



LA CUISSON DE PRÉCISION



PRECISION COOKING



KRAMPOUZ

la cuisson de précision

FABRIQUÉ
EN FRANCE



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

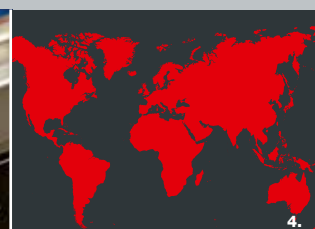
Power and even distribution of heat, temperature stability, ergonomics of the work station and facility in cleaning ... It is by continuously listening for more than 60 years to catering professionals that Krampouz has earned its place as a specialised make for precision cooking.

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

Having its own 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, North and South America, Africa, 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
19	CONTACT GRILLS ÉLECTRIQUES ELECTRIC CONTACT GRILLS
22	PLANCHAS / GRIL GRIDDLE PLATE / BROILER GRIL
26	APPAREILS DE MAINTIEN AU CHAUD WARMING EQUIPMENTS
28	PLANS DE TRAVAIL WORKING TOPS
30	CHARIOTS CARTS
32	MANÈGES À CRÊPES MULTI CREPE MAKERS
33	ACCESSOIRES ACCESSORIES

Nos appareils évoluent régulièrement. Aussi certaines photos ou descriptifs ne sont plus contractuels.

Our appliances are continuously being improved so some photos or descriptions are no longer contractually binding.

CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES

ELECTRIC CREPE MAKERS

Crêpières de précision

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

Découvrez une large gamme de crêpières électriques, 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 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.

LE SAVOIR-FAIRE KRAMPOUZ

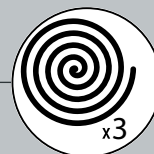
THE KRAMPOUZ KNOW-HOW

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.

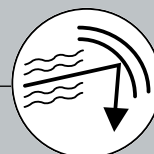
*The inclusion of coiled elements in the griddle guarantees a **uniform distribution of the heat at the centre of the cast iron** for successful crepes:*

An exclusive Krampouz process.



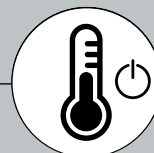
L'isolation thermique de la résistance évite les déperditions de chaleur et contribue à **l'homogénéité de la chauffe** et à la performance de la cuisson.

*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 usinée certifiée contact alimentaire
- Crêpière une plaque ou deux plaques
- Puissance de chauffe de 2500 W à 4800 W par plaque
- Diamètres des plaques: 35 cm, 40 cm ou 48 cm selon modèles

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

GAMME CONFORT

LUXURY RANGE

CES CRÊPIÈRES SONT CONSEILLÉES POUR UNE UTILISATION RÉGULIÈRE OU INTENSIVE.
THESE CREPE MAKERS ARE RECOMMENDED FOR REGULAR AND INTENSE USE.



Deux ou trois résistances en serpentins 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 usinée certifiée contact alimentaire
- Interrupteur marche/arrêt avec voyant de mise sous tension

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

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

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

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

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

- Manettes de commandes protégées
- Protected controls

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	24,0 kg	500 x 475 x 195 mm	CECIF4

- Manettes de commandes protégées
- Protected controls



CRÊPIÈRES DEUX PLAQUES TWO GRIDDLES CREPE MAKERS

PLAQUE GRIDDLE	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
CHÂSSIS CARRÉ - NORMES EUROPÉENNES / SQUARE 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 CARRÉ - NORMES USA / SQUARE 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)
- Manettes de commandes protégées
- Protected controls



* Tension à préciser à la commande. Please specify voltage when ordering.

GAMME STANDARD

STANDARD RANGE

CES CRÊPIÈRES SONT CONSEILLÉES POUR UNE UTILISATION OCCASIONNELLE.
THESE CREPE MAKERS ARE RECOMMENDED FOR OCCASIONAL USE.



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 usinée certifiée contact alimentaire
- Témoin de chauffe

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

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

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

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



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 ROND - NORMES USA ET CANADA

CIRCULAR FRAME - USA / CANADIAN STANDARDS

Ø 40 cm	1 740 W	120 V	16,5 kg	500 x 125 mm	CEBIR4
---------	---------	-------	---------	--------------	--------

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 GRIDDLES CREPE MAKERS

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

CHÂSSIS CARRÉ - NORMES EUROPÉENNES / SQUARE 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.

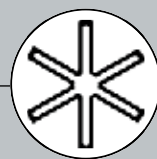
The range offers you a wide choice of diameters and powers to meet all your expectations.

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 branches 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 usinée certifiée contact alimentaire
- Crêpière une plaque ou deux plaques
- Puissance de chauffe de 5 000 W à 8 000 W par plaque
- Diamètres des plaques: 35 cm, 40 cm et 48 cm selon modèles

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

GAMME CONFORT

LUXURY RANGE



Brûleur grand diamètre à 6 ou 8 branches pour une diffusion uniforme de la chaleur. / Large diameter 6- or 8-branches 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 usinée certifiée contact alimentaire
- Allumage piézoélectrique
- 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 ETL / NORMES CANADA : NSF4 ET C ETL.
EUROPEAN STANDARDS: CE / USA STANDARDS: NSF4 AND ETL / CANADIAN STANDARDS: NSF4 AND C ETL.

CRÊPIÈRES UNE PLAQUE

ONE GRIDDLE CREPE MAKERS

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

CHÂSSIS ROND - NORMES EUROPÉENNES / CIRCULAR FRAME - EUROPEAN STANDARDS

Ø 35 cm	6 000 W	8 branches	13,5 kg	350 x 190 mm	Manuelle*	CGBIB3
Ø 35 cm	6 000 W	8 branches	13,5 kg	350 x 190 mm	Thermostatique**	CGBIC3
Ø 40 cm	6 000 W	6 branches	16,0 kg	400 x 195 mm	Manuelle	CGBIL4
Ø 40 cm	6 000 W	6 branches	16,0 kg	400 x 195 mm	Thermostatique	CGBIK4
Ø 40 cm	7 000 W	8 branches	16,0 kg	400 x 190 mm	Manuelle	CGBIB4
Ø 40 cm	7 000 W	8 branches	16,0 kg	400 x 190 mm	Thermostatique	CGBIC4
Ø 48 cm	8 000 W	8 branches	24,0 kg	480 x 190 mm	Manuelle	CGBIB5
Ø 48 cm	8 000 W	8 branches	24,0 kg	480 x 190 mm	Thermostatique	CGBIC5

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

Ø 40 cm	7 000 W	8 branches	16,0 kg	400 x 190 mm	Thermostatique	CGBIP4
---------	---------	------------	---------	--------------	----------------	--------

CHÂSSIS CARRÉ - NORMES EUROPÉENNES / SQUARE FRAME - EUROPEAN STANDARDS

Ø 35 cm	6 000 W	8 branches	16,0 kg	375 x 420 x 195 mm	Manuelle	CGCIB3
Ø 35 cm	6 000 W	8 branches	16,0 kg	375 x 420 x 195 mm	Thermostatique	CGCIC3
Ø 40 cm	7 000 W	8 branches	20,5 kg	430 x 470 x 195 mm	Manuelle	CGCIB4
Ø 40 cm	7 000 W	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	7 000 W	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 GRIDDLES CREPE MAKERS

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

CHÂSSIS CARRÉ - NORMES EUROPÉENNES / SQUARE FRAME - EUROPEAN STANDARDS

Ø 35 cm	2 x 6 000 W	8 branches	32,0 kg	750 x 420 x 195 mm	Manuelle*	CGCIE3
Ø 35 cm	2 x 6 000 W	8 branches	32,0 kg	750 x 420 x 195 mm	Thermostatique**	CGCIF3
Ø 40 cm	2 x 7 000 W	8 branches	40,5 kg	860 x 470 x 195 mm	Manuelle	CGCIE4
Ø 40 cm	2 x 7 000 W	8 branches	40,5 kg	860 x 470 x 195 mm	Thermostatique	CGCIF4

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

Ø 40 cm	2 x 7 000 W	8 branches	40,5 kg	860 x 470 x 195 mm	Thermostatique	CGCIM4
---------	-------------	------------	---------	--------------------	----------------	--------

- Manettes de commandes protégées

- Protected controls

*Manual - **Thermostatic

GAMME STANDARD

STANDARD RANGE



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



Isolation thermique du brûleur. / Burner heat insulation.

- Châssis inox
- Plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire

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

- Régulation manuelle sans sécurité (usage extérieur) ou avec sécurité en cas de coupure de la flamme

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

- Alimentation gaz Butane, Propane ou Naturel
- Puissance de 5 000 W à 6 000 W par plaque

- Supply by butane, propane or natural gas
- Power from 5 000 W to 6 000 W per griddle

NORMES EUROPÉENNES : CE. / EUROPEAN STANDARDS: CE

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	6 000 W	6 branches	15,0 kg	400 x 190 mm	Manuelle sans sécurité*	CGBIM4
Ø 40 cm	6 000 W	6 branches	15,0 kg	400 x 190 mm	Manuelle / Manual	CGBIN4

CHÂSSIS CARRÉ - NORMES EUROPÉENNES / SQUARE FRAME - EUROPEAN STANDARDS						
Ø 35 cm	5 000 W	6 branches	15,5 kg	375 x 420 x 195 mm	Manuelle / Manual	CGCIH3
Ø 40 cm	6 000 W	6 branches	20,0 kg	430 x 470 x 195 mm	Manuelle / Manual	CGCIH4

- Manettes de commandes protégées
- Protected controls

* Modèle sans sécurité: pour usage extérieur uniquement.

* Model without safety system for outdoor use only.



CRÊPIÈRES DEUX PLAQUES

TWO GRIDDLES CREPE MAKERS

PLAQUE GRIDDLE	PUISSANCE POWER	BRÛLEUR BURNER	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	RÉGULATION CONTROL	CODE CODE
CHÂSSIS CARRÉ - NORMES EUROPÉENNES / SQUARE FRAME - EUROPEAN STANDARDS						
Ø 35 cm	2 x 5 000 W	6 branches	31,5 kg	750 x 420 x 195 mm	Manuelle / Manual	CGCIH3
Ø 40 cm	2 x 6 000 W	6 branches	39,0 kg	860 x 470 x 195 mm	Manuelle / Manual	CGCIH4

- Manettes de commandes protégées
- Protected controls

GAUFRIERS ÉLECTRIQUES

ELECTRIC WAFFLE MAKERS

Gaufriers : l'innovation "Easy Clean System"

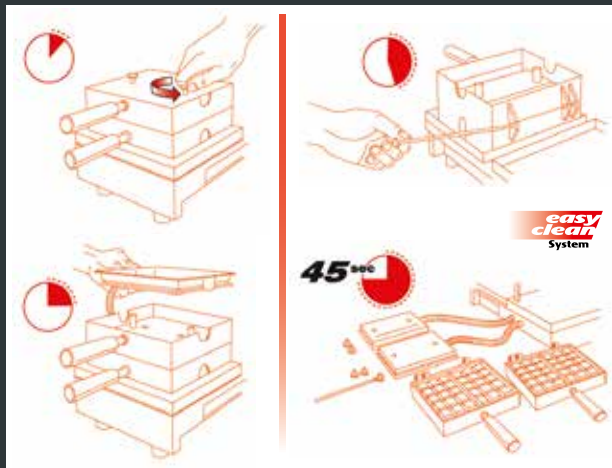
Répartition homogène de la chauffe, puissance de cuisson, fiabilité et robustesse des appareils, les gaufriers Krampouz bénéficient de toutes les qualités techniques qui ont forgé la réputation de la marque en matière de cuisson de précision.

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 rondes
- Fers en fonte certifiée contact alimentaire
- Puissance de 1 400 W à 3 600 W

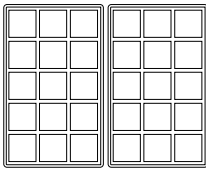
- Single opening 90° waffle irons
- Single or double opening 180° waffle irons
- Rotating waffle irons
- Complete line of waffle makers for solid or liquid batters and for pre-cooked or frozen waffles.
- Wide range of shapes and sizes of waffle irons to cater for all recipes: Brussels waffles, Liège 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

EMPREINTE WAFFLE IRON TYPE	GAUFRIERS 90° WAFFLE IRONS 90°		GAUFRIERS 180° WAFFLE IRONS 180° Basculement / Swivelling Gauche-droite / Avant-arrière Left to right / Back to front		GAUFRIERS DOUBLES 180° DOUBLE WAFFLE IRONS 180°	GAUFRIERS TOURNANTS SWIVEL WAFFLE IRONS Petit modèle / Grand modèle Small model / Large model	
	1 3 x 5 Bruxelles 174 x 100 x 30 mm	WECAAC 1 800 W		WECAAA 1 800 W	WECBAA 1 800 W	WECAAB 3 600 W	
2 4 x 6 Bruxelles 182 x 113 x 28 mm	WECABC 1 800 W		WECABA 1 800 W	WECBBA 1 800 W	WECABB 3 600 W	WECABD 1 800 W	WECABE 2 600 W
3 4 x 7 Bruxelles 146 x 88 x 18 mm	WECAKC 1 400 W		WECAKA 1 400 W	WECBKA 1 400 W	WECAKB 2 800 W		
4 5 x 7 Bruxelles 165 x 247 x 30 mm			WECADA 1 800 W	WECBDA 1 800 W	WECADB 3 600 W		
5 4 x 5 Liège 148 x 107 x 32 mm	WECAFC 1 400 W		WECAFA 1 400 W	WECBFA 1 400 W	WECAFB 2 800 W		
6 4 x 6 Liège 151 x 95 x 33 mm	WECAEC 1 400 W		WECAEA 1 400 W	WECBEA 1 400 W	WECAEB 2 800 W	WECAED 1 800 W	
7 4 x 7 Liège 191 x 110 x 24 mm	WECAHC 1 800 W		WECAHA 1 800 W	WECBHA 1 800 W	WECAHB 3 600 W	WECAHD 1 800 W	
8 4 x 13 Liège 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 1 400 W	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 1 400 W	WECBJA 1 400 W	WECAJB 2 800 W		
11 16 x 28 Fine 147 x 86 x 7 mm			WECALA 1 400 W	WECBLA 1 400 W	WECALB 2 800 W		
12 Cœur Ø 200 x 18 mm / 5			WECAQA 1 800 W	WECBQA 1 800 W	WECAQB 3 600 W		
13 Ronde Ø 185 x 34 mm / 4	WECACC 1 800 W		WECACA 1 800 W	WECBCA 1 800 W	WECACB 3 600 W	WECACD 1 800 W	
14 4 x 4 Losange 110 x 110 x 26 mm							WECARE 2 600 W
15 Churros 182 x 113 x 28 mm		WECAVA 1 800 W			WECAVB 3 600 W		

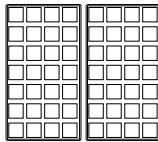
1 3 x 5 Bruxelles



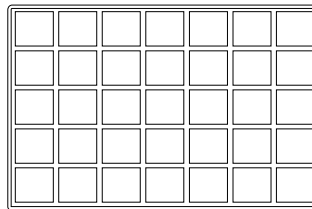
2 4 x 6 Bruxelles



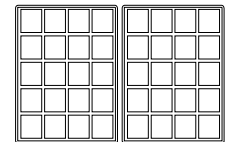
3 4 x 7 Bruxelles



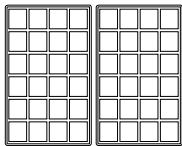
4 5 x 7 Bruxelles



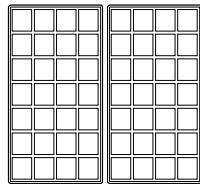
5 4 x 5 Liège



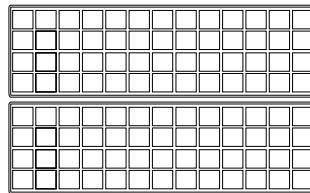
6 4 x 6 Liège



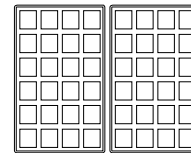
7 4 x 7 Liège



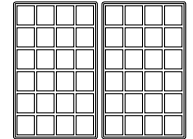
8 4 x 13 Liège



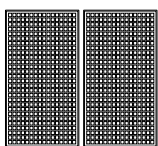
9 4 x 6 Liège Paty



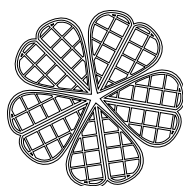
10 4 x 6 Fruits



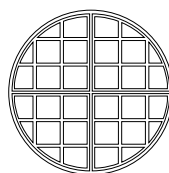
11 16 x 28 Fine



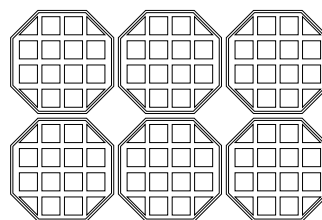
12 Cœur



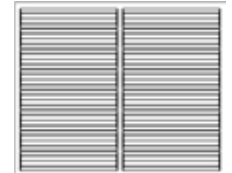
13 Ronde



14 4 x 4 Losange



15 Churros



GAMME 90°

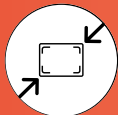
90° RANGE



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 certifiée contact alimentaire
- Plateau récupérateur de déchets
- Manette de commande protégée
- Interrupteur marche/arrêt avec 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 240 V- équipé d'une prise 16 A
- 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 with power light
- Thermostatic control from 50 °C to 300 °C
- Heating indicator
- Heat insulation of the element
- power supply lead cord 240 V with a 16 amp socket
- Power 1 400 W to 1 800 W

NORMES EUROPÉENNES : CE.
EUROPEAN STANDARDS: CE.



GAUFRIERS 90° SIMPLES

SINGLE 90° WAFFLE MAKERS



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

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

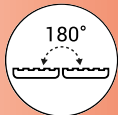
Se référer à la page 11 pour la visualisation des empreintes. / See page 11 for the diagrams of patterns.

GAMME 180°

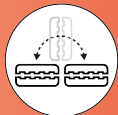
180° RANGE



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 certifiée contact alimentaire
- Plateau récupérateur de déchets
- Manette de commande protégée
- Interrupteur marche/arrêt avec voyant de mise sous tension

- Stainless steel frame
- Food certified cast iron waffle plate
- Drip tray for waste recovery
- Protected controls
- On/Off switch with power light

- Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C
- Témoin de chauffe
- Système d'isolation thermique de la résistance
- Cordon d'alimentation 240 V~ équipé d'une prise 16 A
- Puissance 1 400 W à 1 800 W

- Thermostatic control from 50 °C to 300 °C
- Heating indicator
- Heat insulation of the element
- power supply lead cord 240 V with a 16 amp socket
- Power 1 400 W to 1 800 W

NORMES EUROPÉENNES : CE.
EUROPEAN STANDARDS: CE.

GAUFRIERS 180° SIMPLES

SINGLE 180° WAFFLE MAKERS

- **Basculement gauche - droite**
Left to right swivelling



- **Existe en version gaufrier churros**
Available in churros waffle maker version



- **Basculement avant - arrière**
Back to front swivelling

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

* 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: CE.

GAUFRIERS 180° DOUBLE DOUBLE 180° WAFFLE MAKERS



**easy
clean**
System

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

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

NORMES EUROPÉENNES : CE.
EUROPEAN STANDARDS: CE.

GAUFRIERS 180° CHURROS 180° CHURROS WAFFLE MAKERS



**easy
clean**
System

EMPREINTE WAFFLE IRON TYPE	NOMBRE DE GAUFRES NB. OF WAFFLES	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS* SIZE	CODE CODE
14 PETIT MODÈLE / SMALL MODEL Churros	16	1 800 W	230-240 V	20,0 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAVA
15 GRAND MODÈLE / LARGE MODEL Churros	32	3 600 W	230-240 V	35,0 kg	440 x 520 x 220 mm	WECAVB

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

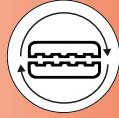
Se référer à la page 11 pour la visualisation des empreintes. / See page 11 for the diagrams of patterns.

GAMME TOURNANTS

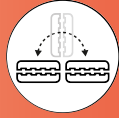
SWIVEL RANGE



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 certifiée contact alimentaire
- Plateau récupérateur de déchets
- Manette de commande protégée
- Interrupteur marche/arrêt avec voyant de mise sous tension

- Stainless steel frame
- Food certified cast iron waffle plate
- Drip tray for waste recovery
- Protected controls
- On/Off switch with power light

- Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C
- Témoin de chauffe
- Système d'isolation thermique de la résistance
- Cordon d'alimentation 240 V~ équipé d'une prise 16 A
- Puissance 1 400 W à 1 800 W

- Thermostatic control from 50 °C to 300 °C
- Heating indicator
- Heat insulation of the element
- Power supply lead cord 240 V with a 16 amp socket
- Power 1 400 W to 2 600 W

NORMES EUROPÉENNES : CE.
EUROPEAN STANDARDS: CE.

GAUFRIERS TOURNANTS

SWIVELLING WAFFLE MAKERS



EMPREINTE	NOMBRE DE GAUFRES	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS*	CODE
WAFFLE IRON TYPE	NB. OF WAFFLES	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE

PETITS MODÈLES / SMALL MODELS

②	4 x 6 Bruxelles	2	1 800 W	230-240 V	21,0 kg	495 x 360 x 420 mm	WECABD
⑥	4 x 6 Liège	2	1 800 W	230-240 V	21,0 kg	495 x 360 x 420 mm	WECAED
⑦	4 x 7 Liège	2	1 800 W	230-240 V	21,0 kg	495 x 360 x 420 mm	WECAHD
⑩	4 x 8 Ronde	1	1 800 W	230-240 V	25,0 kg	495 x 360 x 420 mm	WECACD

GRANDS MODÈLES / LARGE MODELS

②	4 x 6 Bruxelles	4	2 600 W	230-240 V	35,0 kg	495 x 360 x 420 mm	WECABE
⑧	4 x 13 Liège	4	2 600 W	230-240 V	31,0 kg	495 x 360 x 420 mm	WECAIE
⑨	4 x 6 Liège Paty	4	2 600 W	230-240 V	32,0 kg	495 x 360 x 420 mm	WECAGE
⑭	4 x 4 Losange	6	2 600 W	230-240 V	35,0 kg	495 x 360 x 420 mm	WECARE

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

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

GALETTES CORNETS À GLACES 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 certifiée contact alimentaire
- Plateau récupérateur de déchets
- Interrupteur marche/arrêt avec voyant de mise sous tension

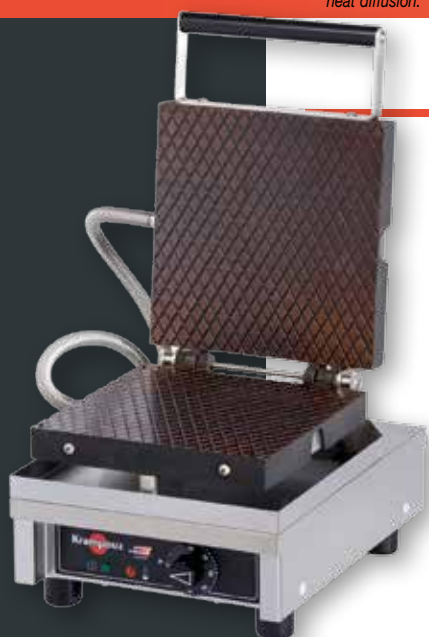
- Témoin de chauffe
- Système d'isolation thermique de la résistance
- Cordon d'alimentation 240 V- équipé d'une prise 16 A

- Stainless steel frame
- Protected controls
- Cast steel irons approved for use with food
- Drip tray for waste recovery
- On/Off switch with power light

- Heating indicator
- Heat insulation of the element
- Power supply lead cord 240 V with a 16 amp socket

NORMES EUROPÉENNES : CE.
EUROPEAN STANDARDS: CE

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



PENSEZ AUX ACCESSOIRES THINK ABOUT ACCESSORIES

APPAREIL À FORMER LES CORNETS À GLACE DEVICE FOR SHAPING ICE CREAM CONES

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

PORTE CORNETS À GLACE ICE CREAM CONES HOLDER

- Porte cornets en inox
- 4 emplacements pour cornets de diamètre 40 mm
- Dimensions : 325 x 125 x 145 mm
- Code APC1
- Stainless steel cones holder
- 4 holes - diameter 40 mm
- Size : 325 x 125 x 145 mm
- For different sizes of cones
- Code APC1



GAUFRIER ÉLECTRIQUE ELECTRIC WAFFLE MAKERS

NORMES USA : NSF4 ET ETL / NORMES CANADA : NSF4 ET C ETL.

USA STANDARDS : NSF4 AND ETL / CANADIAN STANDARDS : NSF4 AND C.ETL.



GAUFRIERS 90° SIMPLES

SINGLE 90° WAFFLE MAKERS

EMPREINTE WAFFLE IRON TYPE	NOMBRE DE GAUFRES NB. OF WAFFLES	UISS. POWER	TENSION VOLTAGE	TYPE DE PRISE TYPE OF PLUG	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS* SIZE	CODE CODE
1 3 x 5 Bruxelles	2	1 800 W	230-240 V	6-15 P	19,0 kg	380 x 315 x 220 mm	WECCACAT
2 4 x 6 Bruxelles	2	1 800 W	230-240 V	6-15 P	19,0 kg	380 x 315 x 220 mm	WECCBCAT
7 4 x 7 Liège	2	1 800 W	230-240 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	UISS. POWER	TENSION VOLTAGE	TYPE DE PRISE TYPE OF PLUG	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS* SIZE	CODE CODE
1 3 x 5 Bruxelles	2	1 800 W	230-240 V	6-15 P	20,0 kg	380 x 440 x 220 mm	WECDAAT
2 4 x 6 Bruxelles	2	1 800 W	230-240 V	6-15 P	20,0 kg	380 x 440 x 220 mm	WECDBAAT
7 4 x 7 Liège	2	1 800 W	230-240 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	WECDDCAAS
15 Churros	16	1 440 W	120 V	5-15 P	20,0 kg	380 x 440 x 220 mm	WECDDVAAS



- Existe en version gaufrier churros
Available in churros waffle maker version

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

- Existe en version gaufrier churros
Available in churros waffle maker version



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* SIZE	CODE CODE
❶ 3 x 5 Bruxelles	4	3 600 W	230-240 V	6-20 P	35,0 kg	640 x 440 x 220 mm	WECCABAT
❷ 4 x 6 Bruxelles	4	3 600 W	230-240 V	6-20 P	35,0 kg	640 x 440 x 220 mm	WECCBBAT
❸ 4 x 7 Liège	4	3 600 W	230-240 V	6-20 P	35,0 kg	640 x 440 x 220 mm	WECCBAT
❹ Churros	32	3 600 W	230-240 V	6-20 P	35,0 kg	640 x 440 x 220 mm	WECCVAAT

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* SIZE	CODE CODE
PETITS MODÈLES / SMALL MODELS							
❷ 4 x 6 Bruxelles	2	1 440 W	120 V	5-15 P	21 kg	495 x 360 x 420 mm	WECCBDAS
❸ 4 x 7 Liège	2	1 440 W	120 V	5-15 P	21 kg	495 x 360 x 420 mm	WECCHDAS
❹ Ronde	4	1 440 W	120 V	5-15 P	25 kg	495 x 360 x 420 mm	WECCDAS

GRANDS MODÈLES / LARGE MODELS

❷ 4 x 6 Bruxelles	4	2600 W	230-240 V	6-15 P	35 kg	495 x 360 x 420 mm	WECCBEAT
❸ 4 x 13 Liège	2	2600 W	230-240 V	6-15 P	31 kg	495 x 360 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

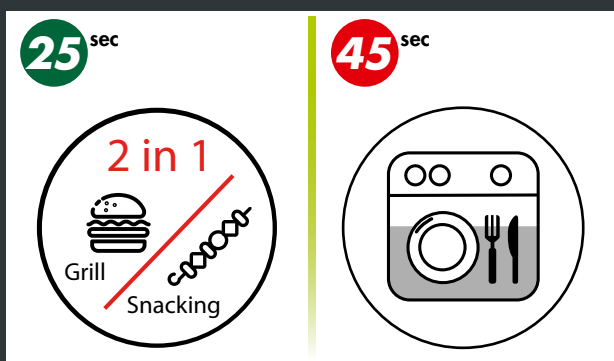
Spécialiste de la cuisson de précision, Krampouz a développé une gamme de contact grills porteuse d'une double innovation grâce au système "Easy Clean".

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, 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 fers** pour une cuisson parfaite et homogène.



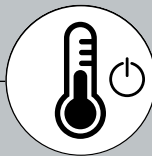
Our new patented «Heating Element Pack» technology, ensures **exceptional heat distribution across the surface of the plates** for perfect and consistent cooking.

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**.

- Plaques en fonte revêtues d'une couche d'émail certifiée contact alimentaire
- Multi contact grills de taille compacte, moyenne ou grande
- Choix de la plaque inférieure / supérieure : 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 / top 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

GAMME MULTI CONTACT GRILLS

MULTI CONTACT GRILLS RANGE



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 émaillée très résistantes et certifiées contact alimentaire
- Plaque supérieure auto-balançée s'adaptant aux aliments d'épaisseurs différentes
- Pression des plaques réglable
- Manettes de commandes protégées
- Bac amovible de récupération des déchets
- Interrupteur marche/arrêt avec voyant de mise sous tension
- Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C
- Témoins de chauffe
- Cordon d'alimentation 240 V ~ équipé d'une prise 16 A
- Puissance de 1 880 W à 3 760 W

- Stainless steel frame
- Cooking plates made from enamelled cast iron and food certified
- Self balancing top plate which adapts to foods of different thicknesses
- Adjustable plate pressure
- Protected controls
- Removable tray for waste recovery
- On/Off switch with power light
- Thermostatic control from 50 °C to 300 °C
- Heating indicator
- Power supply lead cord 240 V with a 16 amp socket
- Power from 1 880 W to 3 760 W

NORMES EUROPÉENNES : CE.
EUROPEAN STANDARDS: CE

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



Snacking

MULTI CONTACT GRILLS SMALL

MULTI CONTACT GRILLS SMALL



Grill

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

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

PLAQUES	SURFACE DE CUISSON	PUISS.	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
GRIDDLES	COOKING SURFACE	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	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

MULTI CONTACT GRILLS MEDIUM

MULTI CONTACT GRILLS MEDIUM



- Configuration plaques supérieure et inférieure lisses *Smooth plates top and bottom*



PLAQUES GRIDDLES	SURFACE DE CUISSON COOKING SURFACE	PUISS. POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE 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

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

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

MULTI CONTACT GRILLS LARGE

MULTI CONTACT GRILLS LARGE



- Configuration plaques supérieures et inférieure lisses *Smooth plates top and bottom*



PLAQUES GRIDDLES	SURFACE DE CUISSON COOKING SURFACE	PUISS. POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE 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

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

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

PLANCHAS / GRIL

GRIDDLE PLATE / BROILER GRILL

L'incontournable de la restauration rapide

Originnaire 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.

NOUVEAU : GAMME ÉLECTRIQUE PROFONDEUR

Compactes, la plancha électrique profondeur et le gril électrique profondeur ont été développés spécialement pour les cuisines étroites et les espaces confinés.



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.

BRAND NEW: ELECTRIC DEPTH RANGE

Both compact, the electric depth plancha and the electric depth griddle plate are specifically dedicated to narrow kitchens and confined spaces.

THE KRAMPOUZ KNOW-HOW

LE SAVOIR-FAIRE KRAMPOUZ

Rapidité de montée en température et répartition homogène de la chauffe pour une diffusion parfaite de la chaleur.



Heats up quickly and consistent distribution of heat for perfect heat distribution.

Une ou deux zones de cuisson selon modèles. Cela permet de cuire deux aliments différents sans transfert de goût.



One or two cooking zones according to model. Cooking 2 food products without taste transmission.

Ergonomie du poste de travail : facilité d'utilisation et de nettoyage.



Ergonomic work station : easy to use and to clean.

- Chassis inox avec aération renforcée
- Bac amovible de récupération des jus et des déchets
- 2 à 4 pieds réglables

- Stainless steel frame with extra ventilation
- Removable tray to collect liquids and waste
- 2 or 4 adjustable feet

GAMME ÉLECTRIQUE

ELECTRIC RANGE



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



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



Ergonomie du poste de travail. / Ergonomic work station.

- 1 ou 2 zone(s) de cuisson
- Plaque de cuisson en inox, certifiée contact alimentaire, avec rebords
- Châssis inox
- Interrupteur(s) marche/arrêt avec voyant(s) de mise sous tension
- Thermostat(s) réglable(s) de 50 °C à 300 °C
- Témoin(s) de chauffe
- Bac amovible de récupération des jus et déchets
- 2 à 4 pieds réglables
- Cordon d'alimentation 240 V équipé d'une prise 16A

- 1 or 2 cooking zones
- Stainless steel cooking plate, approved for use with food, with raised edges
- Stainless steel frame
- On/Off switch with power light
- Adjustable thermostats from 50 °C to 300 °C
- Heating indicators
- Removable tray for liquid

- and waste recovery
- 2 or 4 adjustable feet
- Power supply lead for 240 V with a 16 amp socket

NORMES EUROPÉENNES : CE.
EUROPEAN STANDARDS: CE

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 1 800 W	220-240 V	17 kg	700 x 376 x 230 mm	GECI20A



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	220-240 V	11 kg	395 x 380 x 215 mm	GECIC3AO



GAMME ÉLECTRIQUE PROFONDEUR

ELECTRIC DEPTH RANGE



Rapidité de montée en température.
/ Heats up quickly



Diffusion uniforme de la chaleur.
/ Uniform heat distribution



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

- Plaque de cuisson inox, certifiée contact alimentaire avec rebords haut (8 cm)
- Châssis inox
- Pieds réglables

- Foodgrade stainless steel cooking plate
- 8 cm splash guards
- Stainless steel frame
- Adjustable feet

- Grand bac amovible de récupération des jus et des déchets (45 cl)
- Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C
- Témoin de chauffe

- Large removable tray to collect liquids and waste (45 cl)
- Adjustable thermostats from 50°C to 300°C
- Heating indicator light

- Interrupteur marche/arrêt avec voyant de mise sous tension
- Cordon d'alimentation 240 V équipé d'une prise 16A

- On/Off switch with power light
- Power supply lead for 240 V with a 16 amp socket



NORMES EUROPÉENNES : CE.
EUROPEAN STANDARDS: CE

PLANCHA ÉLECTRIQUE PROFONDEUR

ELECTRIC GRIDDLE PLATE DEPTH MODEL

SURFACE DE CUISSON COOKING SURFACE	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
340 x 640 mm	3 600 W	220-240 V	19 kg	400 x 690 x 266 mm	GECIK2AO



Rapidité de montée en température.
/ Heats up quickly



Deux résistances en serpentin pour une diffusion uniforme de la chaleur.
/ 2 tubular coiled heating elements for uniform heat distribution.



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

- Plaque de cuisson en fonte émaillée striée, certifiée contact alimentaire avec rebords haut (7 cm)
- Châssis inox
- Pieds réglables

- Foodgrade stainless steel cooking plate
- 8 cm splash guards
- Stainless steel frame
- Adjustable feet

- Grand bac amovible de récupération des jus et des déchets (45 cl)
- Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C
- Témoin de chauffe

- Large removable tray to collect liquids and waste (45 cl)
- Adjustable thermostats from 50°C to 300°C
- Heating indicator light

- Interrupteur marche/arrêt avec voyant de mise sous tension
- Cordon d'alimentation 240 V équipé d'une prise 16A

- On/Off switch with power light
- Power supply lead for 240 V with a 16 amp socket



NORMES EUROPÉENNES : CE.
EUROPEAN STANDARDS: CE

GRIL ÉLECTRIQUE PROFONDEUR

ELECTRIC BROILER GRILL DEPTH MODEL

SURFACE DE CUISSON COOKING SURFACE	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
340 x 640 mm	3 600 W	220-240 V	25 kg	400 x 690 x 266 mm	GECIL2AO

GAMME GAZ

GAS RANGE



Régulation automatique de la température.
/ Automatic temperature regulation.



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



Ergonomie du poste de travail. / Ergonomic work station.

- 2 zones de cuisson
- 2 thermostats réglables jusqu'à 300 °C
- Plaque de cuisson en inox certifiée contact alimentaire, avec rebords

- Châssis en inox
- Bac amovible de récupération des jus et des déchets
- 2 pieds réglables à l'arrière
- Alimentation gaz Butane/ Propane ou Naturel

- Système de sécurité en cas de coupure de la flamme
- Allumage électronique à train d'étincelles

- 2 cooking areas
- 2 adjustable thermostats to 300°C / 570 °F
- Food grade certified stainless steel griddle with 3 anti-spill edges

- Stainless steel frame
- Removable drip tray in front position (full length).
- Butane, propane or natural gas

- Gas safety device
- Spark ignition system (battery powered)



NORMES EUROPÉENNES : CE.
EUROPEAN STANDARDS: CE

PLANCHA GAZ "AUTOMATIC CONTROL SYSTEM" COUNTERTOP GAS GRIDDLE PLATE "AUTOMATIC CONTROL SYSTEM"

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



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



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



Ergonomie du poste de travail. / Ergonomic work station.

- 1 ou 2 zones de cuisson
- Plaque de cuisson en fonte émaillée, 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 piézoélectrique

- 1 or 2 cooking zones with large burner
- 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



NORMES EUROPÉENNES : CE.
EUROPEAN STANDARDS: CE

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 3 000 W	30 kg	805 x 485 x 231 mm	GGCIC40



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	3 000 W	22 kg	575 x 485 x 231 mm	GGCIC30

APPAREILS DE MAINTIEN AU CHAUD

WARMING EQUIPMENTS

CHAUFFE CHOCOLAT / CHAUFFE SAUCE ÉLECTRIQUE

TOPPING WARMER



Régulation thermostatique de 0 °C à 90 °C pour un réglage précis de la température.
/ Thermostatic control from 50 °C to 300 °C for precision cooking.



Maintien au chaud des préparations.
/ Keeps toppings hot.

- Châssis en inox
- Thermostat(s) réglable(s) de 40° à 90°
- Interrupteur(s) marche/arrêt avec voyant(s) de mise sous tension
- Cordon d'alimentation 240 V équipé d'une prise 16A
- Bouteille 1 L avec un bouchon 3 becs verseurs en plastique alimentaire
- Protection totale contre les projections d'eau (IPX3)

- Stainless steel frame
- Thermostatic control up to 90 °C
- Heating indicator
- On/Off switch with power light
- Power supply lead for 240 V with a 16 amp socket
- Included in the pack : 1 L plastic bottle with a 3 spouts lead
- Splatter guard IPX3 standards

NORMES EUROPÉENNES : CE
EUROPEAN STANDARDS: CE



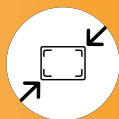
DIAMÈTRE	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
DIAMETER	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
90 mm	170 W	220-240 V	2,4 kg	156 x 224 x 200 mm	BECIC1
90 mm	2 x 170 W	220-240 V	3,9 kg	272 x 224 x 200 mm	BECIC2
90 mm	3 x 170 W	220-240 V	5,3 kg	397 x 224 x 200 mm	BECIC3

CUISEUR À ŒUFS

ELECTRIC EGG BOILER



Régulation thermostatique de 30 °C à 100 °C pour un réglage précis de la température. / Thermostatic control from 30 °C to 100 °C for precise temperature adjustment.



Produit compact. / Compact product.

- Châssis inox
- 8 paniers à œufs fournis
- Cordon d'alimentation 240 V équipé d'une prise 16A
- 2 poignées, 1 couvercle de rangement

- Bac gastronorm en inox d'une contenance de 4 L
- Interrupteur marche/arrêt avec voyant de mise sous tension

- Stainless steel chassis
- 8 egg boiler baskets supplied
- Power supply lead for 240 V with a 16 amp socket
- 4L Gastronorm stainless steel

- containers supplied
- On/Off switch with power light
- 2 handles, 1 storage cover

NORMES EUROPÉENNES : CE.
EUROPEAN STANDARDS: CE

PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	NOMBRE DE PANIERS	CODE
POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	QTTY OF BASKETS	CODE
1 250 W	220-240 V	6,0 kg	239 x 245 x 445 mm	8	BECIE1



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 gastronormes fournis

- Interrupteur marche/arrêt avec voyant de mise sous tension
- Cordon d'alimentation 240 V- équipé d'une prise 16 A

- 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 for 240 V with a 16 amp socket

NORMES EUROPÉENNES : CE.
EUROPEAN STANDARDS: CE

BAIN-MARIE AVEC EAU

BAIN-MARIE WITH WATER

MODÈLE	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	DÉCOUPE	CODE
MODEL	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CUTOUT for insertion	CODE
2-1/6	800 W	220-240 V	7,0 kg	419 x 212 x 195 mm	407 x 205 mm	BECIB2
3-1/6	800 W	220-240 V	9,0 kg	580 x 212 x 195 mm	568 x 205 mm	BECIB3
4-1/6	800 W	220-240 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	CODE
MODEL	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CUTOUT for insertion	CODE
2-1/6	800 W	220-240 V	7,0 kg	419 x 212 x 195 mm	407 x 205 mm	BECIA2



PLANS DE TRAVAIL

WORKING TOPS

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

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.

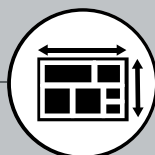
LE SAVOIR-FAIRE KRAMPOUZ

THE KRAMPOUZ KNOW-HOW

Ergonomie du poste de travail

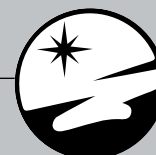
Ergonomic work station

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



Facilité de nettoyage

Easy cleaning



PLANS DE TRAVAIL AMOVIBLES

REMOVABLE WORKING TOPS



Modèles équipés d'options
Models with optional extras

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



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 gastronormes inox 1/3 pour pâtes - profondeur 15 cm
- 2 bacs gastronormes inox 1/6 pour ingrédients - profondeur 15 cm
- Bocaux verre de 0,75 l avec couvercle pour ingrédients
- Bocal verre de 0,35 l avec couvercle pour tampon d'essuyage rond
- Vis de blocage pour crêpières

Options :

- Crêpières électriques : CEBIA4
- Crêpières gaz : CGBIC4 (avec rehausses) ou CGBIK4

- Vitre de protection pour version 1 ou 2 crêpières
- Bacs eutectiques gastronormes 1/3 ou 1/6 réfrigérants
- Couvercles pour bacs 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
- Gas crepe makers CGBIC4 (with heighteners) or CGBIK4
- Protective glass for 1 or 2 crepe makers version
- Gastronorm eutectic 1/3 or 1/6 refrigerating containers
- Lids for 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

LONGUEUR LENGTH	LARGEUR WIDTH	HAUTEUR HEIGHT	PUISSANCE TOTALE TOTAL POWER	CODE CODE
1 440 mm	700 mm	Sans vitre* : 160 mm Avec vitre** : 500 mm	7,9 kW	PTEB2A

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

Options:

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

*No glass - ** With glass



Modèle équipé d'options
Model with optional extras

PLANS DE TRAVAIL DUO : CRÊPES ET GAUFRES

DUO WORKING TOP: CREPES AND WAFFLES

LONGUEUR LENGTH	LARGEUR WIDTH	HAUTEUR HEIGHT	PUISSANCE TOTALE TOTAL POWER	CODE CODE
1 440 mm	700 mm	Sans vitre* : 160 mm Avec vitre** : 500 mm	5,4 kW	PTEB1B

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

Options :

- 1 crêpière électrique : CEBIA4
- 1 gaufrier 180° Easy Clean basculement avant/arrière (cf p. 13)
- Plateau de propreté supérieur pour crêpière CEBIA4
- Vitre de protection
- Bacs eutectiques GN 1/3 ou 1/6 réfrigérants
- Couvertures pour bacs 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, Back to front swivelling, Easy Clean*
- *Protective plate for crepe maker CEBIA4*
- *Protective glass*
- *Gastronorm eutectic 1/3 or 1/6 refrigerating containers*
- *Lids for 1/6 containers*



Modèle équipé d'options
Model with optional extras

*No glass - ** With glass

CHARIOTS

CARTS

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

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 PLEXIGLAS	HEIGHT WITH PARASOL	DEPTH	WIDTH WITH WHEELS	CODE
CHOCOLAT	42 kg	1 170 mm	2 343 mm	792 mm	980 mm	KAFB01
VANILLE	42 kg	1 170 mm	2 343 mm	792 mm	980 mm	KAFA01

- Habillage inox avec décor en impression numérique et film de protection anti-graffiti
- Plan de travail inox
- Plateau de service
- 2 bocaux verre de 0,75 l avec couvercle pour ingrédients
- Bocal verre de 0,35 l pour tampon d'essuyage rond
- 1 bac eutectique gastronomique 1/3 réfrigérant
- 2 bacs eutectique gastro-normes 1/6 réfrigérants
- 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

Options :

- Crêpières électriques : CEBIA4 - CEBIV4
- 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
- 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

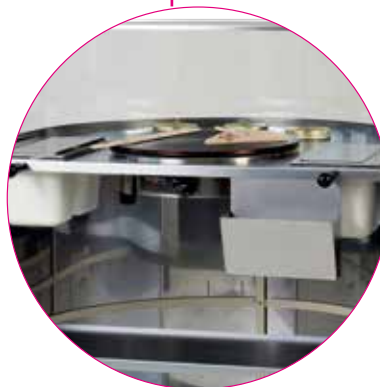
directional with brakes

- Place for gas bottle, depending on version
- Crepe maker support accessories

Options:

- 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



CHARIOTS DEMI-LUNE GAUFRES SEMICIRCULAR WAFFLE CARTS

VERSION	POIDS	HAUTEUR AU PLEXIGLAS	HAUTEUR AVEC PARASOL	PROFONDEUR	LARGEUR AVEC ROUES	CODE
VERSION	WEIGHT	HEIGHT TO PLEXIGLAS	HEIGHT WITH PARASOL	DEPTH	WIDTH WITH WHEELS	CODE
CHOCOLAT	42 kg	1 170 mm	2 343 mm	792 mm	980 mm	KAEB02
VANILLE	42 kg	1 170 mm	2 343 mm	792 mm	980 mm	KAEA02

- Habillage inox avec décor en impression numérique et 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° basculement avant / arrière 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, back to front swivelling, Easy Clean system (see p. 13)*



• Version "Chocolat"
"Chocolate" version



• Version "Vanille"
"Vanilla" version

CHARIOTS À CRÊPES À ÉQUIPEMENTS AMOVIBLES CREPE CARTS WITH REMOVABLE EQUIPMENT

VERSION	NBRE CRÊPIÈRES	DIMENSIONS	HAUTEUR PLAN DE TRAVAIL	CODE
VERSION	NO. CREPE MAKERS	SIZE	WORKING TOP HEIGHT	CODE
Electrique ou gaz 2		1 565 x 620 x 1 150 mm	900 mm	KCEA02

- Habillage inox avec décor en impression numérique et film de protection anti-graffiti
- Plan de travail inox
- 2 bacs eutectiques Gastronormes 1/3 réfrigérants - profondeur 15 cm
- 2 bacs eutectiques Gastronormes 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
- Tablette intérieure de rangement
- 4 roues pivotantes dont 2 avec frein

Options :

- Crêpières gaz : CGBIC4 et CGBIK4
- Crêpière électrique : CEBIA4
- *Stainless steel cladding with*

- *digitally printed decor and anti-graffiti protective film*
- *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*
- *Storage shelf inside*
- *4 swivel wheels 2 with brake*

Options:

- *Gas crepe makers: CGBIC4 and CGBIK4*
- *Electric crepe maker: CEBIA4*



Modèle équipé d'options
Model with optional extras

MANÈGES À CRÊPES

MULTI CREPE MAKERS

Équipé des mêmes plaques en fonte usinée que les crêpières, ce manège à crêpes électrique bénéficie de toute l'expérience Krampouz. Il permet un gain de temps dans la production de grandes quantités de crêpes.

Equipped with the same cast iron plates than the crepe makers, this electric pancake ride benefits from the entire experience of Krampouz. It saves time in producing big quantities of crepes.

NORMES EUROPÉENNES : CE.
EUROPEAN STANDARDS: CE

MANÈGE À CRÊPES ÉLECTRIQUE
ELECTRIC MULTI CREPE MAKER



• **Nous consulter**
Please contact us

ACCESSOIRES

ACCESSORIES

RÂTEAUX À CRÊPES

BATTER SPREADERS

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



SPATULES À CRÊPES

SPATULAS FOR CREPES

MATIÈRE	LONGUEUR UTILE	LONGUEUR TOTALE	CODE
MATERIAL	EFFECTIVE LENGTH	OVERALL LENGTH	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	DIAMÈTRE	CONTENANCE	CODE
MATERIAL	DIAMETER	CAPACITY	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
Ovale / Oval	150 x 74 mm	ATG8

FEUTRES RECHANGE SPARE FELTS	LOT DE BATCH OF	CODE CODE
---------------------------------	--------------------	--------------

Rond / Round	10	ATG2
Ovale / Oval	6	ATG9
Rectangle / 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
-------------------	--------------

150 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 POUR CRÊPIÈRE GAZ (SANS THERMOSTAT)

CAST IRON FOR GAZ CREPE MAKERS (WITHOUT THERMOSTAT)

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



KIT D'ÉTALEMENT DE PÂTE

BATTER SPREADER KIT



POUR PLAQUE FOR GRIDDLE	CODE CODE
----------------------------	--------------

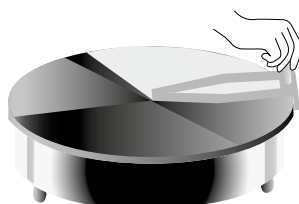
ø 35 cm	AKE83
ø 40 cm	AKE84

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

- Le kit comprend :**
- 1 étaleur en inox breveté
 - 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
- Code : ASC1

Set gaufrier :

- Pic à gaufre, pinceau et brosse
- Code : ASG2

Set plancha :

- Pince, spatule et pinceau
- Code : ASP1

Set Gril :

- Pince, brosse et pinceau
- Code : ASG1

Multi contact grill set:

- Spatula, soft brush and steel brush
- Code: ASC1
- Waffle set:
- Waffle pick, soft brush and stainless steel wire brush
- Code: ASG2

Plancha set:

- Tongs, spatula and soft brush
- Code: ASP1

Grill set:

- Tongs, soft brush and steel brush
- Code: ASG1



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
- 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

- Pour gril profondeur
- Code : AGC2

- Grattoir inox - L : 135 mm

- Grattoir inox - L : 135 mm

- For Multi Contact Grill
- Code: AGC1

- For Depth Grill
- Code: AGC2

- Stainless steel scraper: - L: 135 mm

- Stainless steel scraper: - L: 135 mm



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 AVEC ENCOCHE SINGLE-PIECE LID WITH NOTCH CODE	CODE COUVERCLE MONOBLOC SANS ENCOCHE SINGLE-PIECE LID WITHOUT NOTCH CODE
CONTAINER TYPE	CAPACITY	DEPTH	CONTAINER CODE		
1/9	0,9 l	100 mm	ABI1	-	ACH1
1/6	2,4 l	150 mm	ABI2	ACH2	ACH3
1/4	4,0 l	150 mm	ABI3	-	-
1/3	5,7 l	150 mm	ABI4	ACH4	-



BACS GASTRONORMES EUTECTIQUES ET COUVERCLES

GASTRONORM EUTECTIC CONTAINERS AND LIDS

TYPE DE BAC	CONTENANCE	PROFONDEUR	CODE BAC	CODE COUVERCLE MONOBLOC AVEC ENCOCHE SINGLE-PIECE LID WITH NOTCH CODE	CODE COUVERCLE MONOBLOC SANS ENCOCHE SINGLE-PIECE LID WITHOUT NOTCH CODE
CONTAINER TYPE	CAPACITY	DEPTH	CONTAINER CODE		
1/6	1,0 l	150 mm	ABE1	ACF3	ACF1
1/3	3,8 l	150 mm	ABE2	ACF2	-

- Bacs plastique
- Paroi réfrigérante
- À stocker vide au congélateur

- Restitution du froid durant 8 heures

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

- Releases cold for 8 hours





CHARIOT PLEIN AIR TOUT INOX

OUTDOOR CART - STAINLESS STEEL

Code - KHEA05

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



HOUSSE POUR PLANCHA

OUTDOOR COVER FOR PLANCHA

Code - AHP2

- Housse en polyester imperméable
 - Enduction acrylique
 - Pour Plancha GECIC4AO et GGCI02AA
- Waterproof outdoor cover made with polyester
 - Acrylique coating
 - For griddle plates GECIC4AO and GGCI02AA



HOUSSE POUR CHARIOT PLEIN AIR

OUTDOOR COVER FOR OUTDOOR CART

Code - AHC1

- Housse en polyester imperméable
 - Enduction acrylique
- Waterproof outdoor cover made with polyester
 - Acrylique coating



CAPOT INOX POUR PLANCHA INOX

S/S COVER FOR STAINLESS STEEL PLANCHA

Code - ACP4

- Pour Plancha GECIC3AO
- For griddle plates GECIC3AO



CAPOT INOX POUR PLANCHA INOX

S/S COVER FOR STAINLESS STEEL PLANCHA

Code - ACP2

- Pour Plancha GECIC4AO et GGCI04AA
- For griddle plates GECIC4AO and GGCI04AA

CAPOT INOX POUR PLANCHA AVEC PLAQUE EN FONTE ÉMAILLÉE

S/S COVER FOR PLANCHA WITH CAST IRON COOKING PLATE

Code - ACP3

- Pour Plancha GGCI04AA
- For griddle plates GGCI04AA



TABLIER

APRON

Code - ATC1

- 100 % coton
 - Tour de cou ajustable
 - Coloris noir
- 100 % Cotton
 - Adjustable neckband
 - Black colour

APPAREIL À FORMER LES CORNETS À GLACE

DEVICE FOR SHAPING ICE CREAM CONES

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



PORTE CORNETS À GLACE

ICE CREAM CONES HOLDER

- Porte cornets en inox
 - 4 emplacements pour cornets de diamètre 40 mm
 - Dimensions : 325 x 125 x 145 mm
 - Code APC1
- *Stainless steel cones holder*
 - *4 holes - diameter 40 mm*
 - *Size : 325 x 125 x 145 mm*
 - *For different sizes of cones*
 - *Code APC1*



BOUTEILLE SPÉCIALE PÂTE À TARTINER

CHOCOLATE SPREAD BOTTLE

- Contenance : 590 ml
 - Bouteille et bouchon en plastique alimentaire
 - Bouteille FIFO
 - Valve en silicone
 - Bec verseur spécial pâte à tartiner
 - Code ABM1
- *Capacity : 590 ml*
 - *Plastic bottle & cap*
 - *FIFO® system bottle*
 - *Silicone valve*
 - *Chocolate spread specific spout*
 - *Code ABM1*



BOUTEILLE 3 BECS VERSEURS

3 SPOUTS LEAD BOTTLE

- Contenance : 1000 ml
 - Bouteille et bouchon en plastique alimentaire
 - Bouchon à 3 becs verseurs
 - Bouteille graduée
 - Code ABM2
- *Capacity : 1 000 ml*
 - *Plastic bottle & cap*
 - *3 spouts lead*
 - *Graduated bottle*
 - *Code ABM2*





PANIER À ŒUF

EGG BOILER BASKET

- Panier en inox
- Compatible avec le cuiseur à œuf
- Code APO1
- *Stainless steel egg boiler basket*
- *Designed for the egg boiler*
- *Code APO1*

DISTRIBUTEUR DE PÂTE

BATTER DISPENSER

- Nous consulter.
- *Please consult us.*



LIVRES

BOOKS

TITRES	LANGUE	CODE
TITLES	LANGUAGE	CODE
"Les crêpes et galettes"	Français	ALR4
"Les crêpes et galettes"	Anglais	ALR41
"Les crêpes et galettes"	Allemand	ALR42
"Aimer les crêpes du monde"	Français	ALR13
"Les recettes à la plancha"	Français	ALR11
"Plancha Bretagne"	Français	ALR12

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

