sorgt dafür, dass dies so bleiben wird. Aufgrund der glasartigen Oberfläche ist diese sehr beständig gegen jede Form von Oberflächenverschleiß oder Abdrücken. Dies bedeutet, dass die Glasemaillierung sich nicht verfärbt oder Flecken bildet, dadurch behalten die Oberflächen ein neuwertiges Erscheinungsbild, ein ganzes Leben lang.

Um solch ein qualitativ hochwertiges Ergebnis zu erzielen, wird der Verarbeitungsprozess einer jeder Einheit strengstens überwacht. Der Fertigungsprozess wird gänzlich hausintern durchgeführt, einschließlich der Vorbehandlung und Reinigung der Stahlbleche, der Beschichtung, der Befehuerung des Brennofens sowie die Endprüfung. Für Sie bedeutet das, dass Sie als Käufer eines Waldorf Bold sichergehen können, dass unsere Technologie ihr Aussehen und ihre Leistungsfähigkeit in den vielen kommenden Jahren beibehalten wird.

 **Waldorf**



Mit der Serie Waldorf Bold haben Sie die Möglichkeit Ihren eigenen Arbeitsbereich zu entwerfen.

Die kreativen Möglichkeiten sind nahezu unbegrenzt.

 **Waldorf Bold**

Die Einheiten der Serie Waldorf Bold sind in zwei Ausfertigungen erhältlich - mit integrierter Spritzwand oder niedriger Rückwand - beide bieten eine nahtlose Lösung für Küchenzeilen oder Insellösungen.

Bestimmen Sie die Anordnung nach Ihren Wünschen, stellen Sie Arbeitsflächen und Unterbauten nach Ihren Vorstellungen zusammen, für ein perfektes Ergebnis.



Sie brauchen einen Backofen, der unter die Grillplatte passt?  
 Ein Gas-Kochfeld mit Stauraum darunter?  
 Sie benötigen unbedingt zusätzliche Kühleinheiten?

Mit einer Auswahl an Ober- und Basisteilen als einzelne Einheiten bietet Ihnen die Serie Waldorf Bold die Möglichkeit, Ihre Küche nach Ihren Wünschen zu gestalten.



### Mehr Leistung zum Kochen.

Diese fortschrittliche Leistung wird durch die Konzeption der offenen Brenner der Serie Waldorf Bold ermöglicht. Damit steht dem Arbeitspferd in Ihrer Küche noch mehr Leistung zur Verfügung. Die Brenner mit einer Leistung von 28 MJ ermöglichen eine präzise Temperaturregelung über das gesamte Wärmespektrum (von der höchsten Stufe bis zum leichten Köcheln). Somit steht immer die richtige Wärmemenge zur Verfügung, egal was Sie gerade kochen. Die Brenner sind aus leistungsstarken Gusseisen

gefertigt und besitzen eine geschmiedete Messingkappe, die eine gleichmäßige Flammenausbreitung gewährleistet. Das verstopfungsfreie Brennerdesign gewährleistet eine kontinuierliche Brennerleistung ohne Kompromisse.

Alle gasbetriebenen Einheiten sind standardmäßig mit Flammenschutz ausgestattet, eine Zündflamme ist optional verfügbar. Die robusten Bedienelemente sind leicht handzuhaben und für den rauen Alltag in kommerziellen Küchen ausgelegt.

Klare Linien und konsistente modulare Bauweise über die gesamte Palette hinweg, ermöglichen ein nahtloses Aneinanderreihen der Einheiten zu einem nahezu lückenlosen Arbeitsbereich.



#### REIBUNGSLOSER BETRIEB.

Ob nun als Einzelgerät, in einer Küchenzeile integriert oder als Insellösung, jede Einheit der Serie Waldorf Bold wird fantastisch aussehen. Die gleiche Designphilosophie würde für alle Einheiten angewendet, um ein effizientes und einheitliches Erscheinungsbild zu schaffen, und zudem die Menge der nutzbaren Fläche zu erhöhen.

Durchgängige Arbeitsflächen erleichtern das Verschieben von Töpfen und Pfannen erheblich. Die von der Branche bevorzugte Tiefe von 800 mm gewährleistet eine effiziente Raumausnutzung und ermöglichen zugleich das Unterbringen der modernen Leistungsfunktionen, welche die Serie Waldorf Bold kennzeichnen.



#### Robust wie immer.

Alle Einheiten der Serie Waldorf Bold sind in starkem A2-Edelstahl ausgeführt. Die voll umrahmten Türen beinhalten ein neues robustes Scharniersystem. Alle unsere Herde basieren auf einem vollverzinkten Stahluntergestell.

Die erstklassige Verarbeitung, zu welcher die vollverschweißten Nähte (einschl. aller abgerundeten Kanten) und polierten Edelstahloberflächen gehören, sind zum Markenzeichen der Waldorf-Bold Produkte geworden.

