

# **Waldorf Bold**



**MOFFAT**®



UNA ELECCIÓN AUDAZ **5** | ESMALTE VÍTREO **6**  
CARACTERÍSTICAS AUDACES **8** | PLACAS DE COCINA DE GAS **12**  
PLACA DE COCINA DE INDUCCIÓN **15** | PLACAS DE HORNO **16**  
QUEMADORES **18** | PARRILLAS **20** | PARRILLAS DE CARBÓN **22**  
SALAMANDRAS **24** | FREIDORAS **26** | FILTAMAX **29**  
SARTENES BASCULANTES **30** | COCEDOR DE PASTA **31**  
ENCIMERAS **33** | SU MUNDO. NUESTRO COMPROMISO **34**







Si necesita que su cocina sea atractiva y cautivadora, a la vez que eficiente: ¿por qué no realizar una elección audaz?

 **Waldorf Bold**

Blue Seal ha cambiado las reglas del diseño de las cocinas de uso industrial para siempre: con la extraordinaria nueva gama Bold de Waldorf. Todas las prestaciones y la potencia que siempre espera de Blue Seal pero con un toque estético nuevo y elegante.

Diseñada para los chefs innovadores que desean que su cocina dé la talla, la gama Bold de Waldorf está disponible en dos impresionantes acabados; acero pulido industrial y un drástico negro esmaltado vítreo: una superficie impermeable aplicada a todas las piezas no funcionales.

## La visión del vítreo

El proceso que sustenta la nueva imagen elegante y duradera de Bold de Waldorf es centenario y vanguardista. Utilizado primero por los antiguos persas, ser vítreo es ser "como vidrio", y el esmalte vítreo de una superficie la deja firme, brillante y sin poros.

De hecho, el esmalte vítreo está compuesto de los mismos materiales que se utilizan en el vidrio. Posteriormente, estos materiales se combinan con arcillas para acabar siendo una "frita" esmaltada. El proceso de esmaltado funde la "frita" esmaltada en el panel base de acero mediante un procedimiento de cocción. Una vez cocido a una temperatura de 840-860 grados C° el "esmaltado" produce un recubrimiento vítreo sobre el acero que es decorativo y funcional.

Este proceso de alta temperatura indica una de las primeras ventajas de la superficie esmaltada vítrea: el acabado es muy resistente a la temperatura. También es difícil pasar por alto las resistentes capacidades de funcionalidad de la gama Bold de Waldorf. Los acabados proporcionan una dureza similar a la que se encuentra en los baños de hierro fundido esmaltado y los utensilios de cocina de alta calidad. Sencillamente, no existe otro panel revestimiento que pueda competir con tal durabilidad.

Por supuesto, no solo es fuerte y resistente a la temperatura. La estética pura del esmalte de la gama Bold de Waldorf ya está causando sensación, y el acabado de calidad continuará haciéndolo. Al ser de vidrio, la superficie es muy resistente contra cualquier forma de desgaste de la superficie o las marcas. Esto significa que el esmalte vítreo no decolora, no mancha ni destiñe, y los paneles se pueden mantener como nuevos durante toda la vida útil del equipamiento.

Para lograr este resultado de calidad, se supervisa cuidadosamente el proceso de equipamiento de cada unidad. La fabricación se realiza en nuestras instalaciones durante todo el proceso, incluido el tratamiento previo de limpieza de los paneles de acero, el revestimiento, la cocción en horno y la inspección final. Esto significa que todo comprador de la gama Bold de Waldorf puede estar seguro de que su tecnología tendrá una apariencia y un rendimiento plenos durante muchos años.

 **Waldorf**



La gama Bold de Waldorf le ofrece el poder de diseñar su propio espacio de trabajo.

Las posibilidades creativas son casi infinitas.

 **Waldorf Bold**

Las unidades Bold de Waldorf tienen dos opciones: las unidades de protección contra salpicaduras o las unidades traseras inferiores integradas, siendo ambas una solución perfecta para las cocinas en isla o los conjuntos de líneas de cocina.

Cree el diseño que desee, mezcle y combine las unidades superiores e inferiores para obtener el resultado perfecto.





¿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 variedad de unidades individuales superiores e inferiores disponibles, la gama Bold de Waldorf le permite configurar su cocina casi de cualquier forma que desee.



### Mayor potencia para cocinar.

El rendimiento avanzado se ha logrado gracias al diseño abierto de los quemadores de la gama Bold de Waldorf, 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. Fabricado en hierro

fundido para uso industrial, con una cubierta de latón forjado para la extensión 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.

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.



#### Funcionamiento eficaz.

Por sí mismas, o como parte de una línea de cocina o una cocina en isla, cada unidad de la gama Bold de Waldorf 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. 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 gama Bold de Waldorf.



#### Tan resistente como siempre.

Todas las unidades de la gama Bold de Waldorf 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 de la gama Bold de Waldorf, incluye las juntas completamente selladas (incluso los cantos romos) y las superficies de acero inoxidable pulido.

#### ¿Cómo le gusta la parrilla?

Ahora, las secciones de la parrilla de la placa de cocina Bold de 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.

#### 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 gama Bold de Waldorf. 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.

Desde todos los ángulos, las líneas son elegantes, seductoras y sofisticadas, hasta el montaje del zócalo personalizado.



**Opciones personalizadas de montaje disponibles en el momento de la realización del pedido: la gama Bold de Waldorf viene de serie sobre patas ajustables.**

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 Bold de Waldorf.

**Los soportes más grandes y las placas intercambiables de cocción a fuego lento aumentan la flexibilidad de las encimeras.**



Limpeza más sencilla.

La placa de la gama Bold de Waldorf 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.

 **Waldorf Bold**



La gama Bold de Waldorf ofrece un rendimiento y una confiabilidad a prueba de balas, con equipos inspirados que redefinen el concepto más vanguardista de la cocina.

# 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 un impresionante 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.

## Características estándar de las placas de cocina de gas.

- 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
- Quemadores extraíbles de hierro fundido y extrema resistencia y soportes de recipientes 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



**El quemador opcional con piloto permanente y protección contra el fallo de la llama permite un funcionamiento instantáneo y un ahorro de energía.**

## Opciones de placas de cocina de gas.

- Fallo de la llama con piloto permanente
- Posibilidad de elección de superficie de parrilla: lisa, estriada o ambas
- Montaje en bancada
- Armario inferior de almacenamiento Gastronorm
- Módulo inferior de refrigeración Gastronorm
- Negro esmaltado vítreo aplicado a todas las piezas no funcionales
- Montaje con ruedas o zócalos

Solicite una hoja detallada de especificaciones sobre cualquiera de las placas de cocina de la gama Bold de Waldorf con información sobre la fabricación, las características y la instalación.

 **Waldorf Bold**





## Placas de cocina de inducción.

La nueva gama de placas de cocina de inducción Bold de Waldorf 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 Bold de Waldorf ofrecen las ventajas adicionales de consumo de energía reducido y menor cantidad de calor latente en la zona de cocinado.

### Características estándar de las placas de cocina de inducción.

- 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



Las placas de horno Bold de Waldorf 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 horno.

Las placas de horno de la gama Bold de Waldorf 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 superior 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.

## Características estándar de las placas de cocina de gas.

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 de placas de cocina de gas.

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  
Negro esmaltado vítreo aplicado a todas las piezas no funcionales  
Montaje con ruedas o zócalos



**Un resistente armazón de acero galvanizado constituye el caballo de batalla de la fuerza interior de su cocina para mantener su rendimiento.**



**Las duraderas placas base de hierro fundido proporcionan una recuperación y una retención excelentes del calor.**

**El interior de esmalte vítreo y la sencilla limpieza ofrecen la capacidad 2/1 Gastronorm y una generosa altura de la corona.**



Solicite una hoja detallada de especificaciones sobre cualquiera de las placas de horno de la gama Bold de Waldorf con información sobre la fabricación, las características y la instalación.

 **Waldorf Bold**



## 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.



### Características estándar de los quemadores.

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 de quemadores.

Montaje en bancada  
Armario inferior de almacenamiento Gastronorm  
Módulo inferior de refrigeración Gastronorm  
Negro esmaltado vítreo aplicado a todas las piezas no funcionales  
Montaje con ruedas o zócalos

**El calor se suministra a través de un doble anillo de 45 MJ, un quemador de hierro fundido, con control individual.**



Solicite una hoja detallada de especificaciones sobre cualquiera de los quemadores y las placas con quemadores de la gama Bold de Waldorf con información sobre la fabricación, las características y la instalación.



# Parrillas.

Las potentes parrillas de gas y eléctricas de Waldorf están disponibles en anchos de 450, 600, 900 y 1200 mm. Las placas de parrilla de gas están disponibles en 900 y 1200 mm, con hornos de gas (estáticos o de convección) u hornos eléctricos (estáticos o de convección). Las placas de parrilla eléctrica están disponibles en 900 mm, con 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 una retención y una distribución máximas 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 especular para ofrecer un rendimiento más consistente. También ofrecen una selección de superficies lisas o estriadas, o una mezcla de ambas.

## Características estándar de las parrillas

- 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



**Placa cromada especular  
opcional con superficie  
combinada lisa y estriada.**



**El protector  
antisalpicaduras de  
3 mm es un marco  
completamente soldado  
que proporciona una  
durabilidad adicional.**



**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 de parrilla.**  
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  
Negro esmaltado vítreo aplicado a todas las piezas no funcionales  
Montaje con ruedas o zócalos

Solicite una hoja detallada de especificaciones sobre cualquiera de las parrillas, las placas de parrilla y las parrillas tostadoras de la gama Bold de Waldorf con información sobre la fabricación, las características y la instalación.

 **Waldorf Bold**

Las parrillas de carbón a gas de la gama Bold de Waldorf ofrecen un gran rendimiento. Los quemadores de acero inoxidable y 33 MJ/hr por sección de 300 mm se han diseñado para llevar el calor abrasador directamente hasta el perímetro de la superficie de cocinado.



## Parrillas de carbón.

Los potentes quemadores de acero inoxidable son la "sala de máquinas" de las parrillas de carbón de la gama Bold de Waldorf. 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 la parrilla, de 300 y 450 mm, añaden una dimensión extra a las parrillas de carbón de la gama Bold.

### Características estándar de las parrillas de carbón.

- 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
- Patas ajustables y 2 ruedecillas adicionales
- Fácil limpieza, instalación y mantenimiento

### Opciones de la parrilla de carbón.

- Negro esmaltado vítreo aplicado a todas las piezas no funcionales
- Montaje en bancada
- Montaje con ruedas o zócalos

**Un canal de grasa a lo largo de la base de cada aleta de la parrilla permite cocinar los jugos que se escurren durante el uso inclinado.**





**Resistentes rejillas  
reversibles para uso nivelado  
o inclinado.**

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

 **Waldorf Bold**







## Salamandras.

Las salamandras de fácil uso, tanto de gas como eléctricas, de la gama Bold 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 eléctricas pueden alojar una bandeja Gastronorm GN 1/1.

### Características estándar de las salamandras.

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 recogida

Solicite una hoja detallada de especificaciones sobre cualquiera de las salamandras de la gama Bold de Waldorf con información sobre la fabricación, las características y la instalación.

 **Waldorf Bold**



Cualesquiera que sean sus necesidades de fritura, la gama Bold de Waldorf abarca todas las posibilidades, con una variedad que incluye las freidoras de una o dos sartenes, de gas, eléctricas o de gran rendimiento y producción (HPO) en 400, 450 o 600 mm.



# Freidoras.

Las freidoras Bold de Waldorf han sido durante mucho tiempo referente de durabilidad, velocidad y ahorro. La gama se basa en esta tradición con una variedad rediseñada de freidoras disponibles en versiones de sartenes únicas o dobles de 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 gama Bold de Waldorf 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 de las freidoras.

- 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 posteriores adicionales
- Fácil limpieza, instalación y mantenimiento

## Opciones de la freidora.

- Sistema de filtración Filtamax Bold de Waldorf
- Negro esmaltado vítreo aplicado a todas las piezas no funcionales
- Montaje con ruedas o zócalos



**Las freidoras de doble sartén de Waldorf ofrecen un alto rendimiento y una gran versatilidad.**

Solicite una hoja detallada de especificaciones sobre cualquiera de las freidoras de la gama Bold de Waldorf con información sobre la fabricación, las características y la instalación.

 **Waldorf Bold**





## Filtamax.

Filtamax Bold de Waldorf es un sistema de filtración totalmente integrado, diseñado para adaptarse al espacio sin utilizar situado bajo las freidoras de gas y eléctricas Bold 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 las Waldorf, siempre que la capacidad para el aceite de cocina de la freidora no exceda la capacidad recomendada por Filtamax.

### Características estándar de Filtamax.

- 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



Solicite una hoja detallada de especificaciones sobre cualquiera de las freidoras de la gama Bold y Filtamax de Waldorf con información sobre la fabricación, las características y la instalación.

**¡Fuera de la vista!  
Introduzca Filtamax bajo la  
freidora y cierre la puerta.**



## Sartenes basculantes.

De gran rendimiento, la gama de sartenes basculantes Bold de Waldorf 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 Bold de Waldorf.

### Características estándar de las sartenes basculantes.

- 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 de sartenes basculantes.

- Mecanismo basculante eléctrico
- Negro esmaltado vítreo aplicado a todas las piezas no funcionales
- Montaje en zócalo

Solicite una hoja detallada de especificaciones sobre cualquiera de las sartenes basculantes de la gama Bold de Waldorf con información sobre la fabricación, las características y la instalación.

# Cocedores de pasta.

Los cocedores de pasta Bold de Waldorf 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 del cocedor de pasta.

Diseño de sartén único

Llave de agua de ajuste preciso para llenar el recipiente

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



Con la adición del cocedor de pasta Bold de Waldorf aumentará la velocidad y la capacidad de la producción de gran volumen de pasta.



## Opciones de cocedor de pasta.

Negro esmaltado vítreo aplicado a todas las piezas no funcionales

Cestas rectangulares

Montaje en zócalo

Solicite una hoja detallada de especificaciones sobre cualquiera de los cocedores de pasta de la gama Bold de Waldorf con información sobre la fabricación, las características y la instalación.

 **Waldorf Bold**







## Encimeras.

Las encimeras Bold de Waldorf se han diseñado para su adición perfecta a cualquier línea de cocina o a las cocinas en isla. En una variedad de anchos y combinaciones para optimizar la cocina: los modelos de 450 mm, 600 mm y 900 mm de ancho están disponibles con armario inferior, armario inferior con soporte de patas o refrigerado (solo 900 mm); las encimeras Bold de Waldorf le ofrecen la posibilidad de lograr una zona adicional de trabajo, almacenamiento o refrigeración.

### Características estándar de la encimera.

- Superficie de trabajo compuesta de 3,5 mm de grosor
- Resistente superficie 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 de la encimera.

- Armario inferior de almacenamiento Gastronorm
- Módulo inferior de refrigeración Gastronorm
- Negro esmaltado vítreo aplicado a todas las piezas no funcionales
- Montaje en zócalo
- Ruedecillas



Si añade una encimera a la línea de cocina o a la cocina en isla Bold de Waldorf logrará un espacio adicional para poder desarrollar sus creaciones.

Solicite una hoja detallada de especificaciones sobre cualquiera de las encimeras de la gama Bold de Waldorf con información sobre la fabricación, las características y la instalación.

 **Waldorf Bold**



## Su mundo. Nuestro compromiso.

La gama Bold 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 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.

\*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 Bold 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.WBD.B.17-01

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence