



 **Waldorf**®
800 SERIES

QUEMADOR SERIE 800 10
NOVEDADES 11
PLACAS DE COCINA 15
PLACA DE COCINA DE INDUCCIÓN 22
PLACAS DE HORNO 25
QUEMADORES 31
PARRILLAS 35
PARRILLAS DE CARBÓN 42
SALAMANDRAS 44
FREIDORAS 47
FILTAMAX 51
SARTENES BASCULANTES 52
COCEDOR DE PASTA 54
ENCIMERAS 56



LA **SERIE 800 DE WALDORF**
MANTIENE LA TRADICIÓN DE
RENDIMIENTO Y FIABILIDAD
INFALIBLES CON UNA GAMA
DE EQUIPOS DE INSPIRACIÓN
EUROPEA QUE REDEFINE EL
CONCEPTO **MÁS VANGUARDISTA**
EN COCINAS.

UNA GAMA **AMPLIA** DE EQUIPOS EQUIVALE A UN MAYOR NÚMERO DE OPCIONES Y POSIBILIDADES CREATIVAS **ILIMITADAS**.

La mayor sencillez y consistencia de las líneas del diseño modular en toda la gama permite que las unidades encajen entre sí para crear un espacio de trabajo casi perfecto. La profundidad de 800 mm preferida por la industria garantiza un uso eficiente del espacio, al tiempo que se adapta fácilmente a las características avanzadas de rendimiento que definen la Serie 800.



AHORA, SU MUNDO ES MÁS PLANO.

Las nuevas unidades traseras inferiores de la Serie 800 de Waldorf ofrecen la solución óptima para las cocinas en isla. Cree el diseño que desee, mezcle y combine las partes superiores e inferiores para obtener el resultado perfecto.







MAYOR POTENCIA PARA DISEÑAR SU PROPIO ESPACIO DE TRABAJO. LAS POSIBILIDADES **CREATIVAS** SON CASI INFINITAS.

¿Necesita un horno debajo de la parrilla? ¿Una placa de cocina de gas con espacio de almacenamiento debajo? ¿Necesita desesperadamente una unidad extra de refrigeración? Con una mayor gama de unidades individuales superiores e inferiores disponibles, la Serie 800 le permite configurar su cocina prácticamente de la forma que desee.



MAYOR POTENCIA PARA COCINAR.

El rendimiento avanzado se ha logrado gracias al diseño abierto de los quemadores de la serie 800, que constituyen el caballo de batalla de su cocina, con una enorme potencia de consumo.

Los quemadores de 28 MJ permiten un ajuste preciso del calor en todo el espectro (de fuego alto a bajo / fuego lento), proporcionando la cantidad justa de calor, independientemente de la tarea de cocción. Fabricados en hierro fundido resistente, con una tapa de latón forjado para la propagación uniforme de la llama, el diseño inatascable de los quemadores garantiza que el rendimiento continuo nunca se vea afectado.

Opcionalmente, la protección contra el fallo de la llama se ofrece de serie con los pilotos del quemador. Los resistentes controles de gas son fáciles de usar y se han diseñado para soportar los rigores de una ocupada cocina comercial.



Resistentes soportes para ollas, cacerolas y sartenes.

Las fundiciones, de hierro pesado, y el acabado, todo de esmalte vítreo, añaden una durabilidad extra a la Serie 800. Las tapas niveladas permiten un fácil desplazamiento de las bandejas entre los fuegos, mientras que las barras del amplio soporte para ollas proporcionan una mayor estabilidad para el uso de ollas pequeñas.

Las placas de cocción a fuego lento propagan el calor.

Una sólida placa superior de cocción a fuego lento distribuye el calor de manera uniforme y proporciona una excelente retención del calor. Se asienta en el mismo nivel y es fácilmente intercambiable con soportes para ollas en todas las placas de cocina de gas de la Serie 800.

MÁS DE TODO SIGNIFICA MÁS **FLEXIBILIDAD.**

Con una gama más amplia de productos y funciones, la Serie 800 se puede configurar para adaptarse prácticamente a cualquier aplicación.

Entre los nuevos productos se incluyen:

- Altura posterior baja opcional en todas las unidades, ideal para las aplicaciones de cocinas en isla
- Parrilla de carbón a gas de 450 mm: modelos de bancada, soporte de patas y armario inferior
- Freidora de gas de 400 mm para una sola sartén
- Placas de cocina de 900 mm con 4 quemadores: disponibles con soporte de patas, armario inferior o mueble bajo refrigerado
- Placas de cocina de 450 mm con 2 quemadores: soporte de patas o armario inferior
- Placas de 900 mm con 4 quemadores: hornos de gas o eléctricos, estáticos o de convección
- Cocedor de pasta eléctrico de 450 mm: opciones de 7 kW o 10,5 kW
- Placas de cocina por inducción de 450 y 900 mm disponibles con armario inferior
- Salamandra eléctrica ajustable
- Armarios inferiores abiertos en 450, 600, 900 o 1200 mm
- Bancos modulares de preparación en acero inoxidable y 200, 300, 450, 600 o 900 mm

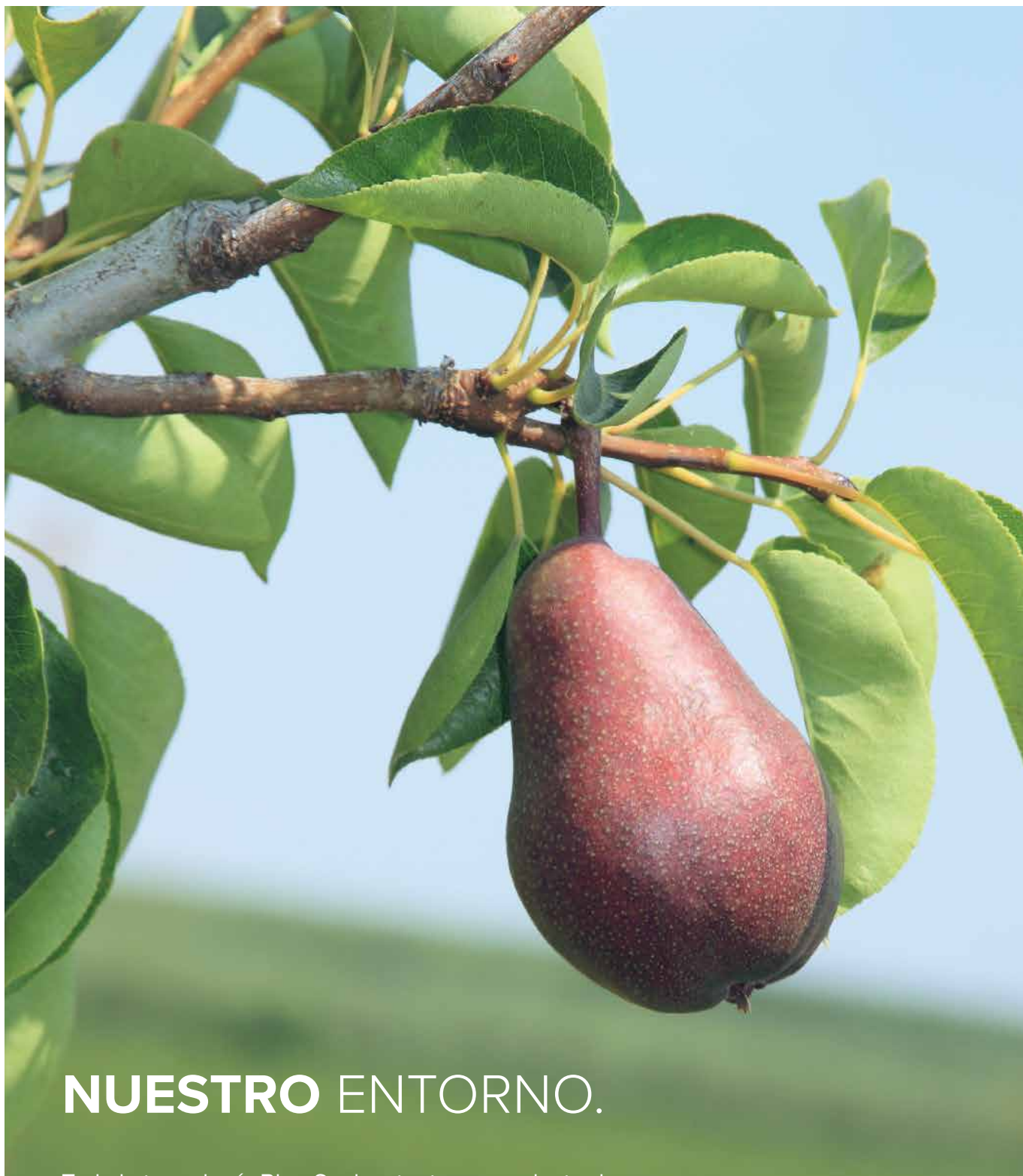
Las placas de cocina de gas o eléctricas, los quemadores y las parrillas se pueden pedir en las siguientes opciones:

- Bancada montada
- Soporte de patas con estantería
- Armario con estantería opcional



Funcionamiento eficaz.

Por sí mismas, o como parte de una línea de cocina, cada unidad de la Serie 800 se presenta con un diseño fantástico. Se ha aplicado la misma filosofía de diseño en todas las unidades para crear un aspecto ágil y consistente y aumentar la cantidad de superficie utilizable. Los espacios continuos de trabajo permiten que la transferencia de ollas y sartenes entre unidades sea mucho más fácil.



NUESTRO ENTORNO.

Toda la tecnología Blue Seal es tanto un producto de su entorno como un producto para el entorno. Eso significa que tanto en la fase de diseño, como en la de desarrollo o la de fabricación se comprueba cada detalle para garantizar que nuestro equipamiento es lo más ecológico y eficiente en el uso de energía como sea posible. Continuamos utilizando todas las herramientas a nuestra disposición para trabajar incluso aún más en pro de la reducción del impacto medioambiental. De esta forma, no solo pueden disfrutar de nuestros productos aquellos que los utilizan, sino todo el mundo.





Tan resistente como siempre.

Todas las unidades de la Serie 800 presentan un acabado en acero inoxidable de grado 304 y calibre grueso. Las puertas, totalmente enmarcadas, incorporan un nuevo y robusto sistema de bisagra. Todas nuestras placas se fabrican sobre una estructura de armazón de acero galvanizado. Y el excelente acabado, que se ha convertido en el distintivo de los productos Waldorf, incluye las juntas completamente selladas (incluidos los cantos romos) y las superficies de acero inoxidable pulido.

Aquí llega el poder de refrigeración.

La adición de las unidades de refrigeración a la gama de la Serie 800 significa que los alimentos se pueden guardar y cocinar en un solo lugar. Las placas de cocina, las parrillas y los quemadores se pueden combinar con muebles bajos refrigerados Gastronorm de 900 o 1200 mm, disponibles en una gama de combinaciones de puertas y cajones. Todas las unidades aceptan el tamaño Gastronorm 1/1.

Las unidades de refrigeración Waldorf están clasificadas para temperaturas tropicales de hasta 40 °C y una temperatura de conservación de entre -2 y +8 °C. Todas las unidades van equipadas de serie con un control digital de temperatura y un calentador automático de descongelación y condensado.

¿Cómo le gusta la parrilla?

Ahora, las secciones de la parrilla de la placa de cocina Waldorf se pueden instalar en cualquier lugar de la placa de cocina de gas. Están disponibles en secciones de 300, 600 y 900 mm, con superficies lisas o estriadas o una mezcla de ambas.

Limpieza más sencilla.

La placa de la Serie 800 se ha diseñado para lograr un ahorro de trabajo y una mayor sencillez de limpieza. Sus esquinas redondeadas y sus bordes internos y externos permiten una mejor limpieza y un mayor control de la higiene. Las superficies aerodinámicas permiten una limpieza más fácil de toda una línea de cocina.

Mantenimiento mientras se cocina.

El diseño de la Serie 800 permite realizar las tareas de limpieza y mantenimiento durante la instalación de las unidades en la línea de cocina. De esta forma se minimiza la necesidad de cerrar toda una línea para realizar el mantenimiento de una unidad.





PLACAS DE COCINA.

El sencillo funcionamiento y el rendimiento mejorado son las características clave que definen la gama Waldorf de placas de cocina de gas y eléctricas.

Las placas de cocina de gas están equipadas con resistentes soportes para ollas de esmalte vítreo, con barras de soporte más amplias que permiten el sencillo desplazamiento de las ollas y las sartenes de un quemador al otro, al tiempo que sus avanzados quemadores abiertos generan una impresionante potencia de calor de 28 MJ. Las versiones eléctricas ofrecen una selección de elementos radiantes de 2,4 kW o sólidas placas de 2 kW de gran potencia.

Ambas versiones de placas de cocina permiten lograr una gran flexibilidad en cuanto al tipo de superficie de placa de cocina a utilizar. Las placas calientes superiores de cocción a fuego lento se pueden incorporar en las placas de cocina de gas, mientras que las placas de cocina de gas y eléctricas pueden alojar placas de parrilla de 300, 600 o 900 mm.



PLACAS DE COCINA DE GAS.

Características estándar.

Resistente acabado de acero inoxidable de grado 304
Quemadores abiertos de 28 MJ
Configuración de placa de cocina con 2, 4, 6 u 8 quemadores
Protección contra el fallo de la llama en todos los quemadores
Resistentes quemadores extraíbles de hierro fundido y soportes para ollas de esmalte vítreo
Botones reguladores sólidos y reforzados
Parrillas equipadas con encendido piezo mediante botón pulsador
Placa de parrilla de 12 mm
Montaje en soporte de patas con estantería a juego
Patas ajustables y 2 ruedecillas adicionales
Fácil limpieza, instalación y mantenimiento

Opciones.

Fallo de la llama con piloto permanente
Posibilidad de elección de la superficie de la parrilla: lisa, estriada o ambas
Montaje en bancada
Armario inferior de almacenamiento Gastronorm
Módulo inferior de refrigeración Gastronorm
Montaje con ruedas o zócalos

Accesorios.

Sólidas placas superiores de cocción a fuego lento
Kit móvil con ruedecillas (juego de 4 ruedecillas, 2 bloqueables)
Casquetes de unión



PLACAS DE COCINA DE GAS

300 MM
SERIE WALDORF 8200
PLACA DE COCINA DE 2
QUEMADORES

Modelos opcionales	Dimensiones	Variaciones de fogón	Códigos de modelos
MODELO DE BANCADA ÚNICAMENTE	Modelos de bancada An. 300 mm, Pr. 805 mm, Al. 315 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 530 mm incl. Unidad trasera inferior (RNL) de 372 mm incl.	 	RN8200G-B RN8203G-B



RN8200G-B

450 MM
SERIE WALDORF 8450
PLACA DE COCINA DE 2
QUEMADORES

MODELO CON ARMARIO INFERIOR MODELO CON SOPORTE DE PATAS	Todos los modelos An. 450 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl. Unidad trasera inferior (RNL) de 972 mm incl.		RN8450G-CB RN8450G-LS
--	---	---	--------------------------



RN8450G-CB

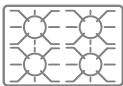
600 MM
SERIE WALDORF 8400
PLACA DE COCINA DE 4
QUEMADORES

MODELO DE BANCADA MODELO CON ARMARIO INFERIOR MODELO CON SOPORTE DE PATAS	Modelos de bancada An. 600 mm, Pr. 805 mm, Al. 315 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 530 mm incl. Unidad trasera inferior (RNL) de 372 mm incl. Todos los modelos An. 600 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl. Unidad trasera inferior (RNL) de 972 mm incl.	  	RN8400G-B RN8400G-CB RN8400G-LS RN8403G-B RN8403G-CB RN8403G-LS RN8406G-B RN8406G-CB RN8406G-LS
---	--	---	---



RN8400G-LS

900 MM
SERIE WALDORF 8900
PLACA DE COCINA DE 4
QUEMADORES

MODELO CON ARMARIO INFERIOR MODELO CON SOPORTE DE PATAS MODELO CON MUEBLE BAJO REFRIGERADO	Todos los modelos An. 900 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl. Unidad trasera inferior (RNL) de 972 mm incl.		RN8900G-CB RN8900G-LS RN8900G-RB
--	---	---	--



RN8900G-LS



PLACAS DE COCINA DE GAS

900 MM
SERIE WALDORF 8600
PLACA DE COCINA DE 6
QUEMADORES

Modelos opcionales

MODELO DE BANCADA
MODELO CON ARMARIO INFERIOR
MODELO CON SOPORTE DE PATAS
MODELO CON MUEBLE BAJO
REFRIGERADO



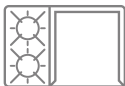
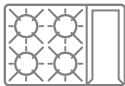
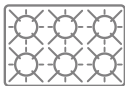
RN8603G-LS

Dimensiones

Modelos de bancada
An. 900 mm, Pr. 805 mm, Al. 315 mm
Unidad de protección contra
salpicaduras de 530 mm incl.
Unidad trasera inferior (RNL) de
372 mm incl.

Todos los modelos
An. 900 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm
Unidad de protección contra
salpicaduras de 1130 mm incl.
Unidad trasera inferior (RNL) de
972 mm incl.

Variaciones
de fogón



Códigos de
modelos

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

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

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

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

1200 MM
SERIE WALDORF 8800
PLACA DE COCINA DE 8
QUEMADORES

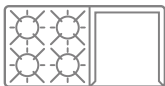
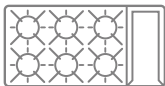
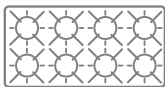
MODELO DE BANCADA
MODELO CON ARMARIO INFERIOR
MODELO CON SOPORTE DE PATAS
MODELO CON MUEBLE BAJO
REFRIGERADO



RN8800G-RB

Modelos de bancada
An. 1200 mm, Pr. 805 mm, Al. 315 mm
Unidad de protección contra
salpicaduras de 530 mm incl.
Unidad trasera inferior (RNL) de 372
mm incl.

Todos los modelos
An. 1200 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm
Unidad de protección contra
salpicaduras de 1130 mm incl.
Unidad trasera inferior (RNL) de 972
mm incl.



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

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

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

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



PLACAS DE COCINA ELÉCTRICAS.

Características estándar.

- Resistente acabado de acero inoxidable de grado 304
- Elementos radiantes de 2,4 kW
- Configuración de tamaño para 2, 4 o 6 hornillos
- Seis ajustes de temperatura con regulación de cocción a fuego lento
- Botones reguladores sólidos y reforzados
- Placa de parrilla de 12 mm
- Montaje en soporte de patas con estantería a juego
- Patas ajustables y 2 ruedecillas adicionales
- Fácil limpieza, instalación y mantenimiento

Opciones.

- Placas sólidas de 2 kW
- Posibilidad de elección de la superficie de la parrilla: lisa, estriada o ambas
- Montaje en bancada
- Armario inferior de almacenamiento Gastronorm
- Módulo inferior de refrigeración Gastronorm
- Montaje con ruedas o zócalos

Accesorios.

- Kit móvil con ruedecillas (juego de 4 ruedecillas, 2 bloqueables)
- Casquetes de unión



PLACAS DE COCINA ELÉCTRICAS	Modelos opcionales	Dimensiones	Variaciones de fogón	Códigos de modelos
300 MM SERIE WALDORF 8200 PLACA DE COCINA DE 2 ELEMENTOS	 RN8200E-B	MODELO DE BANCADA ÚNICAMENTE Modelos de bancada An. 300 mm, Pr. 805 mm, Al. 315 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 530 mm incl. Unidad trasera inferior (RNL) de 372 mm incl.		RN8200E-B
				RN8203E-B
600 MM SERIE WALDORF 8400 PLACA DE COCINA DE 4 ELEMENTOS	 RN8400E-LS	MODELO DE BANCADA MODELO CON ARMARIO INFERIOR MODELO CON SOPORTE DE PATAS Modelos de bancada An. 600 mm, Pr. 805 mm, Al. 315 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 530 mm incl. Unidad trasera inferior (RNL) de 372 mm incl. Todos los modelos An. 600 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl. Unidad trasera inferior (RNL) de 972 mm incl.		RN8400E-B RN8400E-CB RN8400E-LS
			 	RN8403E-B RN8403E-CB RN8403E-LS RN8406E-B RN8406E-CB RN8406E-LS
900 MM SERIE WALDORF 8600 PLACA DE COCINA DE 6 ELEMENTOS	 RN8600E-LS	MODELO DE BANCADA MODELO CON ARMARIO INFERIOR MODELO CON SOPORTE DE PATAS MODELO CON MUEBLE BAJO REFRIGERADO Modelos de bancada An. 900 mm, Pr. 805 mm, Al. 315 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 530 mm incl. Unidad trasera inferior (RNL) de 372 mm incl. Todos los modelos An. 900 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl. Unidad trasera inferior (RNL) de 972 mm incl.		RN8600E-B RN8600E-CB RN8600E-LS RN8600E-RB
			  	RN8603E-B RN8603E-CB RN8603E-LS RN8603E-RB RN8606E-B RN8606E-CB RN8606E-LS RN8606E-RB RN8609E-B RN8609E-CB RN8609E-LS RN8609E-RB



PLACAS DE COCINA DE INDUCCIÓN.

La nueva gama Waldorf de placas de cocina de inducción utilizan grandes zonas de inducción de 270 mm que detectan automáticamente las sartenes de cocina de varios tamaños.

La zona de cocina se apaga cuando se retira la sartén. Cada modelo de inducción está equipado con dos o cuatro resistentes zonas de inducción de 5 kW que disponen de controles de potencia variable para cada zona de cocina. La estructura general es de resistente vidrio cerámico de 6 mm de grosor, lo que permite el desplazamiento de las sartenes por la superficie de cocinado. Todas las placas de cocina de inducción están equipadas con armarios inferiores modulares a juego con puertas y patas ajustables de serie.

Con un botón regulador de control grande para cada zona de inducción y una luz indicadora (verde) que incluye señal de detección de sartén. Las placas de cocina de inducción Waldorf ofrecen las ventajas adicionales de consumo de energía reducido y menor cantidad de calor latente en la zona de cocinado.

Características estándar.

- Resistente acabado de acero inoxidable de grado 304
- Zonas de cocinado de inducción de 5 kW
- Zonas de cocinado de inducción de 270 mm de diámetro
- Configuración de 2 o 4 placas de cocina de inducción
- Superficie de cocinado cerámica totalmente sellada y de 6 mm de grosor
- Patas ajustables de acero inoxidable
- Botones reguladores de uso de gran tamaño y fácil manejo
- Detección automática de sartenes
- Fácil limpieza, instalación y mantenimiento

Accesorios.

- Kit móvil con ruedecillas (juego de 4 ruedecillas, 2 bloqueables)
- Casquetes de unión



PLACAS DE COCINA
DE INDUCCIÓN

450 MM
SERIE WALDORF 8200
PLACA DE COCINA CON 2
ZONAS DE INDUCCIÓN

Modelos opcionales

Dimensiones

Códigos de modelos

MODELO CON ARMARIO
INFERIOR ÚNICAMENTE

An. 450 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm
Unidad de protección contra
salpicaduras de 1130 mm incl.
Unidad trasera inferior (RNL) de
972 mm incl.

IN8200E-CB



IN8200E-CB

900 MM
SERIE WALDORF 8400
PLACA DE COCINA CON 4
ZONAS DE INDUCCIÓN

MODELO CON ARMARIO
INFERIOR ÚNICAMENTE

An. 900 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm
Unidad de protección contra
salpicaduras de 1130 mm incl.
Unidad trasera inferior (RNL) de 972
mm incl.

IN8400E-CB



IN8400E-CB





PLACAS DE HORNO.

Las placas de horno de la Serie 800 ofrecen una serie de opciones de gas y eléctricas diseñadas para satisfacer la variedad de exigencias de las cocinas comerciales.

En términos de potencia pura de cocinado, tanto en las placas de gas como en las eléctricas, se ha elevado su rendimiento a un nuevo nivel. En la línea de gas, la mejora del rendimiento hasta un desempeño máximo se ha logrado por medio de los quemadores de placa de cocina patentados de 28 MJ, mientras que la potencia de la placa de cocina eléctrica se genera a través de los resistentes elementos radiantes de 2,4 kW o las placas sólidas opcionales de 2 kW.

A continuación, tanto los hornos de gas como los eléctricos disponen de placas base de hierro fundido para ofrecer una distribución uniforme del calor. Los resistentes motores y ventiladores de circulación de los hornos de convección permiten lograr tiempos de cocinado reducidos y temperaturas más bajas.



PLACAS DE GAS.

Características estándar.

Resistente acabado de acero inoxidable de grado 304
Quemadores abiertos de 28 MJ
Configuración de placa de cocina con 2, 4, 6 u 8 quemadores
Protección contra el fallo de la llama en todos los quemadores
Resistentes quemadores extraíbles de hierro fundido y soportes para ollas de esmalte vítreo
Botones reguladores sólidos y reforzados
Puerta desplegable con marco soldado
Revestimiento de horno esmaltado completamente soldado y vítreo
Tirador de la puerta del acero inoxidable de tacto frío
Patas ajustables y 2 ruedecillas adicionales
Fácil limpieza, instalación y mantenimiento

Opciones.

Gas o eléctricas, estáticas o de convección
Fallo de la llama con piloto permanente
Posibilidad de elección de la superficie de la parrilla: lisa, estriada o ambas
Montaje con ruedas o zócalos

Accesorios.

Sólidas placas superiores de cocción a fuego lento
Kit móvil con ruedecillas (juego de 4 ruedecillas, 2 bloqueables)
Casquetes de unión



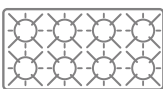
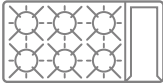
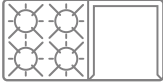
PLACAS DE GAS

600 MM
SERIE WALDORF 8410
PLACA DE COCINA DE 4
QUEMADORES

Opciones de horno	Dimensiones	Variaciones de fogón	Códigos de modelos
 G HORNO ESTÁTICO DE GAS	An. 600 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl. Unidad trasera inferior (RNL) de 972 mm incl.	  	RN8410G RN8413G RN8416G

RN8410G

1200 MM
SERIE WALDORF 8820
PLACA DE COCINA DE 8
QUEMADORES

 G HORNO ESTÁTICO DOBLE DE GAS	An. 1200 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl. Unidad trasera inferior (RNL) de 972 mm incl.	   	RN8820G RN8823G RN8826G RN8829G
---	---	---	--

RN8820G

Las placas de horno Waldorf de la Serie 800 inician la gama con un resistente armazón de acero galvanizado. Los revestimientos de todos los hornos se ofrecen totalmente soldados y en esmalte vitrificado. Las placas base de hierro fundido de todos los hornos y las puertas soldadas de la estructura garantizan un rendimiento duradero.





PLACAS DE GAS

750 MM
SERIE WALDORF 8510
PLACA DE COCINA DE 4
QUEMADORES



RN8510GE

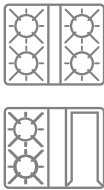
Opciones de horno

-  G HORNO ESTÁTICO DE GAS
-  GC HORNO DE CONVECCIÓN DE GAS
-  GE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO
-  GEC HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN

Dimensiones

An. 750 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm
Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl.
Unidad trasera inferior (RNL) de 972 mm incl.

Variaciones de fogón



Códigos de modelos

RN8510G
RN8510GC
RN8510GE
RN8510GEC

RN8513G
RN8513GC
RN8513GE
RN8513GEC

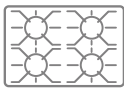
900 MM
SERIE WALDORF 8910
PLACA DE COCINA DE 4
QUEMADORES



RN8510G

-  G HORNO ESTÁTICO DE GAS
-  GC HORNO DE CONVECCIÓN DE GAS
-  GE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO
-  GEC HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN

An. 900 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm
Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl.
Unidad trasera inferior (RNL) de 972 mm incl.



RN8910G
RN8910GC
RN8910GE
RN8910GEC

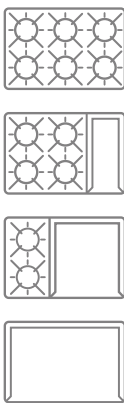
900 MM
SERIE WALDORF 8610
PLACA DE COCINA DE 6
QUEMADORES



RN8610G

-  G HORNO ESTÁTICO DE GAS
-  GC HORNO DE CONVECCIÓN DE GAS
-  GE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO
-  GEC HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN

An. 900 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm
Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl.
Unidad trasera inferior (RNL) de 972 mm incl.



RN8610G
RN8610GC
RN8610GE
RN8610GEC

RN8613G
RN8613GC
RN8613GE
RN8613GEC

RN8616G
RN8616GC
RN8616GE
RN8616GEC

RN8619G
RN8619GC
RN8619GE
RN8619GEC

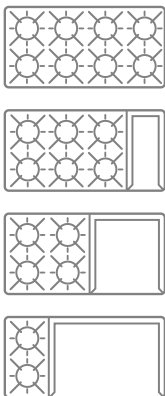
1200 MM
SERIE WALDORF 8810
PLACA DE COCINA DE 8
QUEMADORES



RN8810GE

-  G HORNO ESTÁTICO DE GAS
-  GC HORNO DE CONVECCIÓN DE GAS
-  GE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO
-  GEC HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN

An. 1200 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm
Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl.
Unidad trasera inferior (RNL) de 972 mm incl.



RN8810G
RN8810GC
RN8810GE
RN8810GEC

RN8813G
RN8813GC
RN8813GE
RN8813GEC

RN8816G
RN8816GC
RN8816GE
RN8816GEC

RN8819G
RN8819GC
RN8819GE
RN8819GEC

PLACAS ELÉCTRICAS.

Características estándar.

Resistente acabado de acero inoxidable de grado 304
Elementos radiantes de 2,4 kW
Configuración de tamaño para 4 o 6 hornillos
Seis ajustes de temperatura de hornillos con ajuste de cocción a fuego lento
Botones reguladores sólidos y reforzados
Placa de parrilla de 12 mm
Puerta desplegable con marco soldado
Revestimiento de horno esmaltado completamente soldado y vítreo
Tirador de la puerta del acero inoxidable de tacto frío
Patas ajustables y 2 ruedecillas adicionales
Fácil limpieza, instalación y mantenimiento.

Opciones.

Posibilidad de elección de la superficie de la parrilla: lisa, estriada o ambas
Placas sólidas de 2 kW
Eléctricas: estáticas o de convección
Montaje con ruedas o zócalos

Accesorios.

Kit móvil con ruedecillas (juego de 4 ruedecillas, 2 bloqueables)
Casquetes de unión



PLACAS ELÉCTRICAS

900 MM
SERIE WALDORF 8610
PLACA DE COCINA DE 6
ELEMENTOS



RN8610E

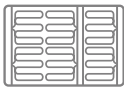
Opciones de horno

- E HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO
- EC HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN

Dimensiones

An. 900 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm
Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl.
Unidad trasera inferior (RNL) de 972 mm incl.

Variaciones de fogón



Códigos de modelos

RN8610E
RN8610EC

RN8613E
RN8613EC

RN8616E
RN8616EC

RN8619E
RN8619EC





QUEMADORES.

Los quemadores Waldorf de 900 mm están disponibles como fogones independientes, o con la posibilidad de elegir entre cuatro unidades base: armario inferior, soporte con patas, mueble bajo refrigerado o base de horno (estático/de convección, de gas/eléctrico).

Con un alto rendimiento, el quemador de hierro fundido de doble fuego, la pieza fundida de resistencia superelevada, ofrece una extraordinaria capacidad de recuperación y control del calor. La excelente eficacia térmica se logra por medio de una cámara de combustión revestida con bloques cerámicos refractarios de 50 mm.



QUEMADORES.

Características estándar.

Resistente acabado de acero inoxidable de grado 304
Quemador de hierro fundido y fuego doble de 45 MJ
Quemador con protección contra el fallo de la llama y piloto permanente
Placas superiores y centro extraíble con diseño de protección antiderrame
Botones reguladores sólidos y reforzados
Montaje en soporte de patas con estantería a juego
Patas ajustables y 2 ruedecillas adicionales
Las placas de horno con quemadores incluyen:
Puerta desplegable con marco soldado
Revestimiento de horno esmaltado completamente soldado y vítreo
Tirador de la puerta del acero inoxidable de tacto frío
Fácil limpieza, instalación y mantenimiento

Opciones.

Montaje en bancada
Armario inferior de almacenamiento Gastronorm
Módulo inferior de refrigeración Gastronorm
Montaje con ruedas o zócalos

Accesorios.

Kit móvil con ruedecillas (juego de 4 ruedecillas, 2 bloqueables)
Casquetes de unión



QUEMADORES DE GAS

900 MM
SERIE WALDORF 8100
QUEMADOR



RN8100G-CB

Modelos opcionales

MODELO DE BANCADA
MODELO CON ARMARIO INFERIOR
MODELO CON SOPORTE DE PATAS
MODELO CON MUEBLE BAJO
REFRIGERADO

Dimensiones

Todos los modelos
An. 900 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm
Unidad de protección contra
salpicaduras de 1130 mm incl.
Unidad trasera inferior (RNL) de 972
mm incl.

Códigos de modelos

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

Opciones de horno

900 MM
SERIE WALDORF 8110
HORNO CON QUEMADORES



RN8110G

-   G HORNO ESTÁTICO
DE GAS
-   GC HORNO DE
CONVECCIÓN DE GAS
-   GE HORNO ELÉCTRICO
ESTÁTICO
-   GEC HORNO
ELÉCTRICO
DE CONVECCIÓN

Dimensiones

An. 900 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm
Unidad de protección contra
salpicaduras de 1130 mm incl.
Unidad trasera inferior (RNL) de
972 mm incl.

Códigos de modelos

RN8110G
RN8110GC
RN8110GE
RN8110GEC





PARRILLAS.

Las parrillas de gas de alta resistencia de Waldorf están disponibles en anchos de 450, 600, 900 y 1200 mm las parrillas eléctricas están disponibles en anchos de 600, 900 y 1200 mm. Las placas de parrillas de gas están disponibles en 900 y 1200 mm, las placas de parrillas eléctricas están disponibles en 900 mm y ambas disponen de hornos eléctricos estáticos o de convección.

Todas las parrillas de alta resistencia presentan una perfecta construcción de soldadura con una placa sólida de 20 mm de grosor de serie, para ofrecer la máxima retención y distribución del calor. Se controlan termostáticamente para lograr un ajuste preciso de la temperatura y están disponibles en placas de acero templado con acabado mecanizado, o con el nuevo acabado de acero cromado espejante para ofrecer un rendimiento más consistente. También ofrecen una selección de superficies lisas o estriadas o una mezcla de ambas.



PARRILLAS.

Características estándar.

- Resistente acabado de acero inoxidable de grado 304
- Control termostático
- Placas superiores mecanizadas de 20 mm de grosor
- Protección completa contra el fallo de la llama y con piloto
- Placas superiores con soldadura de sellado
- Bandeja de grasa de acero inoxidable
- Botones reguladores sólidos y reforzados
- Encendido piezo mediante botón pulsador
- Montaje en soporte de patas con estantería a juego
- Patas ajustables y 2 ruedecillas adicionales
- Fácil limpieza, instalación y mantenimiento
- La placa de horno con parrilla incluye:
- Puerta desplegable con marco soldado
- Revestimiento de horno esmaltado completamente soldado y vítreo
- Tirador de la puerta del acero inoxidable de tacto frío
- Fácil limpieza, instalación y mantenimiento

Opciones.

- Posibilidad de elección de la superficie de la parrilla: lisa, estriada o ambas
- Placa cromada especular opcional
- Montaje en bancada
- Armario inferior de almacenamiento Gastronorm
- Módulo inferior de refrigeración Gastronorm
- Montaje con ruedas o zócalos

Accesorios.

- Kit móvil con ruedecillas (juego de 4 ruedecillas, 2 bloqueables)
- Casquetes de unión



PARRILLAS DE GAS

450 MM
SERIE WALDORF 8450
PARRILLA



GP8450G-LS

600 MM
SERIE WALDORF 8600
PARRILLA



GP8600G-LS

900 MM
SERIE WALDORF 8900
PARRILLA



GP8900G-CB

1200 MM
SERIE WALDORF 8120
PARRILLA



GP8120G-LS

Modelos opcionales	Dimensiones	Códigos de modelos
MODELO DE BANCADA MODELO CON ARMARIO INFERIOR MODELO CON SOPORTE DE PATAS	Modelos de bancada An. 450 mm, Pr. 805 mm, Al. 315 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 530 mm incl. Unidad trasera inferior (GPL) de 372 mm incl. Todos los modelos An. 450 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl. Unidad trasera inferior (GPL) de 972 mm incl.	GP8450G-B GP8450G-CB GP8450G-LS
MODELO DE BANCADA MODELO CON ARMARIO INFERIOR MODELO CON SOPORTE DE PATAS	Modelos de bancada An. 600 mm, Pr. 805 mm, Al. 315 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 530 mm incl. Unidad trasera inferior (GPL) de 372 mm incl. Todos los modelos An. 600 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl. Unidad trasera inferior (GPL) de 972 mm incl.	GP8600G-B GP8600G-CB GP8600G-LS
MODELO DE BANCADA MODELO CON ARMARIO INFERIOR MODELO CON SOPORTE DE PATAS MODELO CON MUEBLE BAJO REFRIGERADO	Modelos de bancada An. 900 mm, Pr. 805 mm, Al. 315 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 530 mm incl. Unidad trasera inferior (GPL) de 372 mm incl. Todos los modelos An. 900 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl. Unidad trasera inferior (GPL) de 972 mm incl.	GP8900G-B GP8900G-CB GP8900G-LS GP8900G-RB
MODELO DE BANCADA MODELO CON ARMARIO INFERIOR MODELO CON SOPORTE DE PATAS MODELO CON MUEBLE BAJO REFRIGERADO	Modelos de bancada An. 1200 mm, Pr. 805 mm, Al. 315 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 530 mm incl. Unidad trasera inferior (RNL) de 372 mm incl. Todos los modelos An. 1200 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl. Unidad trasera inferior (GPL) de 972 mm incl.	GP8120G-B GP8120G-CB GP8120G-LS GP8120G-RB



PARRILLAS ELÉCTRICAS

600 MM
SERIE WALDORF 8600
PARRILLA



GP8600E-LS

Modelos opcionales

MODELO DE BANCADA
MODELO CON ARMARIO INFERIOR
MODELO CON SOPORTE DE PATAS

Dimensiones

Modelos de bancada
An. 600 mm, Pr. 805 mm, Al. 315 mm
Unidad de protección contra salpicaduras de 530 mm incl.
Unidad trasera inferior (GPL) de 372 mm incl.

Todos los modelos
An. 600 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm
Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl.
Unidad trasera inferior (GPL) de 972 mm incl.

Códigos de modelos

GP8600E-B
GP8600E-CB
GP8600E-LS

900 MM
SERIE WALDORF 8900
PARRILLA



GP8900E-LS

MODELO DE BANCADA
MODELO CON ARMARIO INFERIOR
MODELO CON SOPORTE DE PATAS
MODELO CON MUEBLE BAJO REFRIGERADO

Modelos de bancada
An. 900 mm, Pr. 805 mm, Al. 315 mm
Unidad de protección contra salpicaduras de 530 mm incl.
Unidad trasera inferior (GPL) de 372 mm incl.

Todos los modelos
An. 900 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm
Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl.
Unidad trasera inferior (GPL) de 972 mm incl.

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

1200 MM
SERIE WALDORF 8120
PARRILLA



GP8120E-LS

MODELO DE BANCADA
MODELO CON ARMARIO INFERIOR
MODELO CON SOPORTE DE PATAS
MODELO CON MUEBLE BAJO REFRIGERADO

Modelos de bancada
An. 1200 mm, Pr. 805 mm, Al. 315 mm
Unidad de protección contra salpicaduras de 530 mm incl.
Unidad trasera inferior (GPL) de 372 mm incl.

Todos los modelos
An. 1200 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm
Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl.
Unidad trasera inferior (GPL) de 972 mm incl.

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



PARRILLA DE GAS

900 MM
SERIE WALDORF 8910
HORNO CON PARRILLA



GP8910G

Opciones de horno	Dimensiones	Códigos de modelos
 GE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO	An. 900 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl. Unidad trasera inferior (GPL) de 972 mm incl.	GP8910GE GP8910GEC
 GEC HORNO ELECTRÍCO DE CONVECCIÓN		

900 MM
SERIE WALDORF 8121
HORNO CON PARRILLA



GP8121GEC

 GE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO	An. 1200 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl. Unidad trasera inferior (GPL) de 972 mm incl.	GP8121GE GP8121GEC
 GEC HORNO ELECTRÍCO DE CONVECCIÓN		



PARRILLA ELÉCTRICA

900 MM
SERIE WALDORF 8910
HORNO CON PARRILLA



GP8910EC

Opciones de horno	Dimensiones	Códigos de modelos
 E HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO	An. 900 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl. Unidad trasera inferior (GPL) de 972 mm incl.	GP8910E GP8910EC
 EC HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN		



PARRILLA TOSTADORA.

La parrilla tostadora Waldorf de la Serie 800 utiliza un juego de quemadores especialmente diseñados y radiantes de acero inoxidable para cumplir dos funciones. Los quemadores calientan la placa de la parrilla de 16 mm de grosor situada encima de los mismos proporcionando calor a la rejilla de tostado situada debajo, sin alterar los tiempos ni el rendimiento del cocinado.



PARRILLA TOSTADORA

600 MM
SERIE WALDORF 8600
PARRILLA TOSTADORA



GT8600G

Dimensiones

An. 600 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm
Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl.
Unidad trasera inferior (GTL) de 972 mm incl.

Código de modelo

GT8600G





PARRILLAS DE CARBÓN A GAS.

Los potentes quemadores de acero inoxidable son la "sala de máquinas" de las parrillas de carbón de la Serie 800. Las rejillas y los radiantes de hierro fundido y alta resistencia ofrecen la máxima potencia de calor a la superficie de cocinado.

La posición inclinada incorpora una llamarada que reduce el diseño de aleta de la rejilla, con ranuras, para conducir la grasa hacia el interior de un canal de recogida frontal. Las secciones de vertido intercambiables de 300 y 450 mm añaden una dimensión extra a las parrillas de carbón de la Serie 800.

Características estándar.

- Resistente acabado de acero inoxidable de grado 304
- Rejillas superiores reversibles de alta resistencia
- Posición inclinada para reducir las llamaradas y mejorar el recorrido de la grasa
- Quemadores de acero inoxidable y 33 MJ/hr por sección de 300 mm
- Protección contra el fallo de la llama con quemador de piloto permanente
- Elevación de rejillas, radiantes y deflectores para facilitar la limpieza
- Botones reguladores sólidos y reforzados
- Montaje en soporte de patas con estantería a juego
- Patatas ajustables y 2 ruedecillas adicionales
- Fácil limpieza, instalación y mantenimiento

Opciones.

- Montaje con ruedas o zócalos

Accesorios.

- Placas de parrilla de vertido intercambiables
- Kit móvil con ruedecillas (juego de 4 ruedecillas, 2 bloqueables)
- Casquetes de unión



PARRILLAS DE CARBÓN A GAS

300 MM
SERIE WALDORF 8300
PARRILLA DE CARBÓN

Modelos opcionales

MODELO DE BANCADA
ÚNICAMENTE



CH8300G-B

Dimensiones

An. 300 mm, Pr. 805 mm, Al. 315 mm
Unidad de protección contra salpicaduras de 530 mm incl.
Unidad trasera inferior (CHL) de 372 mm incl.

Códigos de modelos

CH8300G-B

450 MM
SERIE WALDORF 8450
PARRILLA DE CARBÓN

MODELO DE BANCADA
MODELO CON ARMARIO INFERIOR
MODELO CON SOPORTE DE PATAS



CH8450G-LS

Modelos de bancada

An. 450 mm, Pr. 805 mm, Al. 315 mm
Unidad de protección contra salpicaduras de 530 mm incl.
Unidad trasera inferior (CHL) de 372 mm incl.