#### Wie möchten Sie Ihre Grillplatte?

Die Sektionen der Grillplatten der Waldorf Bold-Kochfelder passen nun überall auf Ihre Gas-Kochfelder. Sie sind erhältlich in Sektionsbreiten von 300, 600 oder 900 mm, mit glatter oder gerillter Oberfläche, oder beidem.

#### Robuste Topfstützen

Schwere Gusseisenausführungen und eine volle Glasemalierung gewährleisten eine lange Lebensdauer der Serie Waldorf Bold. Bündige Kochflächen erlauben ein leichtes Verschieben der Töpfe zwischen den Brennern, die verlängerten Stützstreben verleihen kleineren Töpfen und Pfannen mehr Stabilität.

Die Linienführungen sind aus jedem Blickwinkel schlank, elegant und anspruchsvoll, bis hin zum nach Kundenwünschen gestalteten Sockel.



**Kundenspezifische Befestigungsoptionen sind bereits ab der Bestellung verfügbar - standardmäßig sind die Einheiten der Serie Waldorf Bold mit verstellbaren Füßen ausgerüstet.**

**Simmerplatten verteilen die Wärme.**

Eine solide obere Simmerplatte verteilt die Wärme gleichmäßig und sorgt für eine ausgezeichnete Wärmespeicherung. Es schließt bündig auf gleicher Höhe mit allen anderen Arbeitsflächen ab und leicht mit allen Topfgittern der Gas-Kochfelder der Serie Waldorf Bold ausgewechselt werden.



**Verlängerbare Untersetzer und austauschbare Simmerplatten vergrößern Ihre Flexibilität der Arbeitsplatten.**

**Reinigen leicht gemacht.**

Die Geräte der Serie Waldorf Bold sind für zeitsparendes und leichtes Reinigen konzipiert. Die abgerundeten Kanten innen und außen erleichtern das Reinigen und Sie halten somit die Hygienevorgaben ein. Optimierte Oberflächen ermöglichen eine mühelose Reinigung der gesamten Kochzeile.

 **Waldorf Bold**



Die Serie Waldorf Bold setzt eine Tradition unerschütterlicher Leistung und Zuverlässigkeit mit einer Reihe von genialen Geräten fort, welche das Konzept, wie eine ultimative Küche sein sollte, neu definiert.

# Kochfelder.

Einfache Bedienung und umfangreiche Leistung sind die wichtigsten Merkmale, mit der die Gas- und Elektro-Kochfelder der Waldorf-Serie definiert werden können.

Die Gas-Kochfelder besitzen glasemaillierte Topfräger mit verlängerten Stützen, damit Töpfe und Pfannen leicht von einem Brenner zu einem anderen Brenner verschoben werden können. Die modernen offenen Brenner erzeugen eine beeindruckende Wärmeleistung von 28 MJ. Die elektrischen Versionen bieten eine Auswahl an robusten Strahlerelementen mit 2,4 kW Leistung oder feststehenden Platten mit 2 kW Leistung.

Beide Kochfeldausführungen bieten hinsichtlich der Art der zu nutzenden Kochfeldoberfläche hohe Flexibilität. Aufsetzbare Simmerplatten können in das Gas-Kochfeld integriert werden. Bei der Elektro- wie bei der Gasausführung können Grillplatten mit 300, 600 oder 900 mm Breite ausgesetzt werden.

## Standardfunktionen der Gas-Kochfelder.

- Schweres Oberflächenfinish aus A2-Edelstahl
- Offene Brenner mit einer Leistung von 28 MJ
- Kochfeldkonfigurationen mit 2, 4, 6 und 8 Brennern
- Flammenausfallschutz an allen Brennern
- Abnehmbare Brenner in schwerer Gusseisenausführung und Topfräger aus Glasemail
- Verstärkte Bedienknöpfe in schwerer Ausführung
- Grillplatten sind mit einer Piezozündung mit Zündtaster ausgerüstet
- 12 mm Grillplatte
- Montiert auf Untergestell mit passendem Regal
- Verstellbare Füße und 2 zusätzliche Rollen
- Einfache Reinigung, Installation und Wartung



**Die optionale kontinuierliche Zündflamme und Flammenausfallschutz ermöglichen einen sofortigen energiesparenden Betrieb.**

## Gas-Kochfeld Optionen.

- Flammenausfallschutz mit Zündflamme
- Auswahl an Grillplattenoberflächen – glatt, gerillt oder beides
- Arbeitsflächenmontage
- Unterseitiger Ablageschrank nach Gastronorm
- Unterseitiges Kühlfachmodul nach Gastronorm
- Alle nicht-funktionalen Teile sind mit schwarzem Glasemail beschichtet
- Rollen- oder Sockelmontage

Fragen Sie nach unserem detaillierten Datenblatt zu unseren Kochfeldern der Serie Waldorf Bold. Hier finden Sie Informationen zum Aufbau, Funktionsumfang, Optionen sowie Installationsdaten.

 **Waldorf Bold**





## Induktionskochfelder.

Die neuen Induktionskochfelder der Serie Waldorf Bold nutzen 270 mm große Induktionszonen, die unterschiedlich große Pfannen automatisch erkennen. Die Induktionszone schaltet automatisch ab, wenn die Pfanne entfernt wird. Jedes Induktionskochfeld ist mit entweder zwei oder vier Induktionszonen mit je 5 kW Leistung in schwerer Ausführung ausgerüstet. Jede Kochzone besitzt ein individuelles Bedienfeld. Der Aufbau besteht aus einer schweren, 6 mm starken Glaskeramikauflage. Dadurch können Pfannen und Töpfe leicht auf der Kochfläche verschoben werden. Alle Induktionskochfelder sind in den passenden modularen Unterbauten mit Türen und verstellbaren Füßen erhältlich.

Das Bedienkonzept umfasst einen großen Bedienknopf für jede Induktionszone mit einer (grünen) Kontrollleuchte und einer Topferkennungsanzeige. Die Induktionskochfelder der Serie Waldorf Bold besitzen den zusätzlichen Vorteil eines geringeren Energieverbrauchs und senken somit die Resthitze in der Kochzone.

### Standard-Leistungsmerkmale der Induktionskochfelder.

- Schweres Oberflächenfinish aus A2-Edelstahl
- Induktionskochzonen mit 5 kW Nennleistung
- Induktionskochzonen mit 270 mm Durchmesser
- Kochfeldkonfigurationen mit 2 und 4 Kochzonen
- Vollständig versiegelte, 6 mm starke Keramik Kochfläche
- Verstellbare Beine aus Edelstahl
- Große und leicht bedienbare Bedienknöpfe
- Automatische Topferkennung
- Einfache Reinigung, Installation und Wartung



Der robuste Unterbau aus verzinktem Stahl bildet die Basis der Herde der Serie Waldorf Bold. Alle Backöfen besitzen eine vollständig verschweißte Backofenauskleidung in Glasemail. Gusseiserne Bodenplatten und geschweißte Türrahmen gewährleisten eine lange Lebensdauer.

# Backöfen.

Die Backöfen der Serie Waldorf Bold bieten eine Vielzahl an gas- und elektrobetriebenen Optionen, um die unterschiedlichen Anforderungen von Großküchen erfüllen zu können. Hinsichtlich der schieren Kochleistung haben unsere gas- und elektrobetriebenen Herden die Leistungsmerkmale auf ein neues Niveau gehoben.

Bei den gasbetriebenen Herden wird durch die patentierten offenen Kochfeldbrenner mit einer Leistung von 28 MJ ein neues Leistungsniveau erreicht. Bei den elektrobetriebenen Herden werden robuste Strahlungselemente mit einer Leistung von 2,4 kW oder optional mit festen Kochplatten mit einer Leistung von 2 kW eingesetzt. In den gas- sowie elektrobetriebenen Backöfen sorgt eine gusseiserne Bodenplatte für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Die leistungsstarken Motoren und Ventilatoren in den Konvektionsbacköfen senken die Garzeiten und ermöglichen das Garen bei geringeren Temperaturen.

## Standard-Leistungsmerkmale der Gas-Herde.

Schweres Oberflächenfinish aus A2-Edelstahl  
Offene Brenner mit einer Leistung von 28 MJ  
Kochfeldkonfigurationen mit 2, 4, 6 und 8 Brennern  
Flammenausfallschutz an allen Brennern  
Abnehmbare Brenner in schwerer Gusseisenausführung und Topfuntersetzer aus Glasemail  
Verstärkte Bedienknöpfe in schwerer Ausführung  
Klapptüre mit geschweißtem Rahmen  
Vollständig verschweißte Backofenauskleidung in Glasemail  
Cool-Touch Edelstahlgriffe  
Verstellbare Füße und 2 zusätzliche Rollen  
Einfache Reinigung, Installation und Wartung

## Optionen der Gas-Herde.

Gas- oder elektrobetrieben,  
statisch oder Konvektion  
Flammenausfallschutz mit  
Zündflamme  
Auswahl an  
Grillplattenoberflächen –  
glatt, gerillt oder beides  
Alle nicht-funktionalen Teile  
sind mit schwarzem  
Glasemail beschichtet  
Rollen- oder Sockelmontage



**Der robuste Unterbau aus verzinktem Stahl gibt dem Arbeitspferd Ihrer Küche die innere Stabilität für eine lange Lebensdauer.**



**Die langlebigen gusseisernen Bodenplatten bieten eine ausgezeichnete Wärmespeicherung und Wärmerückgewinnung.**

**Die leicht zu reinigende Glasemail-Auskleidung entspricht einem Fassungsvermögen der 2/1 Gastronorm sowie einer großzügigen Scheitelhöhe.**



Fragen Sie nach unserem detaillierten Datenblatt zu unseren Herden der Serie Waldorf Bold. Hier finden Sie Informationen zum Aufbau, Funktionsumfang, Optionen sowie Installationsdaten.

