

Waldorf Bold



MOFFAT®



СМЕЛЫЙ ВЫБОР **5** | СТЕКЛОВИДНАЯ ЭМАЛЬ **6**
ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ЧЕРТЫ СЕРИИ BOLD **8** | ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ **12**
ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ **15** | ПЛИТЫ С ПЕЧЬЮ **16**
ОДНОКОНФОРЧНЫЕ ПЛИТЫ **18** | ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ **20**
МАНГАЛЫ **22** | ГРИЛИ-САЛАМАНДРЫ **24** | ФРИТЮРНИЦЫ **26**
СИСТЕМА FILTAMAX **29** | ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВОРОДЫ **30**
МАКАРОНОВАРКИ **31** | РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ **33**
ВАШ МИР. НАША ОТВЕТСТВЕННОСТЬ **34**







Если ваша кухня должна манить и очаровывать, а не только работать, почему бы не сделать смелый выбор?

 **Waldorf Bold**

Компания Blue Seal навсегда изменила правила дизайна профессиональных кухонь, выпустив новую потрясающую серию оборудования Waldorf Bold. Все функции и мощность, которые вы привыкли ожидать от оборудования Blue Seal, в сочетании с новым изысканным дизайном.

Серия Waldorf Bold создана для поваров-новаторов, которые хотят, чтобы их кухня выглядела безукоризненно. Предлагается два шикарных варианта отделки: полированная промышленная сталь и роскошная черная стекловидная эмаль — непроницаемое покрытие, нанесенное на все нерабочие детали.

Новаторское стекловидное покрытие

Процесс создания изящной и стойкой новой отделки Waldorf Bold известен много веков и одновременно включает передовые технологии. Стекловидная эмаль впервые была применена древними персами. Стекловидная означает «похожая на стекло», а эмалирование поверхности стекловидным составом делает ее твердой, блестящей и непористой.

Фактически стекловидная эмаль состоит из тех же материалов, что используются при производстве стекла. Затем они смешиваются с глинами, и в результате получается эмалевая «фритта». В процессе эмалирования эмалевая «фритта» наплавляется на стальное основание посредством обжига. После обжига при температуре 840–860 градусов Цельсия на поверхности формируется стекловидная эмаль, которая является декоративным и функциональным покрытием.

Этот высокотемпературный процесс определяет одно из преимуществ стекловидной эмали — она чрезвычайно устойчива к воздействию температуры. Также сложно не заметить выдающиеся функциональные возможности оборудования Waldorf Bold. Покрытие поверхностей обладает прочностью как у эмалированных чугунных ванн и высококачественной наплитной посуды. Очевидно, никакое другое покрытие панелей не может похвастать подобной прочностью.

И дело не только в прочности и устойчивости к термическому воздействию. Благодаря великолепной эстетике эмали оборудование Waldorf Bold сразу же привлекает к себе внимание. А высокое качество отделки гарантирует, что она долго останется красивой. Поверхность, сделанная из стекла, чрезвычайно устойчива к любым видам износа и царапинам. Это означает, что на стекловидной эмали не появятся пятна и она не выцветет. Панели могут выглядеть как новые в течение всего срока службы оборудования.

Для достижения такого качественного результата процесс изготовления каждого модуля тщательно контролируется. Все технологические процессы осуществляются на собственном производстве компании, включая чистку стальных панелей перед обработкой, покрытие, обжиг в печи и окончательную проверку. А значит, каждый покупатель техники Waldorf Bold может быть уверен, что его оборудование будет выглядеть и работать полноценно многие годы.

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" written 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 and directional, coming from the right, creating a slight shadow on the surface.

Waldorf



Серия Waldorf Bold дает возможность спроектировать свое собственное рабочее пространство.

Почти безграничный простор для творчества!

 **Waldorf Bold**

Оборудование Waldorf Bold предлагается в двух исполнениях: со встроенным фартуком и с низким задником. Оба варианта безупречно интегрируются в островную или линейную конфигурацию кухни.

Создайте необходимую вам компоновку, сочетайте и подбирайте верхние и нижние модули для достижения идеального результата.



Нужна печь под жарочной поверхностью?
Газовая плита с отделением для хранения
внизу?
Требуется дополнительный холодильник?

Благодаря широкому ассортименту



Больше мощности для готовки

Передовые технические характеристики, которые стали возможны благодаря открытой конструкции конфорок серии Waldorf Bold, дают этой рабочей лошадке на вашей кухне серьезную мощность. Конфорки мощностью 28 МДж обеспечивают точную регулировку нагрева во всем спектре (от сильного до слабого нагрева и медленного огня), что обеспечивает необходимое количество тепла для любых кулинарных задач. Не забивающиеся конфорки,

изготовленные из высокопрочного чугуна, с крышками из ковanej латуни для равномерного распределения пламени гарантируют непрерывную работу без снижения качества.

Газ-контроль входит в стандартную комплектацию с дополнительными пилотными горелками. Надежные регуляторы подачи газа удобны в использовании и рассчитаны на напряженную эксплуатацию в условиях оживленной коммерческой кухни.

Четкие линии и единообразие модульного дизайна всей линейки оборудования позволяют совместить модули вместе для создания практически цельного рабочего пространства.



Беспрепятственная работа

Каждый модуль серии Waldorf Bold, как в составе кухонной линии, так и в островной кухне, выглядит потрясающе. Единая концепция дизайна реализована во всем оборудовании для создания оптимизированного единообразного внешнего вида и увеличения полезной площади рабочей поверхности.

Непрерывные рабочие поверхности значительно облегчают перемещение кастрюль и сковород между секциями. Общепринятая глубина в 800 мм гарантирует эффективное использование пространства и одновременно позволяет реализовать передовые функции, выделяющие серию Waldorf Bold.



Проверенная временем надежность

Всё оборудование Waldorf Bold заключено в корпуса из толстолистовой нержавеющей стали марки 304. Дверцы с полностью сварными рамами оснащены новой надежной системой петель. Все наши плиты построены на шасси из полностью оцинкованной стали.

Превосходная отделка, которая стала фирменным знаком продукции Waldorf Bold, включает полностью сварные швы (в том числе все кромки и углы) и поверхности из полированной нержавеющей стали.

Куда подать жарочную поверхность?

Секции жарочных поверхностей Waldorf Bold теперь можно установить в любом месте газовой плиты. Поставляются секции шириной 300, 600 и 900 мм с гладкими, рифлеными и комбинированными пластинами.

Долговечные решетки для наплитной посуды

Тяжелые чугунные решетки и сплошное покрытие стекловидной эмалью добавляют прочности оборудованию серии Waldorf Bold. Решетки расположены на одном уровне, что позволяет легко перемещать посуду между конфорками, а удлиненные опоры на решетках повышают устойчивость при небольшой посуде.

С любого ракурса линии выглядят изящно, маняще и утонченно — вплоть до заказного цоколя.



Под заказ возможна поставка особых опор: в стандартной комплектации оборудование серии Waldorf Bold поставляется на регулируемых ножках.

Пластины для медленной готовки распределяют тепло

Сплошная пластина для медленной готовки равномерно распределяет и превосходно удерживает тепло. Она располагается на одном уровне с решетками и легко устанавливается вместо решеток на всех газовых плитах Waldorf Bold.



Удлиненные опоры и сменные пластины для медленной готовки расширяют возможности использования плит.

Чистить — проще простого!

Оборудование серии Waldorf Bold спроектировано для простой чистки с минимальными трудозатратами. Скругленные углы, внутренние и внешние кромки облегчают чистку и гигиенический контроль. Спрямоленные поверхности облегчают чистку всей кухонной линии.

 **Waldorf Bold**



Оборудование Waldorf Bold работает безотказно и отличается высочайшей надежностью. Это техника европейского качества, которая устанавливает новый стандарт совершенной кухни.

Плиты

Простота эксплуатации и повышенная производительность — ключевые отличительные черты газовых и электрических плит Waldorf.

Газовые плиты оснащены долговечными решетками, покрытыми стекловидной эмалью, с удлиненными опорами, которые позволяют легко перемещать сковороды и кастрюли с одной конфорки на другую. А усовершенствованные открытые конфорки выдают впечатляющие 28 МДж тепла. Электрические модели поставляются с долговечными ТЭНами мощностью 2,4 кВт и сплошными конфорками мощностью 2 кВт.

Обе версии плиты обеспечивают гибкость в отношении типа используемой поверхности плиты. На газовую плиту можно установить пластины для медленной готовки. Жарочные поверхности шириной 300, 600 и 900 мм устанавливаются как на газовые, так и на электрические плиты.

Стандартные характеристики газовых плит

Корпус из долговечной нержавеющей стали марки 304.

Открытые конфорки мощностью 28 МДж.

Конфигурация с 2, 4, 6 или 8 конфорками.

Газ-контроль на всех конфорках.

Съемные долговечные чугунные конфорки и покрытые стекловидной эмалью решетки.

Долговечные и прочные рукоятки управления.

Жарочные поверхности, оснащенные кнопкой пьезорозжига.

Жарочная поверхность толщиной 12 мм.

Установка на открытом стенде с полкой, подходящей к набору.

Регулируемые ножки и 2 дополнительных ролика.

Простота чистки, установки и обслуживания.



Дополнительная пилотная горелка непрерывного действия и газ-контроль обеспечивают мгновенное включение и экономию энергии.

Варианты комплектации газовых плит с печью
Газ-контроль и пилотная горелка непрерывного действия.

Различные жарочные поверхности: гладкая, рифленая, комбинированная.

Настольное исполнение.

Со шкафом для хранения gastronorm-емкостей внизу.

С модулем холодильника для gastronorm-емкостей внизу.

Черная стекловидная эмаль нанесена на все нерабочие детали.

Установка на роликах или с цоколем.

Запросите подробную спецификацию на любую модель плит Waldorf Bold со сведениями о конструкции, характеристиках, вариантах комплектации и установке.

 **Waldorf Bold**





Индукционные плиты

В новых индукционных плитах серии Waldorf Bold используются большие варочные зоны размером 270 мм, которые автоматически определяют размер посуды. Варочная зона выключается при снятии посуды. Каждая индукционная плита оснащена двумя или четырьмя долговечными индукционными зонами мощностью 5 кВт и регуляторами мощности для каждой варочной зоны. Конструкция состоит из прочной стеклокерамической панели толщиной 6 мм, по которой легко перемещать посуду. В стандартный комплект поставки всех индукционных плит входят подходящие модульные основания-шкафы с дверцами и регулируемыми ножками.

Для каждой индукционной зоны предусмотрен большой регулятор с (зеленым) световым индикатором и индикатор наличия посуды. Индукционные плиты Waldorf Bold обеспечивают экономию энергии и снижение остаточного нагрева области готовки.

Стандартные характеристики индукционных плит

Корпус из долговечной нержавеющей стали марки 304.
Индукционные варочные зоны мощностью 5 кВт.
Индукционные варочные зоны диаметром 270 мм.
Конфигурация с 2 или 4 индукционными зонами.
Полностью герметичная керамическая варочная поверхность толщиной 6 мм.
Регулируемые ножки из нержавеющей стали.
Крупные и удобные в использовании рукоятки управления.
Автоматическое определение посуды.
Простота чистки, установки и обслуживания.



Плиты с печью серии Waldorf Bold построены на прочном шасси из оцинкованной стали. Все внутренние поверхности печи полностью сварены и покрыты стекловидной эмалью. Чугунные панели во всех печах и дверцы со сварными рамами гарантируют надежную работу.

Плиты с печью

В серии Waldorf Bold представлен ряд газовых и электрических плит с печью, отвечающих изменяющимся требованиям профессиональных кухонь. Характеристики чистой мощности газовых и электрических плит подняты на новый уровень.

В газовых плитах повышенную производительность обеспечивают патентованные открытые конфорки мощностью 28 МДж, а в электрических моделях — долговечные ТЭНы мощностью 2,4 кВт или дополнительные сплошные конфорки мощностью 2 кВт. Встроенные газовые и электрические печи оснащены чугунными панелями для равномерного распределения тепла. Мощные двигатели и циркуляционные вентиляторы в конвекционных печах позволяют уменьшить время и температуру готовки.

Стандартные характеристики газовых плит с печью

Корпус из долговечной нержавеющей стали марки 304.

Открытые конфорки мощностью 28 МДж.

Конфигурация с 2, 4, 6 или 8 конфорками.

Газ-контроль на всех конфорках.

Съемные долговечные чугунные конфорки и покрытые стекловидной эмалью решетки.

Долговечные и прочные рукоятки управления.

Откидная дверца со сварной рамой.

Полностью сварная и покрытая стекловидной эмалью внутренняя камера печи.

Не нагревающаяся рукоятка дверцы из нержавеющей стали.

Регулируемые ножки и 2 дополнительных ролика.

Простота чистки, установки и обслуживания.

Варианты комплектации

газовых плит с печью

Газовые и электрические, статические и конвекционные печи.

Газ-контроль и пилотная горелка непрерывного действия.

Различные жарочные поверхности: гладкая, рифленая, комбинированная.

Черная стекловидная эмаль на всех нерабочих деталях.

Установка на роликах или с цоколем.



Благодаря крепкому шасси из оцинкованной стали эта плита станет настоящей рабочей лошадкой на вашей кухне.



Прочные чугунные панели превосходно сохраняют тепло и быстро прогреваются.

Печь имеет внутреннее покрытие из легко чистящейся стекловидной эмали и вмещает габаритную посуду размера 2/1. Короны пламени имеют достаточную высоту.



Запросите подробную спецификацию на любую модель плит с печью Waldorf Bold со сведениями о конструкции, характеристиках, вариантах комплектации и установке.

 **Waldorf Bold**



Одноконфорочные плиты

900-мм одноконфорочные плиты Waldorf поставляются как в настольном исполнении, так и с четырьмя различными основаниями: шкафом, открытым стендом, холодильником или печью (статической или конвекционной, газовой или электрической).

Оснащенная двухконтурной чугунной конфоркой высокой мощности, долговечная литая панель одноконфорочной плиты обеспечивает превосходный контроль нагрева и быстро прогревается. Выдающаяся теплоэффективность достигается благодаря камере конфорки, облицованной керамическими блоками толщиной 50 мм.



Стандартные характеристики одноконфорочных плит

Корпус из долговечной нержавеющей стали марки 304.
Чугунная двухконтурная конфорка мощностью 45 МДж.
Газ-контроль и пилотная горелка непрерывного действия.
Верхние пластины и съемный центр с защитой от пролитых жидкостей.
Долговечные и прочные рукоятки управления.
Установка на открытом стенде с полкой, подходящей к набору.
Регулируемые ножки и 2 дополнительных ролика.
Отличительные черты одноконфорочной плиты с печью:
откидная дверца со сварной рамой;
полностью сварная и покрытая стекловидной эмалью внутренняя камера печи;
не нагревающаяся рукоятка дверцы из нержавеющей стали.
Простота чистки, установки и обслуживания.

Варианты комплектации одноконфорочных плит

Настольное исполнение.
Со шкафом для хранения гастроемкостей внизу.
С модулем холодильника для гастроемкостей внизу.
Черная стекловидная эмаль на всех нерабочих деталях.
Установка на роликах или с цоколем.

**Нагрев происходит
посредством чугунной
двухконтурной конфорки
мощностью 45 МДж с
одним регулятором.**



Запросите подробную спецификацию на любую одноконфорочную плиту или одноконфорочную плиту с печью серии Waldorf Bold со сведениями о конструкции, характеристиках, вариантах комплектации и установке.



Жарочные поверхности

Долговечные газовые и электрические жарочные поверхности Waldorf выпускаются шириной 450, 600, 900 и 1200 мм. Плиты с газовыми жарочными поверхностями выпускаются шириной 900 и 1200 мм, с газовыми и электрическими печами (статическими и конвекционными). Плиты с электрическими жарочными поверхностями выпускаются шириной 900 мм, с электрическими печами (статическими и конвекционными).

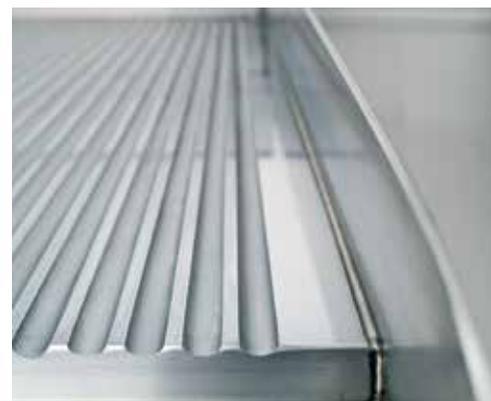
Все профессиональные жарочные поверхности имеют бесшовную сварную конструкцию и стандартно комплектуются прочной жарочной пластиной толщиной 20 мм, обеспечивающей максимально эффективное сохранение и распределение тепла. Эти жарочные поверхности оснащены термостатическим управлением для точной настройки температуры и жарочной фрезерованной пластиной из мягкой стали или новой зеркальной хромированной пластиной для более эффективной работы. Кроме того, предлагаются гладкие, рифленые и комбинированные поверхности.

Стандартные характеристики жарочных поверхностей

- Корпус из долговечной нержавеющей стали марки 304.
- Термостатическое управление.
- Фрезерованные жарочные пластины толщиной 20 мм.
- Полный газ-контроль пилотной и основных горелок.
- Жарочные пластины со сварными швами.
- Выдвижной поддон для жира из нержавеющей стали.
- Долговечные и прочные рукоятки управления.
- Пьезорозжиг с кнопочным включением.
- Установка на открытом стенде с полкой, подходящей к набору.
- Регулируемые ножки и 2 дополнительных ролика.
- Простота чистки, установки и обслуживания.



Зеркальная хромированная жарочная пластина с комбинированной гладкой и рифленой поверхностью.



Полностью сварной 3-мм фартук по периметру жарочной поверхности увеличивает срок службы оборудования.



Отличительные черты плиты с жарочной поверхностью

Откидная дверца со сварной рамой.
полностью сварная и покрытая стекловидной эмалью внутренняя камера печи.
Не нагревающаяся рукоятка дверцы из нержавеющей стали.
Простота чистки, установки и обслуживания.

Варианты комплектации жарочных поверхностей

Различные жарочные поверхности: гладкая, рифленая, комбинированная.
Зеркальная хромированная жарочная пластина.
Настольное исполнение.
Со шкафом для хранения gastronormов внизу.
С модулем холодильника для gastronormов внизу.
Черная стекловидная эмаль на всех нерабочих деталях.
Установка на роликах или с цоколем.

Запросите подробную спецификацию на любую модель жарочных поверхностей, жарочных поверхностей с печью или жарочных поверхностей с грилем Waldorf Bold со сведениями о конструкции, характеристиках, вариантах комплектации и установке.

 **Waldorf Bold**

Газовые мангалы Waldorf Bold отличаются выдающейся производительностью. Горелки мощностью 33 МДж/ч из нержавеющей стали в каждой 300-мм секции обеспечивают максимальный нагрев поверхности, подвергающейся тепловой обработке.



Мангалы

В сердце мангалов Waldorf Bold — мощные горелки из нержавеющей стали. Долговечные чугунные решетки и радиаторы передают максимальное количество тепла на поверхность, подвергающуюся тепловой обработке. Решетки расположены наклонно, конструкция ребер решеток уменьшает пламя, а жир стекает по канавкам во фронтальный сливной канал. Взаимозаменяемые съемные секции решеток шириной 300 и 450 мм расширяют возможности применения мангалов Waldorf Bold.

Стандартные характеристики мангалов

Корпус из долговечной нержавеющей стали марки 304.
Прочные двухсторонние решетки.
Наклонное расположение решеток уменьшает пламя и улучшают стекание жира.
Горелки мощностью 33 МДж/ч в каждой 300-мм секции.
Газ-контроль и пилотная горелка непрерывного действия.
Съемные решетки, радиаторы и щитки для облегчения чистки.
Долговечные и прочные рукоятки управления.
Установка на открытом стенде с полкой, подходящей к набору.
Регулируемые ножки и 2 дополнительных ролика.
Простота чистки, установки и обслуживания.

Варианты комплектации мангалов

Черная стекловидная эмаль на всех нерабочих деталях.
Настольное исполнение.
Установка на роликах или с цоколем.

Сливной канал для жира, проходящий вдоль основания каждого ребра решетки обеспечивает отвод жидкостей, образующихся в процессе жарки, при использовании в наклонном положении.





**Долговечные
двухсторонние решетки
можно установить
в горизонтальном и
наклонном положении.**

Запросите подробную спецификацию на любую модель мангалов Waldorf Bold со сведениями о конструкции, характеристиках, вариантах комплектации и установке.

 **Waldorf Bold**





Грили-саламандры

Удобные в использовании газовые и электрические грили-саламандры Waldorf Bold прекрасно оснащены в соответствии с требованиями к производительности и эффективности, предъявляемыми на профессиональных кухнях.

Эффективность обусловлена высокоскоростными инфракрасными горелками и излучателями, которые быстро отдают тепло и расходуют меньше энергии, направляя больше тепла к поверхностям, подвергающимся тепловой обработке. В газовых и электрических моделях можно использовать поддон для гастроемкостей размера 1/1.

Стандартные характеристики грилей-саламандр

Корпус из долговечной нержавеющей стали марки 304.
2 мощных излучателя мощностью 3 кВт или 2 ИК-горелки мощностью 15,5 МДж (модели с индексом 8200).
Модель SN8100E оснащена 2-мя излучателями по 1,8 кВт.
Газовые модели оснащены газ-контролем и пилотной горелкой непрерывного действия.
Регуляторы температуры справа и слева.

Кронштейн для настенного монтажа.
Простота чистки, установки и обслуживания.
Поддон для сбора жира.

Запросите подробную спецификацию на любую модель грилей-саламандр Waldorf Bold со сведениями о конструкции, характеристиках, вариантах комплектации и установке.





Оборудование Waldorf Bold решит любые задачи жарки во фритюре благодаря широкому ассортименту моделей, включая фритюрницы с одной или двумя ваннами, газовые и электрические модели, а также фритюрницы повышенной производительности (HPO), шириной 400, 450 и 600 мм.



Фритюрницы

Фритюрницы Waldorf Bold давно стали образцом долговечности, производительности и экономичности. Серия Bold продолжает эту традицию с модернизированными моделями фритюрниц шириной 400, 450 и 600 мм, с одной и двумя ваннами. Газовые фритюрницы Waldorf оснащены уникальной технологией Fast Fri, в которой используются инфракрасные горелки, обеспечивающие лучшие в своем классе показатели выхода готовой продукции и скорости прогрева. Все фритюрницы предлагаются с механическими или цифровыми органами управления. Модели с цифровым управлением обеспечивают точный контроль температуры, а также оснащены таймерами для трех видов продукции и цифровым дисплеем температуры и времени. Модели с двумя емкостями оснащены независимыми цифровыми органами управления для каждой емкости и таймерами для шести видов продукции.

Фритюрницы серии 800 повышенной производительности (НПО) обеспечивают недостижимые ранее показатели скорости и производительности для приготовления больших объемов продукции. Повышенная производительность (до 50 кг/ч) и непревзойденная скорость прогрева достигаются благодаря системе наддува, подающей большие объемы воздуха и газа через специальные горелки из керамического волокна. Масло поглощает больше тепла, в результате чего снижаются температура выпускной трубы ниже и удельная стоимость продукции.

Стандартные характеристики фритюрниц

Корпус из долговечной нержавеющей стали марки 304.
Газовые модели оснащены патентованной системой инфракрасных горелок.
Открытая ванна из нержавеющей стали для простой чистки с гарантийным сроком 10 лет.
32-мм сливной кран.
Защитные выключатели по уровню масла и температуре.
Корпус из нержавеющей стали.
Полностью модульная конструкция.
Корзины и крышки входят в комплект поставки.
Регулируемые ножки с дополнительными задними роликами
Простота чистки, установки и обслуживания.

Варианты комплектации фритюрниц

Система фильтрации Waldorf Bold Filtamax.
Черная стекловидная эмаль на всех нерабочих деталях.
Установка на роликах или с цоколем.



Фритюрницы Waldorf с двумя ваннами отличаются высокой производительностью и универсальностью.

Запросите подробную спецификацию на любую модель фритюрниц Waldorf Bold со сведениями о конструкции, характеристиках, вариантах комплектации и установке.

 **Waldorf Bold**





Система Filtamax

Waldorf Bold Filtamax — это полностью интегрированная система фильтрации, устанавливаемая в неиспользуемом пространстве под газовыми и электрическими фритюрницами Waldorf Bold.

Влага, жирные кислоты и остатки пищи портят вкус продукции, загрязняя жарочное масло. Система Filtamax удаляет эти примеси, позволяя готовить более вкусную пищу и достигать более стабильных результатов. Кроме того, эта система позволяет снизить эксплуатационные расходы, увеличивая продолжительность использования масла на 50%. Система Filtamax позволяет выбрать способ фильтрации, наиболее подходящий для вашей фритюрницы: многоразовый мешочный фильтр или набор для плоских фильтров, используемый в сочетании одноразовыми фильтрами Filtamax.

Все фильтрующие системы Filtamax мобильные и могут использоваться для фильтрации с фритюрницами производства не Waldorf, если объем масла во фритюрнице не превышает объем, рекомендованный для системы Filtamax.

Стандартные характеристики системы Filtamax

Корпус из долговечной нержавеющей стали марки 304.

Мощный реверсивный насос, мощностью 1/3 лошадиной силы.

Многоразовый мешочный фильтр.

Установка на двух фиксированных и двух поворотных роликовых опорах.

Гибкий шланг подачи с прочной изолированной рукояткой.

Простота чистки, установки и обслуживания.



Запросите подробную спецификацию на любую модель фритюрниц и системы Filtamax Waldorf Bold со сведениями о конструкции, характеристиках, вариантах комплектации и установке.

Не на виду! Уберите систему Filtamax под фритюрницу и закройте дверцу.



Сковороды опрокидывающиеся

Линейка высокопроизводительных газовых и электрических опрокидывающихся сковород Waldorf Bold пополнилась моделями емкостью 80 литров (900 мм шириной) и 120 литров (1200 мм шириной). Благодаря простоте чистки и обслуживания наряду с превосходной отделкой новые опрокидывающиеся сковороды стали отличным дополнением серии Waldorf Bold.

Стандартные характеристики опрокидывающихся сковород

- Корпус из долговечной нержавеющей стали марки 304.
- Ручной механизм опрокидывания.
- Долговечная система петель крышки.
- Шасси из оцинкованной стали.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Сковорода полностью изготовлена из нержавеющей стали толщиной 2 мм.
- Равномерно нагреваемое основание сковороды из нержавеющей стали толщиной 12 мм.
- Объемный выпускной желоб.
- Долговечные ножки из нержавеющей стали с регулируемыми опорами.
- Удобные крупные рукоятки управления из прочного теплостойкого материала.
- Термостатическое управление.
- Защитная функция отключения при перегреве.
- Раскладная рукоятка на ручном штурвале опрокидывания сковороды.
- Простота чистки, установки и обслуживания.



**Варианты комплектации
опрокидывающихся сковород**
Электрический механизм наклона
Черная стекловидная эмаль нанесена
на всех нерабочих деталях.
Для установки с цоколем.

Запросите подробную спецификацию на любую модель опрокидывающихся сковород Waldorf Bold со сведениями о конструкции, характеристиках, вариантах комплектации и установке.

Макароноварка

Макароноварка Waldorf Bold создана для быстрой варки. Полностью модульная макароноварка с уникальной конструкцией емкости прекрасно оснащена для непрерывного приготовления превосходной пасты.

От регулируемого интенсивного кипения до медленного подогрева, наша патентованная система инфракрасных нагревателей поддерживает постоянную температуру воды и позволяет ускорить оборот продукции благодаря невероятно быстрому прогреву из низкотемпературных режимов. Стандартный комплект из четырех корзин позволяет готовить четыре различных вида пасты одновременно.

Стандартные характеристики макароноварки

Уникальная конструкция ванны.

Точно регулируемый кран для заполнения ванны водой.

Система снятия пенки для непрерывной очистки воды.

Ванна из нержавеющей стали марки 316 обладает повышенной устойчивостью к воздействию соли.

Открытая ванна из нержавеющей стали для простой чистки с гарантийным сроком 10 лет.

25-мм сливной кран для безопасной и простой чистки.

Четыре корзины из нержавеющей стали для приготовления макаронных изделий различных видов.

Термостат с защитным выключателем при пустой ванне и выкипании воды.

Шарнирная стойка для слива воды из корзин.

Съемная опорная решетка для корзин.

Регулируемые ножки и дополнительные задние ролики.

Простота чистки, установки и обслуживания.



С макароноваркой Waldorf Bold вы сможете увеличить скорость и объем приготовления макаронных изделий.



Варианты комплектации макароноварки

Черная стекловидная эмаль на всех нерабочих деталях.

Прямоугольные корзины.

Для установки с цоколем.

Запросите подробную спецификацию на любую модель макароноварки Waldorf Bold со сведениями о конструкции, характеристиках, вариантах комплектации и установке.

 **Waldorf Bold**





Рабочие поверхности

Рабочие поверхности Waldorf Bold полностью встраиваются в любую кухонную линию или островную кухню. Различные варианты ширины и многочисленные комбинации позволяют создать оптимальную конфигурацию кухни. Поставляются модели шириной 450, 600 и 900 мм на основании со шкафом, на открытом стенде и на основании с холодильником (только модель шириной 900 мм). Рабочие поверхности Waldorf Bold позволяют увеличить рабочую зону, место для хранения и объем холодильников.

Стандартные характеристики рабочих поверхностей

Композитная рабочая поверхность толщиной 3,5 мм:

- 1,5-мм верхняя панель повышенной прочности из нержавеющей стали марки 304;
- 2,0-мм основа из оцинкованной стали.

Установка на открытом стенде с полкой, подходящей к набору. Регулируемые ножки спереди и ролики сзади.

Варианты комплектации рабочих поверхностей

Со шкафом для хранения гаджетов внизу.

С модулем холодильника для гаджетов внизу.

Черная стекловидная эмаль на всех нерабочих деталях.

Для установки с цоколем.

На роликовых опорах.



Добавьте рабочую поверхность в свою линейную или островную кухню Waldorf Bold, чтобы увеличить пространство для творчества.

Запросите подробную спецификацию на любую модель рабочих поверхностей Waldorf Bold со сведениями о конструкции, характеристиках, вариантах комплектации и установке.

 **Waldorf Bold**



Ваш мир. Наша ответственность.

Оборудование Waldorf Bold создано с заботой об окружающей среде. Мы снизили вес упаковочных материалов всех моделей более чем на 50%*. Ключевая инициатива — сведение к минимуму углеродного следа благодаря использованию конструкционных и упаковочных материалов, позволяющим достичь целей по снижению веса продукции. Все упаковочные материалы, картон и поддоны, используемые для нашей продукции, на 100% пригодны для переработки и являются частью стратегии защиты окружающей среды на нашей планете.

То есть при проектировании, разработке и производстве проверяется каждый аспект, чтобы сделать наше оборудование максимально энергосберегающим и безопасным для окружающей среды.

Мы будем продолжать использовать весь свой арсенал технологий, чтобы еще больше снизить влияние нашего оборудования на окружающую среду.

Поэтому наша продукция приносит пользу не только своим потребителям, но и всем людям.

* По сравнению с весом упаковочного материала до 2010 г.





moffat.com

Новая Зеландия

Moffat Limited

Rolleston

45 Illinois Drive

Izone Business Hub

Rolleston 7675

Телефон: +64 3-983 6600

Факс: +64 3-983 6660

sales@moffat.co.nz

Auckland

Телефон: +64 9-574 3150

sales@moffat.co.nz

international@moffat.co.nz

Австралия

Moffat Pty Limited

740 Springvale Road

Mulgrave, Victoria 3170

Australie

Телефон: +61 3-9518 3888

Факс: +61 3-9518 3833

vsales@moffat.com.au



Спроектировано и изготовлено



ISO9001

Вся продукция Waldorf Bold проектируется и изготавливается компанией Moffat с использованием признанной на международном уровне системы менеджмента качества ISO9001, включая проектирование, производство и предпродажную проверку, что гарантирует постоянное и неизменное качество.

В соответствии с политикой постоянной модернизации и совершенствования своей продукции компания Moffat Limited оставляет за собой право изменять технические характеристики и конструкцию своих изделий без уведомления.



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence