



LA CUISSON DE PRÉCISION



PRECISION COOKING

PROFESSIONNEL

KRAMPOUZ

la cuisson de précision



KRAMPOUZ

precision cooking

Puissance et répartition homogène de la chauffe, stabilité de la température, ergonomie du poste de travail et facilité de nettoyage... C'est en étant depuis plus de 60 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 depuis quelques années les recettes qui ont bâti sa réputation – fiabilité, robustesse, confort – à de nouvelles gammes d'appareils nécessitant tout autant une « cuisson de précision ». C'est ainsi que planchas, grills, gaufriers et contact grills prennent désormais place auprès des célèbres crêpières gaz et électriques.

Dotée d'un bureau d'études intégré, 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 nouvelles gammes de gaufriers et de contact grills.

Ancrée en Bretagne, 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 Sud, Amérique du Nord, Asie et Océanie, Krampouz est plus que jamais présente et distribuée sur les 5 continents.

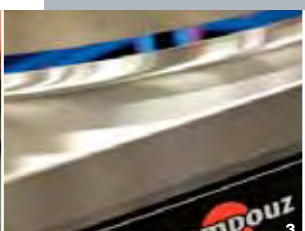
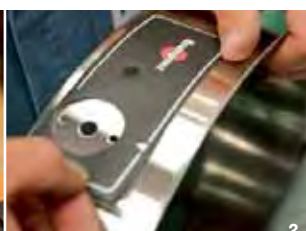
Power and even distribution of heat, temperature stability, ergonomics of the work station and facility in cleaning ... It is by continuously listening for more than 60 years to catering professionals that Krampouz has earned its place as a specialised make for precision cooking.

Unquestioned world reference in the field of professional crepe makers, Krampouz has been applying the answers which built its reputation – 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 internal design office, 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 new 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, South America, North America, Asia and Oceania, Krampouz is more than ever present and distributed on the 5 continents.

1. Un bureau d'études intégré.
An integrated design office.
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 présence internationale.
An international presence.

Sommaire

Contents

4	CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES ELECTRIC CREPE MAKERS
7	CRÊPIÈRES GAZ GAS CREPE MAKERS
10	GAUFRIERS ÉLECTRIQUES ELECTRIC WAFFLE MAKERS
18	CONTACT GRILLS ÉLECTRIQUES ELECTRIC CONTACT GRILLS
23	PLAQUES À SNACKER / PLANCHAS GRIDDLE PLATES / PLANCHAS
25	AUTRES PRODUITS OTHER ITEMS
27	PLANS DE TRAVAIL WORKING TOPS
29	CHARIOTS CARTS
32	POSTES À CRÊPES OU À GAUFRES RÉFRIGÉRÉS REFRIGERATED STATIONS FOR CREPE OR WAFFLE MAKERS
35	TABLES VENTILÉES ET HOTTES ASPIRANTES VENTILATED TABLES AND EXTRACTION HOODS
36	ACCESSOIRES ACCESSORIES

Nos appareils évoluent régulièrement. Aussi certaines photos ou descriptifs ne sont plus contractuels au moment de la vente.
Our appliances are continuously being improved so some photos or descriptions are no longer contractually binding at time of sale.

CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES

ELECTRIC CREPE MAKERS

Crêpières de précision

Rapidité, puissance, homogénéité et constance de la chauffe, Krampouz, la référence mondiale de la crêpière professionnelle, maîtrise tous les paramètres techniques pour vous garantir une cuisson de précision.

Découvrez une large gamme de crêpières électriques, développées par le numéro 1 mondial de la crêpière professionnelle et conçues pour répondre à toutes vos exigences.



Precision crepe makers

Speed, power, evenness and constancy in heating – Krampouz, the world reference for professional crepe makers, masters all the technical parameters to guarantee you precision cooking.

Discover a wide range of electric crepe makers developed by the world leader of professional crepe makers, designed to meet all your requirements.

THE KRAMPOUZ KNOW-HOW

LE SAVOIR-FAIRE KRAMPOUZ

L'intégration des résistances en serpentín dans la plaque de cuisson garantit **une diffusion uniforme de la chaleur au cœur de la fonte** pour des crêpes réussies :

Un procédé exclusif Krampouz.

*The inclusion of coiled elements in the griddle guarantees a **uniform distribution of the heat at the centre of the cast iron** for successful crepes:*



An exclusive Krampouz process.

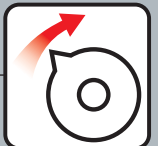
L'isolation thermique de la résistance évite les déperditions de chaleur et contribue à l'homogénéité de la chauffe et à la performance de la cuisson.

*The **heat insulation of the element** prevents heat losses and contributes to the evenness of heating and cooking performance.*



La régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C permet un contrôle précis de la température.

*The **thermostatic control from 50°C to 300°C** allows a precise control of the temperature.*



- Plaque de fonte d'acier usinée certifiée alimentaire
- Puissance de chauffe de 2 500 W à 4 800 W par plaque
- Crêpière une plaque ou deux plaques
- Diamètres des plaques: 35 cm, 40 cm ou 48 cm selon modèles

- Cast iron griddle, machined approved for contact with food
- Heating power from 2 500 W to 4 800 W per griddle
- Single or double griddle crepe maker
- Griddle diameters: 35 cm, 40 cm or 48 cm

CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES

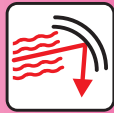
ELECTRIC CREPE MAKERS

GAMME CONFORT / LUXURY RANGE

Normes Européennes, USA et Canada / European, USA and Canadian standards



Deux ou trois résistances en serpentin pour une diffusion uniforme de la chaleur. / Two or three coiled heating elements for uniform 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.

- Châssis inox
- Plaque en fonte d'acier usinée certifiée alimentaire
- Interrupteur marche/arrêt
- Voyant de mise sous tension
- Témoin de chauffe

- Stainless steel frame
- Cast iron griddle, machined, approved for contact with food.
- On/Off switch
- Power indicator light
- Heating indicator light

- Cordon d'alimentation 230-240V- équipé d'une prise 16A ou 400 V 3N- prise 20 A
- Puissance de 3 000 W à 4 800 W par plaque

- Power supply lead cord 230-240V- with a 16 amp socket or 400V 3N- with 20 amp socket
- Power 3 000 W to 4 800 W per griddle

NORMES EUROPÉENNES : CE / NORMES USA : NSF4 ET UL / NORMES CANADA : NSF4 ET C UL.
EUROPEAN STANDARDS: EC / USA STANDARDS: NSF4 AND UL / CANADIAN STANDARDS: NSF4 AND C UL.

CRÊPIÈRES UNE PLAQUE

ONE GRIDDLE CREPE MAKERS

PLAQUE GRIDDLE	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
CHÂSSIS ROND — NORMES EUROPÉENNES / CIRCULAR FRAME – EUROPEAN STANDARDS					
Ø 35 cm	3 000 W	230 V	15,0 kg	350 x 170 mm	CEBIA3
Ø 40 cm	3 600 W	230 V ou/or 400 V	22,0 kg	400 x 170 mm	CEBIA4
Ø 48 cm	4 800 W	400 V	25,0 kg	480 x 190 mm	CEBIA5

CHÂSSIS ROND — NORMES USA / CANADA / CIRCULAR FRAME – USA / CANADIAN STANDARDS					
Ø 40 cm	3 750 W	240 V / 6-20p	23,0 kg	450 x 500 x 170 mm	CEBIF4

- Plaque cerclée d'une bande d'inox protégeant l'appareil des projections
- Griddle banded with stainless steel protecting the appliance from splashes

CHÂSSIS CARRÉ — NORMES EUROPÉENNES / SQUARE FRAME – EUROPEAN STANDARDS					
Ø 35 cm	3 000 W	230 V	17,0 kg	375 x 420 x 195 mm	CECIE3
Ø 40 cm	3 600 W	230 V ou/or 400 V	24,0 kg	430 x 470 x 195 mm	CECIE4

CHÂSSIS CARRÉ — NORMES USA / CANADA / SQUARE FRAME – USA / CANADIAN STANDARDS					
Ø 40 cm	3 750 W	240 V / 6-20p	28,0 kg	500 x 475 x 195 mm	CECIF4

- Anneau de protection contre les projections
- Ring for protection against splashes
- Manettes de commandes protégées
- Protected controls

CRÊPIÈRES DEUX PLAQUES

TWO GRIDDLE CREPE MAKERS

PLAQUE GRIDDLE	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
CHÂSSIS — NORMES EUROPÉENNES / FRAME – EUROPEAN STANDARDS					
Ø 35 cm	2 x 3 000 W	230 V	28,0 kg	750 x 420 x 195 mm	CECIG3
Ø 40 cm	2 x 3 600 W	230 V ou/or 400 V	46,5 kg	860 x 470 x 195 mm	CECIG4

CHÂSSIS — NORMES USA / FRAME – USA STANDARDS					
Ø 40 cm	2 x 3 750 W	240 V / 6-20p	46,5 kg	935 x 475 x 195 mm	CECIJ4

- Alimentation par 2 cordons (sauf 400 V)
- Power supply by 2 cords (except 400 V)
- Anneau de protection contre les projections
- Ring for protection against splashes
- Manettes de commandes protégées
- Protected controls



CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES ELECTRIC CREPE MAKERS

GAMME STANDARD / STANDARD RANGE

Normes Européennes / European standards



Une résistance en serpentín pour une diffusion uniforme de la chaleur. / One coil element for even heat distribution.



Isolation thermique de la résistance. / 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.

- Châssis inox
- Plaque en fonte d'acier usinée certifiée alimentaire
- Témoin de chauffe

- Stainless steel frame
- Cast iron griddle, machined, approved for contact with food
- Heating indicator light

- Cordon d'alimentation 230-240V~ équipé d'une prise 16A
- Puissance de 2 500 W à 3 000 W par plaque

- Power supply lead cord 230-240V~ with a 16 amp socket
- Power from 2 500 W to 3 000 W per griddle

NORMES EUROPÉENNES : CE. / EUROPEAN STANDARDS: EC.



CRÊPIÈRES UNE PLAQUE ONE GRIDDLE CREPE MAKERS

PLAQUE GRIDDLE	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
-------------------	--------------------	--------------------	-----------------	--------------------	--------------

CHÂSSIS ROND — NORMES EUROPÉENNES CIRCULAR FRAME — EUROPEAN STANDARDS

Ø 35 cm	2 500 W	230 V	12,0 kg	350 x 125 mm	CEBIV3
Ø 40 cm	3 000 W	230 V	16,0 kg	400 x 125 mm	CEBIV4

CHÂSSIS CARRÉ — NORMES EUROPÉENNES SQUARE FRAME — EUROPEAN STANDARDS

Ø 35 cm	2 500 W	230 V	14,5 kg	375 x 420 x 175 mm	CECIL3
Ø 40 cm	3 000 W	230 V	19,0 kg	430 x 470 x 175 mm	CECIL4

- Manettes de commandes protégées
- Protected controls



CRÊPIÈRES DEUX PLAQUES TWO GRIDDLE CREPE MAKERS

PLAQUE GRIDDLE	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
-------------------	--------------------	--------------------	-----------------	--------------------	--------------

CHÂSSIS — NORMES EUROPÉENNES / FRAME — EUROPEAN STANDARDS

Ø 35 cm	2 x 2 500 W	230 V	30,0 kg	750 x 420 x 175 mm	CECIM3
Ø 40 cm	2 x 3 000 W	230 V	36,5 kg	860 x 470 x 175 mm	CECIM4

- Alimentation par 2 cordons
- Manettes de commandes protégées
- Supplied by two cords
- Protected controls

CRÊPIÈRES GAZ

GAS CREPE MAKERS

Crêpières gaz Krampouz : la valeur sûre

La crêpière gaz est intimement liée à l'histoire de la société Krampouz.

Premier appareil conçu et industrialisé par la marque, la crêpière gaz Krampouz bénéficie de 60 années d'expérience et de perfectionnement. Plébiscitée par les professionnels de la restauration pour ses multiples qualités : cuisson de précision, sécurité, fiabilité, puissance et robustesse, la crêpière gaz Krampouz est reconnue comme étant La Référence Qualité du marché.

La gamme vous offre un large choix de diamètres et de puissances pour répondre à toutes vos attentes.



Krampouz gas crepe makers: a sure value

The gas crepe maker is closely linked with the history of Krampouz.

As the first appliance designed and industrially produced by the make, the Krampouz gas crepe maker benefits from 60 years of experience and improvements. Enthusiastically approved by catering professionals for its multiple qualities: precision cooking, safety, reliability, power and sturdiness, the Krampouz gas crepe maker is recognised as being the quality reference of the market.

The range offers you a wide choice of diameters and powers to meet all your expectations.

LE SAVOIR-FAIRE KRAMPOUZ

THE KRAMPOUZ KNOW-HOW

Le brûleur grand diamètre en étoile à 6 ou 8 branches à double rangées de flammes garantit une diffusion uniforme de la chaleur.



The large diameter 6 or 8 branch burner has a double row of flames guaranteeing uniform heat distribution.

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.

La régulation thermostatique permet un contrôle précis de la température.



The thermostatic control allows a precise control of the temperature.

- Plaque en fonte d'acier usinée certifiée alimentaire
- Puissance de chauffe de 5 000 W à 8 000 W par plaque
- Crêpière une plaque ou deux plaques
- Diamètres des plaques : 35 cm, 40 cm et 48 cm selon modèles

- Cast Iron griddle, machined, approved for contact with food
- Heating power from 5 000 W to 8 000 W per griddle
- One griddle or TWO GRIDDLE crepe maker
- Griddle diameters: 35 cm, 40 cm and 48 cm according to models

CRÊPIÈRES GAZ

GAS CREPE MAKERS

GAMME CONFORT / LUXURY RANGE

Normes Européennes, USA et Canada /
European, USA and Canadian standards



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



Isolation thermique du brûleur. / Burner heat insulation.



Régulation thermostatique pour une cuisson de précision. / Thermostatic control for precision cooking.

- Châssis inox
- Plaque en fonte d'acier usinée certifiée alimentaire
- Allumage piézo-électrique
- Système de sécurité en cas de coupure de la flamme

- Alimentation gaz Butane, Propane ou Naturel
- Puissance de 6 000 W à 8 000 W par plaque

- Stainless steel frame
- Cast iron griddle, machined, approved for contact with food
- Piezoelectric ignition
- Safety system in case of interruption of the flame

- Supply by butane, propane or natural gas
- Power from 6 000 W to 8 000 W per griddle

NORMES EUROPÉENNES : CE / NORMES USA : NSF4 ET UL / NORMES CANADA : NSF4 ET C UL.
EUROPEAN STANDARDS: EC / USA STANDARDS: NSF4 AND UL / CANADIAN STANDARDS: NSF4 AND C UL.

CRÊPIÈRES UNE PLAQUE

ONE GRIDDLE CREPE MAKERS

PLAQUE GRIDDLE	PUISSANCE POWER	BRÛLEUR BURNER	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	RÉGULATION CONTROL	CODE CODE
-------------------	--------------------	-------------------	-----------------	--------------------	-----------------------	--------------

CHÂSSIS ROND — NORMES EUROPÉENNES / CIRCULAR FRAME — EUROPEAN STANDARDS

Ø 40 cm	6 kW	6 branches	16,0 kg	400 x 195 mm	Manuelle*	CGBIL4
Ø 40 cm	6 kW	6 branches	16,0 kg	400 x 195 mm	Thermostatique**	CGBIK4
Ø 35 cm	6 kW	8 branches	13,5 kg	350 x 190 mm	Manuelle	CGBIB3
Ø 35 cm	6 kW	8 branches	13,5 kg	350 x 190 mm	Thermostatique	CGBIC3
Ø 40 cm	7 kW	8 branches	16,0 kg	400 x 190 mm	Manuelle	CGBIB4
Ø 40 cm	7 kW	8 branches	16,0 kg	400 x 190 mm	Thermostatique	CGBIC4
Ø 48 cm	8 kW	8 branches	24,0 kg	480 x 190 mm	Manuelle	CGBIB5
Ø 48 cm	8 kW	8 branches	24,0 kg	480 x 190 mm	Thermostatique	CGBIC5

CHÂSSIS ROND — NORMES USA / CANADA / CIRCULAR FRAME — USA / CANADIAN STANDARDS

Ø 40 cm	7 kW	8 branches	16,0 kg	400 x 190 mm	Thermostatique	CGBIP4
---------	------	------------	---------	--------------	----------------	--------

CHÂSSIS CARRÉ — NORMES EUROPÉENNES / SQUARE FRAME — EUROPEAN STANDARDS

Ø 35 cm	6 kW	8 branches	16,0 kg	375 x 420 x 195 mm	Manuelle	CGCIB3
Ø 35 cm	6 kW	8 branches	16,0 kg	375 x 420 x 195 mm	Thermostatique	CGCIC3
Ø 40 cm	7 kW	8 branches	20,5 kg	430 x 470 x 195 mm	Manuelle	CGCIB4
Ø 40 cm	7 kW	8 branches	20,5 kg	430 x 470 x 195 mm	Thermostatique	CGCIC4

CHÂSSIS CARRÉ — NORMES USA / CANADA / SQUARE FRAME — USA / CANADIAN STANDARDS

Ø 40 cm	7 kW	8 branches	20,5 kg	430 x 470 x 195 mm	Thermostatique	CGCID4
---------	------	------------	---------	--------------------	----------------	--------

- Manettes de commandes protégées
- Protected controls

*Manual
**Thermostatic

CRÊPIÈRES DEUX PLAQUES

TWO GRIDDLE CREPE MAKERS

PLAQUE GRIDDLE	PUISSANCE POWER	BRÛLEUR BURNER	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	RÉGULATION CONTROL	CODE CODE
-------------------	--------------------	-------------------	-----------------	--------------------	-----------------------	--------------

CHÂSSIS — NORMES EUROPÉENNES / FRAME — EUROPEAN STANDARDS

Ø 35 cm	2 x 6 kW	8 branches	32,0 kg	750 x 420 x 195 mm	Manuelle*	CGCIE3
Ø 35 cm	2 x 6 kW	8 branches	32,0 kg	750 x 420 x 195 mm	Thermostatique**	CGCIF3
Ø 40 cm	2 x 7 kW	8 branches	40,5 kg	860 x 470 x 195 mm	Manuelle	CGCIE4
Ø 40 cm	2 x 7 kW	8 branches	40,5 kg	860 x 470 x 195 mm	Thermostatique	CGCIF4

CHÂSSIS — NORMES USA / CANADA / FRAME — USA / CANADIAN STANDARDS

Ø 40 cm	2 x 7 kW	8 branches	40,5 kg	860 x 470 x 195 mm	Thermostatique	CGCIM4
---------	----------	------------	---------	--------------------	----------------	--------

- Manettes de commandes protégées
- Protected controls

*Manual
**Thermostatic

CRÊPIÈRES GAZ

GAS CREPE MAKERS

GAMME STANDARD / STANDARD RANGE

Normes Européennes / European standards



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



Isolation thermique du brûleur. / Burner heat insulation.

- Châssis inox
- Plaque en fonte d'acier usinée certifiée alimentaire
- Régulation manuelle sans

sécurité (usage extérieur) ou avec sécurité en cas de coupure de la flamme

- Alimentation gaz Butane,

Propane ou Naturel

- Puissance de 5 000 W à 6 000 W par plaque

- *Stainless steel frame*
- *Cast iron griddle, machined, approved for contact with food*
- *Manual temperature*

control without safety system (outdoor use) or with safety system in case of interruption of the flame

• *Supply by butane, propane or natural gas*

- *Power from 5 000 W to 6 000 W per griddle flame*

NORMES EUROPÉENNES : CE. / EUROPEAN STANDARDS: EC

CRÊPIÈRES UNE PLAQUE

ONE GRIDDLE CREPE MAKERS

PLAQUE GRIDDLE	PUISSANCE POWER	BRÛLEUR BURNER	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	RÉGULATION CONTROL	CODE CODE
CHÂSSIS ROND — NORMES EUROPÉENNES / CIRCULAR FRAME — EUROPEAN STANDARDS						
Ø 40 cm	6 kW	6 branches	15,0 kg	400 x 185 mm	Manuelle sans sécurité*	CGBIM4
Ø 40 cm	6 kW	6 branches	15,0 kg	400 x 185 mm	Manuelle / Tap	CGBIN4

CHÂSSIS CARRÉ — NORMES EUROPÉENNES / CIRCULAR FRAME — EUROPEAN STANDARDS						
Ø 35 cm	5 kW	6 branches	15,5 kg	375 x 420 x 195 mm	Manuelle / Tap	CGCIG3
Ø 40 cm	6 kW	6 branches	20,0 kg	430 x 470 x 195 mm	Manuelle / Tap	CGCIG4

- Manettes de commandes protégées
- *Protected controls*

* Modèle sans sécurité: pour usage extérieur uniquement.
* *Manual : Model without safety system for outdoor use only.*



CRÊPIÈRES DEUX PLAQUES

TWO GRIDDLE CREPE MAKERS

PLAQUE GRIDDLE	PUISSANCE POWER	BRÛLEUR BURNER	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	RÉGULATION CONTROL	CODE CODE
CHÂSSIS — NORMES EUROPÉENNES / FRAME — EUROPEAN STANDARDS						
Ø 35 cm	2 x 5 kW	6 branches	31,5 kg	750 x 420 x 195 mm	Manuelle / Tap	CGCIH3
Ø 40 cm	2 x 6 kW	6 branches	39,0 kg	860 x 470 x 195 mm	Manuelle / Tap	CGCIH4

- Manettes de commandes protégées
- *Protected controls*

GAUFRIERS ÉLECTRIQUES

ELECTRIC WAFFLE MAKERS

Gaufriers : l'innovation "Easy Clean System"

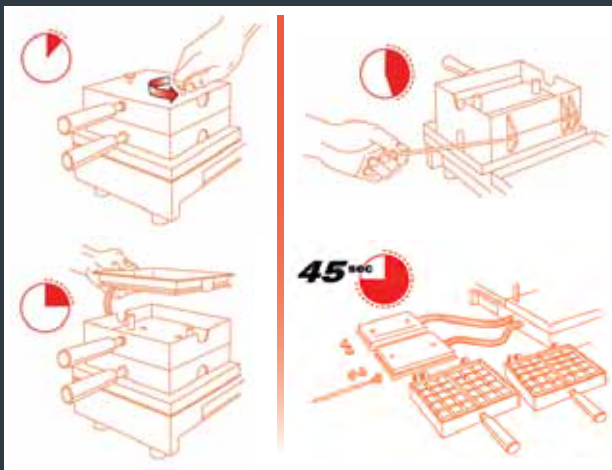
Répartition homogène de la chauffe, puissance de cuisson, fiabilité et robustesse des appareils, les gaufriers Krampouz bénéficient de toutes les qualités techniques qui ont forgé la réputation de la marque en matière de cuisson de précision.

Grâce à une écoute permanente des professionnels de la restauration, Krampouz innove et intègre le système "Easy Clean" sur l'ensemble de ses gaufriers.

NOUVEAU

Le système "Easy Clean" permet le démontage instantané des fers du gaufrier facilitant ainsi leur nettoyage et celui de l'ensemble des éléments. Grâce à l'innovation "Easy Clean System", vous bénéficiez :

- d'une hygiène renforcée
- d'une maintenance facilitée
- d'une fiabilité augmentée.



Waffle makers: "Easy Clean System" innovation

Krampouz has built its reputation for waffle irons, making machines based on durability, cooking power, even heat distribution and precision cooking resulting from the superior technical qualities of a proven brand. Thanks to continuous feedback from catering professionals, Krampouz has innovated and has integrated the "Easy Clean" system onto all their waffle irons.

NEW

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
- Increased reliability.

LE SAVOIR-FAIRE KRAMPOUZ

THE KRAMPOUZ KNOW-HOW

La nouvelle technologie "Pack Résistance", brevetée, assure une répartition exceptionnelle de la chaleur sur toute la surface des fers pour une cuisson parfaite et homogène.



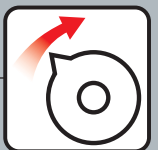
Our new patented "Heating Element Pack" technology, ensures exceptional heat distribution across the surface of the plates for perfect and consistent cooking.

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.

La régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C permet un contrôle précis de la température.



The thermostatic control from 50 °C to 300 °C allows a precise control of the temperature.

- Gaufriers simples à ouverture 90°
- Gaufriers simples ou doubles à ouverture 180°
- Gaufriers tournants
- Gamme complète de gaufriers pour pâtes liquides ou solides et pour gaufres pré-cuites ou surgelées
- Large choix de formes et de tailles de fers répondant à toutes les recettes : gaufres de Bruxelles, gaufres de Liège, gaufres Cœur, gaufres Ronde
- Fers en fonte d'acier certifiée "contact alimentaire"
- Puissance de 1 400 W à 3 600 W

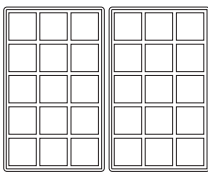
- Single opening 90° waffle irons
- Single or double opening 180° waffle irons
- Rotating waffle irons
- Complete line of waffle makers for solid or liquid batters and for pre-cooked or frozen waffles.
- Wide range of shapes and sizes of waffle irons to cater for all recipes: Brussels waffles, Liège waffles, heart-shaped and round waffles.
- Cast Iron waffle plates certified for "food contact"
- Power from 1 400 W to 3 600 W

Des modèles de fers adaptés à tous les besoins Waffle irons to suit all needs

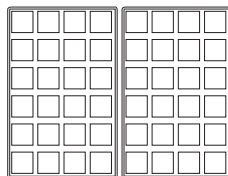
Normes Européennes / European standards

EMPREINTE WAFFLE IRON TYPE	GAUFRIERS 90° WAFFLE IRONS 90°	GAUFRIERS 180° WAFFLE IRONS 180° Poignées droites / Poignées U Straight handles / U-shaped handles		GAUFRIERS DOUBLES 180° DOUBLE WAFFLE IRONS 180°	GAUFRIERS TOURNANTS SWIVEL WAFFLE IRONS	
1 3 x 5 Bruxelles 174 x 100 x 30 mm	WECAAC 1 800 W	WECAAA	WECBAA 1 800 W	WECAAB 3 600 W		
2 4 x 6 Bruxelles 182 x 113 x 28 mm	WECABC 1 800 W	WECABA	WECBBA 1 800 W	WECABB 3 600 W	WECABD 1 800 W	WECABE 2 600 W
3 4 x 7 Bruxelles 146 x 88 x 18 mm	WECAKC 1 400 W	WECAKA	WECBKA 1 400 W	WECAKB 2 800 W		
4 5 x 7 Bruxelles 165 x 247 x 30 mm		WECADA	WECBDA 1 800 W	WECADB 3 600 W		
5 4 x 5 Liège 148 x 107 x 32 mm	WECAFC 1 400 W	WECAFA	WECBFA 1 400 W	WECAFB 2 800 W		WECAFE 2 600 W
6 4 x 6 Liège 151 x 95 x 33 mm	WECAEC 1 400 W	WECAEA	WECBEA 1 400 W	WECAEB 2 800 W	WECAED 1 400 W	
7 4 x 7 Liège 191 x 110 x 24 mm	WECAHC 1 800 W	WECAHA	WECBHA 1 800 W	WECAHB 3 600 W	WECAHD 1 800 W	
8 4 x 13 Liège 330 x 107 x 25 mm						WECAIE 2 600 W
9 4 x 6 Liège Paty 158 x 108 x 26 mm	WECAGC 1 400 W	WECAGA	WECBGA 1 400 W	WECAGB 2 800 W		WECAGE 2 600 W
10 4 x 6 Fruits 147 x 93 x 22 mm	WECAJC 1 400 W	WECAJA	WECBJA 1 400 W	WECAJB 2 800 W		
11 16 x 28 Fine 147 x 86 x 7 mm		WECALA	WECBLA 1 400 W	WECALB 2 800 W		
12 Cœur Ø 200 x 18 mm / 5		WECAQA	WECBQA 1 800 W	WECAQB 3 600 W		
13 Ronde Ø 185 x 34 mm / 4	WECACC 1 800 W	WECACA	WECBCA 1 800 W	WEACCB 3 600 W		
14 4 x 4 Losange 110 x 110 x 26 mm						WECARE 2 600 W

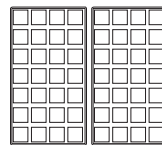
1 3 x 5 Bruxelles



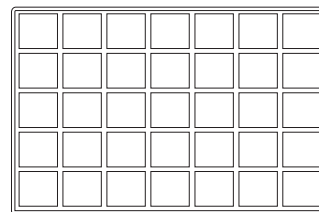
2 4 x 6 Bruxelles



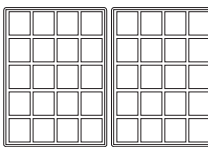
3 4 x 7 Bruxelles



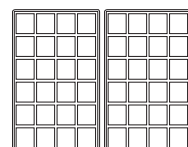
4 5 x 7 Bruxelles



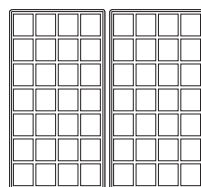
5 4 x 5 Liège



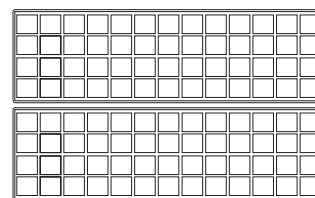
6 4 x 6 Liège



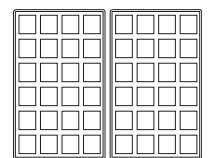
7 4 x 7 Liège



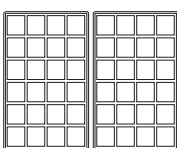
8 4 x 13 Liège



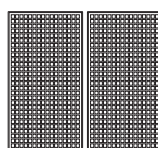
9 4 x 6 Liège Paty



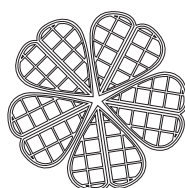
10 4 x 6 Fruits



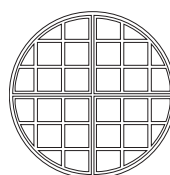
11 16 x 28 Fine



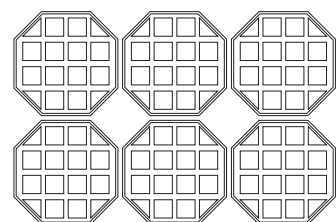
12 Cœur



13 Ronde



14 4 x 4 Losange



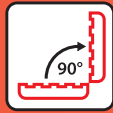
GAUFRIERS ÉLECTRIQUES ELECTRIC WAFFLE MAKERS

GAMME 90° / 90° RANGE

Normes Européennes / European standards



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 pour un encombrement réduit. / Compact size to save space.

- Châssis inox
- Fers en fonte d'acier certifiée alimentaire
- Plateau récupérateur de déchets
- Manette de commande protégée
- Interrupteur marche/arrêt intégré dans le bouton de commande
- Voyant de mise sous tension
- Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C
- Témoin de chauffe
- Système d'isolation thermique de la résistance
- Cordon d'alimentation 230-240V- équipé d'une prise 16A
- Puissance 1 400 W à 1 800 W
- Stainless steel frame
- Food certified cast iron waffle plate
- Drip tray for waste recovery
- Protected controls
- On/Off switch built into the control button
- Power light
- Thermostatic control from 50 °C to 300 °C
- Heating indicator
- Heat insulation of the element
- Power supply lead cord 230-240V- with a 16 amp socket
- Power 1 400 W to 1 800 W

NORMES EUROPÉENNES : CE.
EUROPEAN STANDARDS: EC



GAUFRIERS 90° SIMPLES SINGLE 90° WAFFLE MAKERS



EMPREINTE WAFFLE IRON TYPE	NOMBRE DE GAUFRES NB. OF WAFFLES	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS* OVERALL SIZE	CODE CODE
❶ 3 x 5 Bruxelles	2	1 800 W	240 V	19,0 kg	260 x 315 x 220 mm	WECAAC
❷ 4 x 6 Bruxelles	2	1 800 W	240 V	19,0 kg	260 x 315 x 220 mm	WECABC
❸ 4 x 7 Bruxelles	2	1 400 W	240 V	15,0 kg	260 x 315 x 220 mm	WECAKC
❹ 4 x 5 Liège	2	1 400 W	240 V	17,0 kg	260 x 315 x 220 mm	WECAFC
❺ 4 x 6 Liège	2	1 400 W	240 V	16,0 kg	260 x 315 x 220 mm	WECAEC
❻ 4 x 7 Liège	2	1 800 W	240 V	19,0 kg	260 x 315 x 220 mm	WECAHC
❼ 4 x 6 Liège Paty	2	1 400 W	240 V	17,0 kg	260 x 315 x 220 mm	WECAGC
❽ 4 x 6 Fruits	2	1 400 W	240 V	16,0 kg	260 x 315 x 220 mm	WECAJC
❾ Ronde	4	1 800 W	240 V	23,0 kg	260 x 345 x 220 mm	WECAAC

*hors poignées, hors flexibles / without handles, without flexibles coupling

Se référer à la page 11 pour la visualisation des empreintes. / See page 11 for the diagrams of patterns.

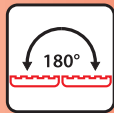
GAUFRIERS ÉLECTRIQUES ELECTRIC WAFFLE MAKERS

GAMME 180° / 180° RANGE

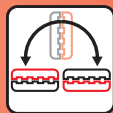
Normes Européennes / European standards



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.

- Châssis inox
- Fers en fonte d'acier certifiée alimentaire
- Plateau récupérateur de déchets
- Manette de commande protégée
- Interrupteur marche/arrêt intégré dans le bouton de commande
- Voyant de mise sous tension
- Stainless steel frame
- Food certified cast iron waffle plate
- Drip tray for waste recovery
- Protected controls
- On/Off switch built into the control button
- Power light

- Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C
- Témoin de chauffe
- Système d'isolation thermique de la résistance
- Cordon d'alimentation 230-240V- équipé d'une prise 16A
- Puissance 1 400 W à 3 600 W
- Thermostatic control from 50 °C to 300 °C
- Heating indicator
- Heat insulation of the element
- Power supply lead cord 230-240V-with a 16 amp socket
- Power 1 400 W to 3 600 W

NORMES EUROPÉENNES : CE.
EUROPEAN STANDARDS: EC

GAUFRIERS 180° SIMPLES

SINGLE 180° WAFFLE MAKERS

- Poignées droites
Straight handles



- Poignées U
U shaped handles



EMPREINTE WAFFLE IRON TYPE	NOMBRE DE GAUFRES NB. OF WAFFLES	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS* OVERALL SIZE	CODE Poignées droites Straight handles	CODE Poignées U U-shaped handles
1 3 x 5 Bruxelles	2	1 800 W	240 V	20,0 kg	260 x 440 x 220 mm	WECAAA	WECBAA
2 4 x 6 Bruxelles	2	1 800 W	240 V	20,0 kg	260 x 440 x 220 mm	WECABA	WECBBA
3 4 x 7 Bruxelles	2	1 400 W	240 V	16,0 kg	260 x 440 x 220 mm	WECACA	WECBKA
4 5 x 7 Bruxelles	1	1 800 W	240 V	20,0 kg	260 x 440 x 220 mm	WECADA	WECBDA
5 4 x 5 Liège	2	1 400 W	240 V	18,0 kg	260 x 440 x 220 mm	WECafa	WECBFA
6 4 x 6 Liège	2	1 400 W	240 V	17,0 kg	260 x 440 x 220 mm	WECaEA	WECBEA
7 4 x 7 Liège	2	1 800 W	240 V	20,0 kg	260 x 440 x 220 mm	WECaHA	WECBHA
9 4 x 6 Liège Paty	2	1 400 W	240 V	18,0 kg	260 x 440 x 220 mm	WECaGA	WECBGA
10 4 x 6 Fruits	2	1 400 W	240 V	17,0 kg	260 x 440 x 220 mm	WECaJA	WECBJA
11 16 x 28 Fine	2	1 400 W	240 V	16,0 kg	260 x 440 x 220 mm	WECaLA	WECBLA
12 Cœur	5	1 800 W	240 V	24,0 kg	260 x 500 x 220 mm	WECaQA	WECBQA
18 Ronde	4	1 800 W	240 V	24,0 kg	260 x 500 x 220 mm	WECaCA	WECBCA

*hors poignées, hors flexibles / without handles, without flexibles coupling

Se référer à la page 11 pour la visualisation des empreintes. / See page 11 for the diagrams of patterns.

NORMES EUROPÉENNES : CE.
EUROPEAN STANDARDS: EC

GAUFRIERS 180° DOUBLE DOUBLE 180° WAFFLE MAKERS



EMPREINTE	NOMBRE DE GAUFRES	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS*	CODE
WAFFLE IRON TYPE	NB. OF WAFFLES	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	OVERALL SIZE	CODE
❶ 3 x 5 Bruxelles	4	3 600 W	240 V	35,0 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAAB
❷ 4 x 6 Bruxelles	4	3 600 W	240 V	35,0 kg	520 x 440 x 220 mm	WECABB
❸ 4 x 7 Bruxelles	4	2 800 W	240 V	28,0 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAKB
❹ 5 x 7 Bruxelles	2	3 600 W	240 V	35,0 kg	520 x 440 x 220 mm	WECADB
❺ 4 x 5 Liège	4	2 800 W	240 V	33,0 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAFB
❻ 4 x 6 Liège	4	2 800 W	240 V	30,0 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAEB
❼ 4 x 7 Liège	4	3 600 W	240 V	35,0 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAHB
❽ 4 x 6 Liège Paty	4	2 800 W	240 V	33,0 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAGB
❿ 4 x 6 Fruits	4	2 800 W	240 V	30,0 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAJB
⓫ 16 x 28 Fine	4	2 800 W	240 V	28,0 kg	520 x 440 x 220 mm	WECALB
⓬ Cœur	10	3 600 W	240 V	44,0 kg	520 x 500 x 220 mm	WECAQB
⓭ Ronde	8	3 600 W	240 V	44,0 kg	520 x 500 x 220 mm	WECACB

*hors poignées, hors flexibles / without handles, without flexibles coupling

Se référer à la page 11 pour la visualisation des empreintes. / See page 11 for the diagrams of patterns.

GAUFRIERS ÉLECTRIQUES

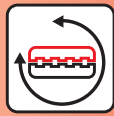
ELECTRIC WAFFLE MAKERS

GAMME TOURNANTS / SWIVEL RANGE

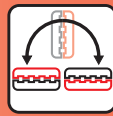
Normes Européennes / European standards



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



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



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

- Châssis inox
- Fers en fonte d'acier certifiée alimentaire
- Plateau récupérateur de déchets
- Manette de commande protégée
- Interrupteur marche/arrêt intégré dans le bouton de commande
- Voyant de mise sous tension
- Stainless steel frame
- Food certified cast iron waffle plate
- Drip tray for waste recovery
- Protected controls
- On/Off switch built into the control button
- Power light

- Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C
- Témoin de chauffe
- Système d'isolation thermique de la résistance
- Cordon d'alimentation 230-240V- équipé d'une prise 16A
- Puissance 1 400 W à 2 600 W
- Thermostatic control from 50 °C to 300 °C
- Heating indicator
- Heat insulation of the element
- Power supply lead cord 230-240V- with a 16 amp socket
- Power 1 400 W to 2 600 W

NORMES EUROPÉENNES : CE.
EUROPEAN STANDARDS: EC

GAUFRIERS TOURNANTS

SWIVELLING WAFFLE MAKERS

**easy
clean
System**



EMPREINTE WAFFLE IRON TYPE	NOMBRE DE GAUFRES NB. OF WAFFLES	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS* OVERALL SIZE	CODE CODE
PETITS MODÈLES / SMALL MODELS						
② 4 x 6 Bruxelles	2	1 800 W	240 V	21,0 kg	420 x 360 x 420 mm	WECAED
⑥ 4 x 6 Liège	2	1 400 W	240 V	21,0 kg	420 x 360 x 420 mm	WECAED
⑦ 4 x 7 Liège	2	1 800 W	240 V	21,0 kg	420 x 360 x 420 mm	WECAHD
GRANDS MODÈLES / LARGE MODELS						
② 4 x 6 Bruxelles	4	2 600 W	240 V	35,0 kg	420 x 360 x 420 mm	WECAED
⑤ 4 x 5 Liège	4	2 600 W	240 V	33,0 kg	420 x 360 x 420 mm	WECAFE
⑧ 4 x 13 Liège	4	2 600 W	240 V	31,0 kg	420 x 360 x 420 mm	WECAIE
⑨ 4 x 6 Liège Paty	4	2 600 W	240 V	32,0 kg	420 x 360 x 420 mm	WECAED
⑭ 4 x 4 Losange	6	2 600 W	240 V	35,0 kg	420 x 360 x 420 mm	WECAED

*hors poignées, hors flexibles / without handles, without flexibles coupling

Se référer à la page 11 pour la visualisation des empreintes. / See page 11 for the diagrams of patterns.

GAUFRIERS ÉLECTRIQUES ELECTRIC WAFFLE MAKERS

Normes USA et Canada
USA and Canadian standards

Se référer à la page 11 pour la visualisation des empreintes.
See page 11 for the diagrams of patterns.

NORMES USA : NSF4 ET UL / NORMES CANADA : NSF4 ET C UL.
USA AND CANADIAN STANDARDS



GAUFRIERS 90° SIMPLES SINGLE 90° WAFFLE MAKERS

EMPREINTE WAFFLE IRON TYPE	NOMBRE DE GAUFRES NB. OF WAFFLES	PUISS. POWER	TENSION VOLTAGE	TYPE DE PRISE TYPE OF PLUG	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS* OVERALL SIZE	CODE CODE
① 3 x 5 Bruxelles	2	1 800 W	240 V	6-15 P	19,0 kg	380 x 315 x 220 mm	WECCACAT
② 4 x 6 Bruxelles	2	1 800 W	240 V	6-15 P	19,0 kg	380 x 315 x 220 mm	WECCBCAT
⑦ 4 x 7 Liège	2	1 800 W	240 V	6-15 P	19,0 kg	380 x 315 x 220 mm	WECCHCAT
① 3 x 5 Bruxelles	2	1 440 W	120 V	5-15 P	19,0 kg	380 x 315 x 220 mm	WECCACAS
② 4 x 6 Bruxelles	2	1 440 W	120 V	5-15 P	19,0 kg	380 x 315 x 220 mm	WECCBCAS
⑦ 4 x 7 Liège	2	1 440 W	120 V	5-15 P	19,0 kg	380 x 315 x 220 mm	WECCHCAS
⑱ Ronde	4	1 440 W	120 V	5-15 P	23,0 kg	380 x 345 x 220 mm	WECCCCAS



GAUFRIERS 180° SIMPLES SINGLE 180° WAFFLE MAKERS

EMPREINTE WAFFLE IRON TYPE	NOMBRE DE GAUFRES NB. OF WAFFLES	PUISS. POWER	TENSION VOLTAGE	TYPE DE PRISE TYPE OF PLUG	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS* OVERALL SIZE	CODE CODE
① 3 x 5 Bruxelles	2	1 800 W	240 V	6-15 P	20,0 kg	380 x 440 x 220 mm	WECDAAT
② 4 x 6 Bruxelles	2	1 800 W	240 V	6-15 P	20,0 kg	380 x 440 x 220 mm	WECDBAAT
⑦ 4 x 7 Liège	2	1 800 W	240 V	6-15 P	20,0 kg	380 x 440 x 220 mm	WECDDHAAT
① 3 x 5 Bruxelles	2	1 440 W	120 V	5-15 P	20,0 kg	380 x 440 x 220 mm	WECDAAS
② 4 x 6 Bruxelles	2	1 440 W	120 V	5-15 P	20,0 kg	380 x 440 x 220 mm	WECDBAAS
⑦ 4 x 7 Liège	2	1 440 W	120 V	5-15 P	20,0 kg	380 x 440 x 220 mm	WECDDHAAS
⑱ Ronde	4	1 440 W	120 V	5-15 P	24,0 kg	380 x 440 x 220 mm	WECDCAS



GAUFRIERS 180° DOUBLES

DOUBLE 180° WAFFLE MAKERS

EMPREINTE WAFFLE IRON TYPE	NOMBRE DE GAUFRES NB. OF WAFFLES	PUISS. POWER	TENSION VOLTAGE	TYPE DE PRISE TYPE OF PLUG	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS* OVERALL SIZE	CODE CODE
① 3 x 5 Bruxelles	4	3 600 W	240 V	6-20 P	35,0 kg	640 x 440 x 220 mm	WECCABAT
② 4 x 6 Bruxelles	4	3 600 W	240 V	6-20 P	35,0 kg	640 x 440 x 220 mm	WECCBBAT
⑦ 4 x 7 Liège	4	3 600 W	240 V	6-20 P	35,0 kg	640 x 440 x 220 mm	WECCHBAT



GAUFRIERS TOURNANTS

SWIVELLING WAFFLE MAKERS

EMPREINTE WAFFLE TYPE	NOMBRE D'EMPREINTES NO. OF WAFFLES	PUISS. POWER	TENSION VOLTAGE	TYPE DE PRISE TYPE OF PLUG	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS* OVERALL SIZE	CODE CODE
PETITS MODÈLES / SMALL MODELS							
② 4 x 6 Bruxelles	2	1 440 W	120 V	5-15 P	21 kg	420 x 360 x 420 mm	WECCBDAS
⑧ 4 x 7 Liège	2	1 440 W	120 V	5-15 P	21 kg	420 x 360 x 420 mm	WECCHDAS
⑬ Ronde	4	1 440 W	120 V	5-15 P	25 kg	420 x 360 x 420 mm	WECCDAS

GRANDS MODÈLES / LARGE MODELS							
② 4 x 6 Bruxelles	4	2600 W	240 V	6-15 P	35 kg	490 x 390 x 420 mm	WECCBEAT
③ 4 x 13 Liège	2	2600 W	240 V	6-15 P	31 kg	490 x 390 x 420 mm	WECCIEAT

*hors poignées, hors flexibles / without handles, without flexibles coupling

CONTACT GRILLS ÉLECTRIQUES

ELECTRIC CONTACT GRILLS

Une nouvelle gamme portée par une double innovation

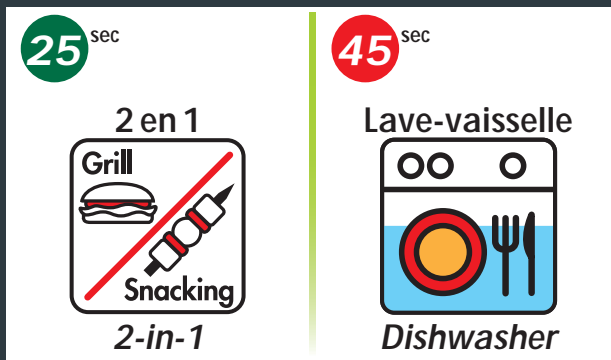
Spécialiste de la cuisson de précision, Krampouz a développé une gamme de contact grills porteuse d'une double innovation grâce au système "Easy Clean".

Le système "Easy Clean" vous permet:

1/ le changement aisé des plaques de cuisson pour une fonction grill ou snack. Le contact grill devient ainsi modulable pour vous offrir plus de souplesse dans vos choix de recettes au quotidien: paninis, hamburgers, viandes, poissons, œufs ou légumes.

2/ le démontage des plaques de cuisson en quelques secondes pour un nettoyage aisé au lave-vaisselle. Le concept "Easy Clean System" offre un précieux gain de temps ainsi qu'une hygiène parfaite en toute facilité.

Puissants et robustes, dédiés à un usage intensif, les contact grills Krampouz procurent rapidité et polyvalence pour toujours plus de performance.



A new range featuring a double innovation

The precision cooking specialist, Krampouz is bringing out a range of contact grills offering two innovative new features, based on their Easy Clean system.

The "Easy Clean" system allows for:

1 / easy changing of cooking plates for grill or snack functions. The contact grill is thus adjustable to give you more flexibility in your choice of everyday recipes: paninis, sandwiches, meat, fish, eggs and vegetables.

2 / hotplates dismantle in seconds for easy cleaning in the dishwasher. The "Easy Clean System" offers a precious time saving and perfect hygiene with ease of use. Powerful and robust and designed for intensive use, Krampouz contact grills provide speed and versatility for even better performance.

LE SAVOIR-FAIRE KRAMPOUZ

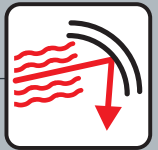
THE KRAMPOUZ KNOW-HOW

La nouvelle technologie "Pack Résistance", brevetée, assure une répartition exceptionnelle de la chaleur sur toute la surface des plaques pour une cuisson parfaite et homogène.



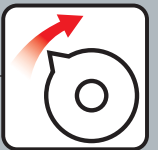
Our new patented "Heating Element Pack" technology ensures exceptional heat distribution across the surface of the cooking plates for perfect and consistent cooking.

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.

La régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C permet un contrôle précis de la température.



The thermostatic control from 50 °C to 300 °C allows a precise control of the temperature.

- Plaques en fonte d'acier revêtues d'une couche d'émail certifiée alimentaire
- Multi contact grills de taille compacte, moyenne ou grande
- Choix de la plaque inférieure : striée ou lisse
- Adaptés à des recettes très variées : paninis, hamburgers, viandes, poissons, œufs, légumes...
- Puissance de 1 880 W à 3 760 W

- Cast iron cooking plates coated with a layer of enamel certified for food
- Multi contact grills in small, medium or large size
- Choice of bottom plate: ribbed or smooth
- Suitable for a wide variety of recipes: paninis, sandwiches, meat, fish, eggs, and vegetables ...
- Power from 1 880 W to 3 760 W

CONTACT GRILLS ÉLECTRIQUES ELECTRIC CONTACT GRILLS

GAMME MULTI CONTACT GRILLS MULTI CONTACT GRILLS RANGE



Normes Européennes / European standards



Technologie "Pack Résistance" pour une diffusion parfaite de la chaleur. / "Heating Element Pack" technology for perfect heat distribution.



Isolation thermique de la résistance pour une répartition homogène de la chaleur. / Heat insulation of the elements for a consistent distribution of heat.



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

- Châssis en inox
- Plaques en fonte d'acier émaillées très résistantes et certifiées alimentaire
- Plaque supérieure auto-balançée s'adaptant aux aliments d'épaisseurs différentes

- Stainless steel frame
- Cooking plates made from very hard wearing enamelled cast iron and food certified
- Self balancing top plate which adapts

- Pression des plaques réglable
- Manettes de commandes protégées
- Bac amovible de récupération des déchets
- Interrupteur marche/arrêt intégré dans le bouton de commande
- Voyant de mise sous tension

- Adjustable plate pressure
- Protected controls
- Removable tray for waste recovery
- On/off switch built into the control button

- Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C
- Témoin de chauffe
- Cordon d'alimentation 230-240V- équipé d'une prise 16A
- Puissance de 1 880 W à 3 760 W

- Power light
- Thermostatic control from 50°C to 300°C
- Heating indicator
- Power supply lead cord 230-240V-with a 16 amp socket
- Power from 1 880 W to 3 760 W

NORMES EUROPÉENNES : CE.
EUROPEAN STANDARDS: EC

MULTI CONTACT GRILLS SMALL

MULTI CONTACT GRILLS SMALL

- Configuration plaques supérieure et inférieure lisses
Smooth plate top and bottom



- Configuration plaques supérieure et inférieure striées
Ribbed top and bottom plate version

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

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 / SANDWICHS
PANINIS / SANDWICHES
.....50-60 / h
- STEAKS / POISSONS
MEAT / FISH
.....60-70 / h
- ŒUFS / LÉGUMES
EGGS / VEGETABLES
.....80 / h



- Configuration plaques supérieure et inférieure lisses
Smooth plate top and bottom

- **PANINIS / SANDWICHS**
PANINIS / SANDWICHES 70-90 / h
- **STEAKS / POISSONS**
MEAT / FISH 90-100 / h
- **ŒUFS / LÉGUMES**
EGGS / VEGETABLES 120 / h



- Configuration plaques supérieures et inférieure striées
Smooth plate top and bottom

- **PANINIS / SANDWICHS**
PANINIS / SANDWICHES 100-120 / h
- **STEAKS / POISSONS**
MEAT / FISH 120-140 / h
- **ŒUFS / LÉGUMES**
EGGS / VEGETABLES 160 / h

MULTI CONTACT GRILLS MEDIUM

MULTI CONTACT GRILLS MEDIUM



- Configuration plaques supérieure et inférieure striées
Ribbed top and bottom plate version

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

ACCESSOIRES / ACCESSORIES

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

MULTI CONTACT GRILLS LARGE

MULTI CONTACT GRILLS LARGE



- Configuration plaques supérieures et inférieure striées
Ribbed top and bottom plate version

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

ACCESSOIRES / ACCESSORIES

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

CONTACT GRILLS ÉLECTRIQUES ELECTRIC CONTACT GRILLS

GAMME MULTI CONTACT GRILLS MULTI CONTACT GRILLS RANGE

Normes USA et Canada / USA and Canadian standards

NORMES USA : NSF4 ET UL / NORMES CANADA : NSF4 ET C UL.
USA AND CANADIAN STANDARDS



MULTI CONTACT GRILLS SMALL

MULTI CONTACT GRILLS SMALL



- Configuration plaques supérieure et inférieure lisses
Smooth plate top and bottom



- Configuration plaques supérieure et inférieure striées
Ribbed top and bottom plate version

- PANINIS / SANDWICHES
PANINIS / SANDWICHES 50-60 / h
- STEAKS / POISSONS
MEAT / FISH 60-70 / h
- ŒUFS / LÉGUMES
EGGS / VEGETABLES 80 / h

PLAQUES GRIDDLES	SURFACE DE CUISSON COOKING SURFACE	PUISS. POWER	TYPE DE PRISE TYPE OF PLUG	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	6-15 P	240 V	21 kg	326 x 379 x 220 mm	GECID3AT
Plaque sup. striée / plaque inf. lisse Ribbed plate top / smooth plate bottom	260 x 230 mm	1 880 W	6-15 P	240 V	21 kg	326 x 379 x 220 mm	GECID3BT
Plaque sup.lisse / plaque inf. lisse Smooth plate top / smooth plate bottom	260 x 230 mm	1 880 W	6-15 P	240 V	21 kg	326 x 379 x 220 mm	GECID3CT
Plaque sup. striée / plaque inf. striée Ribbed plate top / ribbed plate bottom	260 x 230 mm	1 880 W	5-20 P	120 V	21 kg	326 x 379 x 220 mm	GECID3AS
Plaque sup. striée / plaque inf. lisse Ribbed plate top / smooth plate bottom	260 x 230 mm	1 880 W	5-20 P	120 V	21 kg	326 x 379 x 220 mm	GECID3BS
Plaque sup.lisse / plaque inf. lisse Smooth plate top / smooth plate bottom	260 x 230 mm	1 880 W	5-20 P	120 V	21 kg	326 x 379 x 220 mm	GECID3CS

ACCESSOIRES / ACCESSORIES

Plaque sup. striée / Ribbed plate top
Plaque sup. lisse / Smooth plate top
Plaque inf. striée / Ribbed plate bottom
Plaque inf. lisse / Smooth plate bottom

SK0155
SK0169
SK0150
SK0151



• Configuration plaques supérieure et inférieure lisses
Smooth top and bottom plate version



MULTI CONTACT GRILLS MEDIUM

MULTI CONTACT GRILLS MEDIUM

2 en 1



2-in-1

• Configuration plaques supérieure et inférieure striées
Ribbed top and bottom plates version

- **PANINIS / SANDWICHES**
PANINIS / SANDWICHES
70-90 / h
- **STEAKS / POISSONS**
MEAT / FISH
90-100 / h
- **ŒUFS / LÉGUMES**
EGGS / VEGETABLES
120 / h

PLAQUES	SURFACE DE CUISSON	PUISS.	TYPE DE PRISE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS*	CODE
GRIDDLES	COOKING SURFACE	POWER	TYPE OF PLUG	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
Plaque sup. striée / plaque inf. striée Ribbed plate top / ribbed plate bottom	350 x 230 mm	2600 W	6-15 P	240 V	27 kg	416 x 379 x 220 mm	GECID4AT
Plaque sup. striée / plaque inf. lisse Ribbed plate top / smooth plate bottom	350 x 230 mm	2600 W	6-15 P	240 V	27 kg	416 x 379 x 220 mm	GECID4BT
Plaque sup.lisse / plaque inf. lisse Smooth plate top / smooth plate bottom	350 x 230 mm	2600 W	6-15 P	240 V	27 kg	416 x 379 x 220 mm	GECID4CT
Plaque sup. striée / plaque inf. striée Ribbed plate top / ribbed plate bottom	350 x 230 mm	1 880 W	5-20 P	120 V	27 kg	416 x 379 x 220 mm	GECID4AS
Plaque sup. striée / plaque inf. lisse Ribbed plate top / smooth plate bottom	350 x 230 mm	1 880 W	5-20 P	120 V	27 kg	416 x 379 x 220 mm	GECID4BS
Plaque sup.lisse / plaque inf. lisse Smooth plate top / smooth plate bottom	350 x 230 mm	1 880 W	5-20 P	120 V	27 kg	416 x 379 x 220 mm	GECID4CS

ACCESSOIRES / ACCESSORIES

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



• Configuration plaques supérieures et inférieure lisses
Smooth plates top and bottom version



MULTI CONTACT GRILLS LARGE

MULTI CONTACT GRILLS LARGE

2 en 1



2-in-1

• Configurations plaques supérieures et inférieure striées
Ribbed plates top and bottom version

- **PANINIS / SANDWICHES**
PANINIS / SANDWICHES
100-120 / h
- **STEAKS / POISSONS**
MEAT / FISH
120-140 / h
- **ŒUFS / LÉGUMES**
EGGS / VEGETABLES
160 / h

PLAQUES	SURFACE DE CUISSON	PUISS.	TYPE DE PRISE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS*	CODE
GRIDDLES	COOKING SURFACE	POWER	TYPE OF PLUG	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
Plaques sup. striées / plaque inf. striée Ribbed plate top / ribbed plate bottom	520 x 230 mm	3760 W	6-20 P	240 V	39 kg	646 x 379 x 220 mm	GECID5AT
Plaques sup. striées / plaque inf. lisse Ribbed plate top / smooth plate bottom	520 x 230 mm	3760 W	6-20 P	240 V	39 kg	646 x 379 x 220 mm	GECID5BT
Plaques sup.lisses / plaque inf. lisse Smooth plate top / smooth plate bottom	520 x 230 mm	3760 W	6-20 P	240 V	39 kg	646 x 379 x 220 mm	GECID5CT

ACCESSOIRES / ACCESSORIES

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

PLAQUES A SNACKER / PLANCHAS

GRIDDLE PLATES / PLANCHA

Normes Européennes / European standards

L'incontournable de la restauration rapide

Originaire d'Espagne, la plancha est une plaque de cuisson qui permet de saisir rapidement viandes, bacon, hamburgers, œufs, légumes, poissons... Véritable révélateur de saveur, ce mode de cuisson très tendance permet de proposer une cuisine à la fois saine et variée. Sa polyvalence et sa rapidité en font un incontournable dans l'univers du snacking.

Répartition homogène de la chauffe, puissance de cuisson, fiabilité et robustesse des appareils, les planchas Krampouz bénéficient de toutes les qualités techniques qui ont forgé la réputation de la marque en matière de cuisson de précision.

The must-have product for fast food

Originally from Spain, the "plancha" is a cooking plate which allows for rapid cooking of meats, bacon, hamburgers, eggs, vegetables, fish... a true revelation in flavour, this latest method of cooking allows for both healthy and varied cuisine. Its versatility and speed make it a must in the world of snacking.

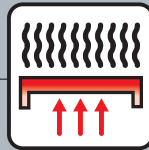
With homogeneous distribution of heat, cooking power, the reliability and robustness of the appliances, Krampouz grills benefit from all the technical qualities that have forged the reputation of the brand in precision cooking.

LE SAVOIR-FAIRE KRAMPOUZ

THE KRAMPOUZ KNOW-HOW

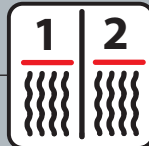
Rapidité de montée en température

Heats up quickly



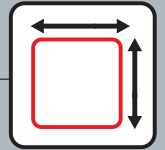
Une ou deux zones de chauffes selon modèles

One or two heating zones according to model



Ergonomie du poste de travail

Ergonomic work station



- Châssis inox
- Bac amovible de récupération des jus et des déchets
- Stainless steel frame
- Removable tray to collect liquids and waste

PLANCHA ÉLECTRIQUE GRAND MODÈLE

ELECTRIC GRIDDLE PLATE LARGE MODEL

SURFACE DE CUISSON COOKING SURFACE	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
640 x 340 mm	2 x 1 600 W	230 V	18 kg	700 x 380 x 195 mm	GECIC4AO

- 2 zones de chauffe
- Plaque de cuisson en inox, certifiée contact alimentaire, avec rebords
- Châssis inox avec aération renforcée
- 2 interrupteurs marche/arrêt
- 2 voyants de mise sous tension
- 2 thermostats réglables de 50 °C à 300 °C
- 2 témoins de chauffe
- Bac amovible de récupération des jus et déchets
- 4 pieds réglables
- Cordon d'alimentation CE pour 230 V ~ prise 16A

- 2 heating zones
- Stainless steel cooking plate, approved for use with food, with raised edges
- Stainless steel frame with extra ventilation
- 2 On/Off switches
- 2 power lights
- 2 thermostats adjustable from 50 °C to 300 °C
- 2 heating indicators
- Removable tray for liquid and waste recovery
- 4 adjustable feet
- EC power supply lead for 230 V ~ 16-amp socket





PLANCHA ÉLECTRIQUE PETIT MODÈLE ELECTRIC GRIDDLE PLATE SMALL MODEL

SURFACE DE CUISSON COOKING SURFACE	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
340 x 340 mm	1 600 W	230 V	11 kg	395 x 380 x 195 mm	GECIC3AO

- 1 zone de chauffe
 - Plaque de cuisson en inox, certifiée contact alimentaire, avec rebords
 - Châssis inox avec aération renforcée
 - 1 interrupteur marche/arrêt
 - 1 voyant de mise sous tension
 - 1 thermostat réglable de 50 °C à 300 °C
 - 1 témoin de chauffe
 - Bac amovible de récupération des jus et déchets
 - 4 pieds réglables
 - Cordon d'alimentation CE pour 230 V ~ prise 16A
- 1 heating zone
 - Stainless steel cooking plate, approved for use with food, with raised edges
 - Stainless steel frame with extra ventilation
 - 1 On/Of switch
 - 1 power light
 - 1 thermostat adjustable from 50 °C to 300°C
 - Heating indicator
 - Removable tray for liquid and waste recovery
 - 4 adjustable feet
 - EC power supply lead for 230 V ~ 16-amp socket



PLANCHA GAZ GRAND MODÈLE GAS GRIDDLE PLATE LARGE MODEL

SURFACE DE CUISSON COOKING SURFACE	PUISSANCE POWER	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
732 x 409 mm	2 x 3 kW	30 kg	805 x 485 x 231 mm	GGCIC40AA

- 2 zones de chauffe avec deux grands brûleurs
 - Plaque de cuisson en fonte, certifiée contact alimentaire, avec rebords
 - Châssis inox avec aération renforcée
 - Bac amovible de récupération des jus et déchets
 - 4 pieds réglables
 - Alimentation gaz Butane/Propane ou Naturel
 - Système de sécurité en cas de coupure de la flamme
 - Allumage piézo-électrique
- 2 heating zones with two large burners
 - Cast iron cooking plate, approved for use with food, with raised edges
 - Stainless steel frame with extra ventilation
 - Removable tray for liquid and waste recovery
 - 4 adjustable feet
 - Supply by butane/propane or natural gas
 - Safety system in case of interruption of the flame
 - Piezoelectric lighting



PLANCHA GAZ PETIT MODÈLE GAS GRIDDLE PLATE SMALL MODEL

SURFACE DE CUISSON COOKING SURFACE	PUISSANCE POWER	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
482 x 409 mm	3 kW	22 kg	575 x 485 x 231 mm	GGCIC30AA

- 1 zone de chauffe avec grand brûleur
 - Plaque de cuisson en fonte, certifiée contact alimentaire, avec rebords
 - Châssis inox avec aération renforcée
 - Bac amovible de récupération des jus et déchets
 - 4 pieds réglables
 - Alimentation gaz Butane/Propane ou Naturel
 - Système de sécurité en cas de coupure de la flamme
 - Allumage piézo-électrique
- 1 heating zone with large burner
 - Cast iron cooking plate, approved for use with food, with raised edges
 - Stainless steel frame with extra ventilation
 - Removable tray on front for liquid and waste recovery
 - 4 adjustable feet
 - Supply by butane/propane or natural gas
 - Safety system in case of interruption of the flame
 - Piezoelectric lighting

AUTRES PRODUITS

OTHER ITEMS

Normes Européennes / European standards

APPAREIL ÉLECTRIQUE POUR GALETTES CORNETS À GLACES

ELECTRIC APPLIANCE FOR ICE CREAM WAFERS



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.

- Châssis inox
- Manette de commande protégée
- Fers en fonte d'acier, certifiée alimentaire
- Plateau récupérateur de déchets
- Interrupteur marche/arrêt intégré dans le bouton de commande
- Voyant de mise sous tension
- Témoin de chauffe
- Système d'isolation thermique de la résistance
- Cordon d'alimentation 230-240V-équipé d'une prise 16A

- Stainless steel frame
- Protected controls
- Cast steel irons approved for use with food
- Drip tray for waste recovery
- On/Off switch built into the control button
- Power light
- Heating indicator
- Heat insulation of the element
- Power supply lead cord 230-240V-with a 16 amp socket



EMPREINTE	NBRE DE GALETTES	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
IRON SIZE	NB. OF WAFERS	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	OVERALL DIMENSIONS	CODE
230 x 230 mm	1	1 800 W	240 V	23,0 kg	260 x 345 x 220 mm	WECAPC

APPAREIL ÉLECTRIQUE POUR BEIGNETS HOLLANDAIS "POFFERTJES"

ELECTRIC APPLIANCE FOR DUTCH "POFFERTJES"



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

- Châssis inox
- Manette de commande protégée
- Interrupteur marche/arrêt avec voyant de mise sous tension
- Témoin de chauffe
- Cordon d'alimentation pour 230 V ~ prise 16 A

- Stainless steel frame
- Protected controls
- On/Off switch with power indicator lamp
- Heating indicator
- EC power supply lead for 230 V ~ 16-amp socket



TAILLE BEIGNETS	NBRE DE BEIGNETS	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
WAFERS SIZE	NB. OF WAFERS	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	OVERALL DIMENSIONS	CODE
40 mm	50	2 000 W	230 V	22,0 kg	500 x 280 x 155 mm	WECIMA

Ces petits beignets genre madeleines sont très consommés aux Pays-Bas surtout dans les fêtes foraines. / These little Madeleine-type doughnuts are a popular treat in Holland especially at fun fairs.

BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES

ELECTRIC BAINS MARIE



Régulation thermostatique de 50 °C à 110 °C pour un réglage précis de la température. / Thermostatic control from 50 °C to 110 °C for precise temperature adjustment.



Appareil à poser ou à encastrer. / Stand alone or inserted.

- Existe en 2 versions : avec ou sans eau.
- Châssis inox
- Bacs gastro fournis
- Interrupteur marche/arrêt

- avec voyant de mise sous tension
- Cordon d'alimentation 230-240V - équipé d'une prise 16A

- Available in 2 versions: with or without water.
- Stainless steel chassis
- Gastronorm stainless steel containers supplied

- On/off switch with power indicator
- Power supply lead cord 230-240V-with a 16 amp socket



BAIN-MARIE AVEC EAU

BAIN-MARIE WITH WATER

MODÈLE	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	DÉCOUPE Pour encastrement	CODE
MODEL	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	OVERALL SIZE	CUTOUT for insertion	CODE
2-1/6	800 W	230 V	7,0 kg	419 x 212 x 195 mm	407 x 205 mm	BECIB2
3-1/6	800 W	230 V	9,0 kg	580 x 212 x 195 mm	568 x 205 mm	BECIB3
4-1/6	800 W	230 V	11,0 kg	745 x 212 x 195 mm	735 x 205 mm	BECIB4

BAIN-MARIE SANS EAU

BAIN-MARIE WITHOUT WATER

Un seul modèle à deux bacs, présentation identique au modèle avec eau
Only one model with 2 containers, similar design to the model with water

MODÈLE	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	DÉCOUPE Pour encastrement	CODE
MODEL	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	OVERALL SIZE	CUTOUT for insertion	CODE
2-1/6	800 W	230 V	7,0 kg	419 x 212 x 195 mm	407 x 205 mm	BECIA2

MANÈGES À CRÊPES

MULTI CREPE MAKERS

MANÈGE À CRÊPE ÉLECTRIQUE

ELECTRIC MULTI CREPE MAKERS



- Nous consulter
please contact us

PLANS DE TRAVAIL

WORKING TOPS

Ces 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. Ces plans de travail étant amovibles, ils permettent un nettoyage aisé de tous les éléments.

These 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. As these working tops are removable, this allows an easy cleaning of all the parts.

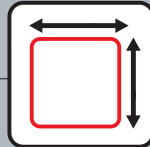
LE SAVOIR-FAIRE KRAMPOUZ

THE KRAMPOUZ KNOW-HOW

Ergonomie du poste de travail

Ergonomic work station

- Version une ou deux crêpières
- Plan de travail inox
- One or two crepe makers
- Stainless steel worktop
- Bacs gastro et bocal verre avec couvercle fournis
- Gastronorm stainless steel containers supplied



Facilité de nettoyage

Easy cleaning



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 Avec vitre** : 365 mm	PTEA1A 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 Avec vitre : 365 mm	PTEA2A PTEA2A03



- Plan de travail inox
- 2 bacs gastro inox GN 1/3 pour pâtes - profondeur 15 cm
- 2 bacs gastro inox GN 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 tampon d'essuyage rond
- Vis de blocage pour crêpières

Options :

- Crêpières électriques : CEBIA4 CEBIV4 (avec rehausses)

- Crêpières gaz : CGBIC4 (avec rehausses)
- Vitre de protection pour version 1 ou 2 crêpières
- Bacs eutectiques GN 1/3 ou 1/6 réfrigérants
- Couvercles pour bacs 1/3 ou 1/6

- 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 round cleaning pad
- Locking screws for crepe makers

Options :

- Electric crepe makers: CEBIA4 - CEBIV4 (with heighteners)
- Gas crepe makers CGBIC4 (with heighteners)
- Protective glass for 1 or 2 griddle version
- Gastronorm eutectic 1/3 or 1/6 refrigerating containers
- Lids for 1/3 or 1/6 containers

*No glass - **With glass

PLANS DE TRAVAIL À ÉQUIPEMENTS AMOVIBLES

WORKING TOPS WITH REMOVABLE EQUIPMENT

PLANS DE TRAVAIL DEUX CRÊPIÈRES WORKING TOP - 2 CREPE MAKERS



Modèle équipé d'options
Model with optional extras

• **Nous consulter**
please contact us

- 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 râseau

Options :

- 2 crêpières électriques: CEBIA4
- Plateaux de propreté au niveau des plaques de cuisson
- Vitre de protection
- Bain-marie amovible avec 3 bacs gastro inox 1/6 - profondeur 15 cm
- Bacs eutectiques GN 1/3 ou 1/6 réfrigérants
- Couvrecls pour bacs 1/3 ou 1/6

- *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: CEBIA4*
- *Protective plate to keep cooking surfaces clean*
- *Protective glass*
- *Removable bain-marie with 3 gastronorm stainless steel 1/6 containers -depth 15 cm*
- *Gastronorm eutectic 1/3 or 1/6 refrigerating containers*
- *Lids for 1/3 or 1/6 containers*

PLANS DE TRAVAIL DUO : CRÊPES ET GAUFRES DUO WORKING TOP: CREPES AND WAFFLES



Modèle équipé d'options
Model with optional extras

• **Nous consulter**
please contact us

- 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 râseau
- 1 pichet avec support
- 2 bocaux verre de 0,35 l avec couvercle

Options :

- 1 crêpière électrique : CEBIA4
- 1 gaufrier 180° Easy Clean "poignées U" (cf p. 13)
- Plateaux de propreté au niveau des plaques de cuisson
- Vitre de protection
- Bacs eutectiques GN 1/3 ou 1/6 réfrigérants
- Couvrecls pour bacs 1/3 ou 1/6

- *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*
- *1 jug with refrigerated stand*
- *2 glass jars with lids*

Options:

- *1 electric crepe maker : CEBIA4*
- *1 waffle maker : 180° opening range, U-shaped handles, Easy Clean*
- *Protective plate to keep cooking surfaces clean*
- *Protective glass*
- *Gastronorm eutectic 1/3 or 1/6 refrigerating containers*
- *Lids for 1/3 or 1/6 containers*

CHARIOTS

CARTS

Ces chariots peuvent être utilisés en intérieur ou en extérieur : terrasse, trottoir, marché, camping...
La gamme que nous proposons va du chariot simple à des versions complètes intégrant différents équipements.

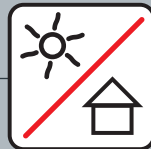
These carts can be used indoors or outside on a terrace, pavement, market, camp site, etc. The line we offer ranges from the single unit to all-inclusive versions with all the equipment [...].

LE SAVOIR-FAIRE KRAMPOUZ

THE KRAMPOUZ KNOW-HOW

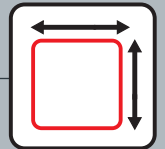
Utilisation à l'intérieur ou à l'extérieur

For use indoors or outdoors



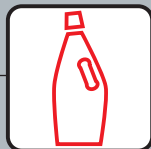
Ergonomie du poste de travail

Ergonomic work station



Facilité de nettoyage

Easy cleaning



CHARIOTS DEMI-LUNE CRÊPES

SEMICIRCULAR CREPE CARTS

VERSION	POIDS	HAUTEUR AU PLEXIGLAS	HAUTEUR AVEC PARASOL	PROFONDEUR	LARGEUR AVEC ROUES	CODE
VERSION	WEIGHT	HEIGHT TO PERSPLEX	HEIGHT WITH PARASOL	DEPTH	WIDTH WITH WHEELS	CODE
CHOCOLAT	42 kg	1 170 mm	2 230 mm	730 mm	980 mm	KAFB01
VANILLE	42 kg	1 170 mm	2 230 mm	730 mm	980 mm	KAFA01
A personnaliser	42 kg	1 170 mm	2 230 mm	730 mm	980 mm	KAFC01

- Habillage inox avec décor en impression numérique avec film de protection anti-graffiti
- Plan de travail inox
- Plateau de service
- 2 bocal verre de 0,75 l avec couvercle pour ingrédients
- Bocal verre de 0,35 l pour tampon d'essuyage rond
- 1 bac eutectique GN 1/3 réfrigérant
- 2 bacs eutectique GN 1/6 réfrigérants
- 2 couvercles articulés
- Bac à eau pour nettoyage du rateau
- Protection plexiglas - hauteur 25 cm
- Parasol bicolore avec inscription monté sur arceau démontable
- 2 poignées de manœuvre
- Tablette intérieure de rangement
- 4 roues dont 2 directionnelles avec frein
- Emplacement pour bouteille de gaz
- Accessoires de support des crêpières

- Crêpières gaz : CGBIC4 - CGBIK4

- *Stainless steel cladding with digital printing and anti-graffiti protective film*
- *Stainless steel working top*
- *Serving tray*
- *2 x 0.75 l glass jars with lids, for ingredients*
- *0.35 l glass jar for round cleaning pad*
- *1 gastronorm refrigerating eutectic 1/3 container*
- *2 gastronorm refrigerating eutectic 1/6 containers*
- *2 hinged covers*
- *1 water tray to clean the spreader*
- *Plexiglas protective panel - height 25 cm*
- *Two-colour parasol with writing fitted on removable arch*
- *2 handles steering*
- *Storage shelf inside*
- *4 wheels, which 2 are directional with brakes*
- *Place for gas bottle, depending on version*
- *Crepe maker support accessories*

Options :

- Crêpières électriques : CEBIA4 - CEBIV4

Options:

- *Electric crepe makers: CEBIA4 - CEBIV4*
- *Gas crepe makers: CGBIC4 - CGBIK4*

Modèle équipé d'options
Model with optional extras



• Version "Chocolat"
"Chocolate" version



• Version "Vanille"
"Vanilla" version





• Version "Chocolat" "Chocolate" version



• Version "Vanille" "Vanilla" version

CHARIOTS DEMI-LUNE GAUFRES SEMICIRCULAR WAFFLE CARTS

VERSION	POIDS	HAUTEUR AU PLEXIGLAS	HAUTEUR AVEC PARASOL	PROFONDEUR	LARGEUR AVEC ROUES	CODE
VERSION	WEIGHT	HEIGHT TO PERSPLEX	HEIGHT WITH PARASOL	DEPTH	WIDTH WITH WHEELS	CODE
CHOCOLAT	42 kg	1 170 mm	2 230 mm	730 mm	980 mm	KAEB02
VANILLE	42 kg	1 170 mm	2 230 mm	730 mm	980 mm	KAEA02
A personnaliser	42 kg	1 170 mm	2 230 mm	730 mm	980 mm	KAEA05

- Habillage inox avec décor en impression numérique avec film de protection anti-graffiti
- Plan de travail inox
- Protection plexiglas - hauteur 25 cm
- Parasol bicolore avec inscription monté sur arceau démontable
- 2 poignées de manœuvre
- Tablette intérieure de rangement
- 4 roues dont 2 directionnelles avec frein

Options :

- Gaufriers : gamme 180° poignées U Easy Clean (cf p. 13)

- *Stainless steel cladding with digital printing and anti-graffiti protective film*
- *Stainless steel working top*
- *Plexiglas protective panel - height 25 cm*
- *Two-colour parasol with writing fitted on removable arch*
- *2 handles steering*
- *Storage shelf inside*
- *4 wheels, which 2 are directional with brakes*

Options:

- *Waffle makers: 180° opening range, U-shaped handles, Easy Clean (see p. 13)*



CHARIOTS DEMI-LUNE PANINIS SEMICIRCULAR PANINIS CARTS

VERSION	POIDS	HAUTEUR AU PLEXIGLAS	HAUTEUR AVEC PARASOL	PROFONDEUR	LARGEUR AVEC ROUES	CODE
VERSION	WEIGHT	HEIGHT TO PERSPLEX	HEIGHT WITH PARASOL	DEPTH	WIDTH WITH WHEELS	CODE
PANINIS	42 kg	1 170 mm	2 230 mm	730 mm	980 mm	KAEC01
A personnaliser	42 kg	1 170 mm	2 230 mm	730 mm	980 mm	KAEC02

- Habillage inox avec décor en impression numérique avec film de protection anti-graffiti
- Plan de travail inox
- Protection plexiglas - hauteur 25 cm
- Parasol bicolore avec inscription monté sur arceau démontable
- 2 poignées de manœuvre
- Tablette intérieure de rangement
- 4 roues dont 2 directionnelles avec frein

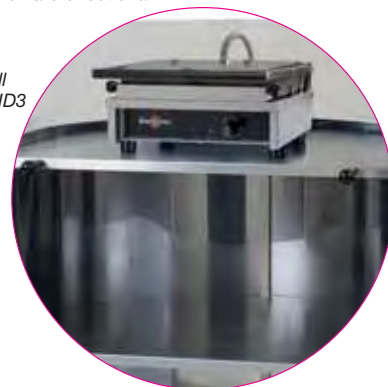
Options :

- Multi Contact Grill Easy Clean : GECID3 ou GECID4 ou GECID5

- *Stainless steel cladding with digital printing and anti-graffiti protective film*
- *Stainless steel working top*
- *Plexiglas protective panel - height 25 cm*
- *Two-colour parasol with writing fitted on removable arch*
- *2 handles steering*
- *Storage shelf inside*
- *4 wheels, 2 or which are directional with brake*

Options:

- *Multi Contact Grill Easy Clean: GECID3 or GECID4 or GECID5*





CHARIOTS DEMI-LUNE BARBE À PAPA

SEMICIRCULAR CANDYFLOSS CARTS

VERSION	POIDS	HAUTEUR AU PLEXIGLAS	HAUTEUR AVEC PARASOL	PROFONDEUR	LARGEUR AVEC ROUES	CODE
VERSION	WEIGHT	HEIGHT TO PERSPLEX	HEIGHT WITH PARASOL	DEPTH	WIDTH WITH WHEELS	CODE
BARBE À PAPA	40 kg	1 170 mm	2 230 mm	730 mm	980 mm	KBSA01
A personnaliser	40 kg	1 170 mm	2 230 mm	730 mm	980 mm	KBSA04

- Habillage inox avec décor en impression numérique avec film de protection anti-graffiti
- Plan de travail inox percé au diamètre 660 mm
- 2 bords en verre de 1,5 l avec couvercle
- Protection plexiglas - hauteur 25 cm
- Parasol avec inscription monté sur arceau démontable
- 2 poignées de manœuvre
- Tablette intérieure de support de machine à barbe à papa
- 4 roues dont 2 directionnelles avec frein
- Machine à barbe à papa non fournie
- *Stainless steel cladding with digital printing and anti-graffiti protective film*
- *Stainless steel working top*
- *Plexiglas protective panel - height 25 cm*
- *Two-colour parasol with writing fitted on removable arch*
- *2 handles steering*
- *Inside shelf to take candy floss machine*
- *4 wheels, 2 or which are directional with brake*
- *Candy floss machine not supplied*

Options :

- Plan de travail inox percé au diamètre 505 mm ou 580 mm

CHARIOTS À CRÊPES À ÉQUIPEMENTS AMOVIBLES

CREPE CARTS WITH REMOVABLE EQUIPMENT

VERSION	NBRE CRÊPIÈRES	DIMENSIONS	HAUTEUR PLAN DE TRAVAIL	CODE
VERSION	NO. CREPE MAKERS	OVERALL DIMENSION	WORKING TOP HEIGHT	CODE
Electrique ou gaz 2	2	1 615 x 620 x 1 110 mm	900 mm	KCEA02

- Habillage inox avec décor en impression numérique
- Plan de travail inox
- 2 bacs eutectiques GN 1/3 réfrigérants - profondeur 15 cm
- 2 bacs eutectiques GN 1/6 réfrigérants - profondeur 15 cm
- 8 bocaux verre de 0,35 l et 0,75 l avec couvercle pour ingrédients
- Bac à eau pour nettoyage du rateau
- Vitre de protection
- 2 poignées de manœuvre
- Tablette intérieure de rangement
- 4 roues pivotantes dont 2 avec frein
- *Stainless steel cladding with digitally printed decor*
- *Stainless steel working top*
- *2 gastronorm refrigerating eutectic 1/3 containers - depth 15 cm*
- *2 gastronorm refrigerating eutectic 1/6 containers - depth 15 cm*
- *8 x 0.35 l and 0.75 l glass jars with lids, for ingredients*
- *1 water tray to clean the spreader*
- *Protective glass*
- *2 steering handles*
- *Storage shelf inside*
- *4 swivel wheels 2 with brake*

Options :

- Crêpières gaz : CGBIC4 et CGBIK4
- Crêpière électrique : CEBIA4
- Réfrigérateur électrique 40 litres
- *Gas crepe makers: CGBIC4 and CGBIK4*
- *Electric crepe maker: CEBIA4*
- *40 liters electric refrigerator*



Modèle équipé d'options
Model with optional extras

POSTES À CRÊPES OU À GAUFRES RÉFRIGÉRÉS

REFRIGERATED STATIONS FOR CREPES OR WAFFLES

Les fabricants de crêpes et de gaufres sont de plus en plus confrontés aux normes d'hygiène lors de nouvelles implantations. Ils réfléchissent également à l'ergonomie de leur poste de travail.

Pour répondre à ces besoins, nous avons conçu des postes intégrant la réfrigération de la pâte et des ingrédients et le maintien au chaud des garnitures.

Crepe and waffle professionals are increasingly challenged by hygiene standards when setting up new facilities. They also consider the ergonomics of their working station.

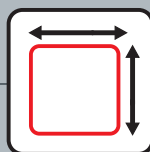
To meet these needs, we have developed stations which allow cool batter and ingredients to be cooled and garnishes kept warm.

LE SAVOIR-FAIRE KRAMPOUZ

THE KRAMPOUZ KNOW-HOW

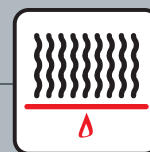
Ergonomie du poste de travail

Ergonomic work station



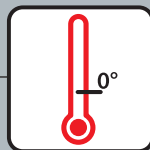
Maintien au chaud des préparations

Keeping preparations hot



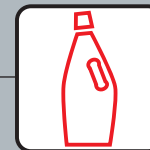
Zone de stockage réfrigérée

Refrigerated storage zone



Facilité de nettoyage

Easy cleaning



POSTES À CRÊPES RÉFRIGÉRÉ 2 PORTES

REFRIGERATED CREPE STATIONS - 2 DOORS

- Version électrique ou gaz. Nous consulter.
Electric or gas version. Please contact us.

- Meuble en inox
- 2 plateaux récupérateurs de déchets
- Bacs gastro inox GN 1/3 pour pâtes
- profondeur 15 cm
- sur emplacement réfrigéré
- Bacs gastro inox GN 1/6 pour ingrédients - profondeur 15 cm
- sur emplacement réfrigéré
- 1 bac à eau pour nettoyage du râseau
- Soubassement réfrigéré 2 portes
- Froid ventilé à régulation électronique
- Groupe moteur incorporé
- Grilles intérieures
- 4 roues pivotantes dont 2 avec frein

Options :

- Crêpière électrique : CEBIA4
- Crêpières gaz : CGBIC4 - CGBIK4
- Plateaux de propreté au niveau des plaques de cuisson
- Dossieret inox ou verre de protection
- 1 bain-marie amovible avec 3 bacs gastro inox 1/6 - profondeur 15 cm
- Couverts pour bacs gastro

- *Stainless steel unit*
- *2 drip trays for waste recovery*
- *Gastronorm stainless steel 1/3 containers for batter - depth 15 cm - on refrigerated base*
- *Gastronorm stainless steel 1/6 containers for ingredients - depth 15 cm - on refrigerated base*
- *1 water tray to clean the spreader*
- *Refrigerated base, 2 doors*
- *Fan-assisted refrigeration controlled electronically*
- *Built-in motor unit*
- *Internal grids*
- *4 swivel wheels, 2 of which with brakes*

Options:

- *Electric crepe maker: CEBIA4*
- *Gas crepe makers: CGBIC4 - CGBIK4*
- *Protective plate to keep cooking surfaces clean*
- *Stainless steel splash back or protective glass*
- *1 removable bain-marie with 3 gastronorm stainless steel 1/6 containers - depth 15 cm*
- *Covers for gastronorm containers*



Modèle équipé d'options
Model with optional extras

POSTES À CRÊPES RÉFRIGÉRÉ 3 PORTES

REFRIGERATED CREPE STATIONS - 3 DOORS



Modèle équipé d'options
Model with optional extras

- Version électrique ou gaz. Nous consulter.
Electric or gas version. Please contact us.

- Meuble en inox
- 3 plateaux récupérateurs de déchets
- Bacs gastro inox GN 1/3 pour pâtes - profondeur 15 cm - sur emplacement réfrigéré
- Bacs gastro inox GN 1/6 pour ingrédients - profondeur 15 cm - sur emplacement réfrigéré
- 1 bain-marie amovible avec 4 bacs gastro inox 1/6 - profondeur 15 cm
- Soubassement réfrigéré 3 portes
- Froid ventilé à régulation électronique
- Groupe moteur incorporé
- Grilles intérieures
- Pieds inox réglables

Options :

- Crêpière électrique : CEBIA4
- Crêpières gaz : CGBIC4 - CGBIK4
- Dosseret inox ou hotte d'extraction non percée
- Couverts pour bacs gastro

- *Stainless steel unit*
- *3 drip trays for waste recovery*
- *Gastronorm stainless steel 1/3 containers for batter - depth 15 cm - on refrigerated base*
- *Gastronorm stainless steel 1/6 containers for ingredients - depth 15 cm - on refrigerated base*
- *1 removable bain-marie with 4 gastronorm stainless steel 1/6 containers - depth 15 cm*
- *Refrigerated base, 3 doors,*
- *Fan-assisted refrigeration controlled electronically*
- *Built-in motor unit*
- *Internal grids*
- *Adjustable stainless steel feet*

Options:

- *Electric crepe maker: CEBIA4*
- *Gas crepe makers: CGBIC4 -CGBIK4*
- *Stainless steel splash back or extraction hood, position for extraction not cut-out*
- *Covers for gastronorm containers*



Grille de rangement.
Storage grid.



Bacs à proximité de la crêpière.
Containers close to the crepe maker.

POSTES DUO CRÊPES/GAUFRES RÉFRIGÉRÉ 2 PORTES

CREPE/WAFFLE DUO REFRIGERATED STATIONS - 2 DOORS



- **Nous consulter.**
Please contact us.

- Meuble en inox
- Vitre de protection
- 2 plateaux récupérateurs de déchets
- Bacs gastro inox GN 1/3 pour pâtes
- profondeur 15 cm
- sur emplacement réfrigéré
- Bacs gastro inox GN 1/6 pour ingrédients - profondeur 15 cm
- sur emplacement réfrigéré
- 1 bac à eau pour nettoyage du râseau
- 1 pichet avec support réfrigéré
- 2 bocaux en verre
- Soubassement réfrigéré 2 portes
- Froid ventilé à régulation électronique
- Groupe moteur incorporé
- Grilles intérieures
- 4 roues pivotantes dont 2 avec frein

Options :

- Crêpière électrique : CEBIA4
- Gaufriers : gamme 180° poignées U Easy Clean (cf p. 13)
- Plateau de propreté au niveau de la plaque de cuisson de la crêpière
- Couverts pour bacs gastro

- *Stainless steel unit*
- *Protective glass*
- *2 drip trays for waste recovery*
- *Gastronorm stainless steel 1/3 containers for batter - depth 15 cm - on refrigerated base*
- *Gastronorm stainless steel 1/6 containers for ingredients - depth 15 cm - on refrigerated base*
- *1 water tray to clean the spreader*
- *1 jug with refrigerated stand*
- *2 glass jars*
- *Refrigerated base, 2 doors,*
- *Fan-assisted refrigeration controlled electronically*
- *Built-in motor unit*
- *Internal grids*
- *4 swivel wheels 2 with brake*

Options:

- *Electric crepe maker: CEBIA4*
- *Waffle makers: 180° opening range, U-shaped handles, Easy Clean (see p. 13)*
- *Crepe maker : protective plate to keep cooking surfaces clean*
- *Covers for gastronorm containers*



Intégration parfaite du gaufrier.
Waffle maker fits in perfectly.



Crêpière amovible.
Removable crepe maker.

TABLES VENTILÉES ET HOTTES ASPIRANTES

VENTILATED TABLES AND EXTRACTION HOODS

Les systèmes de grilles aspirent immédiatement les vapeurs au dessus des crêpières et apportent un confort de travail pour l'opérateur. En fonction du type d'installation, différentes solutions sont proposées.

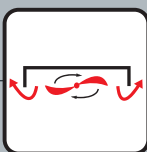
The ventilation systems immediately capture the vapours above the crepe makers and make working conditions more comfortable for the operator. According to the arrangement choice, different solutions are offered.

LE SAVOIR-FAIRE KRAMPOUZ

THE KRAMPOUZ
KNOW-HOW

Table ventilée servant de poste de travail

Ventilated table to be used as a workstation



Hotte indépendante à fixer au dessus du poste de travail

Separate hood to be mounted above the workstation

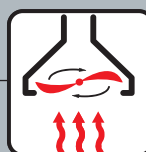


TABLE VENTILÉE SANS MOTEUR VENTILATED TABLE WITHOUT MOTOR

TABLE L x l x h TABLE L x l x h	NB DE FILTRES NO OF FILTERS	DIMENSIONS SIZE	POIDS WEIGHT	CODE CODE
1 800 x 600 x 760 mm	3	1 800 x 730 x 760 mm	75 kg	TVSSAA
2 380 x 600 x 760 mm	4	2 380 x 730 x 760 mm	100 kg	TVSSBA
2 880 x 600 x 760 mm	5	2 880 x 730 x 760 mm	120 kg	TVSSCA

- Meuble en inox
- Hotte avec 3, 4, ou 5 filtres modulables
- Filtres inox lavable en machine
- Virole non percée
- Tablette basse de rangement
- 4 pieds réglables
- Moteur non fourni

- *Stainless steel unit*
- *Hood with 3, 4 or 5 modular filters*
- *High level extraction not cut-out*
- *Low level storage shelf*
- *Four adjustable feet*
- *Motor not supplied*

Options:

- *Mid-level shelf*

Options :

- *Étagère intermédiaire*

HOTTE INDÉPENDANTE SEPARATE HOOD



DIMENSIONS SIZE	NB DE FILTRES NO OF FILTERS	POIDS WEIGHT	CODE CODE
1 440 mm	3	17,5 kg	HOAAOO
1 905 mm	3	23,5 kg	HOBAOO
2 370 mm	4	29,0 kg	HOCAOO

- Hotte en inox avec 3 ou 4 filtres modulables
- Filtres inox lavable en machine
- Moteur non fourni
- Virole non percée

- *Hood with 3 or 5 modular filters*
- *Machine-washable stainless steel filters*
- *Motor not supplied*
- *High-level extraction not cut-out*

Options:

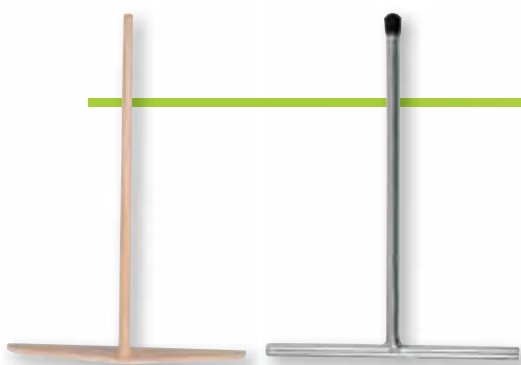
- *Stainless steel downpipe*

Options :

- *Descente inox*

ACCESSOIRES

ACCESSORIES



RÂTEAUX À CRÊPES BATTER SPREADERS

MODÈLE MODEL	MATIÈRE MATERIAL	LARGEUR WIDTH	CODE 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 MATERIAL	LONGUEUR UTILE EFFECTIVE LENGTH	LONGUEUR TOTALE OVERALL LENGTH	CODE CODE
Hêtre / Beech	200 mm	300 mm	ASH30
Hêtre / Beech	300 mm	400 mm	ASH40
Hêtre / Beech	350 mm	500 mm	ASH50
Inox / Stainless steel	260 mm	390 mm	ASI26
Inox / Stainless steel	300 mm	410 mm	ASI30
Inox / Stainless steel	350 mm	460 mm	ASI35
Inox / Stainless steel	400 mm	520 mm	ASI40



LOUCHES INOX STAINLESS STEEL LADLES

MATIÈRE MATERIAL	LONGUEUR UTILE EFFECTIVE LENGTH	CONTENANCE CAPACITY	CODE CODE
Ménagère soudée / Welded domestic	65 mm	65 ml	ALIM65
Ménagère soudée / Welded domestic	70 mm	75 ml	ALIM70
Professionnelle monobloc Single-piece professional	60 mm	60 ml	ALIP60
Professionnelle monobloc Single-piece professional	70 mm	90 ml	ALIP70
Professionnelle monobloc / Single-piece professional	80 mm	120 ml	ALIP80

TAMPONS D'ESSUYAGE POUR PLAQUES À CRÊPES CLEANING PADS FOR CREPE GRIDDLES

MODÈLE TAMPON PAD MODEL	DIMENSION SIZE	CODE CODE
Rond / Round	ø 70 mm	ATG1
Rectangulaire / Rectangular	140 x 60 mm	ATG5

FEUTRES RECHANGE SPARE FELTS	LOT DE BATCH OF	CODE CODE
Rond / Round	10	ATG2
Rectangulaire / Rectangular	6	ATG6

- Efficaces et hygiéniques
- Nettoyage et graissage rapides des plaques
- Résistants à la chaleur et à l'abrasion
- Fournis avec un feutre réversible
- Feutres de rechange par lot de 6 ou 10 selon modèle

- Efficient and hygienic
- Cleans and greases griddles quickly
- Withstands heat and abrasion
- Comes with a reversible felt
- Spare felts in packs of 6 or 10 depending on model



PIERRE ABRASIVE POUR L'ENTRETIEN DES PLAQUES ABRASIVE STONE TO CLEAN GRIDDLES

DIMENSION SIZE	CODE CODE
160 x 75 x 75 mm	APA1

- Pour l'entretien régulier des plaques usinées sans dégrader la surface
- Facilite le décapage de la croûte de cuisson

- To clean machines griddles regularly without damaging the surface.
- Makes it easier to remove residue left from cooking



PLAQUE EN FONTE CAST IRON

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



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

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

PLAQUE EN FONTE POUR GRIL GAZ CAST IRON GRIDDLES 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



KITS D'ÉTALEMENT DE PÂTE BATTER SPREADER KITS

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

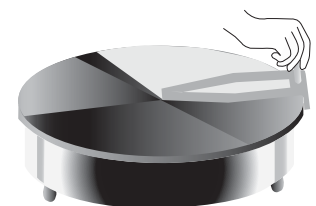
Le kit comprend :

- 1 étaleur en inox
- 1 louche-dose 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

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

Included in the kit :

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





SET DE CUISSON

COOKING SETS

Set multi contact grill :

- Spatule, pinceau et brosse inox
- Longueur totale : 135 mm
- Code : ASC1

Set gaufrier :

- Pic, pinceau et brosse inox

Code : ASG2

Set plancha :

- Pince, spatule et pinceau
- Code : ASP1

Set Grill :

- Pince, brosse inox et pinceau
- Code : ASG1

• Multi contact grill set:

- Spatula, soft brush and stainless steel brush
- Code: ASC1

Waffle set:

- fork, soft brush and stainless steel brush
- Code: ASG2

Plancha set:

- Tongs, spatula and soft brush
- Code: ASP1

Grill set:

- Tongs, stainless steel brush and silicone brush
- Code: ASG1



PIC À GAUFRES

WAFFLE PICK

- Pointes en inox - L : 170 mm
- Longueur totale : 270 mm

- Manche en plastique
- Code : APG1

- Stainless steel tips - L: 170 mm
- Total length: 270 mm

- Plastic handle
- Code: APG1

PINCEAU À GRAISSER

GREASING BRUSH

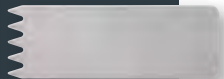


- Pour gaufriers, etc.
- Largeur : 70 mm
- Longueur totale : 225 mm

- Poils en soie
- Manche en plastique
- Code : APS1

- For waffle irons, etc.
- Width: 70 mm
- Total length : 225 mm
- Natural bristles

- Plastic handle
- Code: APS1



GRATTOIR

SCRAPER

- Pour Multi Contact Grill
- Code : AGC1

- Grattoir inox - L : 135 cm

- For Multi Contact Grill
- Code: AGC1

- Stainless steel scraper: - L: 135 cm



PINCEAU EN SILICONE

SILICON BRUSH

- Pour Multi Contact Grill et Gaufrier et Plancha
- Manche en inox - L : 195 mm
- Longueur totale : 262 mm

- Poils en silicone résistants haute température
- Code : APS2

- For Multi Contact Grill and Waffle Iron and Plancha
- Stainless steel handle - L: 195 mm

- Total length: 262 mm
- High temperature resistant silicon bristles
- Code : APS2



BACS GASTRONORMES INOX ET COUVERCLES

GASTRONORM STAINLESS STEEL CONTAINERS AND LIDS

TYPE DE BAC	CONTENANCE	PROFONDEUR	CODE BAC	CODE COUVERCLE MONOBLOC	CODE COUVERCLE ARTICULÉ
CONTAINER TYPE	CAPACITY	DEPTH	CONTAINER CODE	SINGLE-PIECE LID CODE	HINGED LID CODE
1/9	0,9 l	100 mm	ABI1	ACH1	-
1/6	2,4 l	150 mm	ABI2	ACH2	-
1/4	4,0 l	150 mm	ABI3	-	ACA3
1/3	5,7 l	150 mm	ABI4	-	ACA4



BACS GASTRONORMES EUTECTIQUES ET COUVERCLES

GASTRONORM EUTECTIC CONTAINERS AND LIDS

TYPE DE BAC	CONTENANCE	PROFONDEUR	CODE BAC	CODE COUVERCLE MONOBLOC	CODE COUVERCLE ARTICULÉ
CONTAINER TYPE	CAPACITY	DEPTH	CONTAINER CODE	SINGLE-PIECE LID CODE	HINGED LID CODE
1/6	1,0 l	150 mm	ABE1	ACF1	-
1/3	3,8 l	150 mm	ABE2	-	ACA4

- Bacs plastique
- Paroi réfrigérante
- À entreposer vide au

- congélateur
- Restitution du froid durant 8 heures

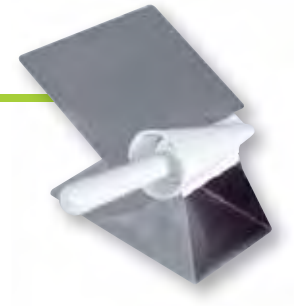
- Plastic containers
- Refrigerating wall
- To be placed empty in

- freezer
- Releases cold for 8 hours

DISTRIBUTEUR DE PÂTE

BATTER DISPENSER

- Nous consulter.
- Please consult us.



APPAREIL À FORMER LES CORNETS À GLACE

DEVICE FOR SHAPING ICE CREAM CONES

- Cône en plastique
- Plateau et socle en inox
- Pour petits et grands cornets
- Code appareil complet : ACG1
- Code poignée cône : ACG2
- Plastic cone
- Stainless steel tray and base
- For small and large cones
- Code complete device: ACG1
- Code handle cone: ACG2

PÂTE À CRÊPES ET PÂTE À GAULETTES

MIX FOR SWEET AND SAVOURY CREPES

TYPE DE PÂTE BATTER TYPE	CONDITIONNEMENT PACKAGING	CODE CODE
Pâte à crêpes / Sweet	20,0 kg	APD1
Pâte à galettes / Savoury	20,0 kg	APD2

Déshydratée - prête à l'emploi avec addition d'eau.

- Composition de la pâte à crêpes : farine de blé, œuf, beurre, sucre, sel
- Composition de la pâte à galettes : farine de sarrasin, farine de blé, œuf et sel

Dehydrated - ready to use after adding water.

- Sweet batter ingredients: wheat flour, egg, butter, sugar, salt
- Savoury batter ingredients: buckwheat flour, wheat flour, egg and salt

LIVRES

BOOKS

TITRES TITLES	LANGUE LANGUAGE	CODE CODE
"Le livre des crêpes"	Français	ALR3
"Les crêpes et galettes"	Français	ALR4
"Les crêpes et galettes"	Anglais	ALR41
"Les crêpes et galettes"	Allemand	ALR42
"La cuisine à la plancha"	Français	ALR8
"Le tour du monde des crêpes"	Français	ALR9
"Goûter les crêpes et les galettes"	Français	ALR10
"Les recettes à la plancha"	Français	ALR11



www.krampouz.com



KRAMPOUZ SAS
Z.A. DE BEL AIR • 29700 PLUGUFFAN (FRANCE)
TÉL. +33 (0)2 98 53 92 92 • FAX +33 (0)2 98 53 92 93
EMAIL : contact@krampouz.com