 **Waldorf Bold**



## Zielkochfelder.

Die 900 mm Zielkochfelder der Serie Waldorf sind als freistehende Herdplatten oder optional mit 4 Unterbauvarianten erhältlich, mit Untergestell, Unterbau, Unterbau mit Kühlfach oder einem Backofen (elektrisch-/gasbetriebener statischer Backofen oder Konvektionsofen).

Der gusseiserne Doppelring-Hochleistungsbrenner bietet ein superschweres Zielkochfeld, welches über eine überragende Wärmeregulierung und Wärmerückgewinnung verfügt. Der Brennerkasten ist mit 50 mm starken feuerfesten Keramikblöcken ausgekleidet und besitzt einer erstklassige thermische Effizienz.



### Standard-Leistungsmerkmale der Zielkochfelder.

Schweres Oberflächenfinish aus A2-Edelstahl  
 Gusseiserner Gasringbrenner mit 45 MJ  
 Kontinuierliche Zündflamme und Flammenausfallschutz  
 Auflageplatten und abnehmbare Mittelplatte mit Auslaufschutz  
 Verstärkte Bedienknöpfe in schwerer Ausführung  
 Montiert auf Untergestell mit passendem Regal  
 Verstellbare Füße und 2 zusätzliche Rollen  
 Die Zielkochfelder mit Backofen beinhalten -  
 Klapptüre mit geschweißtem Rahmen  
 Vollständig verschweißte Backofenauskleidung in Glasemail  
 Cool-Touch Edelstahlgriffe  
 Einfache Reinigung, Installation und Wartung

### Zielkochfelder, Optionen.

Arbeitsflächenmontage  
 Unterseitiger Ablageschrank nach Gastronorm  
 Unterseitiges Kühlfachmodul nach Gastronorm  
 Alle nicht-funktionalen Teile sind mit schwarzem Glasemail beschichtet  
 Rollen- oder Sockelmontage

**Die Wärme des  
 gusseisernen Doppelring-  
 Hochleistungsbrenners mit  
 45 MJ wird über nur einen  
 Bedienknopf geregelt.**



Fragen Sie nach unserem  
 detaillierten Datenblatt zu  
 unseren Zielkochfeldern und  
 Zielkochfeldzeilen der Serie Waldorf  
 Bold. Hier finden Sie Informationen  
 zum Aufbau, Funktionsumfang,  
 den Optionen, der Pflege sowie  
 Installationsdaten.



# Grillplatten.

Die schwer ausgeführten Gas-Grillplatten der Serie Waldorf sind in Breiten von 450, 600, 900 und 1200 mm erhältlich. Gas-Grillplattenzeilen sind in einer Breite von 900 und 1200 mm mit Gas- oder Elektrobacköfen (statisch oder Konvektion) erhältlich. Elektro-Grillplattenzeilen sind in einer Breite von 900 mm mit Elektrobacköfen (statisch oder Konvektion) erhältlich.

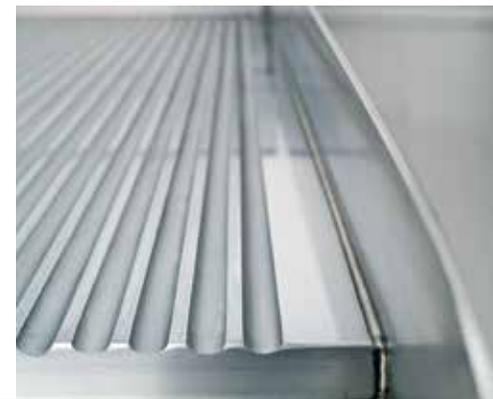
Mit einer soliden und nahtlosen Schweißkonstruktion besitzen alle Grillplatten standardmäßig eine 20 mm starke Grillplatte in schwerer Ausführung für maximale Wärmespeicherung und -verteilung. Deren Temperatureinstellung erfolgt präzise über eine Thermostatregelung und sind mit einer glatten oder gerillten Schmiedestahlplatte erhältlich. Optional ist eine spiegelverchromte Oberfläche verfügbar, für eine noch konsistentere Leistung. Zusätzlich ist eine Auswahl an Grillplattenoberflächen erhältlich – glatt, gerillt oder beides.

## Standard-Leistungsmerkmale der Grillplatten.

- Schweres Oberflächenfinish aus A2-Edelstahl
- Thermostatische Regelung
- 20 mm starke gefräste Auflageplatten
- Vollständiger Zündflammen- und Flammenausfallschutz
- Schweißnahtversiegelte Auflageplatten
- Fettauffangwanne aus Edelstahl
- Verstärkte Bedienknöpfe in schwerer Ausführung
- Piezozündung mit Zündtaster
- Montiert auf Untergestell mit passendem Regal
- Verstellbare Füße und 2 zusätzliche Rollen
- Einfache Reinigung, Installation und Wartung



**Spiegelverchromte Grillplatte mit einer Kombination aus glatter und gerillter Oberfläche.**



**Der 3 mm starke Spritzschutz ist vollständig um das Kochfeld verschweißt und bietet zusätzliche Strapazierfähigkeit.**



**Grillplattenzeilen mit Backöfen enthalten -**  
Klapptüre mit geschweißtem Rahmen  
Vollständig verschweißte Backofenauskleidung  
in Glasemail  
Cool-Touch Edelstahlgriffe  
Einfache Reinigung, Installation und Wartung

**Optionen der Grillplatten.**

Auswahl an Grillplattenoberflächen – glatt,  
gerillt oder beides  
Optionale spiegelverchromte Platten  
Arbeitsflächenmontage  
Unterseitiger Ablageschrank nach Gastronorm  
Unterseitiges Kühlfachmodul nach Gastronorm  
Alle nicht-funktionalen Teile sind mit schwarzem  
Glasemail beschichtet  
Rollen- oder Sockelmontage

Fragen Sie nach unserem detaillierten  
Datenblatt zu unseren Grillplatten,  
Grillplattenzeilen und Grillröstern der Serie  
Waldorf Bold. Hier finden Sie Informationen  
zum Aufbau, Funktionsumfang, Optionen  
sowie Installationsdaten.

 **Waldorf Bold**

Die Gas-Grillroste der Serie Waldorf Bold bieten eine starke Leistung. Die Edelstahlbrenner in 300 mm Abständen mit einer Leistung von 33 MJ/h sind für extreme Hitze bis an die Kanten konzipiert.



## Grillroste

Leistungsstarke Brenner aus Edelstahl sind der Motor der Grillroste der Serie Waldorf Bold. Schwere gusseiserne Roste und Strahlungselemente bringen maximale Hitze bis an die Kanten der Kochfläche. Die gerillten Rippen und die leichte Schrägstellung des Grillrosts reduzieren die Flammenbildung und das Fett kann nach vorne in einen Sammelkanal abfließen. Die austauschbaren Grillplatten mit 300 und 450 mm Grillrostsektionen fügen den Grillrosten der Serie Waldorf Bold weitere Möglichkeiten hinzu.

### Standard-Leistungsmerkmale der Grillroste.

- Schweres Oberflächenfinish aus A2-Edelstahl
- Robuste wendbare Grillroste
- Grillrost mit Schrägstellung, um die Flammenbildung zu mindern und einen besseren Fettablauf zu gewährleisten
- Edelstahlbrenner in 300 mm Abständen mit einer Leistung von 33 MJ/h
- Kontinuierliche Zündflamme und Flammenausfallschutz
- Grillroste, Strahlungselemente und Bleche können für die Reinigung entnommen werden
- Verstärkte Bedienknöpfe in schwerer Ausführung
- Montiert auf Untergestell mit passendem Regal
- Verstellbare Füße und 2 zusätzliche Rollen
- Einfache Reinigung, Installation und Wartung

### Optionen der Grillroste.

- Alle nicht-funktionalen Teile sind mit schwarzem Glasemail beschichtet
- Arbeitsflächenmontage
- Rollen- oder Sockelmontage

**An der Basis jeder Grillrippe verläuft ein Sammelkanal entlang, der aufgrund des leicht schräggestellten Grillrosts ein Abfließen der Bratensäfte ermöglicht.**





**Robuste wendbare Grillroste  
für eine gerade oder  
schräggestellte Nutzung.**

Fragen Sie nach unserem detaillierten Datenblatt zu unseren Grillrosten der Serie Waldorf Bold. Hier finden Sie Informationen zum Aufbau, Funktionsumfang, Optionen sowie Installationsdaten.

 **Waldorf Bold**





## Salamander.

Die benutzerfreundlichen gas- und elektrobetriebenen Salamander der Serie Waldorf Bold verfügen über eine umfangreiche Ausstattung, um den Produktions- und Leistungsanforderungen von professionellen Küchen gerecht zu werden.

Die Effizienz wird durch Hochleistungs-Infrarotbrenner und -elemente erreicht, welche für eine schnelle Aufheizzeit sorgen und weniger Energie für den Kochvorgang verbrauchen, indem mehr Wärme auf die Kochfläche gerichtet wird. In beiden Optionen (gas- und elektrobetrieben) passen Bleche der Größe Gastronorm GN 1/1.

### Standard-Leistungsmerkmale der Salamander.

Schweres Oberflächenfinish aus A2-Edelstahl  
Leistungsstarke 2 x 3 kW-Elemente oder 2 x 15,5 MJ Infrarotbrenner (Modelle 8200)  
Modell SN8100E besitzt 2 x 1,8 kW Elemente  
Zündflamme und Flammenausfallschutz an allen gasbetriebenen Modellen  
Beidseitige Wärmeregulierung  
Halterung für die Wandmontage  
Einfache Reinigung, Installation und Wartung  
Bodenseitige Auffangwanne

Fragen Sie nach unserem detaillierten Datenblatt zu unseren Salamandern der Serie Waldorf Bold. Hier finden Sie Informationen zum Aufbau, Funktionsumfang, Optionen sowie Installationsdaten.

 **Waldorf Bold**



Egal welche Anforderungen Sie an eine Fritteuse haben, die Serie Waldorf Bold deckt mit seiner Produktpalette alles ab, ob von einer Einzel- oder Doppelbeckenfritteuse, mit Gas- oder Elektrobetrieb oder Hochleistungsfritteusen (HPO) mit einer Breite von 400, 450 oder 600 mm.



# Fritteusen.

Die Fritteusen der Serie Waldorf Bold haben bereits vor langer Zeit den Maßstab für Langlebigkeit, Geschwindigkeit und Wirtschaftlichkeit gesetzt. Die Serie baut auf diese Tradition mit einer neuen überarbeiteten Palette von Fritteusen auf. Diese sind in Einzel- sowie einer Doppelwannenausführung mit 400, 450 oder 600 mm erhältlich. Gasbetriebene Einheiten besitzen die einzigartige Fast Fri-Technologie von Waldorf, einschließlich der patentierten Infrarotbrenner für eine branchenführende Frittierleistung. Alle Fritteusen sind entweder mit mechanischen oder digitalen Bedienelementen verfügbar. Modelle mit digitalen Bedienelementen besitzen eine präzise Temperaturregelung, drei Produkttimer sowie eine Digitalanzeige für Zeit und Temperatur. Doppelkorbmodelle besitzen individuelle digitale Bedienelemente für jeden Korb sowie sechs Produkttimer.

Die High Performance Output (HPO) Fritteusen der Serie 800 für einen hohen Mengendurchsatz setzen erneut neue Maßstäbe in Bezug auf Geschwindigkeit und Leistung. Die gesteigerte Durchsatzrate (bis zu 50 kg/h) und die überragende Aufheizzeit wird durch ein Gebläsesystem erreicht, welches höhere Luft- und Gasmengen durch einen speziell entwickelten keramischen Faserbrenner. Dadurch wird mehr Wärme durch das Öl aufgenommen, was zu niedrigeren Abgastemperaturen und geringeren Produktionskosten pro Kilo führt.

## Standard-Leistungsmerkmale der Fritteusen.

- Schweres Oberflächenfinish aus A2-Edelstahl
- Modelle mit Gasbetrieb verfügen über das patentierte Infrarot-Brennersystem
- Leicht zu reinigende offene Edelstahlwanne mit 10 Jahren Garantie
- 32 mm Ablassventil
- Sicherheitsabschaltungen für Ölstand und Übertemperatur
- Edelstahlexterieur
- Vollständig modular
- Körbe und Deckel im Lieferumfang enthalten
- Höhenverstellbare Füße vorne und rückwärtige Rollen
- Einfache Reinigung, Installation und Wartung

## Optionen der Fritteusen.

- Waldorf Bold Filtamax-Filtersystem
- Alle nicht-funktionalen Teile sind mit schwarzem Glasemail beschichtet
- Rollen- oder Sockelmontage



**Die Doppelwannenfritteusen der Serie Waldorf bieten hohe Leistung und Vielseitigkeit.**

Fragen Sie nach unserem detaillierten Datenblatt zu unseren Fritteusen der Serie Waldorf Bold. Hier finden Sie Informationen zum Aufbau, Funktionsumfang, Optionen sowie Installationsdaten.

 **Waldorf Bold**





## Filtamax.

Das Waldorf Filtamax ist ein vollständig integriertes Filtrationssystem, welches so konzipiert ist, dass es in den nicht genutzten Raum unterhalb der gas- oder elektrobetriebenen Fritteusen der Serie Waldorf Bold passt.

Feuchtigkeit, Fettsäuren und Lebensmittlrückstände beeinträchtigen den Geschmack von frittierten Lebensmitteln, da sie das Öl verunreinigen, in dem die Lebensmittel frittiert werden. Filtamax entfernt diese Verunreinigungen, sodass Sie schmackhaftere Lebensmittel herstellen und mehr konsistente Ergebnisse erzielen können. Es reduziert auch Ihre Betriebskosten durch die Verlängerung der Nutzungsdauer Ihres Speiseöls um bis zu 50%. Filtamax kann an die für Sie geeignetste Filtermethode angepasst werden. Dies erfolgt entweder über einen wiederverwendbaren Filterbeutel oder Filtereinsatz, der zusammen mit den Filtamax Filterkartuschen verwendet wird.

Alle Filtamax Filter sind mobil einsetzbar und können auch an anderen Fritteusen als der Serie Waldorf verwendet werden. Voraussetzung ist nur, dass die Füllmenge des Speiseöls in der Fritteuse die empfohlene Filtamax Ölkapazität nicht überschreitet.

### Standard-Leistungsmerkmale von Filtamax.

- Schweres Oberflächenfinish aus A2-Edelstahl
- Leistungsstarke reversible 0,25 kW Pumpe
- Wiederverwendbare Filterbeutel
- Montiert auf zwei feststehenden Rollen und zwei Lenkrollen
- Feststehender Auslaufschlauch mit einem robusten wärmeisolierten Griff
- Einfache Reinigung, Installation und Wartung



Fragen Sie nach unserem detaillierten Datenblatt zu unseren Fritteusen der Serie Waldorf Bold. Hier finden Sie Informationen zum Aufbau, Funktionsumfang, Optionen sowie Installationsdaten.

**Außer Sichtweite!  
Schieben Sie en Filtamax  
unter die Fritteuse und  
schließen Sie die Tür.**



## Braisieren.

Groß in der Leistung, die schwenkbaren Braisièren der Serie Waldorf Bold wurde auf eine 80 Liter (900 mm breit) und 120 Liter (1200 mm) Optionen in Gas- oder Elektroausführung erweitert. Die Braisièren sind durch ihre einfache Reinigung, dem leichten Service sowie deren hervorragende Verarbeitung eine willkommene Ergänzung zur Serie Waldorf Bold.

### Standard-Leistungsmerkmale der Braisièren..

- Schweres Oberflächenfinish aus A2-Edelstahl
- Manuell betätigter Kippmechanismus
- Deckel und Scharnier in robuster Ausführung
- Chassis aus verzinktem Stahl
- Edelstahexterieur
- Edelstahlriegel mit 2 mm starken Tiegelkörper
- 12 mm starke Tiegelbasis aus Edelstahl für gleichmäßige Wärmeverteilung
- Ausguss mit großer Auslasskapazität
- Untergestell in schwerer Edelstahlausführung mit verstellbaren Füßen
- Große und leicht bedienbare Bedienknöpfe - hitzebeständig und verstärkt
- Thermostatische Regelung
- Übertemperatur-Abschaltung
- Klappbarer Griff an Modellen mit manuellen Tiegelgriff
- Einfache Reinigung, Installation und Wartung



### Optionen für die Braisièren.

- Elektrischer Kippmechanismus
- Alle nicht-funktionalen Teile sind mit schwarzem Glasemail beschichtet
- Sockelmontage

Fragen Sie nach unserem detaillierten Datenblatt zu unseren Braisièren der Serie Waldorf Bold. Hier finden Sie Informationen zum Aufbau, Funktionsumfang, Optionen sowie Installationsdaten.

# Pastakocher.

Der Pastakocher der Serie Waldorf Bold ist auf Geschwindigkeit ausgelegt. Mit seinem vollständig modularen Aufbau verfügt er über ein einzigartiges Beckendesign und ist für die kontinuierliche Produktion von perfekter Pasta ausgelegt.

Unser patentiertes Infrarotbrennersystem hält eine konstante Wassertemperatur, vom Sieden bis zum leichten Köcheln. Durch die hervorragende Aufheizzeit aus niedrigeren Temperatureinstellungen sind schnellere Produktwechsel möglich. Mit den im Lieferumfang enthaltenen vier Pastakörben können vier verschiedene Pastaarten gleichzeitig gekocht werden.

## Standard-Leistungsmerkmale der Pastakocher.

- Einzigartiges Beckendesign
- Fein einstellbarer Wasserhahn zur Beckenbefüllung
- Stärkeabschöpfungssystem garantiert die Frischwasserqualität
- Becken aus V4A-Edelstahl mit hoher Salzresistenz
- Leicht zu reinigende offene Edelstahlwanne mit 10 Jahren Garantie
- 25 mm Ablassventil für sichere und einfache Reinigung
- Vier Edelstahl-Pastakörbe für das Kochen verschiedener Pastaarten
- Überhitzungsschutz bei leerem Becken/ausgekochtem Wasser
- Schwenkbarer Abtropfstand für die Körbe
- Abnehmbarer Korbrost
- Höhenverstellbare Füße vorne und rückwärtige Rollen
- Einfache Reinigung, Installation und Wartung



Steigern Sie Ihre Geschwindigkeit und das Durchsatzvermögen Ihrer Pastaherstellung mit einem Pastakocher der Serie Waldorf Bold.



## Optionen der Pastakocher.

- Alle nicht-funktionalen Teile sind mit schwarzem Glasemail beschichtet
- Rechteckige Körbe
- Sockelmontage

Fragen Sie nach unserem detaillierten Datenblatt zu unseren Pastakochern der Serie Waldorf Bold. Hier finden Sie Informationen zum Aufbau, Funktionsumfang, Optionen sowie Installationsdaten.

 **Waldorf Bold**





## Arbeitsflächen.

Die Arbeitsplatten der Serie Waldorf Bold sind so ausgelegt, dass sie nahtlos in jede Küchenzeile oder in eine Insellösung integriert werden können. Mit einer großen Auswahl an verschiedenen Breiten und Kombinationen von 450 mm, 600 mm und 900 mm Breite, erhältlich mit verschiedenen Unterbauten (Untergestell, Unterschrank oder Kühleinheit (nur 900 mm)). Die Arbeitsflächen der Serie Waldorf Bold bieten Ihnen zusätzliche Arbeits-, Ablage- oder Kühlfläche.

### Standard-Leistungsmerkmale der Arbeitsplatten.

- 3,5 mm starke Mehrkomponentenoberfläche
- 1,5 mm starke Arbeitsfläche aus A2-Edelstahl
- 2,0 mm starke verzinkte Stahlrückwand
- Montiert auf Untergestell mit passendem Regal
- Höhenverstellbare Füße vorne und rückwärtige Rollen

### Optionen für die Arbeitsplatten.

- Unterseitiger Ablageschrank nach Gastronorm
- Unterseitiges Kühlfachmodul nach Gastronorm
- Alle nicht-funktionalen Teile sind mit schwarzem Glasemail beschichtet
- Sockelmontage
- Rollen



Mit einer Arbeitsfläche der Serie Waldorf Bold schaffen Sie sich zusätzlichen kreativen Arbeitsraum in Ihrer Küche.

Fragen Sie nach unserem detaillierten Datenblatt zu unseren Arbeitsplatten der Serie Waldorf Bold. Hier finden Sie Informationen zum Aufbau, Funktionsumfang, Optionen sowie Installationsdaten.

 **Waldorf Bold**



## Ihre Welt. Unser Engagement.

Die Serie Waldorf Bold ist umweltfreundlich, daher haben wir das durchschnittliche Gewicht der Verpackung an allen Modellen um über 50%\* reduziert. Die Senkung der CO<sub>2</sub>-Bilanz ist eine wichtige Initiative, die wir durch Beschaffung von Bau- und Verpackungsmaterial erreichen, die unsere vorgegebenen Ziele zur Gewichtsreduktion ermöglichen. Alle Verpackungsmaterialien, Kartonagen und Paletten unserer Produkte sind zu 100% recyclebar und sind Bestandteil unserer Strategie umweltfreundlicher Verfahren.

Das bedeutet, dass bereits in der Designphase, über die Entwicklung oder der Konstruktion jedes Detail geprüft wird, dass unsere Ausrüstung so energieeffizient und umweltfreundlich wie möglich ist.

Wir werden weiterhin alle uns zur Verfügung stehenden Mittel nutzen, die Auswirkungen auf unsere Umwelt noch weiter zu reduzieren.

Auf diese Weise kommen unsere Produkte nicht nur denjenigen zugute, die sie nutzen, sondern allen.

\*Basierend auf dem Gewicht der Verpackungen vor dem Jahr 2010.





moffat.com

Neuseeland  
Moffat Limited

Rolleston  
45 Illinois Drive  
Izone Business Hub  
Rolleston 7675  
Téléfon +64 3-983 6600  
Fax +64 3-983 6660  
sales@moffat.co.nz

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

international@moffat.co.nz

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



Designed und hergestellt von



#### ISO9001

Alle Waldord Bold-Produkte werden von Moffat entwickelt und hergestellt, gemäß dem international anerkannten ISO 9001 Qualitätsmanagementsystem, welches eine gleichbleibend hohe Qualität im Design, der Fertigung und der Endkontrolle jederzeit gewährleistet.

Im Rahmen unserer Richtlinien, unsere Produkte stetig zu verbessern und weiter zu entwickeln, behält sich Moffat Limited das Recht vor, technische Daten und Designs ohne vorherige Ankündigung zu ändern.



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence