



 **Waldorf**<sup>®</sup>  
800 SERIES

BRUCIATORI SERIE 800 10  
CHE COSA C'È DI NUOVO 11  
PIANI DI COTTURA 15  
PIANO DI COTTURA A INDUZIONE 22  
FORNI 25  
PIANI RISCALDANTI 31  
PIASTRE GRIGLIANTI 35  
GRIGLIE 42  
SALAMANDRE 44  
FRIGGITRICI 47  
FILTAMAX 51  
BRASIERE 52  
CUOCIPASTA 54  
RIPIANI DI LAVORO 56



LA **SERIE WALDORF 800**  
PROSEGUE CON LA SUA  
TRADIZIONE DI **PRESTAZIONI**  
E **AFFIDABILITÀ** ECCEZIONALI  
CON UNA GAMMA DI  
APPARECCHIATURE IN STILE  
EUROPEO CHE RIDEFINISCE  
IL **CONCETTO** DI COME  
DOVREBBERO ESSERE LE CUCINE

# UNA GAMMA **COMPLETA** DI APPARECCHIATURE SIGNIFICA AVERE A DISPOSIZIONE PIÙ OPZIONI E POSSIBILITÀ CREATIVE **VIRTUALMENTE ILLIMITATE**

La maggiore linearità e uniformità della progettazione modulare dell'intera gamma consente di abbinare le diverse unità per creare un'area di lavoro omogenea. La profondità industriale raccomandata di 800 mm contribuisce a rendere più efficiente lo spazio e consente di sfruttare facilmente le caratteristiche prestazionali avanzate proprie della serie 800.



# IL VOSTRO MONDO È OGGI UN PO' PIÙ PIATTO

Le nuove unità della serie Waldorf 800 a profilo basso sono la soluzione ideale per una configurazione di cucina a isola. Si potrà creare una disposizione personalizzata mischiando e abbinando ripiani e basi fino a ottenere il risultato ottimale desiderato







MAGGIORI **POSSIBILITÀ**  
PER CREARE IL PROPRIO  
SPAZIO DI LAVORO.  
LE SOLUZIONI **CREATIVE** SONO  
VIRTUALMENTE INFINITE

Avete bisogno di un forno sotto una piastra grigliante? Di un piano di cottura a gas con sotto un'area di stoccaggio? Oppure siete alla ricerca disperata di scomparti di refrigerazione aggiuntivi? Con una gamma più estesa di ripiani e di basi disponibili come unità separate, la serie 800 consente di configurare la cucina adattandola alle proprie specifiche esigenze.



## MAGGIORE POTENZA DI COTTURA

Le prestazioni avanzate rese possibili dalla configurazione a fuochi aperti della serie 800 consente all'elemento più importante della cucina di sviluppare una potenza di cottura ottimale.

I bruciatori da 28 MJ consentono di regolare completamente, e con precisione, il calore (dal fuoco alto a quello basso/sobbollimento) erogando la quantità di calore adatta per ogni tipo di cottura. Realizzati con ghisa a elevate prestazioni, hanno un cappello di ottone fucinato per assicurare l'uniformità della fiamma, e la progettazione anti-intasamento del bruciatore garantisce che non venga mai compromessa la continuità delle prestazioni.

Ogni bruciatore è dotato, di serie, di un dispositivo di sicurezza che rileva l'assenza di fiamma e, opzionalmente, di fiamma pilota. Le robuste manopole per il gas sono facili da utilizzare e sono state progettate per resistere alle sollecitazioni di una affollata cucina professionale.



### Supporti per pentole a elevate prestazioni

Le resistenti finiture di ghisa fuse e la smaltatura vetrosa prolungano la vita utile della serie 800. Il piano di appoggio livellato consente di spostare facilmente le pentole da un fuoco all'altro e i supporti per pentole assicurano una maggiore stabilità di pentole/padelle anche di piccole dimensioni.

### Piastra per sobbollimento a distribuzione di calore

Una robusta piastra da appoggio per sobbollimento distribuisce uniformemente e mantiene costante il calore in modo eccellente. È allo stesso livello ed è facilmente intercambiabile con i supporti per pentole di tutti i piani di cottura a gas della serie 800.

# LA **MAGGIORE** DISPONIBILITÀ DI ELEMENTI componibili SIGNIFICA ANCHE UNA MAGGIORE **FLESSIBILITÀ**

Grazie alla gamma estesa di prodotti e caratteristiche disponibili, la serie 800 potrà essere configurata per adattarsi, virtualmente, a qualsiasi applicazione.

Tra i nuovi prodotti vi sono:

- Opzioni a profilo basso per tutte le unità, particolarmente adatte per una configurazione di cucina a isola.
- Griglie a gas da 450 mm: da appoggio, con gambe e con base con armadietto.
- Friggitrici a gas da 400 mm con cestello singolo.
- Piani di cottura da 900 mm con 4 bruciatori: disponibili con supporto con gambe e con basi con armadietto o con unità refrigerante.
- Piani di cottura da 450 mm con 2 bruciatori: disponibili con supporto con gambe o con base con armadietto.
- Gamme da 900 mm con 4 bruciatori, con forni a gas o elettrici, statici o a convezione.
- Cuocipasta elettrici da 450 mm con opzioni da 7 kW o 10,5 kW.
- Piani di cottura a induzione da 450 e 900 mm, con base con armadietto.
- Salamandra elettrica regolabile.
- Basi con ripiani a vista da 450, 600, 900 o 1200 mm.
- Ripiani di preparazione modulari di acciaio inossidabile da 200, 300, 450, 600 e 900 mm.

I piani di cottura a gas ed elettrici, i piani riscaldanti e le griglie possono essere ordinati abbinandoli alle opzioni seguenti:

- Montaggio ad appoggio.
- Supporto con gambe e ripiani a vista.
- Armadietto con scaffalatura opzionale.



## Operatività senza ostacoli

Sia essa autonoma, o un componente di una linea di cottura completa, ogni unità della serie 800 è stata progettata per apparire davvero fantastica. A tutte le unità è stata applicata la stessa filosofia progettuale per creare un aspetto lineare e regolare e per aumentare la disponibilità di superfici di lavoro utilizzabili. Le superfici di lavoro continue consentono di trasferire con maggiore facilità le pentole e le padelle da un'unità all'altra.



## IL NOSTRO AMBIENTE

Tutta la tecnologia di Blue Seal è il risultato di un prodotto dell'ambiente di produzione e di un prodotto rispettoso dell'ambiente. Questo significa che in tutte le fasi di progettazione, di sviluppo o di realizzazione verifichiamo ogni dettaglio per assicurare che i nostri prodotti siano il più possibile energeticamente efficienti e rispettosi dell'ambiente. Continueremo ad adottare tutte le misure a nostra disposizione per lavorare in modo da ridurre sempre di più il nostro impatto ambientale. In questo modo i nostri prodotti potranno essere apprezzati non solo da chi li utilizza materialmente, ma da tutti.





## Robuste come sempre

Tutte le unità della serie 800 sono rifinite con spesso acciaio inossidabile di grado 304. Gli sportelli, completamente intelaiati, sono dotati di un nuovo e robusto sistema incernierato. Tutte le nostre gamme sono inserite in una struttura di acciaio zincato. E la splendida finitura, diventata una delle caratteristiche salienti della linea di prodotti Waldorf, prevede giunture completamente saldate (compresi tutte le stondature a toro) e superfici di acciaio inossidabile lucidato.

## E qui entra in gioco il fattore della refrigerazione

Quando alla serie 800 vengono aggiunte unità refrigeranti, gli alimenti potranno essere conservati e cotti senza dover abbandonare la postazione di lavoro. I piani di cottura, le piastre griglianti e i piani riscaldanti potranno essere abbinati con basi con unità refrigeranti Gastronorm da 900 o da 1200 mm, disponibili in configurazioni a sportello o a cassetti. Tutte le unità possono contenere teglie Gastronorm 1/1.

Le unità di refrigerazione Waldorf sono in grado di operare anche a temperature tropicali, fino a 40 °C, e di mantenere una temperatura interna da -2 °C a +8 °C. Tutte le unità sono dotate di controllo digitale della temperatura, di un sistema automatico di sbrinamento e di eliminazione della condensa di calore.

## Come vorreste le piastre griglianti?

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

## Facile pulizia

La serie 800 è stata progettata per ridurre la manodopera e facilitare la pulizia dei componenti. Gli angoli e i bordi interni ed esterni arrotondati facilitano le operazioni di pulizia e di mantenimento dell'igiene. Le superfici lineari rendono meno difficoltosa la pulizia di un'intera linea di cottura.

## Interventi di assistenza anche quando si sta cucinando

La serie 800 è stata progettata per essere sottoposta a interventi di assistenza e di manutenzione senza dover rimuovere le unità dalla linea di cottura. Si ridurranno così al minimo i fermi tecnici di un'intera linea di cottura quando si deve intervenire su una singola unità.





## PIANI DI COTTURA

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

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

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



# PIANI DI COTTURA A GAS

## Caratteristiche standard

Finitura di acciaio inossidabile di grado 304 a elevate prestazioni.

Bruciatori aperti da 28 MJ.

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

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

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

Robuste manopole di controllo rinforzate.

Piastre griglianti con accensione con pulsante piezoelettrico.

Piastre griglianti con spessore di 12 mm.

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

Piedini regolabili e 2 rotelle aggiuntive.

Pulizia, installazione e manutenzione facilitate.

## Opzioni

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

Possibilità di scelta della superficie della piastra grigliante: liscia, scanalata, o entrambe.

Montaggio ad appoggio.

Base con armadietto Gastronorm.

Base con unità refrigerante Gastronorm.

Installazione su rotelle o su zoccolino.

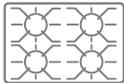
## Accessori

Piastre da appoggio per sobbollimento.

Kit di rotelle orientabili (serie di 4 rotelle, con 2 bloccabili).

Coperture per le giunture.



PIANI DI COTTURA A GAS	Opzioni modello	Dimensioni	Varianti piano di cottura	Codici modello
<b>300 MM</b> WALDORF SERIE 8200 PIANO DI COTTURA CON 2 BRUCIATORI	SOLO MODELLO PER MONTAGGIO SU RIPIANO	Modelli per ripiano L 300 mm, P 805 mm, A 315 mm Con alzata 530 mm Con profilo basso (RNL) 372 mm		RN8200G-B
				RN8203G-B
<b>450 MM</b> WALDORF SERIE 8450 PIANO DI COTTURA CON 2 BRUCIATORI	MODELLO CON BASE CON ARMADIETTO MODELLO CON SUPPORTO CON GAMBE	Tutti i modelli L 450 mm, P 805 mm, A 915 mm Con alzata 1130 mm Con profilo basso (RNL) 972 mm		RN8450G-CB RN8450G-LS
				RN8450G-CB
<b>600 MM</b> WALDORF SERIE 8400 PIANO DI COTTURA CON 4 BRUCIATORI	MODELLO PER MONTAGGIO SU RIPIANO MODELLO CON BASE CON ARMADIETTO MODELLO CON SUPPORTO CON GAMBE	Modelli per ripiano L 600 mm, P 805 mm, A 315 mm Con alzata 530 mm Con profilo basso (RNL) 372 mm  Tutti gli altri modelli L 600 mm, P 805 mm, A 915 mm Con alzata 1130 mm Con profilo basso (RNL) 972 mm		RN8400G-B RN8400G-CB RN8400G-LS
				RN8403G-B RN8403G-CB RN8403G-LS
				RN8406G-B RN8406G-CB RN8406G-LS
<b>900 MM</b> WALDORF SERIE 8900 PIANO DI COTTURA CON 4 BRUCIATORI	MODELLO CON BASE CON ARMADIETTO MODELLO CON SUPPORTO CON GAMBE MODELLO CON BASE CON UNITÀ REFRIGERANTE	Tutti i modelli L 900 mm, P 805 mm, A 915 mm Con alzata 1130 mm Con profilo basso (RNL) 972 mm		RN8900G-CB RN8900G-LS RN8900G-RB
				RN8900G-LS



## PIANI DI COTTURA A GAS

### 900 MM WALDORF SERIE 8600 PIANO DI COTTURA CON 6 BRUCIATORI

#### Opzioni modello

MODELLO PER MONTAGGIO SU RIPIANO  
MODELLO CON BASE CON ARMADIETTO  
MODELLO CON SUPPORTO CON GAMBE  
MODELLO CON BASE CON UNITÀ  
REFRIGERANTE



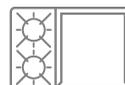
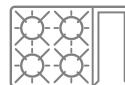
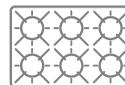
RN8603G-LS

#### Dimensioni

**Modelli per ripiano**  
L 900 mm, P 805 mm, A 315 mm  
Con alzata 530 mm  
Con profilo basso (RNL) 372 mm

**Tutti gli altri modelli**  
L 900 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (RNL) 972 mm

#### Varianti piano di cottura



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 WALDORF SERIE 8800 PIANO DI COTTURA CON 8 BRUCIATORI

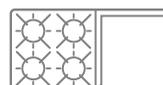
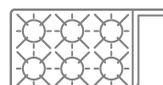
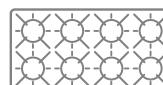
MODELLO PER MONTAGGIO SU RIPIANO  
MODELLO CON BASE CON ARMADIETTO  
MODELLO CON SUPPORTO CON GAMBE  
MODELLO CON BASE CON UNITÀ  
REFRIGERANTE



RN8800G-RB

**Modelli per ripiano**  
L 1200 mm, P 805 mm, A 315 mm  
Con alzata 530 mm  
Con profilo basso (RNL) 372 mm

**Tutti gli altri modelli**  
L 1200 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (RNL) 972 mm



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



# PIANI DI COTTURA ELETTRICI

## Caratteristiche standard

- Finitura di acciaio inossidabile di grado 304 a elevate prestazioni.
- Elementi radianti da 2,4 kW.
- Configurazione con 2, 4 o 6 piastre.
- Sei impostazioni di temperatura con impostazione per sobbollimento.
- Robuste manopole di controllo rinforzate.
- Piastre griglianti con spessore di 12 mm.
- Disponibili su supporto con gambe con scaffalatura abbinabile con altri elementi.
- Piedini regolabili e 2 rotelle aggiuntive.
- Pulizia, installazione e manutenzione facilitate.

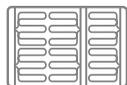
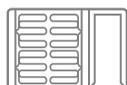
## Opzioni

- Piastre riscaldanti da 2 kW.
- Possibilità di scelta della superficie della piastra grigliante: liscia, scanalata, o entrambe.
- Montaggio ad appoggio.
- Base con armadietto Gastronorm.
- Base con unità refrigerante Gastronorm.
- Installazione su rotelle o su zoccolino.

## Accessori

- Kit di rotelle orientabili (serie di 4 rotelle, con 2 bloccabili).
- Coperture per le giunture.



PIANI DI COTTURA ELETTRICI	Opzioni modello	Dimensioni	Varianti piano di cottura	Codici modello
<b>300 MM</b> WALDORF SERIE 8200 PIANO DI COTTURA A 2 ELEMENTI	SOLO MODELLO PER MONTAGGIO SU RIPIANO	<b>Modelli per ripiano</b> L 300 mm, P 805 mm, A 315 mm Con alzata 530 mm Con profilo basso (RNL) 372 mm		RN8200E-B
				RN8203E-B
<b>600 MM</b> WALDORF SERIE 8400 PIANO DI COTTURA A 4 ELEMENTI	MODELLO PER MONTAGGIO SU RIPIANO MODELLO CON BASE CON ARMADIETTO MODELLO CON SUPPORTO CON GAMBE	<b>Modelli per ripiano</b> L 600 mm, P 805 mm, A 315 mm Con alzata 530 mm Con profilo basso (RNL) 372 mm  <b>Tutti gli altri modelli</b> L 600 mm, P 805 mm, A 915 mm Con alzata 1130 mm Con profilo basso (RNL) 972 mm		RN8400E-B RN8400E-CB RN8400E-LS
				RN8403E-B RN8403E-CB RN8403E-LS
<b>900 MM</b> WALDORF SERIE 8600 PIANO DI COTTURA A 6 ELEMENTI	MODELLO PER MONTAGGIO SU RIPIANO MODELLO CON BASE CON ARMADIETTO MODELLO CON SUPPORTO CON GAMBE MODELLO CON BASE CON UNITA REFRIGERANTE	<b>Modelli per ripiano</b> L 900 mm, P 805 mm, A 315 mm Con alzata 530 mm Con profilo basso (RNL) 372 mm  <b>Tutti gli altri modelli</b> L 900 mm, P 805 mm, A 915 mm Con alzata 1130 mm Con profilo basso (RNL) 972 mm		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



# PIANI DI COTTURA A INDUZIONE

La nuova gamma di piani di cottura a induzione Waldorf è dotata di ampie aree a induzione con diametro di 270 mm che rilevano automaticamente la dimensione delle pentole di cottura.

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

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

## Caratteristiche standard

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

## Accessori

- Kit di rotelle orientabili (serie di 4 rotelle, con 2 bloccabili).
- Coperture per le giunture.



**PIANI DI COTTURA A  
INDUZIONE**

**450 MM  
WALDORF SERIE 8200  
PIANO DI COTTURA CON 2  
AREE A INDUZIONE**

Opzioni modello

**SOLO MODELLO CON BASE  
CON ARMADIETTO**

Dimensioni

L 450 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (RNL) 972 mm

Codici modello

IN8200E-CB



IN8200E-CB

**900 MM  
WALDORF SERIE 8400  
PIANO DI COTTURA CON 4  
AREE A INDUZIONE**

**SOLO MODELLO CON BASE  
CON ARMADIETTO**

L 900 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (RNL) 972 mm

IN8400E-CB



IN8400E-CB





## FORNI

I forni della serie 800 offrono varie opzioni a gas ed elettriche, progettate per soddisfare le diverse esigenze delle cucine professionali.

In termini di potenza di cottura, questi forni a gas ed elettrici hanno portato le prestazioni a un livello superiore. Nella configurazione a gas, le migliori prestazioni sono il risultato dei bruciatori aperti e brevettati dei piani di cottura da 28 MJ, mentre la potenza dei piani di cottura elettrici viene generata da elementi radianti da 2,4 kW a elevate prestazioni oppure, opzionalmente, da piastre riscaldanti da 2 kW.

I forni a gas e quelli elettrici sono dotati di piastre di appoggio di ghisa per una migliore distribuzione del calore. I motori e i ventilatori di ricircolo a elevate prestazioni dei forni a convezione consentono di ridurre i tempi di cottura e le temperature.



# GAMME A GAS

## Caratteristiche standard

- Finitura di acciaio inossidabile di grado 304 a elevate prestazioni.
- Bruciatori aperti da 28 MJ.
- Configurazione del piano di cottura con 2, 4, 6 o 8 fuochi.
- Bruciatori con dispositivo di sicurezza che rileva l'assenza di fiamma.
- Bruciatori rimovibili di ghisa a elevate prestazioni e supporti per pentole con smaltatura vetrosa.
- Robuste manopole di controllo rinforzate.
- Sportello ribaltabile verso il basso con struttura saldata.
- Rivestimento del forno completamente saldato e con smaltatura vetrosa.
- Maniglia dello sportello di acciaio inossidabile termicamente isolata.
- Piedini regolabili e 2 rotelle aggiuntive.
- Pulizia, installazione e manutenzione facilitate.

## Opzioni

- A gas o elettrico, statico o a convezione
- Dispositivo di sicurezza che rileva l'assenza di fiamma, con fiamma pilota sempre attiva.
- Possibilità di scelta della superficie della piastra grigliante: liscia, scanalata, o entrambe.
- Installazione su rotelle o su zoccolino.

## Accessori

- Piastre da appoggio per sobbollimento.
- Kit di rotelle orientabili (serie di 4 rotelle, con 2 bloccabili).
- Coperture per le giunture.



## GAMME A GAS

**600 MM**  
**WALDORF SERIE 8410**  
**PIANO DI COTTURA CON 4**  
**BRUCIATORI**

Opzioni forno

  **G FORNO A GAS,**  
**STATICO**



RN8410G

Dimensioni

L 600 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (RNL) 972 mm

Varianti piano  
di cottura



RN8410G



RN8413G



RN8416G

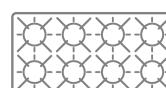
**1200 MM**  
**WALDORF SERIE 8820**  
**PIANO DI COTTURA CON 8**  
**BRUCIATORI**

  **G FORNO A GAS**  
**DOPPIO, STATICO**

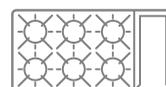


RN8820G

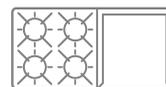
L 1200 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (RNL) 972 mm



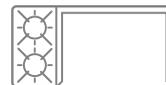
RN8820G



RN8823G



RN8826G



RN8829G

Le gamme dei forni Waldorf serie 800 sono dotate di un telaio di acciaio zincato a elevate prestazioni. Tutti i rivestimenti dei forni sono completamente saldati e con smaltatura vetrosa. Tutti i forni prevedono piastre di appoggio di ghisa e sportelli con struttura saldata per assicurare prestazioni che durano nel tempo.





## GAMME A GAS

**750 MM**  
**WALDORF SERIE 8510**  
**PIANO DI COTTURA CON 4**  
**BRUCIATORI**



RN8510GE

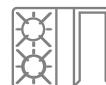
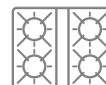
### Opzioni forno

-   **G FORNO A GAS, STATICO**
-   **GC FORNO A GAS, A CONVEZIONE**
-   **GE FORNO ELETTRICO, STATICO**
-   **GEC FORNO ELETTRICO, A CONVEZIONE**

### Dimensioni

L 750 mm, P 805 mm, A 915 mm  
 Con alzata 1130 mm  
 Con profilo basso (RNL) 972 mm

### Varianti piano di cottura



### Codici modello

RN8510G  
 RN8510GC  
 RN8510GE  
 RN8510GEC  
 RN8513G  
 RN8513GC  
 RN8513GE  
 RN8513GEC

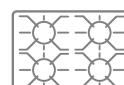
**900 MM**  
**WALDORF SERIE 8910**  
**PIANO DI COTTURA CON 4**  
**BRUCIATORI**



RN8910G

-   **G FORNO A GAS, STATICO**
-   **GC FORNO A GAS, A CONVEZIONE**
-   **GE FORNO ELETTRICO, STATICO**
-   **GEC FORNO ELETTRICO, A CONVEZIONE**

L 900 mm, P 805 mm, A 915 mm  
 Con alzata 1130 mm  
 Con profilo basso (RNL) 972 mm



RN8910G  
 RN8910GC  
 RN8910GE  
 RN8910GEC

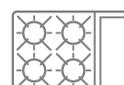
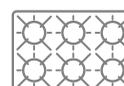
**900 MM**  
**WALDORF SERIE 8610**  
**PIANO DI COTTURA CON 6**  
**BRUCIATORI**



RN8610G

-   **G FORNO A GAS, STATICO**
-   **GC FORNO A GAS, A CONVEZIONE**
-   **GE FORNO ELETTRICO, STATICO**
-   **GEC FORNO ELETTRICO, A CONVEZIONE**

L 900 mm, P 805 mm, A 915 mm  
 Con alzata 1130 mm  
 Con profilo basso (RNL) 972 mm



RN8610G  
 RN8610GC  
 RN8610GE  
 RN8610GEC  
 RN8613G  
 RN8613GC  
 RN8613GE  
 RN8613GEC  
 RN8616G  
 RN8616GC  
 RN8616GE  
 RN8616GEC  
 RN8619G  
 RN8619GC  
 RN8619GE  
 RN8619GEC

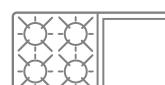
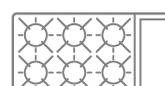
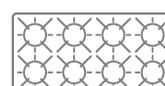
**1200 MM**  
**WALDORF SERIE 8810**  
**PIANO DI COTTURA CON 8**  
**BRUCIATORI**



RN8810GE

-   **G FORNO A GAS, STATICO**
-   **GC FORNO A GAS, A CONVEZIONE**
-   **GE FORNO ELETTRICO, STATICO**
-   **GEC FORNO ELETTRICO, A CONVEZIONE**

L 1200 mm, P 805 mm, A 915 mm  
 Con alzata 1130 mm  
 Con profilo basso (RNL) 972 mm



RN8810G  
 RN8810GC  
 RN8810GE  
 RN8810GEC  
 RN8813G  
 RN8813GC  
 RN8813GE  
 RN8813GEC  
 RN8816G  
 RN8816GC  
 RN8816GE  
 RN8816GEC  
 RN8819G  
 RN8819GC  
 RN8819GE  
 RN8819GEC

# GAMME ELETTRICHE

## Caratteristiche standard

Finitura di acciaio inossidabile di grado 304 a elevate prestazioni.  
 Elementi radianti da 2,4 kW.  
 Configurazione con 4 o 6 piastre riscaldanti.  
 Sei regolazioni per la temperatura delle piastre riscaldanti, con impostazione per sobbollimento.  
 Robuste manopole di controllo rinforzate.  
 Piastre griglianti con spessore di 12 mm.  
 Sportello ribaltabile verso il basso con struttura saldata.  
 Rivestimento del forno completamente saldato e con smaltatura vetrosa.  
 Maniglia dello sportello di acciaio inossidabile termicamente isolata.  
 Piedini regolabili e 2 rotelle aggiuntive.  
 Pulizia, installazione e manutenzione facilitate.

## Opzioni

Possibilità di scelta della superficie delle piastre griglianti: liscia, scanalata, o entrambe.  
 Piastre riscaldanti da 2 kW.  
 Elettrico: statico o a convezione.  
 Installazione su rotelle o su zoccolino.

## Accessori

Kit di rotelle orientabili (serie di 4 rotelle, con 2 bloccabili).  
 Coperture per le giunture.



### GAMME ELETTRICHE

900 MM  
 WALDORF SERIE 8610  
 PIANO DI COTTURA A 6  
 ELEMENTI



RN8610E

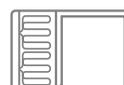
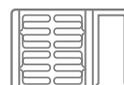
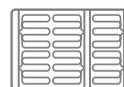
### Opzioni forno

-  E FORNO ELETTRICO, STATICO
-  EC FORNO ELETTRICO, A CONVEZIONE

### Dimensioni

L 900 mm, P 805 mm, A 915 mm  
 Con alzata 1130 mm  
 Con profilo basso (RNL) 972 mm

### Varianti piano di cottura



### Codici modello

RN8610E  
 RN8610EC

RN8613E  
 RN8613EC

RN8616E  
 RN8616EC

RN8619E  
 RN8619EC





## PIANI RISCALDANTI

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

Con un bruciatore di ghisa a due anelli concentrici, il piano riscaldante a elevate prestazioni offre un eccellente recupero e controllo del calore.

L'eccezionale efficienza termica è il risultato di un contenitore del bruciatore rivestito con uno strato di ceramica refrattaria spesso 50 mm.



# PIANI RISCALDANTI

## Caratteristiche standard

Finitura di acciaio inossidabile di grado 304 a elevate prestazioni.

Brucciatore di ghisa, con due anelli concentrici da 45 MJ.

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

Piani riscaldanti ed elemento centrale rimovibili, con protezione antigoccia.

Robuste manopole di controllo rinforzate.

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

Piedini regolabili e 2 rotelle aggiuntive.

La gamma di forni per i piani riscaldanti comprende:

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

Pulizia, installazione e manutenzione facilitate.

## Opzioni

Montaggio ad appoggio.

Base con armadietto Gastronorm.

Base con unità refrigerante Gastronorm.

Installazione su rotelle o su zoccolino.

## Accessori

Kit di rotelle orientabili (serie di 4 rotelle, con 2 bloccabili).

Coperture per le giunture.



#### PIANI RISCALDANTI A GAS

**900 MM  
WALDORF SERIE 8100  
PIANO RISCALDANTE**



RN8100G-CB

#### Opzioni modello

**MODELLO PER MONTAGGIO SU  
RIPIANO  
MODELLO CON BASE CON  
ARMADIETTO  
MODELLO CON SUPPORTO CON  
GAMBE  
MODELLO CON BASE CON UNITÀ  
REFRIGERANTE**

#### Dimensioni

**Tutti i modelli**  
L 900 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (RNL) 972 mm

#### Codici modello

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

**900 MM  
WALDORF SERIE 8110  
FORNO CON PIANO  
RISCALDANTE**



RN8110G

#### Opzioni forno

-   **G FORNO A GAS,  
STATICO**
-   **GC FORNO A GAS,  
A CONVEZIONE**
-   **GE FORNO ELETTRICO,  
STATICO**
-   **GEC FORNO  
ELETTRICO, A  
CONVEZIONE**

#### Dimensioni

L 900 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (RNL) 972 mm

#### Codici modello

RN8110G  
RN8110GC  
RN8110GE  
RN8110GEC





## PIASTRE GRIGLIANTI

Le piastre griglianti a gas Waldorf a elevate prestazioni sono disponibili con larghezza di 450, 600, 900 e 1200 mm, e quelle elettriche con larghezza di 600, 900 e 1200 mm.

Le gamme di piastre griglianti a gas sono disponibili con larghezza di 900 e 1200 mm; e quelle elettriche con larghezza di 900 mm; entrambe sono abbinabili con un forno elettrico statico o a convezione.

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



# PIASTRE GRIGLIANTI

## Caratteristiche standard

- Finitura di acciaio inossidabile di grado 304 a elevate prestazioni.
- Controllo termostatico.
- Piastra grigliante con spessore di 20 mm, rifinita a macchina.
- Protezione completa con fiamma pilota e dispositivo di sicurezza che rileva l'assenza di fiamma.
- Piastra grigliante con saldatura sigillata.
- Contenitore di acciaio inossidabile per la raccolta del grasso.
- Robuste manopole di controllo rinforzate.
- Pulsante di accensione piezoelettrico.
- Disponibili su supporto con gambe con scaffalatura abbinabile con altri elementi.
- Piedini regolabili e 2 rotelle aggiuntive.
- Pulizia, installazione e manutenzione facilitate.
- La gamma con forno abbinato comprende:
  - Sportello ribaltabile verso il basso con struttura saldata.
  - Rivestimento del forno completamente saldato e con smaltatura vetrosa.
  - Maniglia dello sportello di acciaio inossidabile termicamente isolata.
  - Pulizia, installazione e manutenzione facilitate.

## Opzioni

- Possibilità di scelta della superficie della piastra grigliante: liscia, scanalata, o entrambe.
- Opzione cromata lucidata a specchio.
- Montaggio ad appoggio.
- Base con armadietto Gastronorm.
- Base con unità refrigerante Gastronorm.
- Installazione su rotelle o su zoccolino.

## Accessori

- Kit di rotelle orientabili (serie di 4 rotelle, con 2 bloccabili).
- Coperture per le giunture.



## PIASTRE GRIGLIANTI A GAS

**450 MM  
WALDORF SERIE 8450  
PIASTRA GRIGLIANTE**



GP8450G-LS

### Opzioni modello

**MODELLO PER MONTAGGIO SU  
RIPIANO  
MODELLO CON BASE CON  
ARMADIETTO  
MODELLO CON SUPPORTO CON  
GAMBE**

### Dimensioni

**Modelli per ripiano**  
L 450 mm, P 805 mm, A 315 mm  
Con alzata 530 mm  
Con profilo basso (GPL) 372 mm

**Tutti gli altri modelli**  
L 450 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (GPL) 972 mm

### Codici modello

GP8450G-B  
GP8450G-CB  
GP8450G-LS

**600 MM  
WALDORF SERIE 8600  
PIASTRA GRIGLIANTE**



GP8600G-LS

**MODELLO PER MONTAGGIO SU  
RIPIANO  
MODELLO CON BASE CON  
ARMADIETTO  
MODELLO CON SUPPORTO CON  
GAMBE**

**Modelli per ripiano**  
L 600 mm, P 805 mm, A 315 mm  
Con alzata 530 mm  
Con profilo basso (GPL) 372 mm

**Tutti gli altri modelli**  
L 600 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (GPL) 972 mm

GP8600G-B  
GP8600G-CB  
GP8600G-LS

**900 MM  
WALDORF SERIE 8900  
PIASTRA GRIGLIANTE**



GP8900G-CB

**MODELLO PER MONTAGGIO SU  
RIPIANO  
MODELLO CON BASE CON  
ARMADIETTO  
MODELLO CON SUPPORTO CON  
GAMBE  
MODELLO CON BASE CON UNITÀ  
REFRIGERANTE**

**Modelli per ripiano**  
L 900 mm, P 805 mm, A 315 mm  
Con alzata 530 mm  
Con profilo basso (GPL) 372 mm

**Tutti gli altri modelli**  
L 900 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (GPL) 972 mm

GP8900G-B  
GP8900G-CB  
GP8900G-LS  
GP8900G-RB

**1200 MM  
WALDORF SERIE 8120  
PIASTRA GRIGLIANTE**



GP8120G-LS

**MODELLO PER MONTAGGIO SU  
RIPIANO  
MODELLO CON BASE CON  
ARMADIETTO  
MODELLO CON SUPPORTO CON  
GAMBE  
MODELLO CON BASE CON UNITÀ  
REFRIGERANTE**

**Modelli per ripiano**  
L 1200 mm, P 805 mm, A 315 mm  
Con alzata 530 mm  
Con profilo basso (RNL) 372 mm

**Tutti gli altri modelli**  
L 1200 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (GPL) 972 mm

GP8120G-B  
GP8120G-CB  
GP8120G-LS  
GP8120G-RB



## PIASTRE GRIGLIANTI ELETTRICHE

### 600 MM WALDORF SERIE 8600 PIASTRA GRIGLIANTE



GP8600E-LS

#### Opzioni modello

MODELLO PER MONTAGGIO SU  
RIPIANO  
MODELLO CON BASE CON  
ARMADIETTO  
MODELLO CON SUPPORTO CON  
GAMBE

#### Dimensioni

**Modelli per ripiano**  
L 600 mm, P 805 mm, A 315 mm  
Con alzata 530 mm  
Con profilo basso (GPL) 372 mm

**Tutti gli altri modelli**  
L 600 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (GPL) 972 mm

#### Codici modello

GP8600E-B  
GP8600E-CB  
GP8600E-LS

### 900 MM WALDORF SERIE 8900 PIASTRA GRIGLIANTE



GP8900E-LS

MODELLO PER MONTAGGIO SU  
RIPIANO  
MODELLO CON BASE CON  
ARMADIETTO  
MODELLO CON SUPPORTO CON  
GAMBE  
MODELLO CON BASE CON UNITÀ  
REFRIGERANTE

**Modelli per ripiano**  
L 900 mm, P 805 mm, A 315 mm  
Con alzata 530 mm  
Con profilo basso (GPL) 372 mm

**Tutti gli altri modelli**  
L 900 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (GPL) 972 mm

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

### 1200 MM WALDORF SERIE 8120 PIASTRA GRIGLIANTE



GP8120E-LS

MODELLO PER MONTAGGIO SU  
RIPIANO  
MODELLO CON BASE CON  
ARMADIETTO  
MODELLO CON SUPPORTO CON  
GAMBE  
MODELLO CON BASE CON UNITÀ  
REFRIGERANTE

**Modelli per ripiano**  
L 1200 mm, P 805 mm, A 315 mm  
Con alzata 530 mm  
Con profilo basso (GPL) 372 mm

**Tutti gli altri modelli**  
L 1200 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (GPL) 972 mm

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



#### PIASTRA GRIGLIANTE A GAS

900 MM  
WALDORF SERIE 8910  
FORNO CON PIASTRA  
GRIGLIANTE



GP8910G

#### Opzioni forno

  GE FORNO ELETTRICO,  
STATICO

  GEC FORNO  
ELETTRICO, A  
CONVEZIONE

#### Dimensioni

L 900 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (GPL) 972 mm

#### Codici modello

GP8910GE  
GP8910GEC

900 MM  
WALDORF SERIE 8121  
FORNO CON PIASTRA  
GRIGLIANTE



GP8121GEC

  GE FORNO ELETTRICO,  
STATICO

  GEC FORNO  
ELETTRICO, A  
CONVEZIONE

L 1200 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (GPL) 972 mm

GP8121GE  
GP8121GEC



#### PIASTRA GRIGLIANTE ELETTRICA

900 MM  
WALDORF SERIE 8910  
FORNO CON PIASTRA  
GRIGLIANTE



GP8910EC

#### Opzioni forno

  E FORNO ELETTRICO,  
STATICO

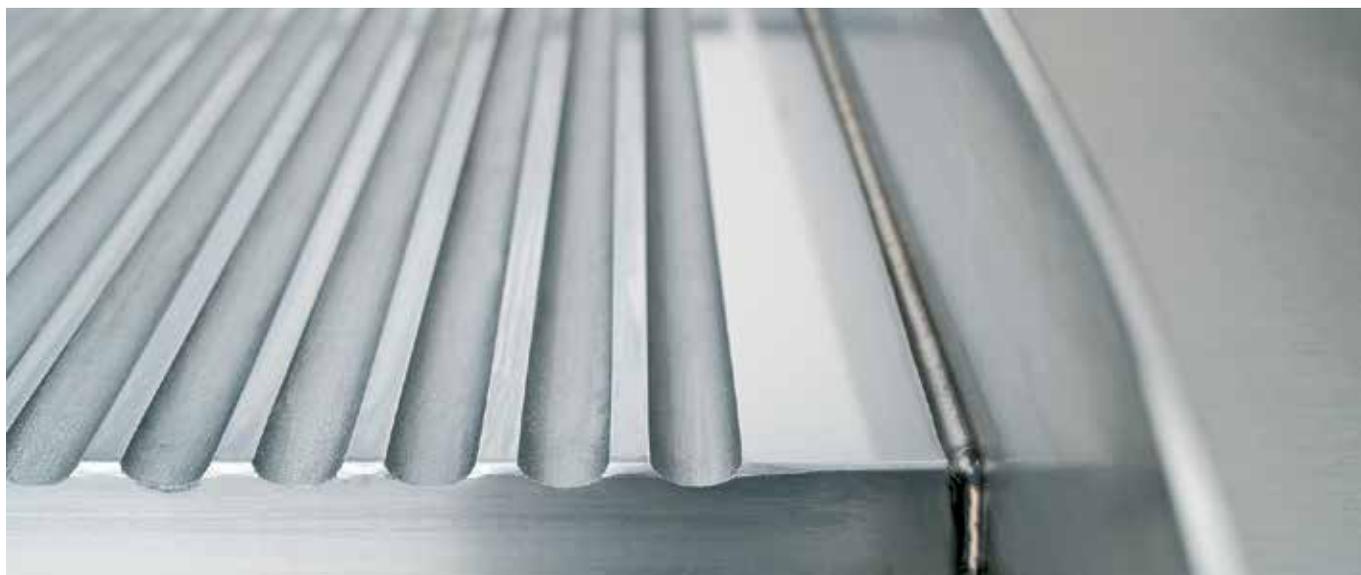
  EC FORNO  
ELETTRICO, A  
CONVEZIONE

#### Dimensioni

L 900 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (GPL) 972 mm

#### Codici modello

GP8910E  
GP8910EC



# PIASTRA PER TOSTATURA

Le piastre per tostatura della serie Waldorf 800 sono dotate di una serie di bruciatori specificatamente progettati e di radianti di acciaio inossidabile che eseguono due funzioni. I bruciatori riscaldano la piastra grigliante spessa 16 mm sovrastante, mentre i radianti riflettono il calore alla griglia di tostatura sottostante, senza interferire con i tempi di cottura o le prestazioni.



## PIASTRA PER TOSTATURA

**600 MM**  
WALDORF SERIE 8600  
PIASTRA PER TOSTATURA



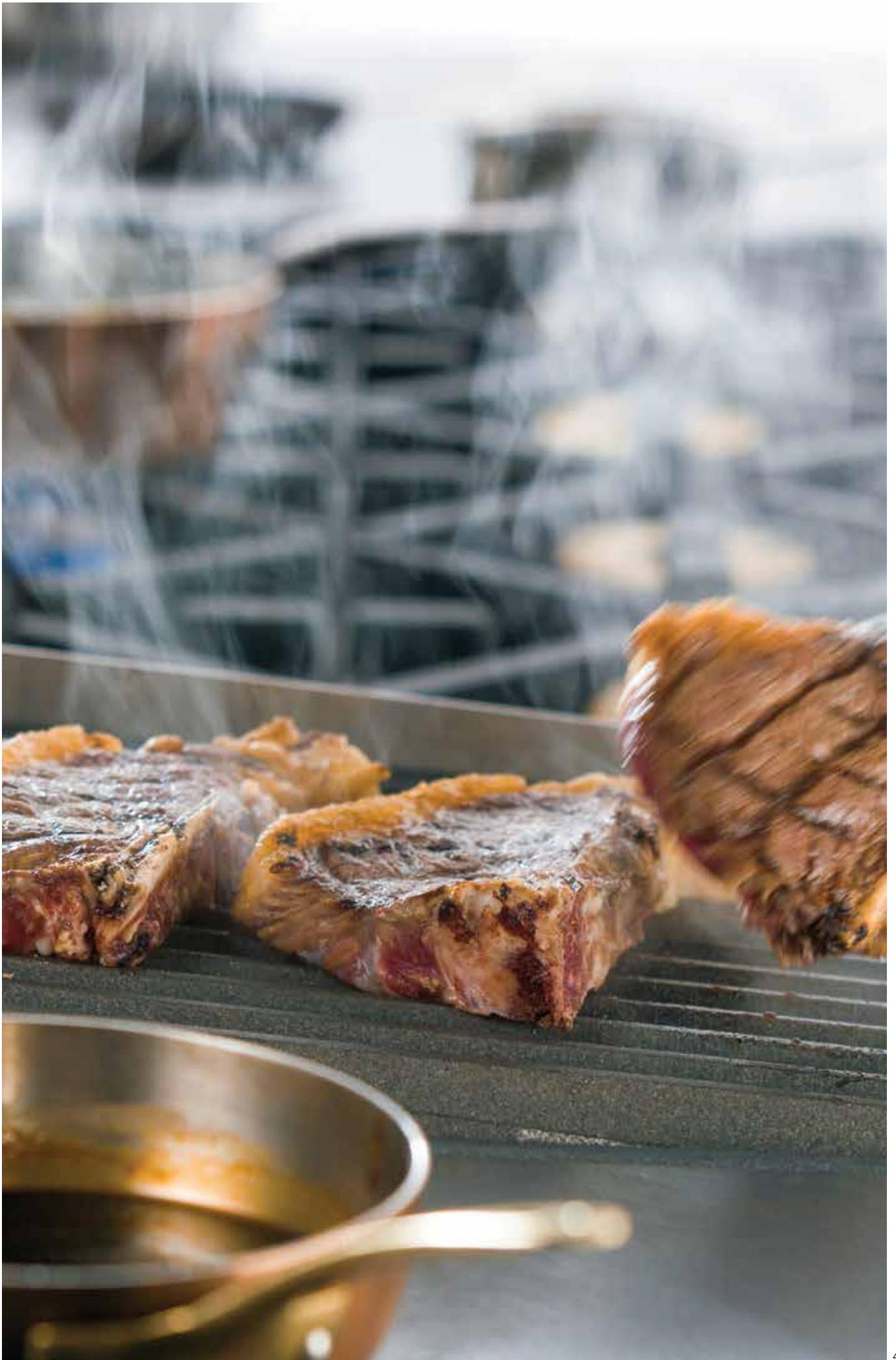
GT8600G

## Dimensioni

L 600 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (GTL) 972 mm

## Codice modello

GT8600G





## GRIGLIE A GAS

Il “cuore” delle griglie della serie 800 sono i potenti bruciatori di acciaio inossidabile. Le grate di ghisa e i radianti a elevate prestazioni distribuiscono il massimo del calore fino ai bordi della superficie di cottura.

La posizione inclinata prevede una graticola scanalata per ridurre la formazione di fiamme, con scanalature che indirizzano il grasso di cottura a un canale di raccolta anteriore. Le sezioni intercambiabili e posizionabili da 300 e 450 mm consentono di ampliare la superficie di cottura delle griglie della serie 800.

### Caratteristiche standard

Finitura di acciaio inossidabile di grado 304 a elevate prestazioni.

Graticole superiori ribaltabili, a elevate prestazioni.

Disposizione inclinata per ridurre la formazione di fiamme e per migliorare il drenaggio dei grassi di cottura.

Bruciatori di acciaio inossidabile da 33 MJ/h, con sezione di 300 mm.

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

Graticole, radianti e pannelli sollevabili per facilitarne la pulizia.

Robuste manopole di controllo rinforzate.

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

Piedini regolabili e 2 rotelle aggiuntive.

Pulizia, installazione e manutenzione facilitate.

### Opzioni

Installazione su rotelle o su zoccolino.

### Accessori

Piastre griglianti da appoggio, intercambiabili.

Kit di rotelle orientabili (serie di 4 rotelle, con 2 bloccabili).

Coperture per le giunture.



## GRIGLIA A GAS

300 MM  
WALDORF SERIE 8300  
GRIGLIA

### Opzioni modello

SOLO MODELLO PER MONTAGGIO  
SU RIPIANO



CH8300G-B

### Dimensioni

L 300 mm, P 805 mm, A 315 mm  
Con alzata 530 mm  
Con profilo basso (CHL) 372 mm

### Codici modello

CH8300G-B

450 MM  
WALDORF SERIE 8450  
GRIGLIA

MODELLO PER MONTAGGIO SU RIPIANO  
MODELLO CON BASE CON ARMADIETTO  
MODELLO CON SUPPORTO CON GAMBE



CH8450G-LS

**Modelli per ripiano**  
L 450 mm, P 805 mm, A 315 mm  
Con alzata 530 mm  
Con profilo basso (CHL) 372 mm

**Tutti gli altri modelli**  
L 450 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (CHL) 972 mm

CH8450G-B  
CH8450G-CB  
CH8450G-LS

600 MM  
WALDORF SERIE 8600  
GRIGLIA

MODELLO PER MONTAGGIO SU RIPIANO  
MODELLO CON BASE CON ARMADIETTO  
MODELLO CON SUPPORTO CON GAMBE



CH8600G-LS

**Modelli per ripiano**  
L 600 mm, P 805 mm, A 315 mm  
Con alzata 530 mm  
Con profilo basso (CHL) 372 mm

**Tutti gli altri modelli**  
L 600 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (CHL) 972 mm

CH8600G-B  
CH8600G-CB  
CH8600G-LS

900 MM  
WALDORF SERIE 8900  
GRIGLIA

MODELLO PER MONTAGGIO SU RIPIANO  
MODELLO CON BASE CON ARMADIETTO  
MODELLO CON SUPPORTO CON GAMBE



CH8900G-LS

**Modelli per ripiano**  
L 900 mm, P 805 mm, A 315 mm  
Con alzata 530 mm  
Con profilo basso (CHL) 372 mm

**Tutti gli altri modelli**  
L 900 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (CHL) 972 mm

CH8900G-B  
CH8900G-CB  
CH8900G-LS

1200 MM  
WALDORF SERIE 8120  
GRIGLIA

MODELLO PER MONTAGGIO SU RIPIANO  
MODELLO CON BASE CON ARMADIETTO  
MODELLO CON SUPPORTO CON GAMBE

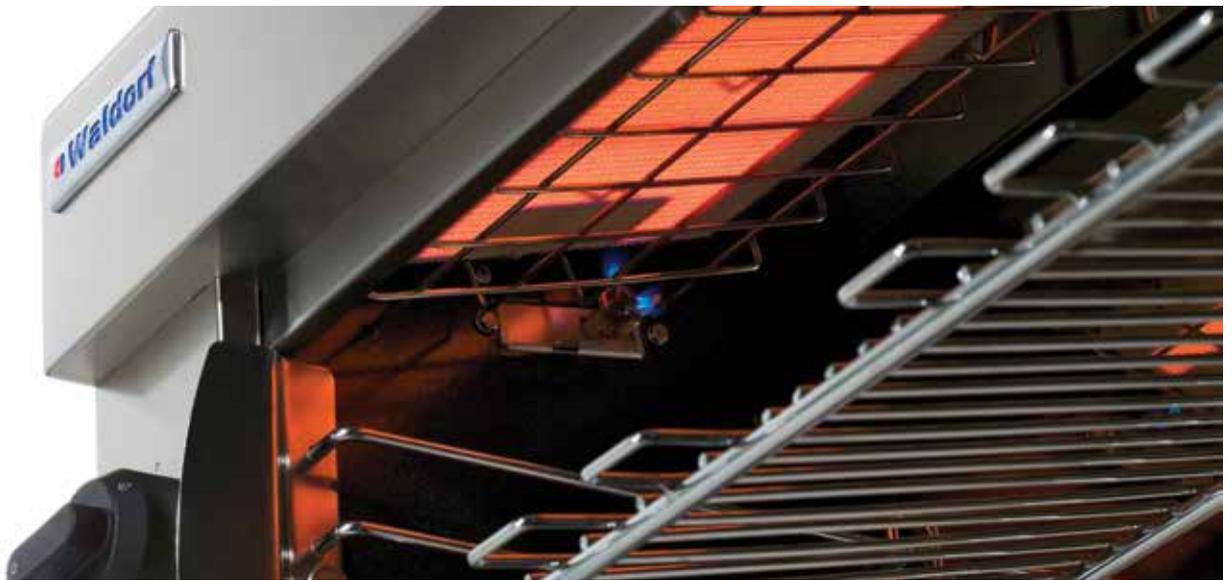


CH8120G-LS

**Modelli per ripiano**  
L 1200 mm, P 805 mm, A 315 mm  
Con alzata 530 mm  
Con profilo basso (CHL) 372 mm

**Tutti gli altri modelli**  
L 1200 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (CHL) 972 mm

CH8120G-B  
CH8120G-CB  
CH8120G-LS



# SALAMANDRE

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

L'efficienza viene garantita da bruciatori a infrarossi ad alta velocità e da elementi che si scaldano rapidamente, con un minore assorbimento di energia, per eseguire il compito richiesto, indirizzando una maggiore quantità di calore alle superfici di cottura.

Entrambe le opzioni a gas ed elettrica sono in grado di accettare teglie Gastronorm GN 1/1.

## Caratteristiche standard

Finitura di acciaio inossidabile di grado 304 a elevate prestazioni.

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

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

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

Controllo del calore destro e sinistro.

Staffa per montaggio a parete.

Pulizia, installazione e manutenzione facilitate.

Bacinella di raccolta inferiore.

## Accessori

Piastra grigliante scanalata



#### SALAMANDRA A GAS

##### 900 MM WALDORF SERIE 8200 SALAMANDRA



SN8200G

#### Opzioni

SN8200G  
Quattro posizioni della griglia  
(orizzontale o inclinata).

SN8200GB  
Quattro posizioni per la griglia  
(orizzontale o inclinata) con  
piastra grigliante scanalata.

#### Dimensioni

L 900 mm, P 390 mm (420 mm  
con staffa per il montaggio a  
parete), A 400 mm

#### Codici modello

SN8200G  
SN8200GB



#### SALAMANDRA ELETTRICA

##### 900 MM WALDORF SERIE 8200 SALAMANDRA



SN8200E

#### Opzioni

SN8200E  
Quattro posizioni della griglia  
(orizzontale o inclinata).

SN8200EB  
Quattro posizioni per la griglia  
(orizzontale o inclinata) con  
piastra grigliante scanalata.

#### Dimensioni

L 900 mm, P 390 mm (420 mm  
con staffa per il montaggio a  
parete), A 400 mm

#### Codici modello

SN8200E  
SN8200EB

##### 600 MM WALDORF SERIE 8100 SALAMANDRA REGOLABILE



SN8100E

Altezza della  
griglia regolabile e  
autobilanciante.

L 600 mm, P 510 mm (540 mm  
con staffa per il montaggio a  
parete), A 514 mm

SN8100E



# FRIGGITRICI

Le friggitrice Waldorf sono da molto tempo diventate un punto di riferimento per la loro durata, velocità ed economia. La serie 800 si basa sulla propria tradizione e propone una gamma riprogettata delle proprie friggitrice. Qualsiasi siano le esigenze di frittura a immersione, le friggitrice ad alto livello di produzione (HPO) Waldorf possono soddisfare tutte le esigenze, con una gamma a cestello singolo o doppio, a gas, elettriche e con dimensioni da 400, 450 o 600 mm.

Le unità a gas adottano la particolare tecnologia Fast Fri di Waldorf e sono dotate di bruciatori a infrarossi brevettati che consentono di ottenere risultati di frittura e di recupero di altissimo livello.

Tutte le friggitrice sono disponibili con comandi meccanici o elettronici. I modelli con comando elettronico sono dotati di un controllo di precisione della temperatura, di tre timer e di un display digitale che segnala il tempo e la temperatura. I modelli a due cestelli prevedono controlli indipendenti per ogni cestello e sei timer.

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

## Caratteristiche standard

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

## Opzioni

- Sistema di filtraggio Waldorf Filtamax
- Installazione su rotelle o su zoccolino.

## Accessori

- Cestelli aggiuntivi.
- Protezioni laterali antischizzo.
- Kit di rotelle orientabili (serie di 4 rotelle, con 2 bloccabili).
- Coperture per le giunture.



## FRIGGITRICE A GAS

**400 MM**  
FRIGGITRICE WALDORF A  
CESTELLO SINGOLO  
FRIGGITRICE A GAS

Capacità

**CAPACITÀ 18 LITRI**

Dimensioni

L 400 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (FNL) 1082 mm

Varianti

**CONTROLLI MECCANICI**

Codici modello

FN8118G



FN8118G

**450 MM**  
FRIGGITRICE WALDORF A  
CESTELLO SINGOLO  
FRIGGITRICE A GAS

**CAPACITÀ 20 LITRI**

L 450 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (FNL) 1082 mm

**CONTROLLI MECCANICI**

FN8120G

**CONTROLLI  
ELETTRONICI CON  
DISPLAY DIGITALE**

FN8120GE



FN8120G

**450 MM**  
FRIGGITRICE WALDORF A  
DOPPIO CESTELLO  
FRIGGITRICE A GAS

**CAPACITÀ DI OGNI  
VASCA: 13 LITRI**

L 450 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (FNL) 1082 mm

**CONTROLLI MECCANICI**

FN8226G

**CONTROLLI  
ELETTRONICI CON  
DISPLAY DIGITALE**

FN8226GE



FN8226G

**600 MM**  
FRIGGITRICE WALDORF A  
CESTELLO SINGOLO  
FRIGGITRICE A GAS

**CAPACITÀ DI OGNI  
VASCA: 31 LITRI**

L 600 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (FNL) 1082 mm

**CONTROLLI MECCANICI**

FN8130G

**CONTROLLI  
ELETTRONICI CON  
DISPLAY DIGITALE**

FN8130GE

**FRIGGITRICE HPO:  
CONTROLLI  
ELETTRONICI**  
Sistema di bruciatori  
a infrarossi a elevate  
prestazioni e produzione.

FN8130G-HPO



FN8130G-HPO



#### FRIGGITRICE ELETTRICA

**450 MM**  
FRIGGITRICE WALDORF A  
CESTELLO SINGOLO  
FRIGGITRICE ELETTRICA

Capacità

**CAPACITÀ 27 LITRI**



FN8127E

Dimensioni

L 450 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (FNL) 1082 mm

Varianti

**CONTROLLI MECCANICI**

**CONTROLLI  
ELETTRONICI CON  
DISPLAY DIGITALE**

Codici modello

FN8127E

FN8127EE

**450 MM**  
FRIGGITRICE WALDORF A  
DOPPIO CESTELLO  
FRIGGITRICE ELETTRICA

CAPACITÀ DI OGNI  
VASCA: 12 LITRI



FN8224EE

L 450 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (FNL) 1082 mm

**CONTROLLI MECCANICI**

**CONTROLLI  
ELETTRONICI CON  
DISPLAY DIGITALE**

FN8224E

FN8224EE



# FILTAMAX

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

L'umidità, gli acidi grassi e i residui di cibo possono interferire con il sapore dei prodotti fritti, contaminando l'olio nel quale vengono cotti i cibi. Filtamax rimuove queste impurità consentendo di produrre un cibo più saporito e risultati più uniformi. Inoltre, riduce i costi di esercizio estendendo fino al 50% la vita dell'olio di cottura.

Filtamax può essere configurato per adattarsi al sistema di filtraggio più adatto all'applicazione utilizzata: una sacca filtrante riutilizzabile, oppure un kit di filtro a materassino in abbinamento con i materiali di consumo Filtamax.

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

## Caratteristiche standard

Finitura di acciaio inossidabile di grado 304 a elevate prestazioni.

Potente pompa bidirezionale da 1/3 hp.

Sacca filtrante riutilizzabile.

Montato su due piedini fissi e due rotelle orientabili.

Tubo di invio rigido con maniglia isolata a elevate prestazioni.

Pulizia, installazione e manutenzione facilitate.

## Opzioni

Sacca filtrante riutilizzabile aggiuntiva.

Kit aggiornamento con filtro a materassino con carbone.

Kit adattatore scolatura.

Kit estensione scolatura.



### FILTAMAX ELETTRICO

WALDORF SERIE 800  
FILTRO FILTAMAX PER  
FRIGGITRICE



FF8135E

### Capacità

CAPACITÀ 20 LITRI

CAPACITÀ 30 LITRI

CAPACITÀ 32 LITRI

### Dimensioni

L 324 mm, P 683 mm, A 562 mm

L 324 mm, P 735 mm, A 562 mm

L 474 mm, P 683 mm, A 562 mm

### Codici modello

FF8130E

FF8135E

FF8140E



# BRASIERE

Grande nelle sue prestazioni, la gamma di brasiere inclinabili della serie 800 si è ampliata per offrire opzioni a gas o elettriche da 80 litri (larghezza 900 mm) e da 120 litri (larghezza 1200 mm). Facili da pulire e da mantenere, e con superbe finiture, queste brasiere sono una benvenuta integrazione della serie 800.

## Caratteristiche standard

- Finitura di acciaio inossidabile di grado 304 a elevate prestazioni.
- Meccanismo di inclinazione attivabile a mano.
- Coperchio e sistema incernierato a elevate prestazioni.
- Telaio di acciaio inossidabile.
- Esterno di acciaio inossidabile.
- Contenitore di acciaio inossidabile con uno spessore di 2 mm.
- Base a riscaldamento uniforme del contenitore, spessa 12 mm.
- Tubo di scarico ad alta capacità.
- Gambe di acciaio inossidabile a elevate prestazioni con piedini regolabili.
- Grandi manopole di controllo facili da utilizzare: rinforzate e resistenti al calore.
- Controllo termostatico.
- Arresto di emergenza contro le sovratemperature.
- Maniglia ripiegabile per i modelli a inclinazione manuale.
- Pulizia, installazione e manutenzione facilitate.

## Opzioni

- Meccanismo di inclinazione elettrico.
- Montaggio su zoccolino.

## Accessori

- Coperture per le giunture.



## BRASIERE A GAS

900 MM  
WALDORF SERIE 800  
BRASIERE A GAS

### Capacità

CAPACITÀ 80 LITRI



BP8080G

### Dimensioni

L 900 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (BPL) 972 mm  
Con coperchio aperto 1600 mm

### Varianti

MECCANISMO DI  
INCLINAZIONE  
MANUALE

MECCANISMO DI  
INCLINAZIONE  
ELETTRICO

### Codici modello

BP8080G

BP8080GE

1200 MM  
WALDORF SERIE 800  
BRASIERE A GAS

### Capacità

CAPACITÀ 120 LITRI



BP8120G

L 1200 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (BPL) 972 mm  
Con coperchio aperto 1600 mm

MECCANISMO DI  
INCLINAZIONE  
MANUALE

MECCANISMO DI  
INCLINAZIONE  
ELETTRICO

BP8120G

BP8120GE



## BRASIERE ELETTRICHE

900 MM  
WALDORF SERIE 800  
BRASIERE ELETTRICHE

### Capacità

CAPACITÀ 80 LITRI



BP8080EE

### Dimensioni

L 900 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (BPL) 972 mm  
Con coperchio aperto 1600 mm

### Varianti

MECCANISMO DI  
INCLINAZIONE  
MANUALE

MECCANISMO DI  
INCLINAZIONE  
ELETTRICO

### Codici modello

BP8080E

BP8080EE

1200 MM  
WALDORF SERIE 800  
BRASIERE ELETTRICHE

### Capacità

CAPACITÀ 120 LITRI



BP8120EE

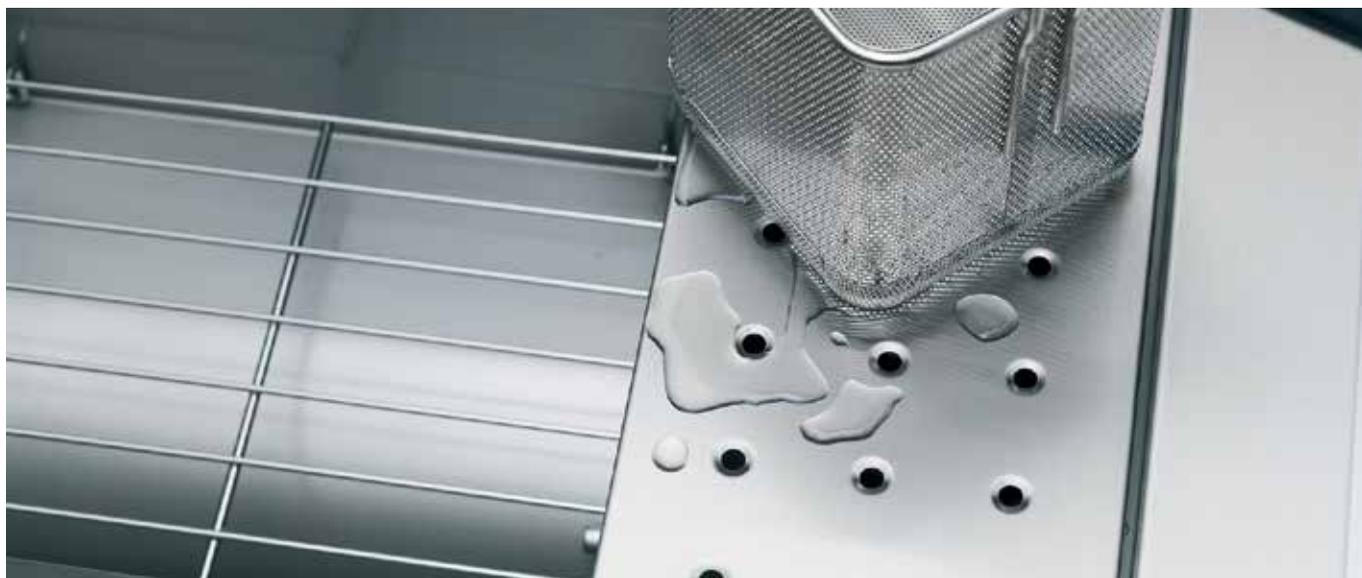
L 1200 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (BPL) 972 mm  
Con coperchio aperto 1600 mm

MECCANISMO DI  
INCLINAZIONE  
MANUALE

MECCANISMO DI  
INCLINAZIONE  
ELETTRICO

BP8120E

BP8120EE



# CUOCIPASTA

Il cuocipasta della serie 800 è stato realizzato per essere veloce. Totalmente modulare e con una vasca particolare, è ben equipaggiato per una produzione continua di pasta cotta alla perfezione.

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

## Caratteristiche standard

Design esclusivo del contenitore.

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

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

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

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

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

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

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

Supporto incernierato del cestello per la scolatura.

Grata rimovibile per l'appoggio del cestello.

Piedini regolabili e rotelle posteriori aggiuntive.

Pulizia, installazione e manutenzione facilitate.

## Opzioni

Montaggio su zoccolino.

Cestelli rettangolari.

## Accessori

Paraschizzi laterali.

Coperture per le giunture.



#### CUOCIPASTA A GAS

**450 MM**  
**WALDORF SERIE 8140**  
**CUOCIPASTA ELETTRICO A**  
**CESTELLO SINGOLO**

Capacità

**CAPACITÀ 40 LITRI**



PC8140G

Dimensioni

L 450 mm, P 805 mm, A 915 mm  
 Con alzata 1130 mm  
 Con profilo basso (PCL) 972 mm

Codici modello

PC8140G



#### CUOCIPASTA ELETTRICO

**450 MM**  
**WALDORF SERIE 8140**  
**CUOCIPASTA ELETTRICO A**  
**CESTELLO SINGOLO**

Capacità

**CAPACITÀ 40 LITRI**



PC8140E

Dimensioni

L 450 mm, P 805 mm, A 915 mm  
 Con alzata 1130 mm  
 Con profilo basso (PCL) 972 mm

Codici modello

PC8140E



## RIPIANI DI LAVORO

I ripiani di lavoro della serie 800 sono stati progettati per integrarsi in modo ottimale in una struttura di cucina lineare o nella nuova configurazione a isola con profilo basso. Sono disponibili in varie larghezze, combinazioni e modelli finali per adattarsi al meglio alla cucina: i modelli con larghezza di 200, 300, 400, 450, 550, 600 e 700 mm sono disponibili con basi con ripiani a vista, con armadietto con sportelli e con supporto con gambe. I modelli con larghezza di 900 mm sono disponibili con base con armadietto, con gambe o con base con unità refrigerante.

I ripiani di lavoro della serie Waldorf 800 forniranno sempre uno spazio di lavoro, di immagazzinamento o di refrigerazione aggiuntivo.

### Caratteristiche standard

Superficie di lavoro composita, spessa 3,5 mm:

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

Disponibili su supporto con gambe con scaffalatura abbinabile con altri elementi. Piedini anteriori regolabili e rotelle posteriori.

### Opzioni

- Base con armadietto Gastronorm.
- Base con unità refrigerante Gastronorm.
- Montaggio su zoccolino.
- Rotelle orientabili.

### Accessori

- Kit di rotelle orientabili (serie di 4 rotelle, con 2 bloccabili).
- Coperture per le giunture.

RIPIANI DI LAVORO	Opzioni modello	Dimensioni	Codici modello
<b>200 MM</b> <b>WALDORF SERIE 8200</b> <b>RIPIANO DI LAVORO</b>	MODELLO CON BASE CON ARMADIETTO	L 200 mm, P 805 mm, A 915 mm Con alzata 1130 mm	BT8200-CB
	BASE CON ARMADIETTO CON SPORTELLO	Con profilo basso (BTL) 972 mm	BT8200-CD
			
BT8200-CD			
<b>300 MM</b> <b>WALDORF SERIE 8300</b> <b>RIPIANO DI LAVORO</b>	BASE CON ARMADIETTO CON SPORTELLO	L 300 mm, P 805 mm, A 915 mm Con alzata 1130 mm Con profilo basso (BYL) 972 mm	BT8300-CD
			
BT8300-CD			
<b>400 MM</b> <b>WALDORF SERIE 8400</b> <b>RIPIANO DI LAVORO</b>	BASE CON ARMADIETTO CON SPORTELLO CON APERTURA A SINISTRA	L 400 mm, P 805 mm, A 915 mm Con alzata 1130 mm Con profilo basso (BTL) 972 mm	BT8400-CD-LH
	BASE CON ARMADIETTO CON SPORTELLO CON APERTURA A DESTRA		BT8400-CD-RH
			
BT8400-CD-LH			
<b>450 MM</b> <b>WALDORF SERIE 8450</b> <b>RIPIANO DI LAVORO</b>	MODELLO CON BASE CON ARMADIETTO	L 450 mm, P 805 mm, A 915 mm Con alzata 1130 mm	BT8450-CB
	MODELLO CON SUPPORTO CON GAMBE	Con profilo basso (BTL) 972 mm	BT8450-LS
			
BT8450-LS			

RIPIANI DI LAVORO	Opzioni modello	Dimensioni	Codici modello
<b>550 MM</b> <b>WALDORF SERIE 8550</b> <b>RIPIANO DI LAVORO</b>	BASE CON ARMADIETTO CON SPORTELLO CON APERTURA A SINISTRA	L 550 mm, P 805 mm, A 915 mm Con alzata 1130 mm Con profilo basso (BTL) 972 mm	BT8550-CD-LH
	BASE CON ARMADIETTO CON SPORTELLO CON APERTURA A DESTRA		BT8550-CD-RH
 <b>550 MM</b> <b>WALDORF SERIE 8550</b> <b>RIPIANO DI LAVORO</b>	MODELLO CON BASE CON ARMADIETTO	L 600 mm, P 805 mm, A 915 mm Con alzata 1130 mm Con profilo basso (BYL) 972 mm	BT8600-CD
	MODELLO CON SUPPORTO CON GAMBE		BT8600-LS
 <b>600 MM</b> <b>WALDORF SERIE 8600</b> <b>RIPIANO DI LAVORO</b>	BASE CON ARMADIETTO CON SPORTELLO CON APERTURA A SINISTRA	L 700 mm, P 805 mm, A 915 mm Con alzata 1130 mm Con profilo basso (BTL) 972 mm	BT8700-CD-LH
	BASE CON ARMADIETTO CON SPORTELLO CON APERTURA A DESTRA		BT8700-CD-RH
 <b>700 MM</b> <b>WALDORF SERIE 8700</b> <b>RIPIANO DI LAVORO</b>	MODELLO CON BASE CON ARMADIETTO	L 900 mm, P 805 mm, A 915 mm Con alzata 1130 mm Con profilo basso (BTL) 972 mm	BT8900-CB
	MODELLO CON SUPPORTO CON GAMBE		BT8900-CD
 <b>900 MM</b> <b>WALDORF SERIE 8900</b> <b>RIPIANO DI LAVORO</b>	BASE CON UNITÀ REFRIGERANTE		BT8900-RB



#### RIPIANI DI LAVORO

**900 MM  
WALDORF SERIE 8900  
RIPIANO DI LAVORO**



BT8900S-RB

#### Opzioni modello

**MODELLO CON BASE CON  
ARMADIETTO**

**MODELLO CON SUPPORTO CON  
GAMBE**

**BASE CON UNITÀ REFRIGERANTE**

#### Dimensioni

L 900 mm, P 805 mm, A 915 mm  
Con alzata 1130 mm  
Con profilo basso (BTL) 972 mm

#### Codici modello

BT8900S-CB

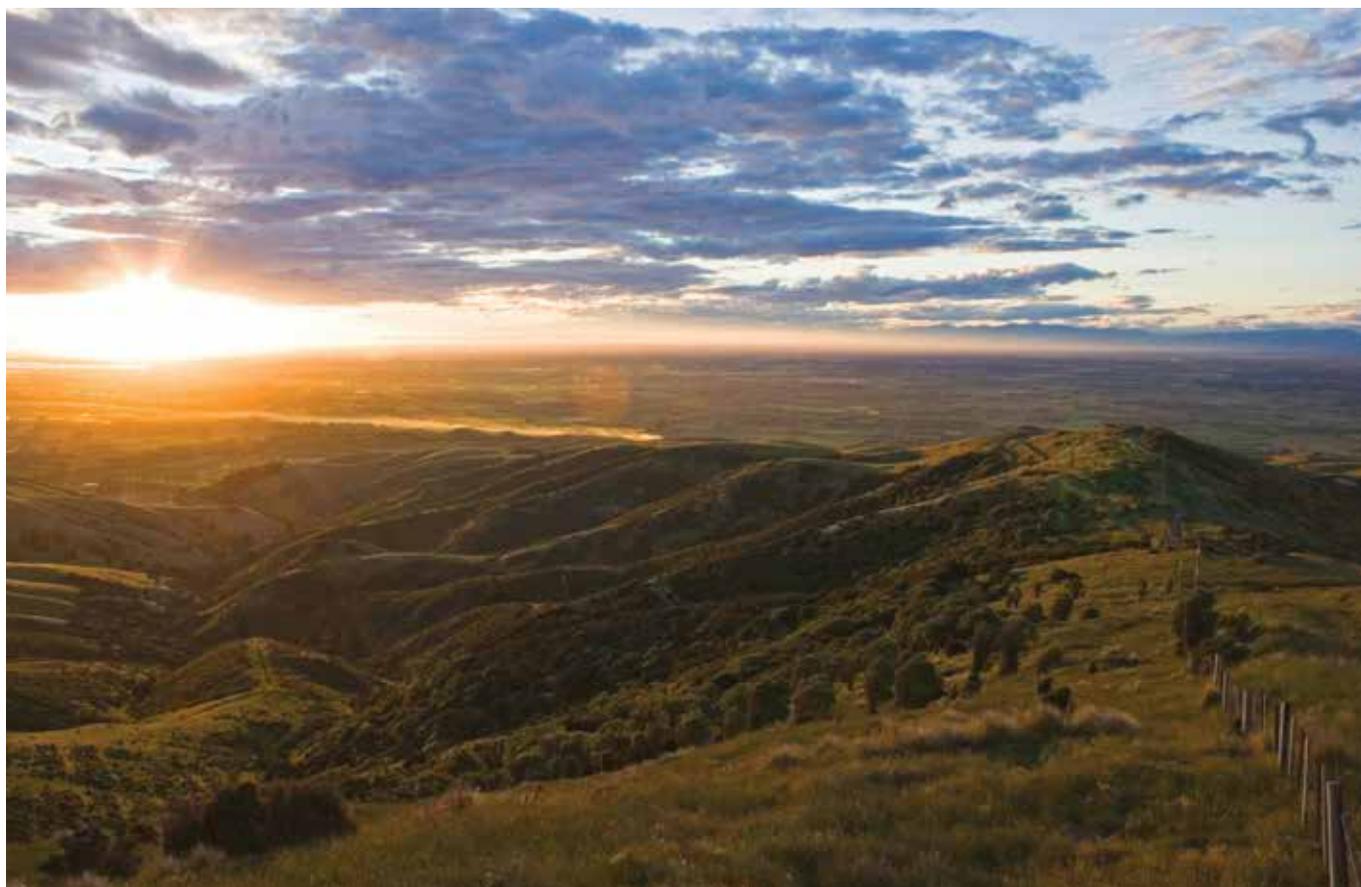
BT8900S-CD

BT8900S-RB









## **Il vostro mondo. Il nostro impegno.**

La serie Waldorf 800 rispetta l'ambiente: abbiamo ridotto del 50% il peso medio degli imballaggi di tutti i nostri modelli.\* La riduzione dell'impronta di carbonio è una delle nostre strategie chiave, e l'abbiamo ottenuta utilizzando materiali di costruzione e di imballaggio che ci hanno consentito di raggiungere gli obiettivi di riduzione del peso previsti. Tutti i materiali di imballaggio, i cartoni e i pallet applicati ai prodotti sono totalmente riciclabili e fanno parte della nostra strategia aziendale di adozione di pratiche rispettose dell'ambiente.

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

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

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

\* Sulla base dei pesi degli imballaggi precedenti il 2010.

**MOFFAT**®

moffat.com

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

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

international@moffat.co.nz

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



Progettato e prodotto da

**MOFFAT**®

ISO9001

Tutti i prodotti Waldorf 800 sono stati progettati e realizzati da Moffat attenendosi al sistema di gestione della qualità ISO9001 internazionalmente riconosciuto, che coinvolge la progettazione, la produzione e l'ispezione finale dei prodotti per garantire sempre un livello di qualità costante.

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

CE

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



an Ali Group Company

**ali**  
GROUP

The Spirit of Excellence