Todos los modelos

An. 450 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm
Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl.
Unidad trasera inferior (CHL) de 972 mm incl.

CH8450G-B

CH8450G-CB

CH8450G-LS

600 MM
SERIE WALDORF 8600
PARRILLA DE CARBÓN

MODELO DE BANCADA
MODELO CON ARMARIO INFERIOR
MODELO CON SOPORTE DE PATAS



CH8600G-LS

Modelos de bancada

An. 600 mm, Pr. 805 mm, Al. 315 mm
Unidad de protección contra salpicaduras de 530 mm incl.
Unidad trasera inferior (CHL) de 372 mm incl.

Todos los modelos

An. 600 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm
Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl.
Unidad trasera inferior (CHL) de 972 mm incl.

CH8600G-B

CH8600G-CB

CH8600G-LS

900 MM
SERIE WALDORF 8900
PARRILLA DE CARBÓN

MODELO DE BANCADA
MODELO CON ARMARIO INFERIOR
MODELO CON SOPORTE DE PATAS



CH8900G-LS

Modelos de bancada

An. 900 mm, Pr. 805 mm, Al. 315 mm
Unidad de protección contra salpicaduras de 530 mm incl.
Unidad trasera inferior (CHL) de 372 mm incl.

Todos los modelos

An. 900 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm
Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl.
Unidad trasera inferior (CHL) de 972 mm incl.

CH8900G-B

CH8900G-CB

CH8900G-LS

1200 MM
SERIE WALDORF 8120
PARRILLA DE CARBÓN

MODELO DE BANCADA
MODELO CON ARMARIO INFERIOR
MODELO CON SOPORTE DE PATAS



CH8120G-LS

Modelos de bancada

An. 1200 mm, Pr. 805 mm, Al. 315 mm
Unidad de protección contra salpicaduras de 530 mm incl.
Unidad trasera inferior (CHL) de 372 mm incl.

Todos los modelos

An. 1200 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm
Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl.
Unidad trasera inferior (CHL) de 972 mm incl.

CH8120G-B

CH8120G-CB

CH8120G-LS

Solicite una hoja detallada de especificaciones sobre cualquiera de las parrillas Waldorf de la Serie 800 con información sobre la fabricación, las características y la instalación.



SALAMANDRAS.

Las salamandras de gas y eléctricas de fácil manejo de Waldorf están bien equipadas para satisfacer las necesidades de producción y rendimiento de las cocinas profesionales.

La eficacia viene por medio de los quemadores infrarrojos de alta velocidad y los elementos, que se calientan rápidamente y utilizan menos energía para realizar el trabajo dirigiendo más calor a las superficies de cocinado.

Tanto las opciones de gas como las electricas pueden alojar una bandeja Gastronorm GN 1/1.

Características estándar.

- Resistente acabado de acero inoxidable de grado 304
- 2 potentes elementos de 3 kW o 2 quemadores infrarrojos de 15,5 MJ (modelos 8200)
- El modelo SN8100E tiene incorporados 2 elementos de 1,8 kW
- Piloto permanente con protección contra el fallo de la llama en los modelos de gas
- Control de calor izquierdo y derecho
- Soporte de montaje en pared
- Fácil limpieza, instalación y mantenimiento
- Bandeja inferior de recolección

Accesorios.

- Placa de marcado



SALAMANDRA DE GAS

900 MM
SERIE WALDORF 8200
SALAMANDRA



SN8200G

Opciones	Dimensiones	Códigos de modelos
SN8200G Estantes de cuatro posiciones (planas o inclinadas)	An. 900 mm, Pr. 390 mm (420 mm con soporte de montaje en pared), Al. 400 mm	SN8200G SN8200GB
SN8200GB Estantes de cuatro posiciones (planas o inclinadas) con placa de marcado		



SALAMANDRA ELÉCTRICA

900 MM
SERIE WALDORF 8200
SALAMANDRA



SN8200E

Opciones	Dimensiones	Códigos de modelos
SN8200E Estantes de cuatro posiciones (planas o inclinadas)	An. 900 mm, Pr. 390 mm (420 mm con soporte de montaje en pared), Al. 400 mm	SN8200E SN8200EB
SN8200EB Estantes de cuatro posiciones (planas o inclinadas) con placa de marcado		

600 MM
SERIE WALDORF 8100
SALAMANDRA AJUSTABLE



SN8100E

Altura de la rejilla ajustable y con sistema autorregulador del equilibrio	An. 600 mm, Pr. 510 mm (540 mm con soporte de montaje en pared), Al. 514 mm	SN8100E
---	---	---------



FREIDORAS.

Las freidoras Waldorf han sido durante mucho tiempo referente de durabilidad, velocidad y ahorro. La Serie 800 se basa en esta tradición con una gama rediseñada de freidoras. Cualesquiera que sean sus necesidades de fritura, Waldorf abarca todas las posibilidades con una gama que incluye las freidoras con una o dos sartenes, de gas, eléctricas o de gran rendimiento y producción (HPO) en 400, 450 o 600 mm.

Las unidades de gas disponen de la exclusiva tecnología Fast Fri de Waldorf e incorporan quemadores infrarrojos patentados para la industria líder en producción y recuperación de fritura.

Todas las freidoras están disponibles con controles mecánicos o digitales. Los modelos con control digital ofrecen un control preciso de la temperatura, tres temporizadores de producto, además de pantalla digital de hora y temperatura. Los modelos de dos sartenes disponen de controles digitales independientes para cada sartén y seis temporizadores de producto.

Para el funcionamiento con grandes volúmenes, las freidoras de gran rendimiento y producción (HPO) de la Serie 800 llevan de nuevo a otro nivel las capacidades de velocidad y prestación. El aumento de la producción (hasta 50 kg/hr) y unos tiempos de recuperación superiores son posibles gracias a un sistema de ventilador que impulsa mayores volúmenes de aire y gas mediante quemadores de fibra cerámica especialmente diseñados. El aceite absorbe más calor, cuyo resultado son temperaturas inferiores de descarga del conducto de humos y un coste inferior de producción por kilo.

Características estándar.

Resistente acabado de acero inoxidable de grado 304
Los modelos de gas presentan el sistema patentado de quemador infrarrojo
Bandeja abierta de acero inoxidable y fácil limpieza con una garantía limitada de 10 años
Válvula de drenaje de 32 mm
Protección de seguridad contra cortes por exceso de temperatura y nivel de aceite
Exterior de acero inoxidable
Totalmente modular
Cestas y tapaderas incluidas
Patas ajustables con ruedecillas posteriore adicionales
Fácil limpieza, instalación y mantenimiento

Opciones.

Sistema de filtración Filtamax de Waldorf
Montaje con ruedas o zócalos

Accesorios.

Cestas adicionales
Protector lateral contra salpicaduras
Kit móvil con ruedecillas (juego de 4 ruedecillas, 2 bloqueables)
Casquetes de unión



FREIDORA DE GAS	Capacidad	Dimensiones	Variaciones	Códigos de modelos
400 MM SARTÉN ÚNICA WALDORF FREIDORA DE GAS	CAPACIDAD PARA 18 LITROS 	An. 400 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl. Unidad trasera inferior (FNL) de 1082 mm incl.	CONTROLES MECÁNICOS	FN8118G
450 MM SARTÉN ÚNICA WALDORF FREIDORA DE GAS	CAPACIDAD PARA 20 LITROS 	An. 450 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl. Unidad trasera inferior (FNL) de 1082 mm incl.	CONTROLES MECÁNICOS CONTROLES ELECTRÓNICOS CON PANTALLA DIGITAL	FN8120G FN8120GE
450 MM SARTÉN DOBLE WALDORF FREIDORA DE GAS	CAPACIDAD DE 13 LITROS PARA CADA SARTÉN 	An. 450 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl. Unidad trasera inferior (FNL) de 1082 mm incl.	CONTROLES MECÁNICOS CONTROLES ELECTRÓNICOS CON PANTALLA DIGITAL	FN8226G FN8226GE
600 MM SARTÉN ÚNICA WALDORF FREIDORA DE GAS	CAPACIDAD DE 31 LITROS PARA CADA SARTÉN 	An. 600 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl. Unidad trasera inferior (FNL) de 1082 mm incl.	CONTROLES MECÁNICOS CONTROLES ELECTRÓNICOS CON PANTALLA DIGITAL FREIDORA HPO: CONTROLES ELECTRÓNICOS Sistema de quemadores infrarrojos de gran rendimiento y producción	FN8130G FN8130GE FN8130G-HPO



FREIDORA ELÉCTRICA

450 MM
SARTÉN ÚNICA WALDORF
FREIDORA ELÉCTRICA

Capacidad

CAPACIDAD PARA 27
LITROS



FN8127E

Dimensiones

An. 450 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm
Unidad de protección contra
salpicaduras de 1130 mm incl.
Unidad trasera inferior (FNL) de 1082
mm incl.

Variaciones

CONTROLES
MECÁNICOS

CONTROLES
ELECTRÓNICOS CON
PANTALLA DIGITAL

Códigos de modelos

FN8127E

FN8127EE

450 MM
SARTÉN DOBLE WALDORF
FREIDORA ELÉCTRICA

CAPACIDAD DE 12
LITROS PARA CADA
SARTÉN



FN8224EE

An. 450 mm, Pr. 805 mm, Al. 915
mm
Unidad de protección contra
salpicaduras de 1130 mm incl.
Unidad trasera inferior (FNL) de
1082 mm incl.

CONTROLES
MECÁNICOS

CONTROLES
ELECTRÓNICOS CON
PANTALLA DIGITAL

FN8224E

FN8224EE



FILTAMAX.

Filtamax de Waldorf es un sistema de filtración totalmente integrado, diseñado para adaptarse al espacio sin utilizar situado bajo las freidoras de gas y eléctricas Fast Fri de Waldorf.

La humedad, los ácidos grasos y los residuos de comida estropean el sabor de los alimentos fritos contaminando el aceite en el que los alimentos se cocinan. Filtamax elimina estas impurezas, permitiendo la producción de alimentos con mejor sabor y resultados más consistentes. También reduce los costes operativos, ampliando la vida útil del aceite de cocina en hasta un 50 %.

Filtamax se puede configurar con el método de filtrado que mejor se adapte a su aplicación: bien una bolsa de filtro reutilizable o un kit de almohadilla filtrante utilizada junto con los consumibles de almohadilla Filtamax.

Todos los filtros Filtamax son móviles y se pueden utilizar para la filtración de otras freidoras distintas de la Waldorf, siempre que la capacidad para el aceite de cocina de la freidora no exceda la capacidad recomendada por Filtamax.

Características estándar.

- Resistente acabado de acero inoxidable de grado 304
- Potente bomba reversible de 1/3 HP
- Bolsa de filtro reutilizable
- Montaje sobre dos ruedas fijas o giratorias
- Tubo de suministro rígido con mango aislado de alta resistencia
- Fácil limpieza, instalación y mantenimiento

Opciones.

- Bolsas de filtro reutilizables adicionales
- Kit de actualización de almohadilla de carbón
- Kit adaptador de drenaje
- Kit de extensión de drenaje



FILTAMAX ELÉCTRICO

SERIE WALDORF 800
FILTRO DE FREIDORA
FILTAMAX



FF8135E

Capacidad

- CAPACIDAD PARA 20 LITROS
- CAPACIDAD PARA 30 LITROS
- CAPACIDAD PARA 32 LITROS

Dimensiones

- An. 324 mm, Pr. 683 mm, Al. 562 mm
- An. 324 mm, Pr. 735 mm, Al. 562 mm
- An. 474 mm, Pr. 683 mm, Al. 562 mm

Códigos de modelos

- FF8130E
- FF8135E
- FF8140E



SARTENES BASCULANTES.

De gran rendimiento, la Serie 800 de sartenes basculantes se ha ampliado para incluir una selección de 80 litros (900 mm de ancho) u opciones de 120 litros (1200 mm de ancho) de gas o eléctricas. Su excelente acabado y facilidad de limpieza y mantenimiento hacen de las nuevas sartenes basculantes una incorporación positiva a la línea de la Serie 800.

Características estándar.

- Resistente acabado de acero inoxidable de grado 304
- Mecanismo basculante manual
- Sistema de tapa y bisagra de alta resistencia
- Armazón de acero inoxidable
- Exterior de acero inoxidable
- Sartén íntegramente de acero inoxidable con cuerpo de 2 mm
- Base de sartén de calor uniforme y acero inoxidable de 12 mm de grosor
- Bandeja de vertido de gran capacidad
- Patas ajustables de acero inoxidable y alta resistencia
- Botones reguladores grandes y de fácil uso: resistencia reforzada contra el calor
- Control termostático
- Protección de seguridad contra los cortes por exceso de temperatura
- Mango plegable en inclinación manual de la sartén
- Fácil limpieza, instalación y mantenimiento

Opciones.

- Mecanismo basculante eléctrico
- Montaje en zócalo

Accesorios.

- Casquetes de unión



SARTENES BASCULANTES
DE GAS

900 MM
SERIE WALDORF 800
SARTENES BASCULANTES
DE GAS

Capacidad	Dimensiones	Variaciones	Códigos de modelos
CAPACIDAD PARA 80 LITROS	An. 900 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl. Unidad trasera inferior (BPL) de 972 mm incl. Con tapa abierta 1600 mm	MECANISMO BASCULANTE MANUAL	BP8080G
		MECANISMO BASCULANTE ELÉCTRICO	BP8080GE



BP8080G

1200 MM
SERIE WALDORF 800
SARTENES BASCULANTES
DE GAS

CAPACIDAD PARA 120 LITROS	An. 1200 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl. Unidad trasera inferior (BPL) de 972 mm incl. Con tapa abierta 1600 mm	MECANISMO BASCULANTE MANUAL	BP8120G
		MECANISMO BASCULANTE ELÉCTRICO	BP8120GE



BP8120G



SARTENES BASCULANTES
ELÉCTRICAS

900 MM
SERIE WALDORF 800
SARTENES BASCULANTES
ELÉCTRICAS

Capacidad	Dimensiones	Variaciones	Códigos de modelos
CAPACIDAD PARA 80 LITROS	An. 900 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl. Unidad trasera inferior (BPL) de 972 mm incl. Con tapa abierta 1600 mm	MECANISMO BASCULANTE MANUAL	BP8080E
		MECANISMO BASCULANTE ELÉCTRICO	BP8080EE



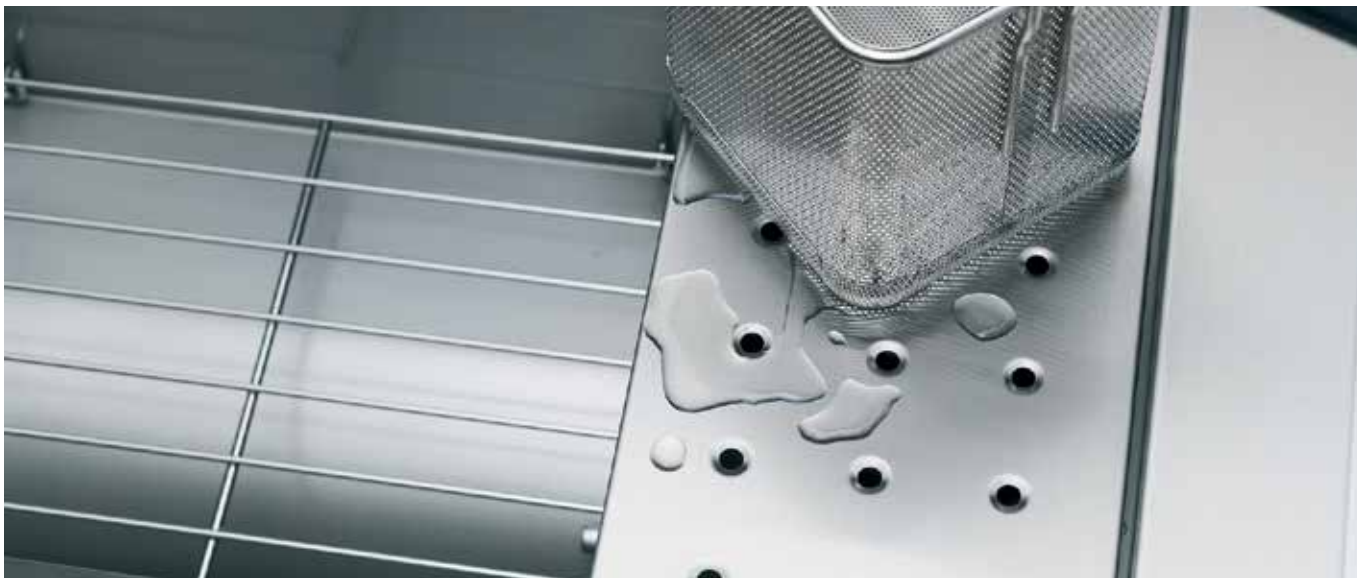
BP8080EE

1200 MM
SERIE WALDORF 800
SARTENES BASCULANTES
ELÉCTRICAS

CAPACIDAD PARA 120 LITROS	An. 1200 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl. Unidad trasera inferior (BPL) de 972 mm incl. Con tapa abierta 1600 mm	MECANISMO BASCULANTE MANUAL	BP8120E
		MECANISMO BASCULANTE ELÉCTRICO	BP8120EE



BP8120EE



COCEDORES DE PASTA.

Los cocedores de pasta de la Serie 800 se han diseñado para ofrecer rapidez. Completamente modulares, y con un diseño de sartén único, están bien equipados para la producción continua de la pasta perfecta.

Desde la ebullición variable hasta la cocción a fuego lento, nuestro sistema patentado de quemadores infrarrojos mantiene la temperatura constante del agua y permite una recuperación más rápida del producto a través de tiempos de recuperación excepcionales de los ajustes de baja temperatura. La disposición estándar de cuatro cestas permite cocinar cuatro pastas diferentes al mismo tiempo.

Características estándar.

Diseño de sartén único

Llave de agua de ajuste preciso para el llenado de recipientes

Sistema de remoción de almidón para lograr una pureza constante del agua

Recipiente de acero inoxidable y grado 316 para ofrecer una resistencia adicional a los efectos de la sal

Bandeja abierta de acero inoxidable y fácil limpieza con una garantía limitada de 10 años

Válvula de drenaje de 25 mm para mayor seguridad y mejor limpieza

Cuatro cestas de pasta de acero inoxidable para la cocción de múltiples pastas

Termostato de desconexión de seguridad para el vaciado de recipientes/el hervido de agua

Soporte abatible de drenaje de cestas

Malla de soporte de cestas extraíble

Patas ajustables y ruedecillas traseras adicionales

Fácil limpieza, instalación y mantenimiento

Opciones.

Montaje en zócalo

Cestas rectangulares

Accesorios.

Protector lateral antisalpicaduras

Casquetes de unión



COCEDOR DE PASTA DE GAS

450 MM
SERIE WALDORF 8140
COCEDOR DE PASTA DE
RECIPIENTE ÚNICO

Capacidad

CAPACIDAD PARA 40 LITROS



PC8140G

Dimensiones

An. 450 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm
Unidad de protección contra
salpicaduras de 1130 mm incl.
Unidad trasera inferior (PCL) de 972
mm incl.

Códigos de modelos

PC8140G



COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO

450 MM
SERIE WALDORF 8140
COCEDOR DE PASTA DE
RECIPIENTE ÚNICO

Capacidad

CAPACIDAD PARA 40 LITROS



PC8140E

Dimensiones

An. 450 mm, Pr. 805 mm, Al. 915
mm
Unidad de protección contra
salpicaduras de 1130 mm incl.
Unidad trasera inferior (PCL) de
972 mm incl.

Códigos de modelos

PC8140E



ENCIMERAS.

Las encimeras de la Serie 800 se han diseñado para su adición perfecta a cualquier línea de cocina o a una cocina en isla de altura posterior nueva. En una variedad de anchos, combinaciones y modelos de otras gamas para optimizar la cocina: los modelos de 200 mm, 300 mm, 400 mm, 450 mm, 550 mm, 600 mm y 700 mm de ancho están disponibles con una combinación de armario inferior, armario inferior con puertas y soporte de patas. Los modelos de 900 mm de ancho están disponibles con armario inferior, soporte de patas y mueble bajo refrigerado.

Las encimeras Waldorf de la Serie 800 ofrecen la opción de añadir una zona adicional de trabajo, almacenamiento o refrigeración.

Características estándar.

Superficie de trabajo compuesta de 3,5 mm de grosor

- Resistente parte superior de acero inoxidable de grado 304 y 1,5 mm

- Soporte de acero galvanizado de 2,0 mm

Montaje en soporte de patas con estantería a juego

Pata ajustable en la parte frontal con ruedecillas traseras

Opciones.

Armario inferior de almacenamiento Gastronorm

Módulo inferior de refrigeración Gastronorm

Montaje en zócalo

Ruedecillas

Accesorios.

Kit móvil con ruedecillas (juego de 4 ruedecillas, 2 bloqueables)

Casquetes de unión

ENCIMERAS

200 MM
SERIE WALDORF 8200
ENCIMERA



BT8200-CD

Modelos opcionales

MODELO CON ARMARIO INFERIOR

ARMARIO INFERIOR CON
PUERTAS

Dimensiones

An. 200 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm
Unidad de protección contra
salpicaduras de 1130 mm incl.
Unidad trasera inferior (BTL) de 972
mm incl.

Códigos de modelos

BT8200-CB

BT8200-CD

300 MM
SERIE WALDORF 8300
ENCIMERA



BT8300-CD

ARMARIO INFERIOR CON
PUERTAS

An. 300 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm
Unidad de protección contra
salpicaduras de 1130 mm incl.
Unidad trasera inferior (BYL) de 972
mm incl.

BT8300-CD

400 MM
SERIE WALDORF 8400
ENCIMERA



BT8400-CD-LH

ARMARIO INFERIOR CON
PUERTAS EXTREMO IZQUIERDO

ARMARIO INFERIOR CON
PUERTAS EXTREMO DERECHO

An. 400 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm
Unidad de protección contra
salpicaduras de 1130 mm incl.
Unidad trasera inferior (BTL) de 972
mm incl.

BT8400-CD-LH

BT8400-CD-RH

450 MM
SERIE WALDORF 8450
ENCIMERA



BT8450-LS

MODELO CON ARMARIO INFERIOR

MODELO CON SOPORTE DE PATAS

An. 450 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm
Unidad de protección contra
salpicaduras de 1130 mm incl.
Unidad trasera inferior (BTL) de 972
mm incl.

BT8450-CB

BT8450-LS

ENCIMERAS	Modelos opcionales	Dimensiones	Códigos de modelos
550 MM SERIE WALDORF 8550 ENCIMERA  BT8550-CD-LH	ARMARIO INFERIOR CON PUERTAS EXTREMO IZQUIERDO ARMARIO INFERIOR CON PUERTAS EXTREMO DERECHO	An. 550 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl. Unidad trasera inferior (BTL) de 972 mm incl.	BT8550-CD-LH BT8550-CD-RH
600 MM SERIE WALDORF 8600 ENCIMERA  BT8600-CD	MODELO CON ARMARIO INFERIOR MODELO CON SOPORTE DE PATAS	An. 600 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl. Unidad trasera inferior (BYL) de 972 mm incl.	BT8600-CD BT8600-LS
700 MM SERIE WALDORF 8700 ENCIMERA  BT8700-CD-LH	ARMARIO INFERIOR CON PUERTAS EXTREMO IZQUIERDO ARMARIO INFERIOR CON PUERTAS EXTREMO DERECHO	An. 700 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl. Unidad trasera inferior (BTL) de 972 mm incl.	BT8700-CD-LH BT8700-CD-RH
900 MM SERIE WALDORF 8900 ENCIMERA  BT8900-LS	MODELO CON ARMARIO INFERIOR MODELO CON SOPORTE DE PATAS ARMARIO BAJO REFRIGERADO	An. 900 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl. Unidad trasera inferior (BTL) de 972 mm incl.	BT8900-CB BT8900-CD BT8900-RB



ENCIMERAS

900 MM
SERIE WALDORF 8900
ENCIMERA



BT8900S-RB

Modelos opcionales	Dimensiones	Códigos de modelos
MODELO CON ARMARIO INFERIOR	An. 900 mm, Pr. 805 mm, Al. 915 mm	BT8900S-CB
MODELO CON SOPORTE DE PATAS	Unidad de protección contra salpicaduras de 1130 mm incl.	BT8900S-CD
ARMARIO BAJO REFRIGERADO	Unidad trasera inferior (BTL) de 972 mm incl.	BT8900S-RB

Solicite una hoja detallada de especificaciones sobre las encimeras de la Serie 800 de Waldorf con información sobre la fabricación, las características y la instalación.









Su mundo. Nuestro compromiso.

La gama de la Serie 800 de Waldorf es respetuosa con el medio ambiente; hemos aplicado una reducción media del peso del embalaje a todos los modelos de más del 50 %*. La reducción de la huella de carbono es una iniciativa clave, lograda mediante la adquisición de materiales de construcción y embalaje que permiten establecer objetivos de reducción de peso. Todos los embalajes, los embalajes de cartón y los pallets aplicados al producto son 100 % reciclables y forman parte de nuestra estrategia de prácticas respetuosas con el planeta.

Eso significa que, tanto en la fase de diseño, como en la de desarrollo o la de fabricación, se comprueba cada detalle para garantizar que los equipos son lo más ecológicos y eficientes en el uso de energía como sea posible.

Continuamos utilizando todas las herramientas a nuestra disposición para trabajar incluso aún más en pro de la reducción del impacto medioambiental.

De esta forma, no solo pueden disfrutar de nuestros productos aquellos que los utilizan, sino todo el mundo.

*Basado en los pesos de embalaje previos a 2010.



moffat.com

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

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

international@moffat.co.nz

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



ISO9001
Norma
de gestión
de calidad

Diseñado y fabricado por



ISO9001

Todos los productos Waldorf 800 están diseñados y fabricados por Moffat utilizando el sistema de gestión de calidad ISO9001 reconocido internacionalmente, que abarca el diseño, la fabricación y la inspección final, lo que garantiza una alta calidad constante en todo momento.

En línea con la política de desarrollo y mejora continuos de sus productos, Moffat Limited se reserva el derecho de modificación de las especificaciones y el diseño sin previo aviso.



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



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence