

Waldorf Bold



MOFFAT®



LA LINEA BOLD **5** | SMALTO VETROSO **6**
CARATTERISTICHE DELLA LINEA BOLD **8**
PIANI DI COTTURA A GAS **12**
PIANO DI COTTURA A INDUZIONE **15** | FORNI **16**
PIANI RISCALDANTI **18** | PIASTRE GRIGLIANTI **20**
GRIGLIE **22** | SALAMANDRE **24**
FRIGGITRICI **26** | FILTAMAX **29** | BRASIERE **30**
CUOCIPASTA **31** | RIPIANI DI LAVORO **33**
IL VOSTRO MONDO. IL NOSTRO IMPEGNO **34**







Se la cucina deve apparire
attraente, affascinante ed essere
anche funzionale,
perché non scegliere la linea Bold?

 **Waldorf Bold**

Blue Seal ha rivoluzionato per sempre il concetto di progettazione delle cucine professionali, e questo grazie alla nuova gamma Waldorf Bold. Tutte le prestazioni e la potenza che ci si aspetta da Blue Seal, ma con un aspetto lineare e con un nuovo tocco estetico.

Progettate per chef innovativi che desiderano dare importanza anche alle loro cucine, la gamma Waldorf Bold è disponibile con due meravigliose finiture; acciaio industriale lucidato e un elegante rivestimento di smalto vetroso nero: una superficie impermeabile applicata a tutti gli elementi non funzionali.

Il processo della vetrificazione

Il processo che sta alla base del nuovo aspetto lineare e durevole della linea Waldorf Bold è, allo stesso tempo, secolare e d'avanguardia. Introdotto dagli antichi persiani, "vetroso" richiama un aspetto "simile al vetro", e l'applicazione di uno smalto vetroso a una superficie la rende resistente, brillante e non porosa.

Lo smalto vetroso, in effetti, è realizzato con gli stessi materiali del vetro che vengono poi combinati con argille per diventare, quindi, uno "smalto vetroso". Il processo di smaltatura fonde lo strato di smalto alla base del pannello di acciaio. Dopo essere stato cotto a una temperatura di 840-860 °C, la "smaltatura" crea sulla base di acciaio un rivestimento vetrificato che non solo è decorativo, ma anche funzionale.

Il processo ad alta temperatura è uno dei primi benefici di una superficie rivestita con smalto vetroso in quanto il prodotto finito sarà estremamente resistente al calore. E le robuste caratteristiche funzionali della gamma Waldorf Bold non passano certamente inosservate. Le finiture attribuiscono una resilienza simile a quella delle vasche da bagno di ghisa smaltata e del vasellame di alta qualità. In poche parole, non esiste un altro rivestimento di finitura per pannelli che possa garantire una durata di questo tipo.

Naturalmente, il rivestimento applicato non è solo robusto e resistente alle temperature, ma il particolare richiamo estetico dello smalto della linea Waldorf Bold, già di per sé attraente, viene esaltato dalla qualità delle finiture. Il rivestimento vetroso applicato alle superficie è altamente resistente alle abrasioni o alle scalfitture; questo significa che lo smalto vetroso non sarà soggetto a macchie o a variazioni di colore, e che i pannelli appariranno sempre come nuovi per tutta la vita utile dell'apparecchiatura.

Per ottenere un risultato qualitativo di questo tipo, il processo di realizzazione di ogni unità viene attentamente monitorato. L'intero processo di produzione viene eseguito internamente, comprese le procedure di pulizia dei pannelli di acciaio, l'applicazione del rivestimento, la cottura in forno e l'ispezione finale. Pertanto, gli acquirenti di prodotti Waldorf Bold potranno fare affidamento per molti anni sull'aspetto e le prestazioni della tecnologia acquistata.

A close-up photograph of a dark, possibly black, surface. In the lower-left corner, there is a small, rectangular white sticker with the word "Waldorf" in blue, sans-serif font. To the left of the text is a small red circle with a white dot inside, resembling a stylized 'W' or a logo element. The background is out of focus, showing a series of dark, cylindrical objects hanging from a horizontal bar, likely part of a lighting fixture or a display rack. The lighting is soft, creating subtle highlights on the dark surface.

Waldorf



La linea Waldorf Bold consente di progettare uno spazio di lavoro personalizzato
Le possibilità creative sono virtualmente infinite

Le unità della linea Waldorf Bold prevedono due opzioni: alzata integrata o profilo basso, ed entrambe le soluzioni si adattano perfettamente a una struttura di cucina a isola o in linea.

Si potrà creare una disposizione personalizzata mischiando e abbinando ripiani e basi fino a ottenere il risultato ottimale desiderato.

 **Waldorf Bold**



Avete bisogno di un forno sotto una piastra grigliante?

Di un piano di cottura a gas con sotto un'area di stoccaggio?

Oppure siete alla ricerca disperata di scomparti di refrigerazione aggiuntivi?

Con la gamma modulare di ripiani/piastre e di basi disponibili come unità separate, la linea Waldorf Bold consente di configurare la cucina come meglio si desidera.



Maggiore potenza di cottura

Le prestazioni avanzate rese possibili dalla configurazione a bruciatori aperti della linea Waldorf Bold consentono all'elemento più importante della cucina di sviluppare una potenza di cottura ottimale. I bruciatori da 28 MJ consentono di regolare completamente, e con precisione, il calore (dal fuoco alto a quello basso/sobbollimento) erogando la quantità di calore adatta per ogni tipo di cottura. Realizzati con ghisa a elevate prestazioni, hanno un cappellotto di ottone fucinato per

assicurare l'uniformità della fiamma, mentre la progettazione anti-intasamento del bruciatore garantisce che non venga mai compromessa la continuità delle prestazioni.

Ogni bruciatore è dotato, di serie, di un dispositivo di sicurezza che rileva l'assenza di fiamma e, opzionalmente, di fiamma pilota.

Le robuste manopole per il gas sono facili da utilizzare e sono state progettate per resistere alle sollecitazioni di una affollata cucina professionale.

La linearità e l'uniformità della progettazione modulare dell'intera gamma consente di abbinare le diverse unità per creare un'area di lavoro omogenea



Operatività senza ostacoli

Sia essa autonoma, o un componente di una struttura di cottura lineare o a isola, ogni unità Waldorf Bold è stata progettata per apparire davvero fantastica. A tutte le unità è stata applicata la stessa filosofia progettuale per creare un aspetto lineare e regolare e per aumentare la disponibilità di superfici di lavoro utilizzabili.

Le superfici di lavoro continue consentono di trasferire con maggiore facilità le pentole e le padelle da un'unità all'altra. La profondità industriale raccomandata di 800 mm contribuisce a rendere più efficiente lo spazio e consente di sfruttare facilmente le caratteristiche prestazionali avanzate della linea Waldorf Bold.



Robuste come sempre

Tutte le unità Waldorf Bold sono rifinite con uno spesso acciaio inossidabile di grado 304. Gli sportelli, completamente intelaiati, sono dotati di un nuovo e robusto sistema incernierato. Tutte le nostre gamme sono inserite in una struttura di acciaio zincato.

E la splendida finitura, una delle caratteristiche salienti della linea di prodotti Waldorf Bold, prevede giunture completamente saldate (compresi tutte le stonature a toro) e superfici di acciaio inossidabile lucidato.

Come vorreste le piastre griglianti?

Le sezioni di piastre griglianti dei piani di cottura Waldorf Bold possono ora essere inserite ovunque all'interno di un piano di cottura a gas. Sono disponibili con larghezza di 300, 600 e 900 mm e con superfici lisce, scanalate o con una loro combinazione.

Supporti per pentole a elevate prestazioni

Le resistenti finiture di ghisa fuse e la smaltatura vetrosa prolungano la vita utile della linea Waldorf Bold. Il piano di appoggio livellato consente di spostare facilmente le pentole da un fuoco all'altro e i supporti per pentole assicurano una maggiore stabilità di pentole/padelle anche di piccole dimensioni.

Da ogni angolazione le si guardino, le linee appaiono morbide, seducenti e sofisticate: fino al supporto dello zoccolino personalizzato



Al momento dell'ordine si possono ordinare supporti personalizzati: la linea Waldorf Bold viene fornita di serie con piedini regolabili.

Piastre per sobbollimento a distribuzione di calore

Una robusta piastra da appoggio per sobbollimento distribuisce uniformemente e mantiene costante il calore in modo eccellente. È allo stesso livello ed è facilmente intercambiabile con i supporti per pentole di tutti i piani di cottura a gas di Waldorf Bold.



Facile pulizia

La linea Waldorf Bold è stata progettata per ridurre la manodopera e per facilitare la pulizia dei componenti. Gli angoli e i bordi interni ed esterni arrotondati facilitano le operazioni di pulizia e di mantenimento dell'igiene. Le superfici lineari rendono meno difficoltosa la pulizia di un'intera linea di cottura.

Gli ampi supporti per pentole e le piastre per sobbollimento intercambiabili contribuiscono ad aumentare la flessibilità del piano di lavoro.





La linea Waldorf Bold offre prestazioni eccezionali e può essere integrata con una gamma di apparecchiature che ridefiniscono l'idea di come dovrebbe essere una cucina professionale.

Piani di cottura

Le caratteristiche chiave della gamma di piani di cottura a gas ed elettrici di Waldorf Bold sono la semplicità operativa e le migliori prestazioni.

I piani di cottura a gas sono dotati di robusti supporti per pentole con smaltatura vetrosa e con supporti più lunghi che consentono di fare scivolare facilmente le pentole e le padelle da un bruciatore all'altro, e la configurazione a bruciatore aperto di tipo avanzato eroga un impressionante calore di 28 MJ. Le versioni elettriche sono disponibili con robusti elementi radianti da 2,4 kW o con piastre riscaldanti da 2 kW.

Entrambe le versioni dei piani di cottura sono flessibili in termini di tipo di superficie del piano di cottura utilizzabile. Nei piani di cottura a gas possono essere integrate piastre da appoggio per sobbollimento, mentre in quelli elettrici si possono inserire piastre griglianti da 300, 600 o 900 mm.

Caratteristiche standard dei piani di cottura a gas.

Finitura di acciaio inossidabile di grado 304 a elevate prestazioni.

Bruciatori aperti da 28 MJ.

Configurazione del piano di cottura con 2, 4, 6 o 8 fuochi.

Bruciatori con dispositivo di sicurezza che rileva l'assenza di fiamma.

Bruciatori rimovibili di ghisa a elevate prestazioni e supporti per pentole con verniciatura vetrosa.

Robuste manopole di controllo rinforzate.

Piastre griglianti con accensione con pulsante piezoelettrico.

Piastre griglianti con spessore di 12 mm.

Disponibili su supporto con gambe con scaffalatura abbinabile con altri elementi.

Piedini regolabili e 2 rotelle aggiuntive.

Pulizia, installazione e manutenzione facilitate.



Fiamma pilota opzionale sempre attiva con dispositivo di sicurezza che rileva l'assenza di fiamma, operatività a basso consumo energetico.

Opzioni piano di cottura a gas.

Dispositivo di sicurezza che rileva l'assenza di fiamma, con fiamma pilota sempre attiva.

Possibilità di scegliere il tipo di superficie delle piastre griglianti: liscia, scanalata, o entrambe.

Montaggio ad appoggio.

Base con armadietto Gastronorm.

Base con unità refrigerante Gastronorm.

Smaltatura vetrosa nera di tutti i componenti non operativi.

Installazione su rotelle o su zoccolino.

Richiedere la scheda tecnica dettagliata relativa alla fabbricazione, caratteristiche, opzioni e istruzioni di installazione dei piani di cottura Waldorf Bold.

 **Waldorf Bold**





Piani di cottura a induzione

La nuova gamma di piani di cottura a induzione Waldorf Bold è dotata di ampie aree a induzione con diametro di 270 mm che rilevano automaticamente la dimensione delle pentole di cottura. L'area di cottura si spegne automaticamente alla rimozione della pentola. Tutti i modelli a induzione sono dotati di 2 o 4 aree a induzione da 5 kW a elevate prestazioni, con comandi variabili per la potenza di ogni singola area di cottura. La intera struttura è realizzata con una spessa lastra di vetroceramica di 6 mm che consente di spostare le pentole sulla superficie di cottura. Tutti i piani di cottura a induzione sono dotati di serie di base con armadietto modulare con sportelli e piedini regolabili.

Grande manopola di controllo di ogni area di induzione, con indicatore luminoso (verde) che segnala anche la presenza di una pentola. I piani di cottura a induzione Waldorf Bold offrono anche altri benefici, tra cui un minore assorbimento elettrico e la riduzione della quantità di calore latente nell'area di cottura.

Caratteristiche standard dei piani di cottura a induzione

- Finitura di acciaio inossidabile di grado 304 a elevate prestazioni.
- Aree di cottura a induzione da 5 kW.
- Aree di cottura a induzione con diametro di 270 mm.
- Configurazione del piano di cottura con 2 o 4 aree a induzione.
- Superficie di cottura di vetroceramica spessa 6 mm, completamente sigillata.
- Gambe di acciaio inossidabile regolabili.
- Grandi manopole di controllo, facili da utilizzare.
- Rilevamento automatico della pentola.
- Pulizia, installazione e manutenzione facilitate.



Le gamme dei forni Waldorf Bold sono dotate di un telaio di acciaio zincato a elevate prestazioni. Tutti i rivestimenti dei forni sono completamente saldati e con smaltatura vetrosa. Tutti i forni prevedono piastre di appoggio di ghisa e sportelli con struttura saldata per assicurare prestazioni che durano nel tempo.

Forni

I forni della serie 800 offrono varie opzioni a gas ed elettriche, progettate per soddisfare le diverse esigenze delle cucine professionali. In termini di potenza di cottura, questi forni a gas ed elettrici hanno portato le prestazioni a un livello superiore.

Nella configurazione a gas, le migliori prestazioni sono il risultato dei bruciatori aperti e brevettati dei piani di cottura da 28 MJ, mentre la potenza dei piani di cottura elettrici viene generata da elementi radianti da 2,4 kW a elevate prestazioni oppure, opzionalmente, da piastre riscaldanti da 2 kW. I forni a gas e quelli elettrici sono dotati di piastre di appoggio di ghisa per una migliore distribuzione del calore. I motori e i ventilatori di ricircolo a elevate prestazioni dei forni a convezione consentono di ridurre i tempi di cottura e le temperature.

Caratteristiche standard dei forni a gas

Struttura di acciaio inossidabile di grado 304 a elevate prestazioni.

Bruciatori aperti da 28 MJ.

Configurazione del piano di cottura con 2, 4, 6 o 8 fuochi.

Bruciatori con dispositivo di sicurezza che rileva l'assenza di fiamma.

Bruciatori rimovibili di ghisa a elevate prestazioni e supporti per pentole con smaltatura vetrosa.

Robuste manopole di controllo rinforzate.

Sportello ribaltabile verso il basso con struttura saldata.

Rivestimento del forno completamente saldato e con smaltatura vetrosa.

Maniglia dello sportello di acciaio inossidabile termicamente isolata.

Piedini regolabili e 2 rotelle aggiuntive.

Pulizia, installazione e manutenzione facilitate.

Opzioni per la gamma a gas

Forno a gas o elettrico, statico o a convezione
Dispositivo di sicurezza che rileva l'assenza di fiamma, con fiamma pilota sempre attiva.

Possibilità di scelta della superficie delle piastre griglianti: liscia, scanalata o entrambe.

Smaltatura vetrosa nera di tutti i componenti non operativi.

Installazione su rotelle o su zoccolino.



Un robusto telaio di acciaio zincato contribuisce al mantenimento delle prestazioni di uno dei più importanti elementi di una cucina professionale.

Le piastre di appoggio di ghisa consentono un eccellente mantenimento e recupero del calore.

Pulizia facilitata; la smaltatura vetrosa dell'interno ha una capacità Gastronorm 2/1 e un ampio spazio verticale.



Richiedere la scheda tecnica dettagliata relativa alla fabbricazione, caratteristiche, opzioni e istruzioni di installazione dei forni Waldorf Bold.

 **Waldorf Bold**



Piani riscaldanti

I piani riscaldanti Waldorf da 900 mm sono disponibili come unità separate, oppure con quattro tipi diversi di base: con armadietto, montati su gambe, con base refrigerante o con forno (statico/convezione, a gas/elettrico).

Con un bruciatore di ghisa a due anelli concentrici, il piano riscaldante a elevate prestazioni offre un'eccellente recupero e controllo del calore. L'eccezionale efficienza termica è il risultato di un contenitore del bruciatore rivestito con uno strato di ceramica refrattaria spesso 50 mm.



Caratteristiche standard del piano riscaldante

Finitura di acciaio inossidabile di grado 304 a elevate prestazioni.
 Bruciatore di ghisa, con due anelli concentrici da 45 MJ.
 Dispositivo di sicurezza che rileva l'assenza di fiamma e fiamma pilota sempre attiva.
 Piani riscaldanti ed elemento centrale rimovibili, con protezione antigoccia.
 Robuste manopole di controllo rinforzate.
 Disponibili su supporto con gambe con scaffalatura abbinabile con altri elementi.
 Piedini regolabili e 2 rotelle aggiuntive.

I forni per i piani riscaldanti comprendono:

Sportello ribaltabile verso il basso con struttura saldata.
 Rivestimento del forno completamente saldato e con smaltatura vetrosa.
 Maniglia dello sportello di acciaio inossidabile termicamente isolata.
 Pulizia, installazione e manutenzione facilitate.

Opzioni per il piano riscaldante.

Montaggio ad appoggio.
 Base con armadietto Gastronorm.
 Base con unità refrigerante Gastronorm.
 Smaltatura vetrosa nera di tutti i componenti non operativi.
 Installazione su rotelle o su zoccolino.

Il calore viene trasmesso da un bruciatore di ghisa con due anelli concentrici da 45 MJ, attivabile con un solo controllo.



Richiedere la scheda tecnica dettagliata relativa alla fabbricazione, caratteristiche, opzioni e istruzioni di installazione dei piani riscaldanti delle gamme dei piani riscaldanti Waldorf Bold.



Piastre griglianti

Le piastre griglianti Waldorf a gas o elettriche a elevate prestazioni sono disponibili con una larghezza di 450, 600, 900 e 1200 mm. La gamma di piastre griglianti a gas disponibili con una larghezza di 900 e 1200 mm sono abbinabili con forni a gas (statici o a convezione) o con forni elettrici (statici o a convezione). Le gamme di piastre griglianti elettriche con larghezza di 900 mm sono abbinabili con forni elettrici statici o a convezione.

Tutte le piastre griglianti a elevate prestazioni sono realizzate con saldature continue e dotate di serie di una spessa piastra di 20 mm che assicura la massima conservazione e distribuzione del calore. Sono dotate di controllo termostatico che consente di impostare la temperatura con precisione e sono disponibili con una piastra di acciaio dolce rifinito a macchina, oppure con la nuova finitura cromata lucidata a specchio per offrire prestazioni più uniformi. Inoltre, sono disponibili con superfici lisce, scanalate o con una loro combinazione.

Caratteristiche standard delle piastre griglianti

Finitura di acciaio inossidabile di grado 304 a elevate prestazioni.

Controllo termostatico.

Piastra grigliante con spessore di 20 mm, rifinita a macchina.

Protezione completa con fiamma pilota e dispositivo di sicurezza che rileva l'assenza di fiamma.

Piastra grigliante con saldatura sigillata.

Contenitore di acciaio inossidabile per la raccolta del grasso.

Robuste manopole di controllo rinforzate.

Pulsante di accensione piezoelettrico.

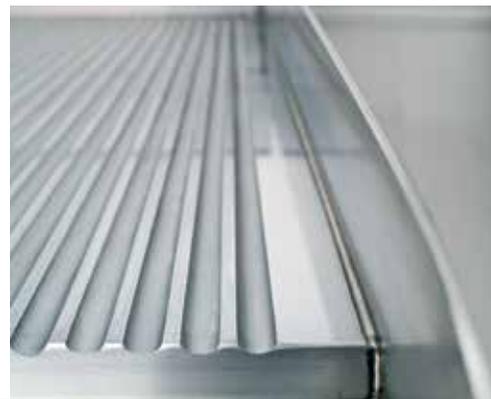
Disponibili su supporto con gambe con scaffalatura abbinabile con altri elementi.

Piedini regolabili e 2 rotelle aggiuntive.

Pulizia, installazione e manutenzione facilitate.



Piastra grigliante cromata e lucidata a specchio con superficie mista, liscia e scanalata.



La protezione paraschizzi perimetrale di 3 mm è completamente saldata contribuendo, così, a prolungarne la durata.



La gamma con forno abbinato comprende:
Sportello ribaltabile verso il basso con struttura saldata.
Rivestimento del forno completamente saldato e con smaltatura vetrosa.
Maniglia dello sportello di acciaio inossidabile termicamente isolata.
Pulizia, installazione e manutenzione facilitate.

Opzioni per le piastre griglianti

Possibilità di scelta della superficie della piastra grigliante: liscia, scanalata, oppure entrambe.
Opzione cromata lucidata a specchio.
Montaggio ad appoggio.
Base con armadietto Gastronorm.
Base con unità refrigerante Gastronorm.
Smaltatura vetrosa nera di tutti i componenti non operativi.
Installazione su rotelle o su zoccolino.

Richiedere la scheda tecnica dettagliata relativa alla fabbricazione, caratteristiche, opzioni e istruzioni di installazione delle piastre griglianti, delle gamme delle piastre griglianti e delle piastre per tostatura Waldorf Bold.

 **Waldorf Bold**

Le griglie a gas Waldorf Bold offrono prestazioni eccellenti. I bruciatori di acciaio inossidabile da 33 MJ/h per le sezioni da 300 mm sono stati progettati per trasmettere il calore fino ai bordi della superficie di grigliatura.



Griglie

Il "cuore" delle griglie della linea Waldorf Bold sono i potenti bruciatori di acciaio inossidabile. Le grate di ghisa e i radianti a elevate prestazioni distribuiscono il massimo del calore fino ai bordi della superficie di cottura. La posizione inclinata prevede una graticola scanalata per ridurre la formazioni di fiamme, con scanalature che indirizzano il grasso di cottura a un canale di raccolta anteriore. Le sezioni intercambiabili e posizionabili da 300 e 450 mm consentono di ampliare la superficie di cottura delle griglie Bold.

Caratteristiche standard delle griglie

Finitura di acciaio inossidabile di grado 304 a elevate prestazioni.
Graticole superiori ribaltabili, a elevate prestazioni.
Disposizione inclinata per ridurre la formazione di fiamme e per migliorare il drenaggio dei grassi di cottura.
Bruciatori di acciaio inossidabile da 33 MJ/h, con sezione di 300 mm.
Dispositivo di sicurezza che rileva l'assenza di fiamma con fiamma pilota sempre attiva.
Graticole, radianti e pannelli sollevabili per facilitarne la pulizia.
Robuste manopole di controllo rinforzate.
Disponibili su supporto con gambe con scaffalatura abbinabile con altri elementi.
Piedini regolabili e 2 rotelle aggiuntive.
Pulizia, installazione e manutenzione facilitate.

Opzioni per le griglie

Smaltatura vetrosa nera di tutti i componenti non operativi.
Montaggio ad appoggio.
Installazione su rotelle o su zoccolino.

Quando si utilizza la configurazione inclinata, i canali per il drenaggio dei grassi di cottura sulla base di ogni scanalatura della griglia consentono di recuperare i sughi di cottura.





Graticole ribaltabili a elevate prestazioni per utilizzo orizzontale o inclinato.

Richiedere la scheda tecnica dettagliata relativa alla fabbricazione, caratteristiche, opzioni e istruzioni di installazione delle griglie Waldorf Bold.

 **Waldorf Bold**





Salamandre

Le salamandre a gas ed elettriche Waldorf Bold sono facili da usare e sono ben equipaggiate per soddisfare le esigenze di produzione e di prestazioni di una cucina professionale.

L'efficienza viene garantita da bruciatori a infrarossi ad alta velocità e da elementi che si riscaldano rapidamente, con un minore assorbimento di energia, per eseguire il compito richiesto, indirizzando una maggiore quantità di calore alle superfici di cottura. Entrambe le opzioni a gas ed elettrica sono in grado di accettare teglie Gastronorm GN 1/1.

Caratteristiche standard delle salamandre

Finitura di acciaio inossidabile di grado 304 a elevate prestazioni.

2 potenti elementi da 3 kW, oppure 2 bruciatori a infrarossi da 15,5 MJ (modelli 8200).

Il modello SN8100E è dotato di 2 elementi da 1,8 kW.

I modelli a gas sono dotati di fiamma pilota sempre attiva con dispositivo di sicurezza che rileva l'assenza di fiamma.

Controllo del calore destro e sinistro.

Staffa per montaggio a parete.

Pulizia, installazione e manutenzione facilitate.
Bacinella di raccolta inferiore.

Richiedere la scheda tecnica dettagliata relativa alla fabbricazione, caratteristiche, opzioni e istruzioni di installazione delle salamandre Waldorf Bold.

 **Waldorf Bold**



Qualsiasi siano le esigenze di frittura a immersione, le friggatrici ad alto livello di produzione (HPO) Waldorf Bold possono soddisfare tutte le esigenze, con una gamma a cestello singolo o doppio, a gas, elettriche e con dimensioni da 400, 450 o 600 mm.



Friggitrici

Le friggitrici Waldorf Bold sono da molto tempo diventate un punto di riferimento per la loro durata, velocità ed economia. La gamma si basa sulla propria tradizione e propone friggitrici a cestello singolo o doppio, con dimensioni di 400, 450 o 600 mm. Le unità a gas adottano la particolare tecnologia Fast Fri di Waldorf e sono dotate di bruciatori a infrarossi brevettati che consentono di ottenere risultati di frittura e di recupero di altissimo livello. Tutte le friggitrici sono disponibili con comandi meccanici o elettronici. I modelli con comando elettronico sono dotati di un controllo di precisione della temperatura, di tre timer e di un display digitale che segnala il tempo e la temperatura. I modelli a due cestelli prevedono controlli indipendenti per ogni cestello e sei timer.

Per le operazioni con grandi volumi di prodotto, le friggitrici a elevate prestazioni e ad alto livello di produzione (HPO) della serie 800 hanno ulteriormente migliorato la velocità e le prestazioni. È stato così possibile ottenere un aumento produttivo (fino a 50 kg/h) e migliori tempi di recupero grazie alla presenza di un sistema soffiante che genera maggiori volumi d'aria e di gas attraverso bruciatori di fibra ceramica specificatamente progettati. L'olio assorbe una maggiore quantità di calore con una conseguente riduzione delle temperature di estrazione e dei costi di produzione per chilogrammo di prodotto.

Caratteristiche standard della friggitrice

- Finitura di acciaio inossidabile di grado 304 a elevate prestazioni.
- I modelli a gas adottano il sistema brevettato di bruciatori a infrarossi.
- Vasca di immersione di acciaio inossidabile facilmente pulibile, con garanzia limitata di 10 anni.
- Valvola di scarico da 32 mm.
- Interruttori di arresto di sicurezza per il livello dell'olio e per la sovratemperatura.
- Esterno di acciaio inossidabile.
- Completamente modulare.
- Cestelli e coperchi inclusi.
- Piedini regolabili con rotelle posteriori aggiuntive.
- Pulizia, installazione e manutenzione facilitate.

Opzioni friggitrice

- Sistema di filtraggio Waldorf Bold Filtamax.
- Smaltatura vetrosa nera di tutti i componenti non operativi.
- Installazione su rotelle o su zoccolino.



Le friggitrici Waldorf a due cestelli offrono grandi prestazioni e un'ampia versatilità.

Richiedere la scheda tecnica dettagliata relativa alla fabbricazione, caratteristiche, opzioni e istruzioni di installazione delle friggitrici Waldorf Bold.







Filtamax

Waldorf Bold Filtamax è un sistema di filtraggio completamente integrato, progettato per essere installato nello spazio non utilizzato sotto le friggitrici a gas o elettriche Waldorf Bold.

L'umidità, gli acidi grassi e i residui di cibo possono interferire con il sapore dei prodotti fritti, contaminando l'olio nel quale vengono cotti i cibi. Filtamax rimuove queste impurità consentendo di produrre un cibo più saporito e risultati più uniformi. Inoltre, riduce i costi di esercizio estendendo fino al 50% la vita dell'olio di cottura. Filtamax può essere configurato per adattarsi al sistema di filtraggio più adatto all'applicazione utilizzata: una sacca filtrante riutilizzabile, oppure un kit di filtro a materassino in abbinamento con i materiali di consumo Filtamax.

Tutti i filtri Filtamax sono removibili e possono essere usati per operazioni di filtraggio con friggitrici diverse da quelle di Waldorf, sempre che la capacità dell'olio di cottura della friggitrice non ecceda quella raccomandata dal sistema Filtamax.

Caratteristiche standard di Filtamax

- Finitura di acciaio inossidabile di grado 304 a elevate prestazioni.
- Potente pompa bidirezionale da 1/3 hp.
- Sacca filtrante riutilizzabile.
- Montato su due piedini fissi e due rotelle orientabili.
- Tubo di invio rigido con maniglia isolata a elevate prestazioni.
- Pulizia, installazione e manutenzione facilitate.



Richiedere la scheda tecnica dettagliata relativa alla fabbricazione, caratteristiche, opzioni e istruzioni di installazione delle friggitrici e del sistema Filtamax Waldorf Bold.

Nascosto! Riporre Filtamax sotto la friggitrice e chiudere lo sportello.



Brasiere

Grande nelle sue prestazioni, la gamma di brasiere inclinabili Waldorf Bold si è ampliata per offrire opzioni a gas o elettriche da 80 litri (larghezza 900 mm) e da 120 litri (larghezza 1200 mm). Facili da pulire e da mantenere, e con superbe finiture, queste brasiere sono una benvenuta integrazione della linea Waldorf Bold.

Caratteristiche standard delle brasiere

Finitura di acciaio inossidabile di grado 304 a elevate prestazioni.

Meccanismo di inclinazione attivabile a mano.

Coperchio e sistema incernierato a elevate prestazioni.

Telaio di acciaio inossidabile.

Esterno di acciaio inossidabile.

Contenitore di acciaio inossidabile con uno spessore di 2 mm.

Base a riscaldamento uniforme del contenitore, spessa 12 mm.

Tubo di scarico ad alta capacità.

Gambe di acciaio inossidabile a elevate prestazioni con piedini regolabili.

Grandi manopole di controllo facili da utilizzare: rinforzate e resistenti al calore.

Controllo termostatico.

Arresto di emergenza contro le sovratemperature.

Maniglia ripiegabile per i modelli a inclinazione manuale.

Pulizia, installazione e manutenzione facilitate.



Opzioni brasiere

Meccanismo di inclinazione elettrico.

Smaltatura vetrosa nera di tutti i

componenti non operativi.

Montaggio su zoccolino.

Richiedere la scheda tecnica dettagliata relativa alla fabbricazione, caratteristiche, opzioni e istruzioni di installazione delle brasiere Waldorf Bold.

Cuocipasta

Il cuocipasta Waldorf Bold è stato realizzato per essere veloce. Totalmente modulare e con una vasca particolare, è ben equipaggiato per una produzione continua di pasta cotta alla perfezione.

Dalla bollitura intensa e variabile al sobbollimento, il nostro bruciatore a infrarossi brevettato mantiene costante la temperatura dell'acqua, consentendo un rapido cambio di prodotto con tempi di recupero eccezionali, a partire dalle impostazioni a basso calore. La configurazione standard a quattro cestelli consente di cuocere contemporaneamente quattro formati di pasta diversi.

Caratteristiche standard del cuocipasta

Design esclusivo del contenitore.

Regolazione di precisione del rubinetto dell'acqua per il riempimento del contenitore.

Sistema di diluizione dell'amido per un'acqua costantemente fresca.

Contenitore di acciaio inossidabile di grado 316 per fornire una maggiore resistenza agli effetti del sale.

Contenitore aperto di acciaio inossidabile, facile da pulire, con garanzia limitata di 10 anni.

Valvola di scarico da 25 mm per una facile pulizia in condizioni di sicurezza.

Quattro cestelli per pasta di acciaio inossidabile per la cottura di formati di pasta diversi.

Termostato con arresto di sicurezza in caso di contenitore vuoto/fuoriuscita di acqua di bollitura.

Supporto incernierato del cestello per la scolatura.

Grata rimovibile per l'appoggio del cestello.

Piedini regolabili e rotelle posteriori aggiuntive.

Pulizia, installazione e manutenzione facilitate.



L'aggiunta del cuocipasta Waldorf Bold consentirà velocizzare e aumentare i volumi di cottura della pasta.



Opzione per il cuocipasta

Smaltatura vetrosa nera di tutti i componenti non operativi.

Cestelli rettangolari.

Montaggio su zoccolino.

Richiedere la scheda tecnica dettagliata relativa alla fabbricazione, caratteristiche, opzioni e istruzioni di installazione dei cuocipasta Waldorf Bold.

 **Waldorf Bold**





Ripiani di lavoro

I ripiani di lavoro Waldorf Bold sono stati progettati per integrarsi in modo ottimale in una struttura di cucina lineare o a isola. Sono disponibili in varie larghezze e combinazioni per adattarsi al meglio alla cucina: 450, 600 e 900 mm, con basi con armadietto, con gambe o con base refrigerante (solo 900 mm); in ogni caso, i ripiani di lavoro Waldorf Bold forniranno sempre uno spazio di lavoro, di immagazzinamento o di refrigerazione aggiuntivo.

Caratteristiche standard dei ripiani di lavoro

Superficie di lavoro composita, spessa 3,5 mm:

- rivestimento di acciaio inossidabile di grado 304, 1,5 mm;
- supporto di acciaio zincato, 2,0 mm.

Disponibili su supporto con gambe con scaffalatura abbinabile con altri elementi.

Piedini anteriori regolabili e rotelle posteriori.

Opzioni ripiano di lavoro

Base con armadietto Gastronorm.

Base con unità refrigerante Gastronorm.

Smaltatura vetrosa nera di tutti i componenti non operativi.

Montaggio su zoccolino.

Rotelle orientabili.



L'aggiunta di un ripiano di lavoro Waldorf Bold a una cucina lineare o a isola, consentirà di avere uno spazio ulteriore per le proprie creazioni.

Richiedere la scheda tecnica dettagliata relativa alla fabbricazione, caratteristiche, opzioni e istruzioni di installazione dei ripiani di lavoro Waldorf Bold.

 **Waldorf Bold**



Il vostro mondo. Il nostro impegno

La gamma Waldorf Bold rispetta l'ambiente: abbiamo ridotto del 50% il peso medio degli imballaggi di tutti i nostri modelli.* La riduzione dell'impronta di carbonio è una delle nostre strategie chiave, e l'abbiamo ottenuta utilizzando materiali di costruzione e di imballaggio che ci hanno consentito di raggiungere gli obiettivi di riduzione del peso previsti. Tutti i materiali di imballaggio, i cartoni e i pallet applicati ai prodotti sono totalmente riciclabili e fanno parte della nostra strategia aziendale di adozione di pratiche rispettose dell'ambiente.

Questo significa che in tutte le fasi di progettazione, di sviluppo o di realizzazione verificiamo ogni dettaglio per assicurare che i nostri prodotti siano il più possibile energeticamente efficienti e rispettosi dell'ambiente.

Continueremo ad adottare tutte le misure a nostra disposizione per lavorare in modo da ridurre sempre di più il nostro impatto ambientale.

In questo modo i nostri prodotti potranno essere apprezzati non solo da chi li utilizza materialmente, ma da tutti.

* Sulla base dei pesi degli imballaggi precedenti il 2010.





moffat.com

Nuova Zelanda
Moffat Limited

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

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

international@moffat.co.nz

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



Progettato e prodotto da



ISO9001

Tutti i prodotti Waldorf Bold sono stati progettati e realizzati da Moffat attenendosi al sistema di gestione della qualità ISO9001 internazionalmente riconosciuto, che coinvolge la progettazione, la produzione e l'ispezione finale dei prodotti per garantire sempre un livello di qualità costante.

In linea con la politica di sviluppo e di miglioramento continuo dei propri prodotti, Moffat Limited si riserva il diritto di modificare le specifiche e i progetti senza alcun preavviso.



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence