

Krampouz®

Depuis 1949



FABRIQUÉ
EN FRANCE

La cuisson de précision

Precision cooking

PROFESSIONNEL





FABRIQUÉ
EN FRANCE

KRAMPOUZ

la cuisson de précision

KRAMPOUZ precision cooking

Puissance et répartition homogène de la chaleur, stabilité de la température, ergonomie du poste de travail, facilité de nettoyage... C'est en étant depuis plus de 70 ans à l'écoute permanente des professionnels de la restauration que Krampouz s'est imposée comme la marque spécialiste de la cuisson de précision.

Référence mondiale incontestée dans le domaine des crêpières professionnelles, Krampouz applique les recettes qui ont bâti sa réputation – innovation, fiabilité, robustesse et confort – à de nouvelles gammes d'appareils nécessitant tout autant une « cuisson de précision ». C'est ainsi que planchas, grils, gaufriers et contact grills prennent désormais place auprès des célèbres crêpières gaz et électriques.

Dotée d'un département Recherche et Développement, Krampouz est engagée dans une démarche d'innovation permanente basée sur l'écoute de ses clients professionnels. De cette écoute est né le concept **Easy Clean System**, synonyme d'hygiène, de gain de temps et d'économie, appliqué sur les gammes de gaufriers et de contact grills.

Ancrée en Bretagne et fière de la qualité de ses fabrications 100 % françaises, Krampouz est une entreprise qui privilégie les relations humaines et l'ouverture sur le monde: Europe, Amérique du Nord et du Sud, Afrique, Asie et Océanie. Krampouz est plus que jamais présente et distribuée sur les 5 continents.

Power and even distribution of heat, temperature stability, ergonomics of the work station, facility in cleaning... It is by continuously listening for more than 70 years to catering professionals that Krampouz has earned its place as a specialist make for precision cooking.

Unquestioned world reference in the field of professional crepe makers, Krampouz has been applying the answers which built its reputation – innovation, reliability, sturdiness and comfort – to new ranges of appliances which require precision cooking just as much. It is thus that planchas, grills, waffle irons and contact grills now take their place next to the famous gas and electric crepe makers.

Having its own Research and Development Department, Krampouz is involved in a continuous innovating approach based on listening to its professional customers. From this listening, the **Easy Clean System** was born, synonymous with hygiene, time saving and economy, applied to its ranges of waffle irons and contact grills.

Located in Brittany and proud of the quality of its 100% French manufacture, Krampouz is a company which privileges human relations and opening to the world: Europe, North and South America, Africa, Asia and Oceania, Krampouz is more than ever present and distributed on the 5 continents.

1. Un département Recherche et Développement.
A Research and Development Department.
2. Une fabrication 100 % française.
A manufacture 100% French.
3. Un savoir-faire inégalé dans la cuisson de précision.
An unequalled know-how in precision cooking.
4. Une gamme d'appareils utilisant des matériaux durables et recyclables.
A range of equipment using durable and recyclable materials.
5. Une présence internationale.
An international presence.



Certification
ISO 9001



SYNDICAT FRANÇAIS
DES CONSTRUCTEURS
DE L'ÉQUIPEMENT DES
GRANDES CUISINES



SOMMAIRE

CONTENTS

4

CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES

ELECTRIC CREPE MAKERS



10

CRÊPIÈRES GAZ

GAS CREPE MAKERS



12

GAUFRIERS ÉLECTRIQUES

ELECTRIC WAFFLE MAKERS



23

CONTACT GRILLS ÉLECTRIQUES

ELECTRIC CONTACT GRILLS



26

PLANCHAS ET GRIL

GRIDDLE PLATES AND BROILER GRILL



32

APPAREILS DE MAINTIEN AU CHAUD

WARMING EQUIPMENTS



34

PLANS DE TRAVAIL

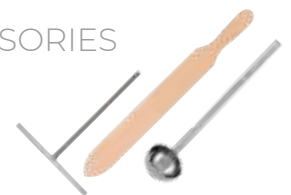
WORKING TOPS



36

ACCESSOIRES

ACCESSORIES



Nos appareils évoluent régulièrement. Aussi certaines photos ou descriptifs peuvent ne plus être contractuels.
Our appliances are continuously being improved so some photos or descriptions are no longer contractually binding.

Crêpières

Crepe makers



FABRIQUÉ
EN FRANCE





Le savoir-faire Krampouz The Krampouz know-how

Rapidité, puissance, homogénéité et constance de la chauffe : Krampouz maîtrise tous les paramètres techniques pour vous garantir une cuisson de précision. Découvrez une large gamme de crêpières électriques et gaz développées par le **n°1 mondial de la crêpière professionnelle** et conçues pour répondre à toutes vos exigences.

Speed, power, evenness and constancy in heating: Krampouz masters all the technical parameters to guarantee you precision cooking. Discover a wide range of electric and gas crepe makers developed by the world leader of professional crepe makers, designed to meet all your requirements.

LA GARANTIE D'UNE CUISSON PARFAITE POUR VOS CRÊPES

THE GUARANTEE OF PERFECT COOKING FOR YOUR CREPES

-  **Un procédé exclusif Krampouz** - L'Intégration des résistances en serpentín dans la plaque de cuisson garantie une diffusion uniforme de la chaleur au cœur de la fonte. Cela permet une chauffe homogène et une excellente performance de cuisson.
-  **An exclusive Krampouz process** - The inclusion of coiled elements in the griddle guarantees a even distribution of the heat at the center of the cast iron. This ensures even heating and excellent cooking performance.
-  **Un procédé exclusif Krampouz** - Le brûleur grand diamètre en étoile à 6 ou 8 branches à double rangées de flammes garantit une diffusion uniforme de la chaleur.
-  **An exclusive Krampouz process** - The large diameter 6 or 8 branches burner has a double row of flames guaranteeing even heat distribution.

UNE CUISSON DE PRÉCISION

PRECISION COOKING

-  L'isolation thermique de la résistance évite les déperditions de chaleur et contribue à l'homogénéité de la chauffe et à la performance de la cuisson.
-  The heat insulation of the element prevents heat losses and contributes to the evenness of heating and cooking performance.
-  Le système d'isolation du brûleur évite les déperditions de chaleur et contribue à l'homogénéité de la chauffe et à la performance de la cuisson.
-  The burner insulation system prevents heat losses and contributes to the even heating and cooking performance.

UN CONTRÔLE PRÉCIS DE LA TEMPÉRATURE

PRECISE CONTROL OF THE TEMPERATURE

-  La régulation thermostatique permet un contrôle précis de la température de 50 °C à 300 °C.
-  The thermostatic control from 50 °C to 300 °C allows a precise control of the temperature.
-  La régulation thermostatique disponible sur les références de la gamme Confort permet un contrôle précis de la température.
-  The thermostatic control available in the Luxury range allows a precise control of the temperature.

DES PRODUITS ROBUSTES ET FIABLES

ROBUST AND RELIABLE PRODUCTS

Depuis 1949, Krampouz conçoit et fabrique ses crêpières en alliant matériaux de très haute qualité et procédés technologiques exclusifs à la marque.

Since 1949, Krampouz has designed and manufactured its crepe makers by combining very high-quality materials and technological processes exclusive to the brand.

Krampouz®

La cuisson
de précision



FABRIQUÉ
EN FRANCE

La même, en mieux.

Le renouveau d'une gamme historique



+ Robustesse

+ Ergonomie

+ Allumage

+ Nettoyage

www.krampouz-pro.com

Le renouveau d'une gamme historique : la même, en mieux.

The rebirth of a classic: the original, improved.



UNE ERGONOMIE ET UNE ROBUSTESSE RENFORCÉES

ENHANCED ERGONOMICS AND STURDIER DESIGN

La nouvelle manette de contrôle développée sur mesure est plus robuste et plus résistante à l'arrachement.

The new custom-designed control knob is sturdier and less likely to pull off.



UN ALLUMAGE SIMPLIFIÉ

SIMPLER IGNITION

- 🔌 L'interrupteur marche/arrêt est intégré à la manette de commande sur les crêpières de la gamme Confort.
- 🔥 Un nouveau système d'allumage à train d'étincelles équipe la plupart des références, sous la forme d'un bouton en façade ou directement intégré à la manette de commande.

- 🔌 The On/Off switch is built into the control knob in the Luxury range of crepe makers
- 🔥 Most products are fitted with a new spark ignition system in the form of a button on the front or directly built into the control knob.

UN NETTOYAGE FACILITÉ

EASIER TO CLEAN

- Le renforcement sur la façade du châssis protège le bandeau et permet un nettoyage sans accroc.
- 🔌 Grâce à l'intégration de l'interrupteur marche/arrêt à la manette de commande, la façade est plus rapide à nettoyer.

- The recess on the front of the frame protects the band and allows for snag-free cleaning.
- 🔌 With the On/Off switch built into the control knob, cleaning the front takes less time.

UN DESIGN MODERNISÉ

MODERNISED DESIGN

Une nouvelle identité visuelle moderne et épurée, élargie à l'ensemble des appareils professionnels Krampouz.

New, modern and sleek visual identity, extended to all Krampouz professional appliances.

QUELLE ÉNERGIE ?

ELECTRIC OR GAS ?

- Matériel « prêt à brancher »
- Régulation précise de la température
- Utilisation intérieure / extérieure
- Équipée pour gaz en bouteille butane/propane et compatible avec gaz de ville/gaz naturel
- Utilisation intérieure / extérieure

- Plug-in device
- Precise temperature control
- Outdoor and indoor use
- Compatible with town gas Supply by butane/propane
- Outdoor and indoor use

QUELLE FORME ?

ROUND OR SQUARE SHAPE ?

Châssis rond

- Facilité et rapidité de nettoyage
- Encombrement réduit, à privilégier sur les chariots
- Plus léger qu'un modèle carré

Round frame

- Easy and quick cleaning
- Reduced size, ideal for carts
- Lighter than square shape model

Châssis carré

- Protection du plan de travail

Square frame

- Protection of the work surface

UNE OU DEUX PLAQUES ?

ONE OR TWO PLATES ?

Une plaque

- Facilement déplaçable sur le plan de travail
- Mobilité

Deux plaques

- Facilité de nettoyage

One plate

- Easily movable on the working top
- Mobility

Two plates

- Easy to clean

GAMME STANDARD OU CONFORT ?

STANDARD OR LUXURY RANGE ?

Confort / Standard

Pour les crêpières électriques, la gamme Confort permet une utilisation intensive de l'appareil, elle est à privilégier par les professionnels dont la crêpe est l'activité principale.

Gamme Confort <i>Par plaque de cuisson</i>	Gamme Standard <i>Par plaque de cuisson</i>
Utilisation intensive	Utilisation occasionnelle
2 à 3 résistances	1 résistance
Puissance de 3 000 à 4 800 W	Puissance de 2 500 à 3 000 W
Interrupteur on/off intégré à la manette	

Luxury / Standard

For the electric crepe makers, the luxury range allows an intensive use of the device. It is preferred by professionals whose main activity is crepes.

Luxury range <i>By plate</i>	Standard range <i>By plate</i>
Intensive use	Occasional use
2 or 3 coil elements	1 coil element
Power from 3 000 to 4 800 W	Power from 2 500 to 3 000 W
On/Off switch built into the control knob	

Confort / Standard

Pour les crêpières gaz, la gamme Confort est synonyme de confort d'utilisation et de meilleure répartition de la chaleur grâce aux brûleurs 8 branches.

Gamme Confort <i>Par plaque de cuisson</i>	Gamme Standard <i>Par plaque de cuisson</i>
Brûleur 8 branches	Brûleur 6 à 8 branches (pour Ø 48 cm)
Allumage à train d'étincelles intégré à la manette	Allumage manuel ou par bouton à train d'étincelles
Régulation manuelle ou Thermostatique	Régulation manuelle
Puissance de 5 500 à 6 500 W	Puissance de 5 000 à 7 000 W (pour Ø 48 cm)

Luxury / Standard

For gas crepe makers, the luxury range is synonymous with comfort of use and better distribution of heating thanks to the 8 branches burners.

Luxury range <i>By plate</i>	Standard range <i>By plate</i>
8 branches burner	6 or 8 branches burner (for Ø 48 cm)
Spark ignition system built into the knob	Manual ignition or spark ignition button
Manual or thermostatic control	Manual control
Power from 5 500 to 6 500 W	Power from 5 000 to 7 000 W (for Ø 48 cm)

Ces crêpières sont conseillées pour une utilisation régulière ou intensive.
These crepe makers are recommended for regular or intensive use.

- Normes européennes CE
- Châssis inox
- Plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire
- Interrupteur marche/arrêt intégré à la manette de commande
- Régulation thermostatique de 50 à 300 °C
- Témoin de chauffe
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A ou 400 V 20 A
- Puissance de 3 000 W à 4 800 W par plaque
- 2 ou 3 résistances en serpentín par plaque pour une diffusion uniforme de la chaleur

- European standards CE
- Stainless steel frame
- Cast iron griddle, machined, approved for contact with food
- On/Off switch built into the control knob
- Thermostatic control from 50 to 300 °C
- Heating indicator
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A or 400 V 20 A
- Power from 3 000 W to 4 800 W per griddle
- 2 or 3 coiled heating elements by plate for even heat distribution



CHÂSSIS ROND | ROUND FRAME



PLAQUE GRIDDLE	PUISANCE POWER	NB DE RÉSTANCES NB OF HEATING ELEMENTS	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE
Ø 35 cm	3 000 W	2	220-240 V	13,5 kg	350 x 350 x 181 mm	CTRO3
Ø 40 cm	3 000 W	3	220-240 V	18 kg	400 x 400 x 181 mm	CTRO4
Ø 40 cm	3 600 W	3	220-240 V ou/ou 400 V*	18 kg	400 x 400 x 181 mm	CTRO4
Ø 48 cm	4 800 W	3	400 V	26 kg	478 x 478 x 181 mm	CTRO5



CHÂSSIS CARRÉ | SQUARE FRAME



PLAQUE GRIDDLE	PUISANCE POWER	NB DE RÉSTANCES NB OF HEATING ELEMENTS	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE
Ø 35 cm	3 000 W	2	220-240 V	16 kg	375 x 420 x 197 mm	CTCA3
Ø 40 cm	3 600 W	3	220-240 V ou/ou 400 V*	21 kg	430 x 470 x 196 mm	CTCA4



CHÂSSIS DOUBLE | DOUBLE FRAME



PLAQUES GRIDDLES	PUISANCE POWER	NB DE RÉSTANCES NB OF HEATING ELEMENTS	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE
Ø 35 cm	6 000 W	4	220-240 V	28 kg	750 x 420 x 198 mm	CTCA7
Ø 40 cm	7 200 W	6	220-240 V ou/ou 400 V*	40 kg	860 x 470 x 196 mm	CTCAB



› Alimentation par 2 cordons (sauf 400 V)

› Power supply by 2 cords (except 400 V)

*Tension à préciser à la commande.

*Please specify voltage when ordering.



Deux ou trois résistances en serpentín par plaque pour une diffusion uniforme de la chaleur.
Two or three coiled heating elements by plate for even heat distribution.



Isolation thermique renforcée de la résistance.
Reinforced heat insulation of the element.



Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C pour une cuisson de précision.
Thermostatic control from 50 °C to 300 °C for precision cooking.

GAMME STANDARD

STANDARD RANGE

Ces crêpières sont conseillées pour une utilisation occasionnelle.

These crepe makers are recommended for occasional use.

- Normes européennes CE
- Châssis inox
- Plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire
- Régulation thermostatique de 50 à 300 °C
- Témoin de chauffe
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A
- Puissance de 2 500 W à 3 000 W par plaque
- 1 résistance en serpentín par plaque pour une diffusion uniforme de la chaleur

- European standards CE
- Stainless steel frame
- Cast iron griddle, machined, approved for contact with food
- Thermostatic control from 50 to 300 °C
- Heating indicator
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A
- Power from 2 500 W to 3 000 W per griddle
- 1 coiled heating element by plate for even heat distribution



CHÂSSIS ROND | ROUND FRAME



PLAQUE GRIDDLE	PUISSANCE POWER	NB DE RÉSISTANCES NB OF HEATING ELEMENTS	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
Ø 35 cm	2 500 W	1	220-240 V	12,5 kg	350 x 370 x 160 mm	CSRO3
Ø 40 cm	3 000 W	1	220-240 V	17 kg	400 x 420 x 160 mm	CSRO4



CHÂSSIS CARRÉ | SQUARE FRAME



PLAQUE GRIDDLE	PUISSANCE POWER	NB DE RÉSISTANCES NB OF HEATING ELEMENTS	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
Ø 35 cm	2 500 W	1	220-240 V	14,5 kg	375 x 420 x 179 mm	CSCA3
Ø 40 cm	3 000 W	1	220-240 V	19 kg	430 x 470 x 180 mm	CSCA4



CHÂSSIS DOUBLE | DOUBLE FRAME



PLAQUES GRIDDLES	PUISSANCE POWER	NB DE RÉSISTANCES NB OF HEATING ELEMENTS	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
Ø 35 cm	5 000 W	2	220-240 V	26 kg	750 x 420 x 179 mm	CSCA7
Ø 40 cm	6 000 W	2	220-240 V	37 kg	860 x 470 x 180 mm	CSCA8

› Alimentation par 2 cordons

› Supplied by two cords

- Normes européennes CE
- Châssis inox
- Plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire
- Régulation thermostatique ou régulation manuelle avec système de sécurité en cas de coupure de la flamme
- Allumage à train d'étincelles intégré dans la manette de commande
- Brûleur grand diamètre à 8 branches pour une diffusion uniforme de la chaleur
- Alimentation gaz butane ou propane
- Kit d'adaptation pour le gaz de ville, gaz naturel
- Puissance de 5 500 W à 6 500 W par plaque

- European standards CE
- Stainless steel frame
- Cast iron griddle, machined, approved for contact with food
- Thermostatic control or manual control with safety system in case of interruption of the flame
- Spark ignition system built into the knob
- Large diameter 8 branches burner for even heat distribution
- Supply by butane, propane
- Natural gas conversion kit supplied
- Power from 5 500 W to 6 500 W per griddle



CHÂSSIS ROND | ROUND FRAME



PLAQUE GRIDDLE	PUISSANCE POWER	BRÛLEUR BURNER	ALLUMAGE IGNITION	RÉGULATION CONTROL	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE
Ø 35 cm	5 500 W	8 branches	Train d'étincelles ¹	Thermostatique ²	13 kg	350 x 370 x 200 mm	CTRH3
Ø 40 cm	5 500 W	8 branches	Train d'étincelles ¹	Manuelle ³	16 kg	400 x 420 x 200 mm	CRRH4
Ø 40 cm	6 500 W	8 branches	Train d'étincelles ¹	Thermostatique ²	16 kg	400 x 420 x 200 mm	CTRH4

¹Spark ignition ²Thermostatic ³Manual



CHÂSSIS CARRÉ | SQUARE FRAME



PLAQUE GRIDDLE	PUISSANCE POWER	BRÛLEUR BURNER	ALLUMAGE IGNITION	RÉGULATION CONTROL	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE
Ø 35 cm	5 500 W	8 branches	Train d'étincelles ³	Thermostatique ²	15 kg	375 x 435 x 200 mm	CTCH3
Ø 40 cm	5 500 W	8 branches	Train d'étincelles ³	Manuelle ³	18 kg	430 x 485 x 200 mm	CRCH4
Ø 40 cm	6 500 W	8 branches	Train d'étincelles ³	Thermostatique ²	18 kg	430 x 485 x 200 mm	CTCH4

¹Spark ignition ²Thermostatic ³Manual



CHÂSSIS DOUBLE | DOUBLE FRAME



PLAQUES GRIDDLES	PUISSANCE POWER	BRÛLEUR BURNER	ALLUMAGE IGNITION	RÉGULATION CONTROL	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE
Ø 35 cm	2 x 5 500 W	8 branches	Train d'étincelles ³	Thermostatique ²	29 kg	750 x 435 x 200 mm	CTCH7
Ø 40 cm	2 x 5 500 W	8 branches	Train d'étincelles ³	Manuelle ³	36 kg	860 x 485 x 200 mm	CRCH8
Ø 40 cm	2 x 6 500 W	8 branches	Train d'étincelles ³	Thermostatique ²	36 kg	860 x 485 x 200 mm	CTCH8

¹Spark ignition ²Thermostatic ³Manual



Brûleur grand diamètre 6 ou 8 branches pour une diffusion uniforme de la chaleur.
Large diameter 6 or 8-branches burner for even heat distribution.



Isolation thermique du brûleur.
Heat insulation of the burner.



Régulation manuelle ou thermostatique de la flamme pour une cuisson de précision.
Manual or thermostatic control for precision cooking.

GAMME STANDARD

STANDARD RANGE



- Normes européennes CE
- Châssis inox
- Plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire
- Régulation manuelle avec sécurité en cas de coupure de la flamme
- Bouton d'allumage à train d'étincelle ou allumage manuel
- Brûleur grand diamètre 6 à 8 branches pour une diffusion uniforme de la chaleur
- Alimentation gaz butane ou propane
- Kit d'adaptation pour le gaz de ville, gaz naturel
- Puissance de 5 000 W à 7 000 W par plaque

- European standards CE
- Stainless steel frame
- Cast iron griddle, machined, approved for contact with food
- Manual temperature control with safety system in case of interruption of the flame
- Manual ignition or spark ignition button
- Large diameter 6 or 8 branches burner for even heat distribution
- Supply by butane, propane
- Natural gas conversion kit supplied
- Power from 5 000 W to 7 000 W per griddle



CHÂSSIS ROND ALLUMAGE MANUEL | ROUND FRAME MANUAL IGNITION

PLAQUE	PUISSANCE	BRÛLEUR	ALLUMAGE	RÉGULATION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
GRIDDLE	POWER	BURNER	IGNITION	CONTROL	WEIGHT	SIZE	CODE
Ø 40 cm	5 000 W	6 branches	Manuel ²	Manuelle ³	15,5 kg	400 x 420 x 200 mm	CSRS4P
Ø 48 cm	7 000 W	8 branches	Manuel ²	Manuelle ³	22 kg	502 x 480 x 192 mm	CSRH5

²Manual



CHÂSSIS ROND ALLUMAGE À TRAIN D'ÉTINCELLES | ROUND FRAME SPARK IGNITION SYSTEM

PLAQUE	PUISSANCE	BRÛLEUR	ALLUMAGE	RÉGULATION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
GRIDDLE	POWER	BURNER	IGNITION	CONTROL	WEIGHT	SIZE	CODE
Ø 40 cm	5 000 W	6 branches	Train d'étincelles ¹	Manuelle ³	16 kg	400 x 420 x 200 mm	CSRS4

¹Spark ignition ³Manual



CHÂSSIS CARRÉ | SQUARE FRAME

PLAQUE	PUISSANCE	BRÛLEUR	ALLUMAGE	RÉGULATION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
GRIDDLE	POWER	BURNER	IGNITION	CONTROL	WEIGHT	SIZE	CODE
Ø 40 cm	5 000 W	6 branches	Train d'étincelles ¹	Manuelle ³	18 kg	430 x 485 x 200 mm	CSCS4

¹Spark ignition ³Manual



CHÂSSIS DOUBLE | DOUBLE FRAME

PLAQUES	PUISSANCE	BRÛLEUR	ALLUMAGE	RÉGULATION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
GRIDDLES	POWER	BURNER	IGNITION	CONTROL	WEIGHT	SIZE	CODE
Ø 40 cm	2 x 5 000 W	6 branches	Train d'étincelles ³	Manuelle ³	35 kg	860 x 485 x 200 mm	CSCS8

¹Spark ignition ³Manual

Brûleur grand diamètre à 6 branches pour une diffusion uniforme de la chaleur.
Large diameter 6-branches burner for even heat distribution.



Nous consulter pour connaître la gamme norme USA/Canada.
Please consult us to know our range of USA/Canada standards devices.

Crêpières
Crepe makers

Gaufriers
Waffle makers

Contact grills
Contact grills

Planchas
Grills, griddle, plate

Maintien au chaud
Warming equipments

Plans de travail
Working tops

Accessoires
Accessories

Gaufriers

Waffle makers

FABRIQUÉ
EN FRANCE

Le savoir-faire Krampouz The Krampouz know-how

APPAREILS ROBUSTES ET FIABLES

ROBUST AND RELIABLE APPLIANCES

Fort de 70 ans d'expérience, Krampouz conçoit et fabrique ses gaufriers en alliant matériaux professionnels de très haute qualité et procédé technologique exclusif à la marque. Les fers des gaufriers sont en fonte brute, sans aucun revêtement, privilégiée pour son inertie thermique et sa longévité.

With 70 years of experience, Krampouz designs and manufactures waffle irons by combining professional materials of the highest quality and technological process exclusive to the brand. The irons of the waffle irons are made of cast iron, without any coating, favoured for its thermal inertia and longevity.

CUISSON HAUTE PRÉCISION ET HOMOGÈNE

HIGH PRECISION AND HOMOGENEOUS COOKING

La technologie brevetée « Pack Résistance » assure une répartition exceptionnelle de la chaleur sur toute la surface des fers pour une cuisson des gaufres parfaite et homogène.

Our patented "Heating Element Pack" technology ensures exceptional heat distribution across the surface of the plates for perfect and consistent cooking of the waffles.

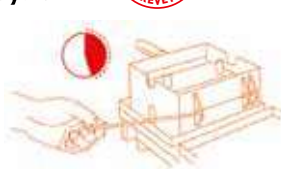
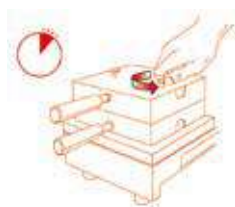
NETTOYAGE FACILE

EASY TO CLEAN

Le Système Easy Clean permet le démontage instantané des fers, facilitant ainsi leur nettoyage et celui de l'ensemble des éléments. Grâce à cette innovation intégrée à l'ensemble des gaufriers Krampouz, vous bénéficiez d'une hygiène renforcée, d'une maintenance facilitée et d'une fiabilité augmentée. Les fers ainsi démontés peuvent être lavés directement au lave-vaisselle.

The "Easy Clean System" allows instant removal of the waffle irons thus facilitating their cleaning and that of all the elements. With the "Easy Clean System" you benefit from improved hygiene, easy maintenance and increased reliability. The irons thus dismantled can be washed directly in the dishwasher.

L'innovation **easy clean** System



PENSEZ AU CHAUFFE-CHOCOLAT !

DON'T FORGET OUR TOPPING WARMER!

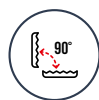
Pour maintenir au chaud et faciliter l'application de vos sauces sur les gaufres.

To keep warm and facilitate the application of your sauces on the waffles.

QUELLE OUVERTURE ?

90°, 180° OR SWIVEL OPENING ?

3 types d'ouverture pour les gaufriers professionnels, correspondant chacune à une utilisation spécifique.
3 different openings, each one corresponding to a specific use.



GAUFRIER OUVERTURE 90 °

- Réchauffage des gaufres précuites ou surgelées.
- Appareil compact.

90 ° WAFFLE MAKER

- Reheating pre-cooked or frozen waffles.
- Compact product.



GAUFRIER OUVERTURE 180 °

- Cuisson de la pâte à gaufres liquide ou en pâtons.
- Parfaite répartition de la pâte sur les deux plaques grâce au système de basculement gauche-droite ou avant-arrière des fers.
- Cuisson homogène de la gaufre.

180 ° WAFFLE MAKER

- Cooking liquid waffle batter or dough
- Perfect distribution of the batter on the two plates thanks to the system of left-to-right or back-to-front swiveling
- Homogeneous cooking on the whole waffle.



GAUFRIER TOURNANT

- Cuisson de la pâte à gaufres liquide ou en pâtons.
- Parfaite répartition de la pâte sur les deux fers.
- Cuisson homogène de la gaufre.
- Confort d'utilisation : équipé d'un système de rotation complète très ergonomique qui facilite le retournement des gaufres. Idéal pour une utilisation intensive.
- Encombrement réduit.

SWIVEL WAFFLE MAKER

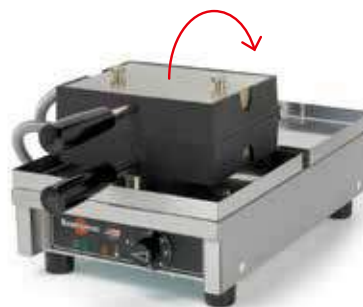
- Cooking liquid waffle batter or dough
- Perfect distribution of the batter on the two plates
- Homogeneous cooking on the whole waffle
- Comfort of use: equipped with an ergonomic rotation system that facilitates the turning of the waffles. Perfect for intensive use.
- Save space.

OUVERTURE GAUCHE-DROITE OU AVANT-ARRIÈRE ?

LEFT TO RIGHT OR BACK TO FRONT OPENING ?

2 orientations possibles pour l'ouverture des gaufriers 180°, à choisir selon l'ergonomie du poste de travail.

2 possible orientations for the opening of the 180° waffle makers, to be chosen according to the ergonomics of the workstation.



LE SAVIEZ-VOUS ?

DID YOU KNOW IT?

La gaufre de Bruxelles se réalise avec une pâte liquide. C'est une gaufre rectangulaire croustillante à l'extérieur & moelleuse à l'intérieur.

The Brussels waffle is made from a liquid paste. It's a crispy rectangular waffle on the outside & fluffy inside.



La gaufre de Liège se réalise avec des pâtons agrémentés de sucre perlé. C'est une gaufre de forme irrégulière, caramélisée à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur.

The Liège waffle is made with dough pieces with pearl sugar. It is a waffle of irregular shape, caramelized on the outside and soft inside.



				
EMPREINTE WAFFLE IRON TYPE	GAUFRIERS 90° WAFFLE IRONS 90°	GAUFRIERS 180° WAFFLE IRONS 180°	GAUFRIERS DOUBLES 180° DOUBLE WAFFLE IRONS 180°	GAUFRIERS TOURNANTS SWIVEL WAFFLE IRONS
		Basculement Swivelling Gauche-droite Left to right Avant-arrière Back to front		Petit modèle Small model Grand modèle Large model

LES CLASSIQUES BRUXELLES THE CLASSICS «BRUXELLES»

1	3 x 5 Bruxelles	WECAAC 1 800 W	WECAAA 1 800 W	WECBAA 1 800 W	WECAAB 3 600 W		
2	4 x 6 Bruxelles	WECABC 1 800 W	WECABA 1 800 W	WECBBA 1 800 W	WECABB 3 600 W	WECABD 1 800 W	WECABE 2 600 W
3	4 x 7 Bruxelles	WECAKC 1 400 W	WECAKA 1 400 W	WECBKA 1 400 W	WECAKB 2 800 W		
4	5 x 7 Bruxelles		WECADA 1 800 W	WECBDA 1 800 W	WECADB 3 600 W		

LES CLASSIQUES LIÈGE THE CLASSICS «LIEGE»

5	4 x 5 Liège	WECAFC 1 400 W	WECAFA 1 400 W	WECBFA 1 400 W	WECAFB 2 800 W		
6	4 x 6 Liège	WECAEC 1 400 W	WECAEA 1 400 W	WECBEA 1 400 W	WECAEB 2 800 W	WECAED 1 800 W	
7	4 x 7 Liège	WECAHC 1 800 W	WECAHA 1 800 W	WECBHA 1 800 W	WECAHB 3 600 W	WECAHD 1 800 W	
8	4 x 13 Liège						WECAIE 2 600 W
9	4 x 6 Liège Paty	WECAGC 1 400 W	WECAGA 1 400 W	WECBGA 1 400 W	WECAGB 2 800 W		

LES SPÉCIALES THE SPECIALS

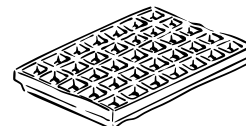
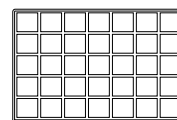
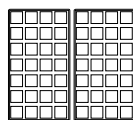
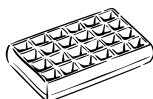
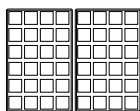
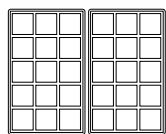
10	Churros		WECAVA 1 800 W		WECAVB 3 600 W		
11	Bubble		WECAUA 1 800 W				
12	Sucette		WECASA 1 800 W				
13	Mini Bruxelles		WECAWA 1 800 W				
14	Galette parisienne	WECAXC 1 800 W					
15	Gaufrier cornet à glaces	WECAPC 1 800 W					
16	Appareil à Poffertjes	WECIAL					

LES FANTAISIES THE FANCY SHAPES

17	4 x 6 Fruits	WECAJC 1 400 W	WECAJA 1 400 W	WECBJA 1 400 W	WECAJB 2 800 W		
18	16 x 28 Fine		WECALA 1 400 W	WECBLA 1 400 W	WECALB 2 800 W		
19	Cœur		WECAQA 1 800 W	WECBQA 1 800 W			
20	Ronde	WECACC 1 800 W	WECACA 1 800 W	WECBCA 1 800 W	WECACB 3 600 W	WECACD 1 800 W	
21	4 x 4 Losange						WECARE 2 600 W

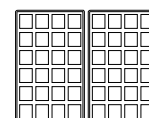
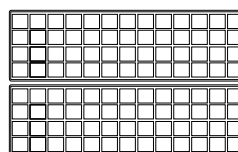
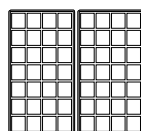
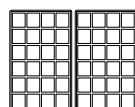
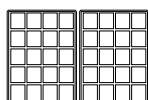
LES CLASSIQUES BRUXELLES THE CLASSICS «BRUXELLES»

1	3 x 5 Bruxelles 174 x 100 x 30 mm 2 gaufres	2	4 x 6 Bruxelles 182 x 113 x 28 mm 2 gaufres	3	4 x 7 Bruxelles 146 x 88 x 18 mm 2 gaufres	4	5 x 7 Bruxelles 165 x 247 x 30 mm 1 gaufre
---	--	---	--	---	---	---	---



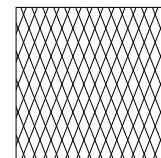
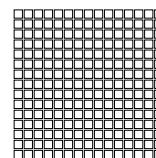
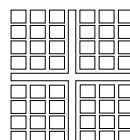
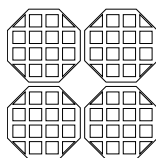
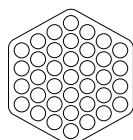
LES CLASSIQUES LIÈGE THE CLASSICS «LIEGE»

5	4 x 5 Liège 148 x 107 x 32 mm 2 gaufres	6	4 x 6 Liège 151 x 95 x 33 mm 2 gaufres	7	4 x 7 Liège 191 x 110 x 24 mm 2 gaufres	8	4 x 13 Liège 330 x 107 x 25 mm 4 à 6 gaufres	9	4 x 6 Liège Paty 158 x 108 x 26 mm 2 gaufres
---	--	---	---	---	--	---	---	---	---



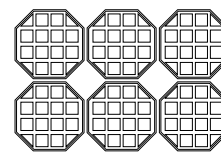
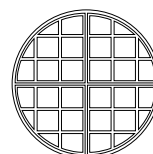
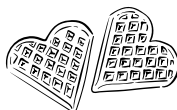
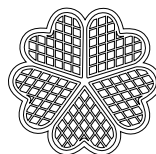
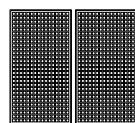
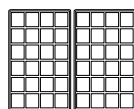
LES SPÉCIALES THE SPECIALS

10	Churros 182 x 113 x 28 mm 16 gaufres	11	Bubble 180 x 190 x 17 mm 1 gaufre	12	Sucette 108 x 108 x 28 mm 4 gaufres	13	Mini Bruxelles 113 x 92 x 28 mm 4 gaufres	14	Galette parisienne 220 x 220 mm / 4 4 à 6 gaufres	Cornet à glace 230 x 230 mm 1 gaufre
----	---	----	--	----	--	----	--	----	--	---



LES FANTAISIES THE FANCY SHAPES

17	4 x 6 Fruits 147 x 93 x 22 mm 2 gaufres	18	16 x 28 Fine 147 x 86 x 7 mm 2 gaufres	19	Cœur Ø 200 x 18 mm / 5 5 gaufres	20	Ronde Ø 185 x 34 mm / 4 4 gaufres	21	4 x 4 Losange 110 x 110 x 26 mm 6 gaufres
----	--	----	---	----	---	----	--	----	--



GAMME 90°

90° RANGE

Ces gaufriers sont conseillés pour le réchauffage des gaufres précuites ou surgelées.

These waffle makers are recommended for reheating pre-cooked or frozen waffles.

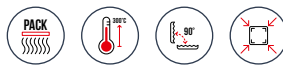


- Normes européennes CE
- Châssis inox
- Fers en fonte certifiée contact alimentaire
- Plateau récupérateur des résidus de cuisson
- Manette de commande protégée
- Voyant de mise sous tension
- Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C
- Témoin de chauffe
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A
- Puissance 1 400 W à 1 800 W
- European standards CE
- Stainless steel frame
- Food certified cast iron waffle plate
- Drip tray for cooking residues recovery
- Protected controls
- Power light
- Thermostatic control from 50 °C to 300 °C
- Heating indicator
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A
- Power 1 400 W to 1 800 W



GAUFRIERS 90°

90° WAFFLE MAKERS



**easy
clean**
System

	EMPREINTE	NOMBRE DE GAUFRES	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS*	CODE
	WAFFLE IRON TYPE	NB. OF WAFFLES	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
1	3 x 5 Bruxelles	2	1 800 W	230-240 V	19,0 kg	315 x 260 x 220 mm	WECAAC
2	4 x 6 Bruxelles	2	1 800 W	230-240 V	19,0 kg	315 x 260 x 220 mm	WECABC
3	4 x 7 Bruxelles	2	1 400 W	230-240 V	15,0 kg	315 x 260 x 220 mm	WECAKC
5	4 x 5 Liège	2	1 400 W	230-240 V	17,0 kg	315 x 260 x 220 mm	WECAFC
6	4 x 6 Liège	2	1 400 W	230-240 V	16,0 kg	315 x 260 x 220 mm	WECAEC
7	4 x 7 Liège	2	1 800 W	230-240 V	19,0 kg	315 x 260 x 220 mm	WECAHC
9	4 x 6 Liège Paty	2	1 400 W	230-240 V	17,0 kg	315 x 260 x 220 mm	WECAGC
10	4 x 6 Fruits	2	1 400 W	230-240 V	16,0 kg	315 x 260 x 220 mm	WECAJC
13	Ronde	4	1 800 W	230-240 V	23,0 kg	345 x 260 x 220 mm	WECACC

* Dimensions hors poignées, hors flexibles. Dimensions without handles, without flexibles coupling.

Se référer à la page 15 pour la visualisation des empreintes. See page 15 for the diagrams of patterns.



Technologie «Pack Résistance» pour une diffusion parfaite de la chaleur.
«Heating Element Pack» technology for perfect heat diffusion.



Ouverture 90° pour le réchauffage ou la décongélation des gaufres.
90° opening for heating or defrosting waffles.



Produit compact.
Compact size to save space.

GAUFRIER GALETTE PARISIENNE

GALETTE PARISIENNE WAFFLE MAKER



easy clean
System



EMPREINTE	NOMBRE DE GAULETTES	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS*	CODE	
WAFFLE IRON TYPE	NB. OF WAFERS	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE	
19	Galette parisienne	4 - 6	1800 W	230-240 V	19,0 kg	345 x 260 x 220 mm	WECAXC

* Dimensions hors poignées, hors flexibles. Dimensions without handles, without flexibles coupling.

GAUFRIER CORNET À GLACES

ICE CREAM WAFERS



easy clean
System



TAILLE DE L'EMPREINTE	NOMBRE DE GAULETTES	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS*	CODE
IRON SIZE	NB. OF WAFERS	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
230 x 230 mm	1	1800 W	240 V	23,0 kg	345 x 260 x 220 mm	WECAPC

* Dimensions hors poignées, hors flexibles. Dimensions without handles, without flexibles coupling.

PENSEZ AUX ACCESSOIRES

THINK ABOUT ACCESSORIES

Découvrez l'appareil à former les cornets à glace p. 42

Discover the device for shaping ice cream cones p. 42



Découvrez le porte cornets à glace p. 42

Discover the ice cream cones holder p.42



Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C pour une cuisson de précision. Thermostatic control from 50 °C to 300 °C for precision cooking.

Produit compact pour un encombrement réduit. Compact size to save space.

Nous consulter pour connaître la gamme norme USA/Canada. Please consult us to know our range of USA/Canada standards devices.

GAMME 180°

180° RANGE

Ces gaufriers sont conseillés pour la cuisson de la pâte à gaufre liquide ou en pâtons.

These waffle makers are recommended for cooking liquid waffle batter or dough.

- Normes européennes CE
- Châssis inox
- Fers en fonte certifiée contact alimentaire
- Plateau récupérateur de résidus de cuisson
- Manette de commande protégée
- Voyant de mise sous tension
- Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C
- Témoin de chauffe
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A
- Puissance 1 400 W à 3 600 W

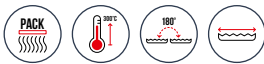
- European standards CE
- Stainless steel frame
- Food certified cast iron waffle plate
- Drip tray for cooking residues recovery
- Protected controls
- Power light
- Thermostatic control from 50 °C to 300 °C
- Heating indicator
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A
- Power 1 400 W to 3 600 W

**easy
clean**
System



GAUFRIERS 180° SIMPLES

SINGLE 180° WAFFLE MAKERS



- Basculement gauche - droite
- Left to right swivelling
- Basculement avant - arrière
- Back to front swivelling

EMPREINTE	NOMBRE DE GAUFRES	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS*	CODE Basculement gauche-droite	CODE Basculement avant-arrière	
WAFFLE IRON TYPE	NB. OF WAFFLES	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE Left to right swivelling	CODE Back to front swivelling	
1	3 x 5 Bruxelles	2	1 800 W	230-240 V	20,0 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAAA	WECBAA
2	4 x 6 Bruxelles	2	1 800 W	230-240 V	20,0 kg	440 x 260 x 220 mm	WECABA	WECBBA
3	4 x 7 Bruxelles	2	1 400 W	230-240 V	16,0 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAKA	WECBKA
4	5 x 7 Bruxelles	1	1 800 W	230-240 V	20,0 kg	440 x 260 x 220 mm	WECADA	WECBDA
5	4 x 5 Liège	2	1 400 W	230-240 V	18,0 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAFA	WECBFA
6	4 x 6 Liège	2	1 400 W	230-240 V	17,0 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAEA	WECBEA
7	4 x 7 Liège	2	1 800 W	230-240 V	20,0 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAHA	WECBHA
9	4 x 6 Liège Paty	2	1 400 W	230-240 V	18,0 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAGA	WECBGA
10	4 x 6 Fruits	2	1 400 W	230-240 V	17,0 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAJA	WECBJA
11	16 x 28 Fine	2	1 400 W	230-240 V	16,0 kg	440 x 260 x 220 mm	WECALA	WECBLA
12	Cœur	5	1 800 W	230-240 V	24,0 kg	500 x 260 x 220 mm	WECAQA	WECBQA
13	Ronde	4	1 800 W	230-240 V	24,0 kg	500 x 260 x 220 mm	WECACA	WECBCA
15	Churros	16	1 800 W	230-240 V	20,0 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAVA	

* Dimensions hors poignées, hors flexibles. Dimensions without handles, without flexibles coupling.

Se référer à la page 15 pour la visualisation des empreintes. See page 15 for the diagrams of patterns.

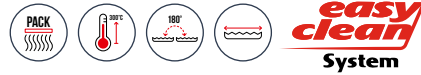
 Technologie «Pack Résistance» pour une diffusion parfaite de la chaleur.
«Heating Element Pack» technology for perfect heat diffusion.

 Ouverture 180° pour la cuisson des gaufres.
180° opening for cooking waffles.

 Parfaite répartition de la pâte sur les 2 faces.
Perfect distribution of dough over both surfaces.

GAUFRIERS 180° DOUBLE

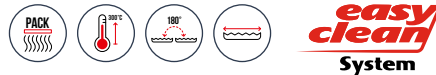
DOUBLE 180° WAFFLE MAKERS



	EMPREINTE WAFFLE IRON TYPE	NOMBRE DE GAUFRES NB. OF WAFFLES	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS* SIZE	CODE CODE
1	3 x 5 Bruxelles	4	3 600 W	230-240 V	35,0 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAAB
2	4 x 6 Bruxelles	4	3 600 W	230-240 V	35,0 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAAB
3	4 x 7 Bruxelles	4	2 800 W	230-240 V	28,0 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAKB
4	5 x 7 Bruxelles	2	3 600 W	230-240 V	35,0 kg	520 x 440 x 220 mm	WECADB
5	4 x 5 Liège	4	2 800 W	230-240 V	33,0 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAFB
6	4 x 6 Liège	4	2 800 W	230-240 V	30,0 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAEB
7	4 x 7 Liège	4	3 600 W	230-240 V	35,0 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAHB
9	4 x 6 Liège Paty	4	2 800 W	230-240 V	33,0 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAGB
10	4 x 6 Fruits	4	2 800 W	230-240 V	30,0 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAJB
11	16 x 28 Fine	4	2 800 W	230-240 V	28,0 kg	520 x 440 x 220 mm	WECALB
13	Ronde	8	3 600 W	230-240 V	44,0 kg	520 x 500 x 220 mm	WECACB
15	Churros	32	3 600 W	230-240 V	35,0 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAVB

GAUFRIERS 180° CHURROS

180° CHURROS WAFFLE MAKERS



MODÈLE SIMPLE | SINGEL MODEL

	EMPREINTE WAFFLE IRON TYPE	NOMBRE DE GAUFRES NB. OF WAFFLES	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS* SIZE	CODE CODE
15	Churros	16	1 800 W	230-240 V	20,0 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAVA

MODÈLE DOUBLE | DOUBLE MODEL

15	Churros	32	3 600 W	230-240 V	35,0 kg	440 x 520 x 220 mm	WECAVB
----	---------	----	---------	-----------	---------	--------------------	--------

* Dimensions hors poignées, hors flexibles. Dimensions without handles, without flexibles coupling.

Se référer à la page 15 pour la visualisation des empreintes. See page 15 for the diagrams of patterns.

Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C pour une cuisson de précision.
Thermostatic control from 50 °C to 300 °C for precision cooking.

Nous consulter pour connaître la gamme norme USA/Canada.
Please consult us to know our range of USA/Canada standards devices.

Gaufriers
Waffle makers

Contact grills
Contact grills

Planchas
Grills, griddle, plate

Maintien au chaud
Warming equipments

Plans de travail
Working tops

Accessoires
Accessories

GAUFRIER BUBBLE BUBBLE WAFFLE MAKER

**easy
clean**
System



+ des alvéoles fins + thin cells



EMPREINTE	NOMBRE DE GAUFRES	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS*	CODE	
WAFFLE IRON TYPE	NB. OF WAFFLES	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE	
16	Bubble	1	1800 W	230-240 V	24 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAUA

GAUFRIER SUCETTE WAFFLE POP MAKER

**easy
clean**
System



+ adapté aux gaufres de Bruxelles et aux gaufres de Liège. + suitable for Brussels waffles and Liège waffles



EMPREINTE	NOMBRE DE GAUFRES	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS*	CODE	
WAFFLE IRON TYPE	NB. OF WAFFLES	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE	
17	Sucette	4	1800 W	230-240 V	20 kg	500 x 260 x 220 mm	WECASA

• Fournis avec un lot de 40 bâtonnets

• Supplied with a set of 40 wooden sticks

* Dimensions hors poignées, hors flexibles. Dimensions without handles, without flexibles coupling.



PENSEZ AU PORTE GAUFRES SUCETTE THINK ABOUT THE POP WAFFLES HOLDER

Découvrir l'accessoire p.42
Discover the accessory p.42



Technologie «Pack Résistance» pour une diffusion parfaite de la chaleur.
«Heating Element Pack» technology for perfect heat diffusion.



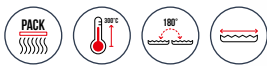
Ouverture 180° pour la cuisson des gaufres.
180° opening for cooking waffles.



Parfaite répartition de la pâte sur les 2 faces.
Perfect distribution of dough over both surfaces.

GAUFRIER MINI BRUXELLES

MINI BRUXELLES WAFFLE MAKER



easy clean
System



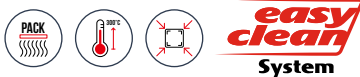
	EMPREINTE WAFFLE IRON TYPE	NOMBRE DE GALETTES NB. OF WAFERS	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS* SIZE	CODE CODE
18	Mini Bruxelles	4	1800 W	230-240 V	20,0 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAWA

APPAREIL À POFFERTJES

POFFERTJES MAKER

- Normes européennes CE
- Châssis inox
- Fers en fonte certifiée contact alimentaire
- 50 alvéoles de 4 cm de diamètre
- Voyant de mise sous tension
- Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C
- Témoin de chauffe
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A

- European standards CE
- Stainless steel frame
- Food certified cast iron waffle plate
- 50 cells, Ø4 cm each
- Power light
- Thermostatic control from 50 °C to 300 °C
- Heating indicator
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A



easy clean
System



	NOMBRE D'ALVÉOLES NUMBER OF CELLS	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
	50	2 400 W	220-240 V	24 kg	500 x 260 x 192 mm	WECIAL

Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C pour une cuisson de précision.
Thermostatic control from 50 °C to 300 °C for precision cooking.

Produit compact pour un encombrement réduit.
Compact size to save space.

GAMME TOURNANTS

SWIVEL RANGE

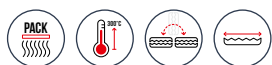
Ces gaufriers sont conseillés pour la cuisson de la pâte à gaufre liquide ou en pâtons.

These waffle makers are recommended for cooking liquid waffle batter or dough.

- Normes européennes CE
- Châssis inox
- Fers en fonte certifiée contact alimentaire
- Plateau récupérateur de résidus de cuisson
- Manette de commande protégée
- Voyant de mise sous tension
- Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C
- Témoin de chauffe
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A
- Puissance 1 800 W à 2 600 W
- European standards CE
- Stainless steel frame
- Food certified cast iron waffle plate
- Drip tray for cooking residues recovery
- Protected controls
- Power light
- Thermostatic control from 50 °C to 300 °C
- Heating indicator
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A
- Power 1 800 W to 2 600 W

GAUFRIERS TOURNANTS

SWIVELLING WAFFLE MAKERS



PETIT MODÈLE | SMALL MODEL

	EMPREINTE WAFFLE IRON TYPE	NOMBRE DE GAUFRES NB. OF WAFFLES	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS* SIZE	CODE CODE
2	4 x 6 Bruxelles	2	1 800 W	230-240 V	21,0 kg	495 x 360 x 420 mm	WECABD
6	4 x 6 Liège	2	1 800 W	230-240 V	21,0 kg	495 x 360 x 420 mm	WECAED
7	4 x 7 Liège	2	1 800 W	230-240 V	21,0 kg	495 x 360 x 420 mm	WECAHD
13	4 x 8 Ronde	1	1 800 W	230-240 V	25,0 kg	495 x 360 x 420 mm	WECACD

GRAND MODÈLE | LARGE MODEL

	EMPREINTE WAFFLE IRON TYPE	NOMBRE DE GAUFRES NB. OF WAFFLES	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS* SIZE	CODE CODE
2	4 x 6 Bruxelles	4	2 600 W	230-240 V	35,0 kg	495 x 360 x 420 mm	WECABE
8	4 x 13 Liège	4	2 600 W	230-240 V	31,0 kg	495 x 360 x 420 mm	WECAIE
14	4 x 4 Losange	6	2 600 W	230-240 V	35,0 kg	495 x 360 x 420 mm	WECARE

* Hors poignées, hors flexibles. Without handles, without flexibles coupling.

Se référer à la page 15 pour la visualisation des empreintes. See page 15 for the diagrams of patterns.

Technologie «Pack Résistance» pour une diffusion parfaite de la chaleur.
«Heating Element Pack» technology for perfect heat diffusion.

Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C pour une cuisson de précision.
Thermostatic control from 50 °C to 300 °C for precision cooking.

Système rotatif pour la cuisson des gaufres et pour une ergonomie d'usage.
Rotating system for cooking waffles and ergonomic use.

Contact grills

Contact grills

FABRIQUÉ
EN FRANCE

Le savoir-faire Krampouz The Krampouz know-how

Une gamme complète équipée de l'innovation breveté « Easy Clean System ». Puissants et robustes, les contact grills procurent rapidité de cuisson et polyvalence pour toujours plus de performance et de confort d'utilisation.

A complete range of Multi Contact Grills with «Easy Clean System» innovation. Powerful and robust, the Contact Grills provide fast cooking and versatility for ever more performance and comfort in use.

CUISSON HAUTE PRÉCISION ET HOMOGÈNE

HIGH PRECISION AND HOMOGENEOUS COOKING

La technologie brevetée « Pack Résistance » assure une répartition exceptionnelle de la chaleur sur toute la surface des fers pour une cuisson parfaite et homogène. **+50 % de productivité.**

Our patented "Heating Element Pack" technology ensures exceptional heat distribution across the surface of the plates for perfect and consistent cooking. **+50 % productivity!**

NETTOYAGE FACILE

EASY TO CLEAN

Les plaques de cuisson sont démontables en 45 secondes grâce au system Easy Clean, et nettoyables au lave-vaisselle.

The cooking plates can be dismantled in 45 seconds thanks to the Easy Clean system, and dishwasher safe.

PLAQUES INTERCHANGEABLES

INTERCHANGEABLE COOKING PLATES

Le système Easy Clean permet d'interchanger rapidement et facilement les plaques lisses et striées: passez d'une fonction grill à snack en 25 secondes.



The Easy Clean system allows you to quickly and easily interchange smooth and ribbed plates: switch from a grill to snack function in 25 seconds!

QUELLE PLAQUE ?

WHAT PLATE ?



PLAQUE STRIÉE

Conseillée pour la cuisson des paninis, kebabs, sandwichs, poissons, légumes et viandes.

RIBBED PLATE

Recommended for cooking paninis, kebabs, sandwichs, fish, vegetables and meats.

PLAQUE LISSE

Conseillée pour la cuisson des œufs et omelettes, crustacés, légumes et viandes.

SMOOTH PLATE

Recommended for cooking eggs and omelettes, crustaceans, vegetables and meats.

GRILL



SNACK



SMALL



MEDIUM



LARGE



50/60 pièces/heure

70/90 pièces/heure

100/120 pièces/heure

60/70 pièces/heure

90/100 pièces/heure

120/140 pièces/heure

80 pièces/heure

120 pièces/heure

160 pièces/heure

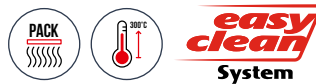
GAMME MULTI CONTACT GRILLS

MULTI CONTACT GRILLS RANGE

- Normes européennes CE
 - Châssis en inox
 - Plaques en fonte émaillée certifiées contact alimentaire
 - Plaque supérieure auto-balancée s'adaptant aux aliments d'épaisseurs différentes
 - Pression des plaques réglable
 - Manette(s) de commandes protégée(s)
 - Bac amovible de récupération des résidus de cuisson
 - Voyant(s) de mise sous tension
 - Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C
 - Témoin(s) de chauffe
 - Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A
 - Puissance de 1 880 W à 3 760 W
- European standards CE
 - Stainless steel frame
 - Food certified enamelled cast iron cooking plate
 - Self balancing top plate which adapts to foods of different thicknesses
 - Adjustable plate pressure
 - Protected control(s)
 - Removable tray for cooking residues recovery
 - Power light(s)
 - Thermostatic control from 50 °C to 300 °C
 - Heating indicator(s)
 - Ready to plug into European socket 230 V 16 A
 - Power from 1 880 W to 3 760 W



MULTI CONTACT GRILLS SMALL



• Grill

• Snacking



PLAQUES GRIDDLES	SURFACE DE CUISSON COOKING SURFACE	PUISS. POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
Plaque sup. striée / plaque inf. striée Ribbed plate top / ribbed plate bottom	260 x 230 mm	1 880 W	230-240 V	21 kg	326 x 379 x 220 mm	GECID3AO
Plaque sup. striée / plaque inf. lisse Ribbed plate top / smooth plate bottom	260 x 230 mm	1 880 W	230-240 V	21 kg	326 x 379 x 220 mm	GECID3BO
Plaque sup. lisse / plaque inf. lisse Smooth plate top / smooth plate bottom	260 x 230 mm	1 880 W	230-240 V	21 kg	326 x 379 x 220 mm	GECID3CO

ACCESSOIRES | ACCESSORIES

PLAQUES GRIDDLES	CODE CODE
Plaque sup. striée / Ribbed plate top	SK0155
Plaque sup. lisse / Smooth plate top	SK0169
Plaque inf. striée / Ribbed plate bottom	SK0150
Plaque inf. lisse / Smooth plate bottom	SK0151

PANINIS / SANDWICHES50-60 / h
PANINIS / SANDWICHES

STEAKS / POISSONS60-70 / h
MEAT / FISH

ŒUFS / LÉGUMES80 / h
EGGS / VEGETABLES



Nous consulter pour connaître la gamme norme USA/Canada.
Please consult us to know our range of USA/Canada standards devices.



Technologie «Pack Résistance» pour une diffusion parfaite de la chaleur.
«Heating Element Pack» technology for perfect heat diffusion.

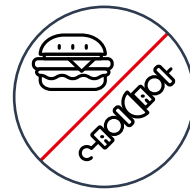


Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C pour une cuisson de précision.
Thermostatic control from 50 °C to 300 °C for precision cooking.

MULTI CONTACT GRILLS MEDIUM



• Grill



• Snacking



easy clean
System

PLAQUES GRIDDLES	SURFACE DE CUISSON COOKING SURFACE	PUISS. POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
Plaque sup. striée / plaque inf. striée Ribbed plate top / ribbed plate bottom	350 x 230 mm	2 600 W	230-240 V	27 kg	416 x 379 x 220 mm	GECID4AO
Plaque sup. striée / plaque inf. lisse Ribbed plate top / smooth plate bottom	350 x 230 mm	2 600 W	230-240 V	27 kg	416 x 379 x 220 mm	GECID4BO
Plaque sup. lisse / plaque inf. lisse Smooth plate top / smooth plate bottom	350 x 230 mm	2 600 W	230-240 V	27 kg	416 x 379 x 220 mm	GECID4CO

ACCESSOIRES | ACCESSORIES

PLAQUES GRIDDLES	CODE CODE
Plaque sup. striée / Ribbed plate top	SK0154
Plaque sup. lisse / Smooth plate top	SK0168
Plaque inf. striée / Ribbed plate bottom	SK0148
Plaque inf. lisse / Smooth plate bottom	SK0149

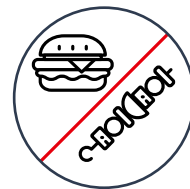
PANINIS / SANDWICHES70-90 / h
PANINIS / SANDWICHES

STEAKS / POISSONS 90-100 / h
MEAT / FISH

ŒUFS / LÉGUMES120 / h
EGGS / VEGETABLES



• Grill



• Snacking



easy clean
System

PLAQUES GRIDDLES	SURFACE DE CUISSON COOKING SURFACE	PUISS. POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
Plaques sup. striées / plaque inf. striée Ribbed plate top / ribbed plate bottom	520 x 230 mm	3 760 W	230-240 V	39 kg	646 x 379 x 220 mm	GECID5AO
Plaques sup. striées / plaque inf. lisse Ribbed plate top / smooth plate bottom	520 x 230 mm	3 760 W	230-240 V	39 kg	646 x 379 x 220 mm	GECID5BO
Plaques sup. lisses / plaque inf. lisse Smooth plate top / smooth plate bottom	520 x 230 mm	3 760 W	230-240 V	39 kg	646 x 379 x 220 mm	GECID5CO

ACCESSOIRES | ACCESSORIES

PLAQUES GRIDDLES	CODE CODE
Plaque sup. striée gauche / Ribbed plate top left	SK0156
Plaque sup. striée droite / Ribbed plate top right	SK0155
Plaque sup. lisse gauche / Smooth plate top left	SK0170
Plaque sup. lisse droite / Smooth plate top right	SK0169
Plaque inf. striée / Ribbed plate bottom	SK0152
Plaque inf. lisse / Smooth plate bottom	SK0153

PANINIS / SANDWICHES ...100-120 / h
PANINIS / SANDWICHES

STEAKS / POISSONS120-140 / h
MEAT / FISH

ŒUFS / LÉGUMES160 / h
EGGS / VEGETABLES



Technologie «Pack Résistance» pour une diffusion parfaite de la chaleur.
«Heating Element Pack» technology for perfect heat diffusion.



Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C pour une cuisson de précision.
Thermostatic control from 50 °C to 300 °C for precision cooking.

Planchas et Grils

Griddle plates & Broiler grill

FABRIQUÉ
EN FRANCE

Le savoir-faire Krampouz The Krampouz know-how

Répartition homogène de la chaleur, puissance de cuisson, fiabilité et robustesse des appareils : les planchas et le grill Krampouz bénéficient de toutes les qualités techniques qui ont forgé la réputation de la marque.

With homogeneous distribution of heat, cooking power, the reliability and robustness of the appliances, Krampouz griddle plates and broiler grill benefit from all the technical qualities that have forged the reputation of the brand.

PERFORMANCES TECHNIQUES IDÉALES

IDEAL TECHNICAL PERFORMANCES

Krampouz propose une gamme de planchas et de grils professionnels avec plaque en inox ou plaque en fonte. Ces appareils, électriques ou gaz, sont conçus pour assurer une montée en température rapide, une excellente répartition de la chauffe et une cuisson haute précision.

Krampouz offers a range of professional planchas and broiler grill with stainless steel or cast iron plates. These appliances, electric or gas, are designed to ensure rapid heating, excellent heat distribution and high precision cooking.

NETTOYAGE FACILE

EASY TO CLEAN

L'inox utilisé pour les plaques et le châssis des appareils est un matériau aux caractéristiques hygiéniques. Il permet un nettoyage simple et rapide. Les plaques en fonte émaillée se nettoient à l'aide d'une spatule ou d'un grattoir.

The stainless steel used for the plates and chassis of the devices is a material with hygienic characteristics. It allows a simple and quick cleaning. The enamelled cast iron plates can be cleaned with a spatula or scraper.

LE SAVIEZ-VOUS ?

DID YOU KNOW IT?

C'est en combinant la plaque 100% inox des planchas Krampouz avec un matériau conducteur de chaleur que nous pouvons assurer une montée en température rapide, une excellente répartition de la chauffe et une cuisson de précision. Sa conception ainsi que l'utilisation de différents matériaux procurent à la plaque rigidité et robustesse.

Thanks to a combination of our 100% stainless steel cooking surface and heat conductive material, Krampouz griddle heats up quickly, evenly and provides precision cooking. Thanks to the sturdy cooking surface and the reinforced supports, there is no risk of warping.



LE SAVIEZ-VOUS ?

DID YOU KNOW IT?

Krampouz a adapté son savoir-faire lié à la crêpière à son nouveau grill profondeur. Deux résistances perlées sont directement intégrées à la plaque de cuisson pour assurer une meilleure diffusion de la chaleur sur l'ensemble de la surface de cuisson.

Krampouz has adapted its know-how related to the crepe makers to its new broiler grill depth model. Two tubular coiled heating elements are directly integrated into the cooking plate. This technologie ensures better heat diffusion over the entire plate.



QUELLE ÉNERGIE ?

ELECTRIC OR GAS ?



Electric



Gas

Utilisation intérieure et extérieure Outdoor and indoor use	Utilisation intérieure Indoor use	Utilisation intérieure et extérieure Outdoor and indoor use
Cuisson haute précision High precision cooking	Réglage très précis de la température grâce aux thermostats réglables Precise temperature control thanks to adjustable thermostats	Régulation automatique de la température (exception: régulation manuelle de la température pour les planchas gaz avec plaque en fonte) Automatic temperature control (exception: manual temperature control for cast iron gas griddle)
Rapidité de montée en température Heats up quickly	Temps de montée en température jusqu'à 250 °C = 12 min Heat time to 250 °C = 12 min	Temps de montée en température jusqu'à 250 °C = 8 min Heat time to 250 °C = 8 min
Mobilité Mobility	Nécessité d'une source électrique à proximité You need to have an electric socket nearby	Possibilité d'utiliser la plancha où on le souhaite You just need to move the griddle plate where ever you want

INNOVATION : LA PLANCHA GAZ « AUTOMATIC CONTROL SYSTEM »

INNOVATION: THE « AUTOMATIC CONTROL SYSTEM » GAS GRIDDLE PLATE



Ce système de régulation automatique assure la stabilité de la température de la plaque. Il permet une maîtrise des cuissons aussi précise qu'avec une plancha électrique. **Économie d'énergie de 30% !**

This automatic regulation system ensures the stability of the plate temperature. It allows a control of the cooking as precise as with an electric griddle. **Energy saving of 30%!**

1 OU 2 ZONES DE CUISSON ?

1 OR 2 COOKING ZONES?

- 1 zone de cuisson : cuisson de tous les aliments à la même température sur la plaque.
- 1 cooking zone: food cooks at the same temperature everywhere on the plate.



- 2 zones de cuisson : cuisson des aliments à des températures différentes en même temps sur la plaque.
- 2 cooking zones: possibility to cook food at two different temperatures at the same time.



PLANCHA OU GRIL ?

GRIDDLE PLATE OR BROILER GRILL?

- La plancha a l'avantage de vous permettre de cuisiner une grande variété d'aliments : légumes, fruits, poissons, viandes.
- Les rainures de la plaque en fonte du grill sont adaptées à la cuisson des viandes.
- The griddle plate has the advantage of allowing you a varied cuisine: vegetables, fruits, fish, meats.
- The grooves in the cast iron grill plate are suitable for cooking meat.

GAMME PROFONDEUR

DEPTH RANGE

Développés pour les cuisines étroites et les espaces réduits, les appareils sont à utiliser séparés ou en duo snacking : plancha + grill.

Developed for narrow kitchens and small spaces, to be used separately or in duo-snacking: griddle plate + grill.



Nous consulter pour connaître la gamme norme USA/Canada. Please consult us to know our range of USA/Canada standards devices.

- Normes européennes CE
- 1 ou 2 zone(s) de cuisson indépendantes
- Plaque de cuisson en inox certifiée contact alimentaire, avec rebords
- Châssis inox
- Interrupteur(s) marche/arrêt avec voyant(s) de mise sous tension
- Thermostat(s) réglable(s) de 50 °C à 300 °C
- Témoin(s) de chauffe
- Bac amovible de récupération des résidus de cuisson
- 2 pieds réglables à l'arrière
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A
- Puissance de 1 600 W à 3 600 W

- European standards CE
- 1 or 2 independent cooking zones
- Food certified stainless steel cooking plate, with raised edges
- Stainless steel frame
- On/Off switch with power light(s)
- Adjustable thermostat(s) from 50 °C to 300 °C
- Heating indicator(s)
- Removable tray for cooking residues in front position
- 2 adjustable feet at the back
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A
- Power from 1 600 W to 3 600 W



PLANCHA ÉLECTRIQUE GRAND MODÈLE

ELECTRIC GRIDDLE PLATE LARGE MODEL

SURFACE DE CUISSON	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
COOKING SURFACE	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
640 x 340 mm	2 x 1 800 W	220-240 V	17 kg	700 x 376 x 230 mm	GECII20A


PLANCHA ÉLECTRIQUE PETIT MODÈLE

ELECTRIC GRIDDLE PLATE SMALL MODEL



SURFACE DE CUISSON	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
COOKING SURFACE	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
340 x 340 mm	1 600 W	220-240 V	11 kg	395 x 380 x 215 mm	GECIC3AO



 Rapidité de montée en température.
Heats up quickly and consistent distribution of heat for perfect heat distribution.

 Une ou deux zones de cuisson selon modèles.
One or two cooking zones according to model.

 Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C pour une cuisson de précision.
Thermostatic control from 50 °C to 300 °C for precision cooking.

GAMME GAZ

GAS RANGE



PLANCHA GAZ "AUTOMATIC CONTROL SYSTEM"



GAS GRIDDLE PLATE "AUTOMATIC CONTROL SYSTEM"

- Normes européennes CE
- 2 zones de cuisson indépendantes
- 2 thermostats réglables jusqu'à 300 °C
- Plaque de cuisson en inox certifiée contact alimentaire, avec rebords
- Châssis en inox
- Bac amovible de récupération des résidus de cuisson
- 2 pieds réglables à l'arrière
- Alimentation gaz butane ou propane
- Kit d'adaptation pour le gaz de ville/gaz naturel
- Système de sécurité en cas de coupure de la flamme
- Allumage électronique à train d'étincelles

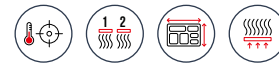
- European standards CE
- 2 independent cooking areas
- 2 adjustable thermostats to 300 °C
- Food certified stainless steel cooking plate,
- Stainless steel frame
- Removable tray for cooking residues in front position
- 2 adjustable feet at the back
- Butane, propane supply system
- Natural gas conversion kit supplied
- Gas safety device
- Spark ignition system (battery powered)

SURFACE DE CUISSON	PUISSANCE	POIDS	DIMENSIONS	CODE
COOKING SURFACE	POWER	WEIGHT	SIZE	CODE
640 x 340 mm	2 x 2 250 W	19 kg	700 x 420 x 240 mm	GGCIO2



PLANCHAS GAZ, PLAQUE FONTE

CAST IRON GAS GRIDDLE PLATE



- Normes européennes CE
- 1 ou 2 zones de cuisson indépendantes
- Plaque de cuisson en fonte émaillée, certifiée contact alimentaire, avec rebords
- Châssis inox
- Bac amovible de récupération des résidus de cuisson
- 4 pieds réglables
- Alimentation gaz butane ou propane
- Kit d'adaptation pour le gaz de ville/gaz naturel
- Système de sécurité en cas de coupure de la flamme
- Allumage piézoélectrique

- European standards CE
- 1 or 2 independent cooking zones
- Food certified enamelled cast iron cooking plate, with raised edges
- Stainless steel frame
- Removable tray for cooking residues in front position
- 4 adjustable feet
- Butane, propane supply system
- Natural gas conversion kit supplied
- Safety system in case of interruption of the flame
- Piezoelectric lighting



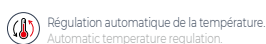
GRAND MODÈLE | LARGE MODEL

SURFACE DE CUISSON	PUISSANCE	POIDS	DIMENSIONS	CODE
COOKING SURFACE	POWER	WEIGHT	SIZE	CODE
732 x 409 mm	2 x 3 000 W	30 kg	805 x 485 x 231 mm	GGCIC40



PETIT MODÈLE | SMALL MODEL

SURFACE DE CUISSON	PUISSANCE	POIDS	DIMENSIONS	CODE
COOKING SURFACE	POWER	WEIGHT	SIZE	CODE
482 x 409 mm	3 000 W	22 kg	575 x 485 x 231 mm	GGCIC30



PLANCHA ÉLECTRIQUE PROFONDEUR

ELECTRIC GRIDDLE PLATE DEPTH MODEL



- Normes européennes CE
- Plaque de cuisson inox, certifiée contact alimentaire avec rebords haut (8 cm)
- Châssis inox
- 2 pieds réglables à l'arrière
- Grand bac amovible de récupération des résidus de cuisson (45 cl)
- Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C
- Témoin de chauffe
- Interrupteur marche/arrêt avec voyant de mise sous tension
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A

- European standards CE
- Food certified stainless steel cooking plate
- 8 cm splash guards
- Stainless steel frame
- 2 adjustable feet at the back
- Removable tray for cooking residues in front position (45 cl)
- Adjustable thermostat from 50 °C to 300 °C
- Heating indicator light
- On/Off switch with power light
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A

SURFACE DE CUISSON	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
COOKING SURFACE	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
340 x 640 mm	3 600 W	220-240 V	19 kg	400 x 690 x 266 mm	GECIK20A

PLANCHA GAZ PROFONDEUR «AUTOMATIC CONTROL SYSTEM»

GAS GRIDDLE PLATE DEPTH MODEL «AUTOMATIC CONTROL SYSTEM»



- Normes européennes CE
- Plaque de cuisson inox, certifiée contact alimentaire avec rebords haut (8 cm)
- Châssis inox
- 2 pieds réglables à l'arrière
- Grand bac amovible de récupération des résidus de cuisson (45 cl)
- Thermostat réglable jusqu'à 300 °C
- Alimentation gaz butane ou propane
- Kit d'adaptation pour le gaz de ville/gaz naturel
- Système de sécurité en cas de coupure de la flamme
- Allumage électronique à train d'étincelles

- European standards CE
- Food certified stainless steel cooking plate
- 8 cm splash guards
- Stainless steel frame
- 2 adjustable feet at the back
- Removable tray for cooking residues in front position (45 cl)
- Adjustable thermostat up to 300 °C
- Butane, propane supply system
- Natural gas conversion kit supplied
- Gas safety device
- Spark ignition system (battery powered)

SURFACE DE CUISSON	PUISSANCE	POIDS	DIMENSIONS	CODE
COOKING SURFACE	POWER	WEIGHT	SIZE	CODE
340 x 640 mm	4 500 W	20 kg	400 x 690 x 266 mm	GGCIR2

GRIL ÉLECTRIQUE PROFONDEUR

ELECTRIC BROILER GRILL DEPTH MODEL




- Normes européennes CE
- Résistances intégrées à la plaque en fonte pour une diffusion uniforme de la chaleur
- Plaque de cuisson en fonte émaillée striée, certifiée contact alimentaire avec rebords haut (8 cm)
- Châssis inox
- 2 pieds réglables à l'arrière
- Dossieret amovible en inox
- Grand bac amovible de récupération des résidus de cuisson (45 cl)
- Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C
- Témoin de chauffe
- Interrupteur marche/arrêt avec voyant de mise sous tension
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A

- European standards CE
- Coiled heating elements integrated into the cooking plate for even heat distribution
- Food certified enamelled cast iron cooking plate, 8 cm splash guards
- Stainless steel frame
- 2 adjustable feet at the back
- Removable stainless steel backsplash
- Removable tray for cooking residues in front position (45 cl)
- Adjustable thermostat from 50 °C to 300 °C
- Heating indicator light
- On/Off switch with power light
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A

SURFACE DE CUISSON	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
COOKING SURFACE	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
340 x 640 mm	3 600 W	220-240 V	25 kg	400 x 690 x 266 mm	GECIL20A

 Diffusion uniforme de la chaleur.
Even heat distribution

 Une zone de cuisson.
One cooking zone.

 Deux résistances en serpentins pour une diffusion uniforme de la chaleur.
Two coiled heating elements for even heat distribution.

 Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C pour une cuisson de précision.
Thermostatic control from 50 °C to 300 °C for precision cooking.



Appareils de maintien au chaud

Warming equipments



FABRIQUÉ EN FRANCE

CHAUFFE CHOCOLAT - CHAUFFE SAUCE

TOPPING WARMERS



- Normes européennes CE
- Châssis en inox
- Thermostat(s) réglable(s)
- Interrupteur(s) marche/arrêt avec voyant(s) de mise sous tension
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A

- European standards CE
- Stainless steel frame
- Thermostatic control
- On/Off switch with power light(s)
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A

+ 1 bouteille 1 L avec bouchon 3 becs verseurs fournie

+ 1 L plastic bottle with a 3 spouts lead included



DIAMÈTRE	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
DIAMETER	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
9 cm	170 W	220-240 V	2,4 kg	156 x 224 x 200 mm	BECIC1
9 cm	2 x 170 W	220-240 V	3,9 kg	272 x 224 x 200 mm	BECIC2
9 cm	3 x 170 W	220-240 V	5,3 kg	397 x 224 x 200 mm	BECIC3



PENSEZ AUX BOUTEILLES

THINK ABOUT BOTTLES

Pour le maintien au chaud des sauces et des pâtes à tartiner.

Découvrir l'accessoire p.43

For keeping sauces and spreads warm.

Discover the accessory p.43



CUISEUR À ŒUFS

EGG BOILER



- Normes européennes CE
- Châssis inox
- Thermostat réglable de 30 °C à 100 °C
- Interrupteur marche/arrêt avec voyant de mise sous tension
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A
- Bac gastronorm en inox d'une contenance de 4 L
- 2 poignées, 1 couvercle de rangement

+ 8 paniers à oeufs fournis

- European standards CE
- Stainless steel frame
- Adjustable thermostat from 30 °C to 100 °C
- On/Off switch with power light
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A
- 4 L Gastronorm stainless steel containers supplied
- 2 handles, 1 storage cover

+ 8 egg boiler baskets supplied



PENSEZ AU PANIER À ŒUF

THINK ABOUT THE EGG BOILER BASKET

Découvrir l'accessoire p.43 Discover the accessory p.43

PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	NOMBRE DE PANIERS	CODE
POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	QTTY OF BASKETS	CODE
1 250 W	220-240 V	6,0 kg	239 x 245 x 445 mm	8	BECIEI

BAINS-MARIE

BAINS MARIE

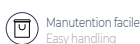


- Normes européennes CE
- Châssis en inox
- Thermostat réglable de 30 °C à 100 °C
- Interrupteur marche/arrêt avec témoin de mise sous tension
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A
- Bacs gastronormes non fournis
- Compatibles avec bacs GN 1/6 et GN 1/3

- European standards CE
- Stainless steel frame
- Adjustable thermostat from 30 °C to 100 °C
- On/Off switch with power light
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A
- Gastronorm containers not supplied
- Compatible with GN 1/6 and GN 1/3



MODÈLE	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
MODEL	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
2-GN 1/6	800 W	220-240 V	6,5 kg	494 x 203 x 225 mm	BECIF2
3-GN 1/6	800 W	220-240 V	7,5 kg	654 x 203 x 225 mm	BECIF3
4-GN 1/6	800 W	220-240 V	9,0 kg	814 x 203 x 225 mm	BECIF4



Manutention facile
Easy handling



Nous consulter pour connaître la gamme norme USA/Canada.
Please consult us to know our range of USA/Canada standards devices.

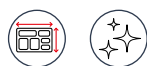
Plans de travail

Working tops

FABRIQUÉ
EN FRANCE

Les plans de travail améliorent l'aspect général et la propreté d'un poste de fabrication de crêpes. Compacts et ergonomiques, ils intègrent l'ensemble des équipements nécessaires pour davantage d'efficacité. Ils se posent sur une table, un comptoir, etc.

Working tops improve the general appearance and cleanliness of a crepe-making unit. Compact and ergonomic, they incorporate all the necessary equipment for added efficiency. They are to be stood on a table, counter, etc.



- Version une ou deux crêpières
- Plan de travail inox
- Bacs gastronormes et bocaux verre avec couvercle fournis

- One or two crepe makers
- Stainless steel working top
- Gastronorm stainless steel containers supplied

PLANS DE TRAVAIL AMOVIBLES

REMOVABLE WORKING TOPS

PLANS DE TRAVAIL AMOVIBLE 1 CRÊPIÈRE

REMOVABLE WORKING TOP 1 CREPE MAKER

VERSION	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CODE
VERSION	LENGTH	WIDTH	HEIGHT	CODE
1 crêpière	930 mm	600 mm	Sans vitre* : 160 mm	PTEA1A
			Avec vitre** : 365 mm	PTEA1A02



Modèles équipés d'options
Models with optional extras

PLANS DE TRAVAIL AMOVIBLE 2 CRÊPIÈRES

REMOVABLE WORKING TOP 2 CREPE MAKERS

VERSION	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CODE
VERSION	LENGTH	WIDTH	HEIGHT	CODE
2 crêpières	1 440 mm	600 mm	Sans vitre* : 160 mm	PTEA2A
			Avec vitre** : 365 mm	PTEA2A03



- Pour crêpières gaz ou électriques
- Plan de travail inox
- 2 bacs gastronormes inox 1/3 pour pâtes profondeur 15 cm
- 2 bacs gastronormes inox 1/6 pour ingrédients profondeur 15 cm
- Bocaux verre de 0,75 l avec couvercle pour ingrédients
- Bocal verre de 0,35 l avec couvercle pour ingrédients
- Vis de blocage pour crêpières

Options:

- Crêpières électriques : CTRO4
- Crêpières gaz : CTRH4
- Bacs eutectiques 1/3 ou 1/6 réfrigérants
- Couvercles pour bacs 1/3 ou 1/6

Options:

- For gas or electric crepe makers
- Stainless steel working top
- 2 gastronorm stainless steel 1/3 containers - depth 15 cm
- 2 gastronorm stainless steel 1/6 containers - depth 15 cm
- 0,75 l glass jars with lids, for ingredients
- 0,35 l glass jar with lids, for ingredients
- Locking screws for crepe makers

Options:

- Electric crepe makers: CTRO4
- Gas crepe makers: CTRH4
- Eutectic 1/3 or 1/6 refrigerating containers
- Lids 1/3 or 1/6 containers

*No glass **With glass



PLANS DE TRAVAIL À ÉQUIPEMENTS AMOVIBLES

WORKING TOPS WITH REMOVABLE EQUIPMENT

PLAN DE TRAVAIL DEUX CRÊPIÈRES

WORKING TOP 2 CREPE MAKERS

Modèle équipé d'options
Model with optional extras



LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CODE
LENGTH	WIDTH	HEIGHT	CODE
1440 mm	700 mm	Avec vitre : 500 mm	PTEB2A

- Pour crêpières électriques
- Plan de travail inox
- 2 plateaux récupérateurs de déchets
- 2 bacs inox gastronomes 1/3 pour pâtes - profondeur 15 cm
- 3 bacs inox gastronomes 1/6 pour ingrédients profondeur 15 cm
- 1 bac à eau pour nettoyage du râteau

Options:

- 2 crêpières électriques : CTRO4
- Plateaux de propreté au niveau des plaques de cuisson
- Bain-marie amovible (non fournis : 3 bacs gastronomes inox 1/6, profondeur 15cm)
- Bacs eutectiques 1/3 ou 1/6 réfrigérants
- Couverts pour bacs 1/3 ou 1/6

- For electric crepe makers
- Stainless steel working top
- 2 drip trays for waste recovery
- 2 gastronorm stainless steel 1/3 containers for batter supplied depth 15 cm
- 3 gastronorm stainless steel 1/6 containers for ingredients depth 15 cm
- 1 water tray to clean the spreader

Options:

- 2 electric crepe makers: CTRO4
- Protective plate to keep cooking surfaces clean
- Removable bain-marie (not supplied: 3 gastronorm stainless steel 1/6 containers, depth 15 cm)
- Eutectic 1/3 or 1/6 refrigerating containers
- Lids for 1/3 or 1/6 containers

PLAN DE TRAVAIL DUO : CRÊPES ET GAUFRES

DUO WORKING TOP:

CREPES AND WAFFLES

Modèle équipé d'options
Model with optional extras



LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	PUISSANCE TOTALE	CODE
LENGTH	WIDTH	HEIGHT	TOTAL POWER	CODE
1440 mm	700 mm	Avec vitre : 500 mm	5,4 kW	PTEB1B

- Pour crêpière électrique
- Plan de travail inox
- 2 plateaux récupérateurs de déchets
- 2 bacs inox GN 1/3 pour pâtes - profondeur 15 cm
- 3 bacs inox GN 1/6 pour ingrédients - profondeur 15 cm
- 1 bac à eau pour nettoyage du râteau
- 2 bocaux verre de 0,35 l avec couvercle pour ingrédients

Options:

- 1 crêpière électrique : CTRO4
- 1 gaufrier 180° Easy Clean basculement avant/arrière
- Plateau de propreté supérieur pour crêpière
- Bacs eutectiques GN 1/3 ou 1/6 réfrigérants
- Couverts pour bacs 1/3 ou 1/6

- For electric crepe makers
- Stainless steel working top
- 2 drip trays for waste recovery
- 2 gastronorm stainless steel 1/3 containers for batter - depth 15 cm
- 3 gastronorm stainless steel 1/6 containers for ingredients - depth 15 cm
- 1 water tray to clean the spreader
- 2 glass jars with lids, for ingredients

Options:

- 1 electric crepe maker: CTRO4
- 1 waffle maker : 180° opening range, Back to front swivelling, Easy Clean
- Protective plate for crepe maker
- Eutectic 1/3 or 1/6 refrigerating containers
- Lids for 1/3 or 1/6 containers

Accessoires

Accessories

BIEN CHOISIR SON MATÉRIAU

CHOOSING THE RIGHT MATERIAL

INOX STAINLESS STEEL

- Matériau privilégié en cuisine professionnelle, reconnu pour ses qualités hygiéniques.
- Material of choice in professional kitchen, recognized for its hygienic qualities.

BOIS WOOD

- Matériau traditionnel.
- Traditional material.

BIEN CHOISIR SON RÂTEAU À CRÊPES

CHOOSING THE RIGHT BATTER SPREADER

QUEL MODÈLE ?

ROUND OR FLAT?

- Rond : conseillé pour les débutants, il est plus facile à manier.
- Round: advised for beginners, it is easier to handle.
- Plat : outil traditionnel, permet d'obtenir des crêpes très fines.
- Flat: traditional tool, allows to obtain very fine crêpes.

QUELLE TAILLE ?

WHICH SIZE TO CHOOSE?

DIAMÈTRE DE LA CRÊPIÈRE DIAMETER OF THE CREPE MAKER	LARGEUR DE RÂTEAU WIDTH OF BATTER SPREADER
Ø 35 cm	180 mm
Ø 40 cm	180 mm - 200 mm
Ø 48 cm	200 mm - 220 mm

BIEN CHOISIR SA SPATULE

CHOOSING THE RIGHT SPATULA

QUELLE TAILLE ?

WHICH SIZE TO CHOOSE?

DIAMÈTRE DE LA CRÊPIÈRE DIAMETER OF THE CREPE MAKER	LONGUEUR DE LA SPATULE LENGTH OF THE SPATULA
Ø 35 cm	300 mm - 390 mm - 400 mm
Ø 40 cm	400 mm - 410 mm - 460 mm
Ø 48 cm	500 mm - 520 mm

BIEN CHOISIR SA LOUCHE INOX

CHOOSING THE RIGHT STAINLESS-STEEL LADLE

QUELLE CONTENANCE ?

WHICH CAPACITY TO CHOOSE?

DIAMÈTRE DE LA CRÊPIÈRE DIAMETER OF THE CREPE MAKER	CONTENANCE DE LA LOUCHE LADLE CAPACITY	
	Froment Wheat	Blé noir Buckwheat
Ø 35 cm	70 ml	90 ml
Ø 40 cm	90 ml	125 ml
Ø 48 cm	125 ml	125 ml

MONOBLOC OU SOUDÉE ?

SINGLE-PIECE OR WELDED?

LOUCHE MONOBLOC SINGLE-PIECE LADLE	LOUCHE SOUDÉE WELDED LADLE
- Utilisation professionnelle	- Utilisation domestique
- Professional use	- Domestic use
- Plus hygiénique	
- More hygienic	

ACCESSOIRES

ACCESSORIES

RÂTEAUX À CRÊPES

BATTER SPREADERS

MODÈLE	MATIÈRE	LARGEUR	CODE
MODEL	MATERIAL	WIDTH	CODE
Plat / Flat	Hêtre / Beech	180 mm	ARH18
Plat / Flat	Hêtre / Beech	220 mm	ARH22
Plat / Flat	Buis / Box wood	200 mm	ARB20
Rond / Round	Hêtre / Beech	180 mm	ART18
Rond / Round	Inox / Stainless steel	180 mm	ARI18



SPATULES À CRÊPES

SPATULAS FOR CREPES

MATIÈRE	LONGUEUR TOTALE	CODE
MATERIAL	OVERALL LENGTH	CODE
Hêtre / Beech	300 mm	ASH30
Hêtre / Beech	400 mm	ASH40
Hêtre / Beech	500 mm	ASH50
Inox / Stainless steel	390 mm	ASI26
Inox / Stainless steel	410 mm	ASI30
Inox / Stainless steel	460 mm	ASI35
Inox / Stainless steel	520 mm	ASI40



LOUCHES INOX

STAINLESS STEEL LADLES

MATIÈRE	CONTENANCE	CODE
MATERIAL	CAPACITY	CODE
Ménagère soudée Welded domestic	90 ml	ALIM70
Professionnelle monobloc Single-piece professional	70 ml	ALIP60
Professionnelle monobloc Single-piece professional	90 ml	ALIP70
Professionnelle monobloc Single-piece professional	125 ml	ALIP80



TAMPON D'ESSUYAGE POUR CRÊPIÈRES

CLEANING PAD FOR CREPE MAKERS



- Tampon de culottage, de graissage et d'essuyage pour plaques de crêpières
- Certifié contact alimentaire

- Cleaning pad for seasoning, greasing and wiping
- Certified food contact safe



TAMPON | CLEANING PAD

DIMENSION SIZE	CODE CODE
120 x 90 x 70 mm	ATE1



RECHARGES | CLEANING WIPES

DIMENSION SIZE	LOT DE BATCH OF	CODE CODE
110 x 80 x 0,2 mm	15	ATE2



PIERRE ABRASIVE POUR L'ENTRETIEN DES CRÊPIÈRES

ABRASIVE STONE TO CLEAN CREPE GRIDDLES

Code APA1

- Pour l'entretien régulier des plaques en fonte usinées sans dégrader la surface
- Facilite le décapage de la croûte de cuisson
- Dimensions : 150 x 75 x 75 mm

- To clean machined cast iron griddles regularly without damaging the surface
- Makes it easier to remove residue left from cooking
- Size : 150 x 75 x 75 mm

PLAQUE EN FONTE POUR CRÊPIÈRE GAZ (SANS THERMOSTAT)

CAST IRON FOR GAZ CREPE MAKERS (WITHOUT THERMOSTAT)



DIAMÈTRE DIAMETER	POIDS WEIGHT	CODE CODE
Ø 35 cm	8 kg	PCC3
Ø 40 cm	10 kg	PCC4
Ø 48 cm	16 kg	PCC5

- Le rebord et les picots moulés sur la face inférieure augmentent la surface d'échange thermique et ralentissent la déperdition de chaleur.

- The edge and moulded ridges on the underside increase the heat exchange surface and slow down heat loss.

PLAQUE EN FONTE POUR GRIL GAZ

CAST IRON GRIDDLE FOR GAS GRILLS



TYPE DE PLAQUE GRIDDLE	DIMENSIONS DIMENSIONS	POIDS WEIGHT	CODE CODE
Lisse / smooth	40 x 46 cm	13 kg	PGA4
Striée / ribbed	40 x 46 cm	13 kg	PGB4

KIT D'ÉTALEMENT DE PÂTE

BATTER SPREADER KIT

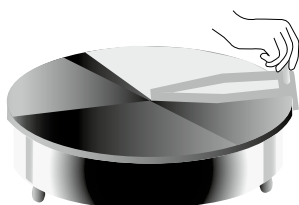


POUR PLAQUE FOR GRIDDLE	CODE CODE
Ø 35 cm	AKE83
Ø 40 cm	AKE84



Système breveté pour réaliser des crêpes et des galettes rondes et régulières. Étalement facile en un tour de main.

Patented system for making round and even sweet and savoury crepes. Spreading is easy in no time at all.



Le kit comprend :

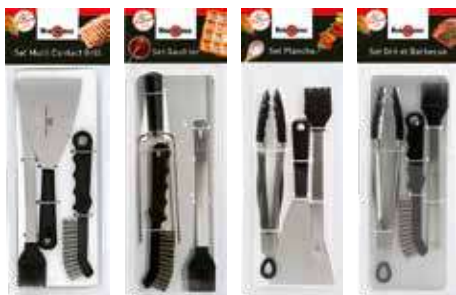
- 1 étaleur breveté en inox
- 1 louche en inox
- 1 râteau en hêtre
- 1 spatule en hêtre
- 1 bac à eau et un pinceau pour nettoyer l'étaleur
- 1 notice d'utilisation

Included in the kit :

- 1 patented stainless steel spreader
- 1 stainless steel ladle
- 1 beech spreader
- 1 beech spatula
- 1 water container and brush to clean the spreader
- 1 set of instructions for use

SETS D'ACCESSOIRES

COOKING SETS



Set multi contact grill :

- Spatule, pinceau et brosse
- Code ASC1

Set gaufrier :

- Pic à gaufres, pinceau et brosse
- Code ASG2

Set plancha :

- Pince, spatule et pinceau
- Code ASP1

Set grill :

- Pince, brosse et pinceau
- Code ASG1

• Multi contact grill set:

- Spatula, soft brush and steel brush
- Code ASC1

Waffle set:

- Waffle pick, soft brush and stainless steel wire brush
- Code ASG2

Plancha set:

- Tongs, spatula and soft brush
- Code ASP1

Grill set:

- Tongs, soft brush and steel brush
- Code ASG1

SPATULES COUDÉES - LAME EN INOX

ANGLED SPATULAS - STAINLESS STEEL BLADE

SPATULE COUDÉE

ANGLED SPATULA

Code ASC2



LONGUEUR TOTALE LONGUEUR LAME

TOTAL LENGHT BLADE LENGHT

30,5 cm

17 cm

SPATULE COUDÉE LONGUE

LONG ANGLED SPATULA

Code ASC3



LONGUEUR TOTALE LONGUEUR LAME

TOTAL LENGHT BLADE LENGHT

40 cm

21 cm

PINCE EN INOX

STAINLESS STEEL FOOD TONG

Code API1



- Longueur : 30 cm

- Lenght : 30 cm

CLOCHE DE CUISSON EN INOX

STAINLESS STEEL COOKING DOME

Code ACC1

- Cloche en inox
- Poignée en plastique
- Diamètre : 28 cm

- Stainless steel cooking dome
- Plastic handle
- Diameter: 28 cm



PIC À GAUFRES

WAFFLE PICK

Code APG1



- Longueur des pointes en inox : 170 mm
- Longueur totale : 270 mm
- Manche en plastique
- Stainless steel tips length: 170 mm
- Total length: 270 mm
- Plastic handle

GRATTOIRS EN INOX

STAINLESS STEEL SCRAPERS



TYPE D'APPAREIL	LONGUEUR	CODE
-----------------	----------	------

APPLIANCE TYPE	LENGTH	CODE
----------------	--------	------

Multi contact grill	135 mm	AGC1
---------------------	--------	------

Gril profond / Depth grill	135 mm	AGC2
----------------------------	--------	------

PINCEAU EN SILICONE

SILICON BRUSH

Code APS2



- Pour multi contact grill et gaufrier et plancha
- Manche en inox - L : 195 mm
- Longueur totale : 262 mm
- Poils en silicone résistants haute température
- For multi contact grill and waffle iron and plancha
- Stainless steel handle - L: 195 mm
- Total length: 262 mm
- High temperature resistant silicon bristles

BACS GASTRONORMES EN INOX ET COUVERCLES

GASTRONORM STAINLESS STEEL CONTAINERS AND LIDS



FORMAT DE BAC	CONTENANCE	PROFONDEUR	CODE BAC	CODE COUVERCLE MONOBLOC AVEC ENCOCHE
CONTAINER TYPE	CAPACITY	DEPTH	CONTAINER CODE	SINGLE-PIECE LID WITH NOTCH CODE
1/6	2,4 l	150 mm	ABI2	ACH2
1/3	5,7 l	150 mm	ABI4	ACH4

BACS GASTRONORMES EUTECTIQUES ET COUVERCLES

GASTRONORM EUTECTIC CONTAINERS AND LIDS



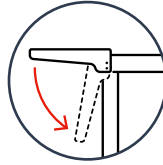
TYPE DE BAC	CONTENANCE	PROFONDEUR	CODE BAC	CODE COUVERCLE MONOBLOC AVEC ENCOCHE
CONTAINER TYPE	CAPACITY	DEPTH	CONTAINER CODE	SINGLE-PIECE LID WITH NOTCH CODE
1/6	1,0 l	150 mm	ABE1	ACF3
1/3	3,8 l	150 mm	ABE2	ACF2

- Bacs plastique
- Paroi réfrigérante
- À stocker vide au congélateur
- Restitution du froid durant 8 heures selon conditions d'utilisation
- Plastic containers
- Refrigerating wall
- To be placed empty in freezer
- Releases cold for 8 hours according to the conditions of use

CHARIOT PLEIN AIR EN INOX

OUTDOOR CART - STAINLESS STEEL

Code KHEA05

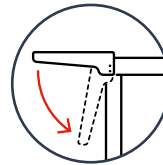


- 2 tablettes latérales rabattables
- 1 tablette inférieure
- 1 porte-accessoires
- 2 roues
- Dimensions chariot : 140 x 59 x 85 cm
- Dimensions plan de travail : 75 x 48 x 80 cm
- 2 folding side tables
- 1 storage undershelf
- 1 accessory holder
- 2 wheels
- Cart size: 140 x 59 x 85 cm
- Work surface size: 75 x 48 cm

CHARIOT PLEIN AIR COMPACT EN INOX

OUTDOOR COMPACT CART - STAINLESS STEEL

Code KHEC01



- 1 tablette latérale rabattable
- 1 tablette inférieure
- 2 roues
- Dimensions chariot : 84 x 56 x 82 cm
- Dimension plan de travail : 54 x 48 cm
- 1 folding side table
- 1 storage undershelf
- 2 wheels
- Cart size: 84 x 56 x 82 cm
- Work surface size: 54 x 48 cm

HOUSSE POUR PLANCHAS

OUTDOOR COVER FOR PLANCHAS

Code AHP2

- Housse en polyester imperméable
- Enduction acrylique
- Pour planchas GECII2 et GGCI02
- Waterproof outdoor cover made with polyester
- Acrylique coating
- For griddle plates GECII2 and GGCI02



HOUSSES POUR CHARIOT PLEIN AIR OU PLEIN AIR COMPACT

OUTDOOR COVERS FOR OUTDOOR CART

HOUSSE CHARIOT PLEIN AIR

OUTDOOR COVER FOR CART

Code AHC4

- Format tablettes de chariot KHEA05 rabattues
- Size suitable for KHEA05 with 2 folded side tables
- Code AHC1
- Format tablettes de chariot KHEA05 ouvertes
- Size suitable for KHEA05 with 2 unfolded side tables



HOUSSE CHARIOT PLEIN AIR COMPACT

OUTDOOR COVER FOR COMPACT CART

Code AHC5

- Format tablette de chariot KHEC01 rabattue
- Size suitable for KHEC01 with the folded side table
- Code AHC2
- Format tablette de chariot KHEC01 ouverte
- Size suitable for KHEC01 with the unfolded side table



- Housse en polyester imperméable
- Enduction acrylique
- Cordon élastique de serrage
- Waterproof outdoor cover made with polyester
- Acrylic coating
- Elastic drawstring

CAPOTS EN INOX POUR PLANCHA

S/S COVERS FOR PLANCHA



DIMENSIONS	POUR PLANCHA	CODE
DIMENSIONS	FOR PLANCHA	CODE
66 x 39 x 11 cm	GECII2 & GGCI02	ACP2
77 x 47 x 15 cm	GGCIC4	ACP3
36 x 39 x 11 cm	GECIC3	ACP4

PLATEAU XL POUR GAUFRIER 90° - 180°

XL DRIP TRAY FOR 90° - 180° WAFFLE MAKER

Code APG2

- Plateau XL pour récupération optimale des résidus de cuisson. Meilleure protection du plan de travail.
- Butée amovible, compatible tout type de gaufriers (90° et 180° - hors doubles et gaufrier cornet à glace)
- Dimensions : 350 x 260 x 25 mm
- XL drip tray for optimal recovery of cooking residues. Better protection of the work surface.
- Removable stop, compatible with all types of waffle irons (90° and 180° - excluding doubles and ice cream cone waffle irons)
- Size: 350 x 260 x 25 mm



APPAREIL À FORMER LES CORNETS À GLACE

DEVICE FOR SHAPING ICE CREAM CONES

Code ACG1

- Cône et poignées en plastique
- Plateau et socle en inox
- Code poignée cône : ACG2
- Plastic handle & cone
- Stainless steel tray and base
- Code cone handle: ACG2



PORTE CORNETS À GLACE

ICE CREAM CONES HOLDER

Code APC1

- Porte cornets en inox
- 4 emplacements pour cornets de diamètre 40 mm
- Dimensions : 325 x 125 x 145 mm
- Stainless steel cones holder
- 4 holes - diameter 40 mm
- Size : 325 x 125 x 145 mm
- For different sizes of cones



PORTE GAUFRES SUCETTES

WAFFLE POPS HOLDER

Code APS3

- Support en inox pour gaufres sucettes en inox
- 6 emplacements pour bâtonnet ABH1, diamètre 20 mm
- Dimensions : 300 x 112 x 31 mm
- Stainless steel waffle pops holder
- For 6 ABH1 sticks for waffle pops
- Size: 300 x 112 x 31 mm



LOT DE 500 BÂTONNETS POUR GAUFRES SUCETTES

BATCH OF 500 STICKS FOR WAFFLE POPS

Code ABH1

- Bois de hêtre
- Dimensions : 130 x 19 x 2 mm
- Beech wood
- Size: 130 x 19 x 2 mm



BOUTEILLES À SAUCE

SAUCE BOTTLES

BOUTEILLE SPÉCIALE PÂTE À TARTINER

CHOCOLATE SPREAD BOTTLE

Code ABM1

- Contenance : 590 ml
- Capacity: 590ml

Code ABM3

- Contenance : 946 ml
- Capacity: 946 ml

- Conseillée pour préparations épaisses
- Bouteille et bouchon en plastique alimentaire
- Bouteille FIFO®
- Valve en silicone
- Bec verseur spécial pâte à tartiner

- Recommended for thick preparations
- Plastic bottle & cap
- FIFO® system bottle
- Silicone valve
- Chocolate spread specific spout



BOUTEILLE 3 BECS VERSEURS

3 SPOUTS LEAD BOTTLE

Code ABM2

- Contenance : 1000 ml
- Capacity : 1 000 ml

- Conseillée pour préparations liquides
- Bouteille et bouchon en plastique alimentaire
- Bouchon à 3 becs verseurs
- Bouteille graduée

- Recommended for liquid preparations
- Plastic bottle & cap
- 3 spouts lead
- Graduated bottle



PANIER À ŒUF

EGG BOILER BASKET

Code APO1

- Panier en inox
- Compatible avec le cuiseur à œuf Krampouz BECIE1

- Stainless steel egg boiler basket
- Designed for the egg boiler Krampouz BECIE1



TABLIER

APRON

Code ATC1

- 100 % coton
- Tour de cou ajustable

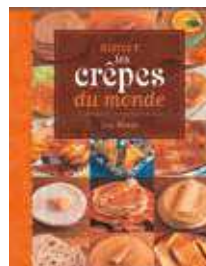
- 100 % Cotton
- Adjustable neckband



LIVRES

BOOKS

TITRES	LANGUE	CODE
TITLES	LANGUAGE	CODE
"Les crêpes et galettes"	Français	ALR4
"Les crêpes et galettes"	Anglais	ALR41
"Les crêpes et galettes"	Allemand	ALR42
"Aimer les crêpes du monde"	Français	ALR13
"Les recettes à la plancha"	Français	ALR11



CRÊPIÈRES

GAUFRIERS

CONTACT GRILLS

PLANCHAS / GRILS

APPAREILS

DE MAINTIEN

AU CHAUD

PLANS DE TRAVAIL

ACCESSOIRES




KRAMPOUZ SAS

Z.A. de Bel Air | 29700 PLUGUFFAN (FRANCE)

Tél. +33 (0)2 98 53 92 92

www.krampouz-pro.com

contact@krampouz.com

 Retrouvez les films
de démonstration sur notre chaîne

Rejoignez-nous    