



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

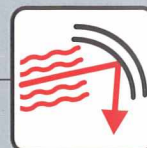
*The inclusion of coiled elements in the griddle guarantees a **uniform distribution of the heat at the centre of the cast iron** for successful crepes:*

**An exclusive Krampouz process.**



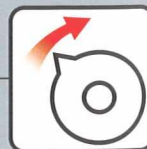
L'isolation thermique de la résistance évite les déperditions de chaleur et contribue à l'homogénéité de la chauffe et à la performance de la cuisson.

**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

- 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

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

- 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<br>GRIDDLE                                                       | PUISSANCE<br>POWER | TENSION<br>VOLTAGE | POIDS<br>WEIGHT | DIMENSIONS<br>SIZE | CODE<br>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/ou 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/ou 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<br>GRIDDLE                                         | PUISSANCE<br>POWER | TENSION<br>VOLTAGE | POIDS<br>WEIGHT | DIMENSIONS<br>SIZE | CODE<br>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/ou 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<br>GRIDDLE                                                        | PUISANCE<br>POWER | TENSION<br>VOLTAGE | POIDS<br>WEIGHT | DIMENSIONS<br>SIZE | CODE<br>CODE |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------|-----------------|--------------------|--------------|
| CHÂSSIS ROND — NORMES EUROPÉENNES<br>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<br>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<br>GRIDDLE                                         | PUISANCE<br>POWER | TENSION<br>VOLTAGE | POIDS<br>WEIGHT | DIMENSIONS<br>SIZE | CODE<br>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

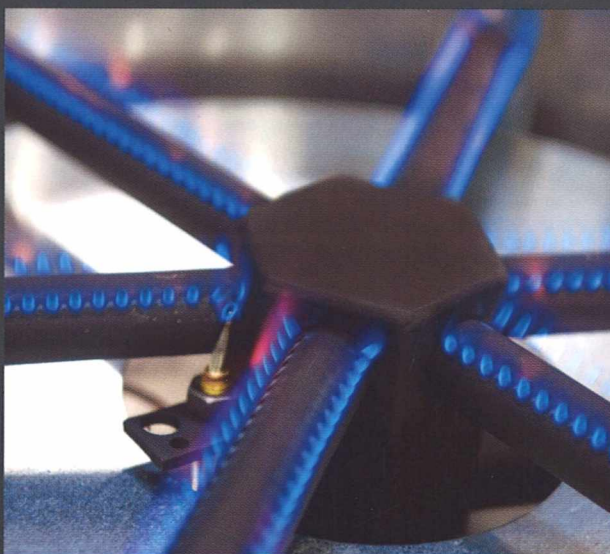
## GAS CREPE MAKERS

### 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.

THE KRAMPOUZ KNOW-HOW

### LE SAVOIR-FAIRE KRAMPOUZ

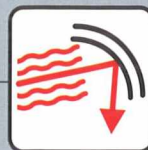
Le brûleur grand diamètre en étoile à 6 ou 8 branches à double rangées de flammes garantit une diffusion uniforme de la chaleur.

*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<br>GRIDDLE                                                       | PUISSANCE<br>POWER | BRÛLEUR<br>BURNER | POIDS<br>WEIGHT | DIMENSIONS<br>SIZE | RÉGULATION<br>CONTROL | CODE<br>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<br>GRIDDLE                                         | PUISSANCE<br>POWER | BRÛLEUR<br>BURNER | POIDS<br>WEIGHT | DIMENSIONS<br>SIZE | RÉGULATION<br>CONTROL | CODE<br>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 |  |

- 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

NORMES EUROPÉENNES : CE. / EUROPEAN STANDARDS: EC

## CRÊPIÈRES UNE PLAQUE

### ONE GRIDDLE CREPE MAKERS

| PLAQUE<br>GRIDDLE                                                       | PUISSANCE<br>POWER | BRÛLEUR<br>BURNER | POIDS<br>WEIGHT | DIMENSIONS<br>SIZE | RÉGULATION<br>CONTROL   | CODE<br>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<br>GRIDDLE                                         | PUISSANCE<br>POWER | BRÛLEUR<br>BURNER | POIDS<br>WEIGHT | DIMENSIONS<br>SIZE | RÉGULATION<br>CONTROL | CODE<br>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"

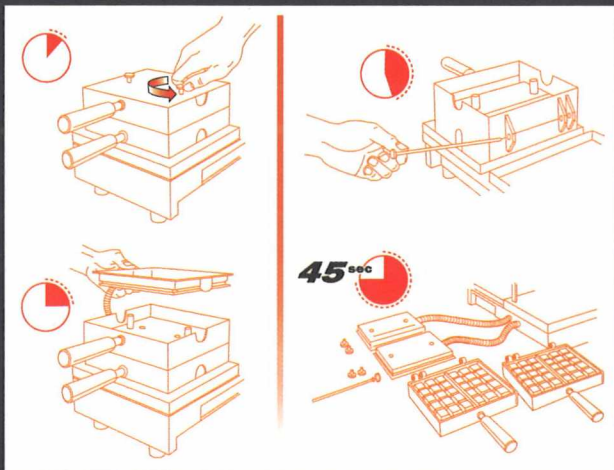
Répartition homogène de la chauffe, puissance de cuisson, fiabilité et robustesse des appareils, les gaufriers Krampouz bénéficient de toutes les qualités techniques qui ont forgé la réputation de la marque en matière de cuisson de précision.

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

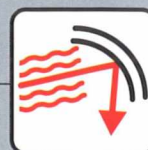
THE KRAMPOUZ KNOW-HOW

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



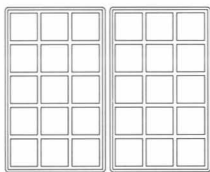


# Des modèles de fers adaptés à tous les besoins Waffle irons to suit all needs

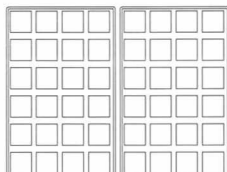
Normes Européennes / European standards

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

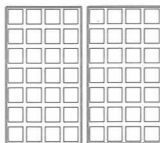
1 3 x 5 Bruxelles



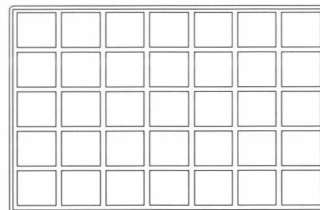
2 4 x 6 Bruxelles



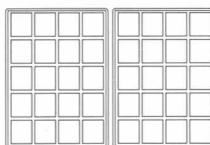
3 4 x 7 Bruxelles



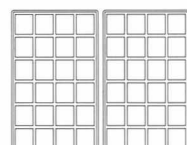
4 5 x 7 Bruxelles



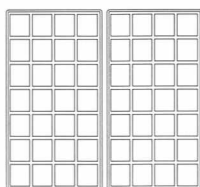
5 4 x 5 Liège



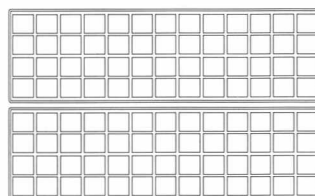
6 4 x 6 Liège



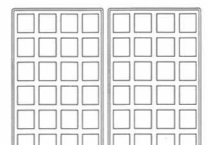
7 4 x 7 Liège



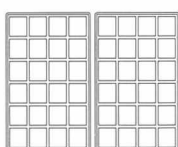
8 4 x 13 Liège



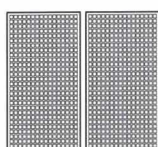
9 4 x 6 Liège Paty



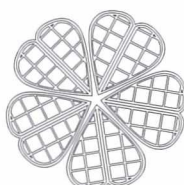
10 4 x 6 Fruits



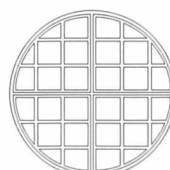
11 16 x 28 Fine



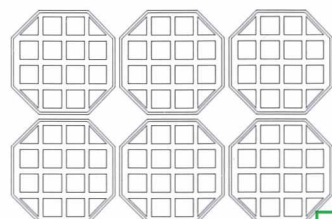
12 Cœur



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
- 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 1 800 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 1 800 W

NORMES EUROPÉENNES : CE.  
EUROPEAN STANDARDS: EC



## GAUFRIERS 90° SIMPLES SINGLE 90° WAFFLE MAKERS



| EMPREINTE<br>WAFFLE IRON TYPE | NOMBRE<br>DE GAUFRES<br>NB. OF WAFFLES | PUISSANCE<br>POWER | TENSION<br>VOLTAGE | POIDS<br>WEIGHT | DIMENSIONS*<br>OVERALL SIZE | CODE<br>CODE |
|-------------------------------|----------------------------------------|--------------------|--------------------|-----------------|-----------------------------|--------------|
| 1 3 x 5 Bruxelles             | 2                                      | 1 800 W            | 240 V              | 19,0 kg         | 260 x 315 x 220 mm          | WECAAC       |
| 2 4 x 6 Bruxelles             | 2                                      | 1 800 W            | 240 V              | 19,0 kg         | 260 x 315 x 220 mm          | WECABC       |
| 3 4 x 7 Bruxelles             | 2                                      | 1 400 W            | 240 V              | 15,0 kg         | 260 x 315 x 220 mm          | WECAKC       |
| 5 4 x 5 Liège                 | 2                                      | 1 400 W            | 240 V              | 17,0 kg         | 260 x 315 x 220 mm          | WECAFC       |
| 6 4 x 6 Liège                 | 2                                      | 1 400 W            | 240 V              | 16,0 kg         | 260 x 315 x 220 mm          | WECAEC       |
| 7 4 x 7 Liège                 | 2                                      | 1 800 W            | 240 V              | 19,0 kg         | 260 x 315 x 220 mm          | WECAHC       |
| 9 4 x 6 Liège Paty            | 2                                      | 1 400 W            | 240 V              | 17,0 kg         | 260 x 315 x 220 mm          | WECAGC       |
| 10 4 x 6 Fruits               | 2                                      | 1 400 W            | 240 V              | 16,0 kg         | 260 x 315 x 220 mm          | WECAJC       |
| 18 Ronde                      | 4                                      | 1 800 W            | 240 V              | 23,0 kg         | 260 x 345 x 220 mm          | WECACC       |

\*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.





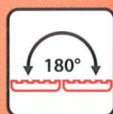
# GAUFRIERS ÉLECTRIQUES ELECTRIC WAFFLE MAKERS

## GAMME 180° / 180° RANGE

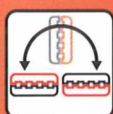
Normes Européennes / European standards



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<br>WAFFLE IRON TYPE | NOMBRE<br>DE GAUFRES<br>NB. OF WAFFLES | PUISSANCE<br>POWER | TENSION<br>VOLTAGE | POIDS<br>WEIGHT | DIMENSIONS*<br>OVERALL SIZE | CODE<br>Poignées droites<br>CODE<br>Straight handles | CODE<br>Poignées U<br>CODE<br>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          | WECAKA                                               | 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                                         |
| 8 4 x 6 Liège Paty            | 2                                      | 1 400 W            | 240 V              | 18,0 kg         | 260 x 440 x 220 mm          | WECAGA                                               | WECBGA                                         |
| 9 4 x 6 Fruits                | 2                                      | 1 400 W            | 240 V              | 17,0 kg         | 260 x 440 x 220 mm          | WECAJA                                               | WECBJA                                         |
| 10 16 x 28 Fine               | 2                                      | 1 400 W            | 240 V              | 16,0 kg         | 260 x 440 x 220 mm          | WECAJA                                               | WECBLA                                         |
| 11 Cœur                       | 5                                      | 1 800 W            | 240 V              | 24,0 kg         | 260 x 500 x 220 mm          | WECAQA                                               | WECBQA                                         |
| 12 Ronde                      | 4                                      | 1 800 W            | 240 V              | 24,0 kg         | 260 x 500 x 220 mm          | WECAQA                                               | 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.



## GAUFRIERS 180° DOUBLE DOUBLE 180° WAFFLE MAKERS



| EMPREINTE          | NOMBRE<br>DE GAUFRES | PUISSANCE | TENSION | POIDS   | DIMENSIONS*        | CODE   |
|--------------------|----------------------|-----------|---------|---------|--------------------|--------|
| WAFFLE IRON TYPE   | NB. OF WAFFLES       | POWER     | VOLTAGE | WEIGHT  | OVERALL SIZE       | CODE   |
| 1 3 x 5 Bruxelles  | 4                    | 3 600 W   | 240 V   | 35,0 kg | 520 x 440 x 220 mm | WECAAB |
| 2 4 x 6 Bruxelles  | 4                    | 3 600 W   | 240 V   | 35,0 kg | 520 x 440 x 220 mm | WECAAB |
| 3 4 x 7 Bruxelles  | 4                    | 2 800 W   | 240 V   | 28,0 kg | 520 x 440 x 220 mm | WECAKB |
| 4 5 x 7 Bruxelles  | 2                    | 3 600 W   | 240 V   | 35,0 kg | 520 x 440 x 220 mm | WECADB |
| 5 4 x 5 Liège      | 4                    | 2 800 W   | 240 V   | 33,0 kg | 520 x 440 x 220 mm | WECAFB |
| 6 4 x 6 Liège      | 4                    | 2 800 W   | 240 V   | 30,0 kg | 520 x 440 x 220 mm | WECAEB |
| 7 4 x 7 Liège      | 4                    | 3 600 W   | 240 V   | 35,0 kg | 520 x 440 x 220 mm | WECAHB |
| 9 4 x 6 Liège Paty | 4                    | 2 800 W   | 240 V   | 33,0 kg | 520 x 440 x 220 mm | WECAGB |
| 10 4 x 6 Fruits    | 4                    | 2 800 W   | 240 V   | 30,0 kg | 520 x 440 x 220 mm | WECAJB |
| 11 16 x 28 Fine    | 4                    | 2 800 W   | 240 V   | 28,0 kg | 520 x 440 x 220 mm | WECALB |
| 12 Cœur            | 10                   | 3 600 W   | 240 V   | 44,0 kg | 520 x 500 x 220 mm | WECAQB |
| 18 Ronde           | 8                    | 3 600 W   | 240 V   | 44,0 kg | 520 x 500 x 220 mm | WEACB  |

\*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

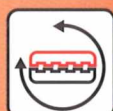
## ELECTRIC WAFFLE MAKERS

### GAMME TOURNANTS / SWIVEL RANGE

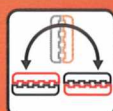
Normes Européennes / European standards



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<br>WAFFLE IRON TYPE        | NOMBRE<br>DE GAUFRES<br>NB. OF WAFFLES | PUISSANCE<br>POWER | TENSION<br>VOLTAGE | POIDS<br>WEIGHT | DIMENSIONS*<br>OVERALL SIZE | CODE<br>CODE |
|--------------------------------------|----------------------------------------|--------------------|--------------------|-----------------|-----------------------------|--------------|
| <b>PETITS MODÈLES / SMALL MODELS</b> |                                        |                    |                    |                 |                             |              |
| ② 4 x 6 Bruxelles                    | 2                                      | 1 800 W            | 240 V              | 21,0 kg         | 420 x 360 x 420 mm          | WECABD       |
| 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       |
| <b>GRANDS MODÈLES / LARGE MODELS</b> |                                        |                    |                    |                 |                             |              |
| ② 4 x 6 Bruxelles                    | 4                                      | 2 600 W            | 240 V              | 35,0 kg         | 420 x 360 x 420 mm          | WECABE       |
| 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          | WECAGE       |
| ⑭ 4 x 4 Losange                      | 6                                      | 2 600 W            | 240 V              | 35,0 kg         | 420 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.

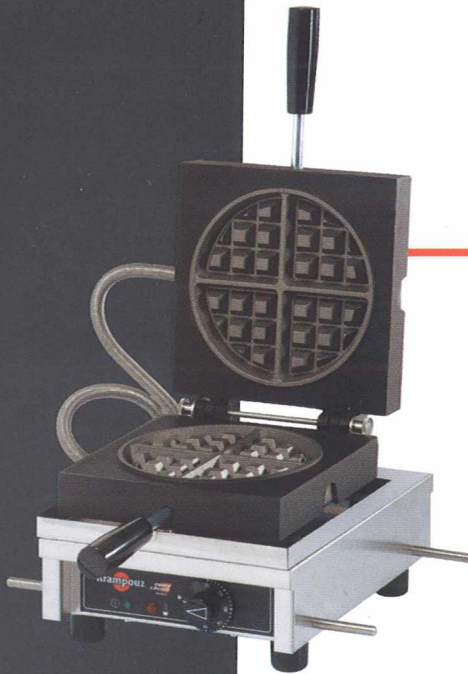


# GAUFRIERS ÉLECTRIQUES ELECTRIC WAFFLE MAKERS

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<br>WAFFLE IRON TYPE | NOMBRE<br>DE GAUFRES<br>NB. OF WAFFLES | PUISS.<br>POWER | TENSION<br>VOLTAGE | TYPE DE<br>PRISE<br>TYPE OF PLUG | POIDS<br>WEIGHT | DIMENSIONS*<br>OVERALL SIZE | CODE<br>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     |
| ⑬ 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<br>WAFFLE IRON TYPE | NOMBRE<br>DE GAUFRES<br>NB. OF WAFFLES | PUISS.<br>POWER | TENSION<br>VOLTAGE | TYPE DE<br>PRISE<br>TYPE OF PLUG | POIDS<br>WEIGHT | DIMENSIONS*<br>OVERALL SIZE | CODE<br>CODE |
|-------------------------------|----------------------------------------|-----------------|--------------------|----------------------------------|-----------------|-----------------------------|--------------|
| ① 3 x 5 Bruxelles             | 2                                      | 1 800 W         | 240 V              | 6-15 P                           | 20,0 kg         | 380 x 440 x 220 mm          | WECDAAAT     |
| 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          | WECDHAAT     |
| ① 3 x 5 Bruxelles             | 2                                      | 1 440 W         | 120 V              | 5-15 P                           | 20,0 kg         | 380 x 440 x 220 mm          | WECDAAAS     |
| 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          | WECDHAAS     |
| ⑬ Ronde                       | 4                                      | 1 440 W         | 120 V              | 5-15 P                           | 24,0 kg         | 380 x 440 x 220 mm          | WECDCAAS     |

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





## GAUFRIERS 180° DOUBLES

### DOUBLE 180° WAFFLE MAKERS

| EMPREINTE         | NOMBRE DE GAUFRES | PUISS.  | TENSION | TYPE DE PRISE | POIDS   | DIMENSIONS*        | CODE     |
|-------------------|-------------------|---------|---------|---------------|---------|--------------------|----------|
| WAFFLE IRON TYPE  | NB. OF WAFFLES    | POWER   | VOLTAGE | TYPE OF PLUG  | WEIGHT  | OVERALL SIZE       | 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                            | NOMBRE D'EMPREINTES | PUISS.  | TENSION | TYPE DE PRISE | POIDS  | DIMENSIONS*        | CODE     |
|--------------------------------------|---------------------|---------|---------|---------------|--------|--------------------|----------|
| WAFFLE TYPE                          | NO. OF WAFFLES      | POWER   | VOLTAGE | TYPE OF PLUG  | WEIGHT | OVERALL SIZE       | CODE     |
| <b>PETITS MODÈLES / SMALL MODELS</b> |                     |         |         |               |        |                    |          |
| 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 |
| ⑯ Ronde                              | 4                   | 1 440 W | 120 V   | 5-15 P        | 25 kg  | 420 x 360 x 420 mm | WECCCDAS |

#### 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 |
| ⑧ 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

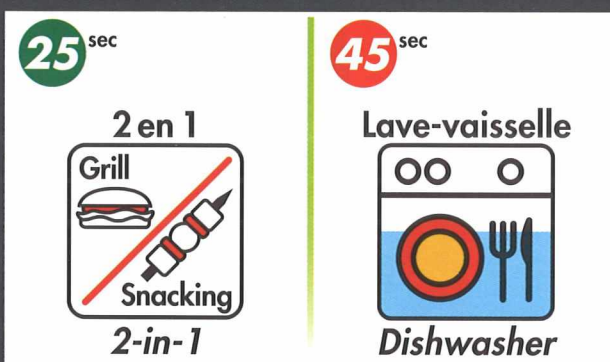
Spécialiste de la cuisson de précision, Krampouz a développé une gamme de contact grills porteuse d'une double innovation grâce au système "Easy Clean".

### 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

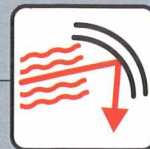
THE KRAMPOUZ KNOW-HOW

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

**easy  
clean**  
System

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-balançante s'adaptant aux aliments d'épaisseurs différentes

- 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

- 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

- Stainless steel frame
- Cooking plates made from very hard wearing 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 built into the control button

- 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<br>GRIDDLES                                                               | SURFACE<br>DE CUISSON<br>COOKING SURFACE | PUISS.<br>POWER | TENSION<br>VOLTAGE | POIDS<br>WEIGHT | DIMENSIONS<br>SIZE | CODE<br>CODE |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------|--------------------|-----------------|--------------------|--------------|
| Plaque sup. striée / plaque inf. striée<br>Ribbed plate top / ribbed plate bottom | 260 x 230 mm                             | 1 880 W         | 230 / 240 V        | 21 kg           | 326 x 379 x 220 mm | GEICID3AO    |
| Plaque sup. striée / plaque inf. lisse<br>Ribbed plate top / smooth plate bottom  | 260 x 230 mm                             | 1 880 W         | 230 / 240 V        | 21 kg           | 326 x 379 x 220 mm | GEICID3BO    |
| Plaque sup. lisse / plaque inf. lisse<br>Smooth plate top / smooth plate bottom   | 260 x 230 mm                             | 1 880 W         | 230 / 240 V        | 21 kg           | 326 x 379 x 220 mm | GEICID3CO    |

#### 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

- PANINIS / SANDWICHES  
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



## MULTI CONTACT GRILLS MEDIUM

MULTI CONTACT GRILLS MEDIUM

2 en 1



2-in-1

- Configuration plaques supérieure et inférieure striées  
Ribbed top and bottom plate 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.  | TENSION     | POIDS  | DIMENSIONS         | CODE     |
|-----------------------------------------|--------------------|---------|-------------|--------|--------------------|----------|
| GRIDDLES                                | COOKING SURFACE    | POWER   | VOLTAGE     | WEIGHT | SIZE               | CODE     |
| Plaque sup. striée / plaque inf. striée | 350 x 230 mm       | 2 600 W | 230 / 240 V | 27 kg  | 416 x 379 x 220 mm | GECID4AO |
| Ribbed plate top / ribbed plate bottom  |                    |         |             |        |                    |          |
| Plaque sup. striée / plaque inf. lisse  | 350 x 230 mm       | 2 600 W | 230 / 240 V | 27 kg  | 416 x 379 x 220 mm | GECID4BO |
| Ribbed plate top / smooth plate bottom  |                    |         |             |        |                    |          |
| Plaque sup. lisse / plaque inf. lisse   | 350 x 230 mm       | 2 600 W | 230 / 240 V | 27 kg  | 416 x 379 x 220 mm | GECID4CO |
| Smooth plate top / smooth plate bottom  |                    |         |             |        |                    |          |

### 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

SK0154  
SK0168  
SK0148  
SK0149

## MULTI CONTACT GRILLS LARGE

MULTI CONTACT GRILLS LARGE

2 en 1



2-in-1

- Configuration plaques supérieures et inférieures 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 | 520 x 230 mm       | 3 760 W | 230 / 240 V | 39 kg  | 646 x 379 x 220 mm | GECID5AO |
| Ribbed plate top / ribbed plate bottom    |                    |         |             |        |                    |          |
| Plaques sup. striées / plaque inf. lisse  | 520 x 230 mm       | 3 760 W | 230 / 240 V | 39 kg  | 646 x 379 x 220 mm | GECID5BO |
| Ribbed plate top / smooth plate bottom    |                    |         |             |        |                    |          |
| Plaques sup. lisses / plaque inf. lisse   | 520 x 230 mm       | 3 760 W | 230 / 240 V | 39 kg  | 646 x 379 x 220 mm | GECID5CO |
| Smooth plate top / smooth plate bottom    |                    |         |             |        |                    |          |

### ACCESSOIRES / ACCESSORIES

Plaque sup. striée gauche / Ribbed plate top left  
Plaque sup. striée droite / Ribbed plate top right  
Plaque sup. lisse gauche / Smooth plate top left  
Plaque sup. lisse droite / Smooth plate top right  
Plaque inf. striée / Ribbed plate bottom  
Plaque inf. lisse / Smooth plate bottom

SK0156  
SK0155  
SK0154  
SK0168  
SK0148  
SK0149  
SK0152  
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

**easy  
clean**  
System

#### MULTI CONTACT GRILLS SMALL

MULTI CONTACT GRILLS SMALL



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

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



- **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.  | TYPE DE PRISE | TENSION | POIDS  | DIMENSIONS*        | CODE     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------|---------------|---------|--------|--------------------|----------|
| GRIDDLES                                                                          | COOKING SURFACE    | POWER   | TYPE OF PLUG  | VOLTAGE | WEIGHT | SIZE               | CODE     |
| Plaque sup. striée / plaque inf. striée<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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



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

| 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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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  
Plaque sup. lisse / Smooth plate top  
Plaque inf. striée / Ribbed plate bottom  
Plaque inf. lisse / Smooth plate bottom

SK0154  
SK0168  
SK0148  
SK0149



- Configuration plaques supérieures et inférieures lisses  
Smooth plates top and bottom version



## MULTI CONTACT GRILLS LARGE

### MULTI CONTACT GRILLS LARGE



- Configurations plaques supérieures et inférieures striées  
Ribbed plates top and bottom version

| 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<br>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<br>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<br>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  
Plaque sup. striée droite / Ribbed plate top right  
Plaque sup. lisse gauche / Smooth plate top left  
Plaque sup. lisse droite / Smooth plate top right  
Plaque inf. striée / Ribbed plate bottom  
Plaque inf. lisse / Smooth plate bottom





# PLAQUES A SNACKER / PLANCHAS

## GRIDDLE PLATES / PLANCHAS

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



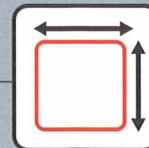
Une ou deux zones de chauffe selon modèles

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

### PLANCHAS ÉLECTRIQUE GRAND MODÈLE

#### ELECTRIC GRIDDLE PLATE LARGE MODEL

| SURFACE DE CUISSON<br>COOKING SURFACE | PUISSANCE<br>POWER | TENSION<br>VOLTAGE | POIDS<br>WEIGHT | DIMENSIONS<br>SIZE | CODE<br>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





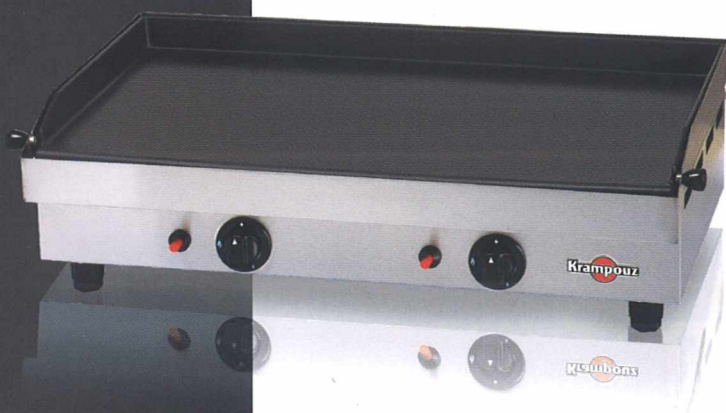


## PLANCHA ÉLECTRIQUE PETIT MODÈLE ELECTRIC GRIDDLE PLATE SMALL MODEL

| SURFACE DE CUISSON<br>COOKING SURFACE | PUISSANCE<br>POWER | TENSION<br>VOLTAGE | POIDS<br>WEIGHT | DIMENSIONS<br>SIZE | CODE<br>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<br>COOKING SURFACE | PUISSANCE<br>POWER | POIDS<br>WEIGHT | DIMENSIONS<br>SIZE | CODE<br>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<br>COOKING SURFACE | PUISSANCE<br>POWER | POIDS<br>WEIGHT | DIMENSIONS<br>SIZE | CODE<br>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

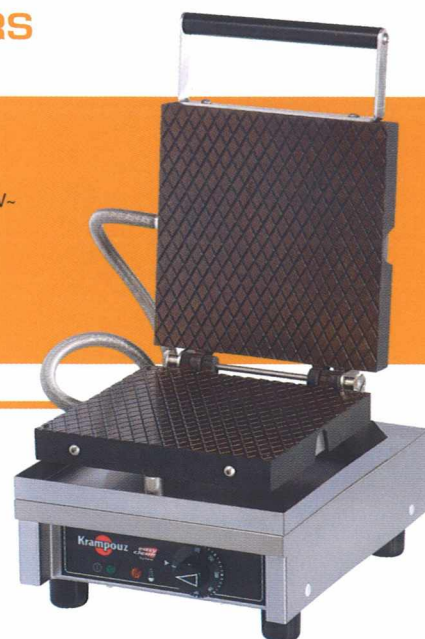


Technologie "Pack Résistance" pour une diffusion parfaite de la chaleur. / "Heating Element Pack" technology for perfect heat diffusion.



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<br>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<br>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.

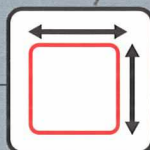
These working tops improve the general appearance and cleanliness of a crepe-making unit. Compact and ergonomic, they incorporate all the necessary equipment for added efficiency. They are to be stood on a table, counter, etc. As these working tops are removable, this allows an easy cleaning of all the 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<br>Avec vitre** : 365 mm | PTEA1A<br>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<br>Avec vitre : 365 mm | PTEA2A<br>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



Modèle équipé d'options  
Model with optional extras

• **Nous consulter**  
please contact us

## PLANS DE TRAVAIL DEUX CRÊPIÈRES

WORKING TOP - 2 CREPE MAKERS

- 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

### 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
- Couvercles 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 râteau
- 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
- Couvercles 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

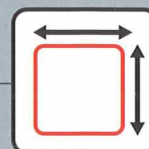
Utilisation à l'intérieur ou à l'extérieur

*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<br>AU PLEXIGLAS | HAUTEUR<br>AVEC PARASOL | PROFONDEUR | LARGEUR<br>AVEC ROUES | CODE   |
|-----------------|--------|-------------------------|-------------------------|------------|-----------------------|--------|
| VERSION         | WEIGHT | HEIGHT<br>TO PERSPLEX   | HEIGHT<br>WITH PARASOL  | DEPTH      | WIDTH<br>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 |

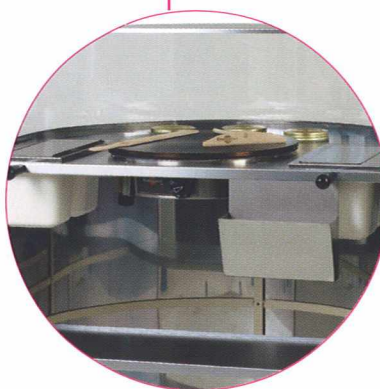
- Habillage inox avec décor en impression numérique avec film de protection anti-graffiti
- Plan de travail inox
- Plateau de service
- 2 bocal verre de 0,75 l avec couvercle pour ingrédients
- Bocal verre de 0,35 l pour tampon d'essuyage rond
- 1 bac eutectique GN 1/3 réfrigérant
- 2 bacs eutectique GN 1/6 réfrigérants
- 2 couvercles articulés
- Bac à eau pour nettoyage du plateau
- 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:

- 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<br>AU PLEXIGLAS | HAUTEUR<br>AVEC PARASOL | PROFONDEUR | LARGEUR<br>AVEC ROUES | CODE   |
|-----------------|--------|-------------------------|-------------------------|------------|-----------------------|--------|
| VERSION         | WEIGHT | HEIGHT<br>TO PERSPLEX   | HEIGHT<br>WITH PARASOL  | DEPTH      | WIDTH<br>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<br>AU PLEXIGLAS | HAUTEUR<br>AVEC PARASOL | PROFONDEUR | LARGEUR<br>AVEC ROUES | CODE   |
|-----------------|--------|-------------------------|-------------------------|------------|-----------------------|--------|
| VERSION         | WEIGHT | HEIGHT<br>TO PERSPLEX   | HEIGHT<br>WITH PARASOL  | DEPTH      | WIDTH<br>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

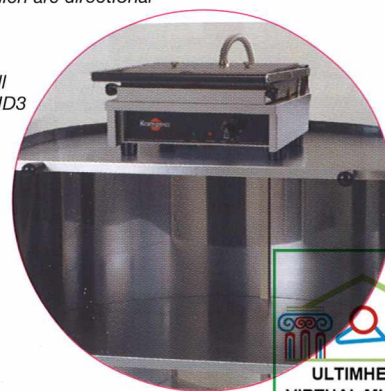
#### Options :

- 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 of 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<br>AU PLEXIGLAS | HAUTEUR<br>AVEC PARASOL | PROFONDEUR | LARGEUR<br>AVEC ROUES | CODE   |
|-----------------|--------|-------------------------|-------------------------|------------|-----------------------|--------|
| VERSION         | WEIGHT | HEIGHT<br>TO PERSPLEX   | HEIGHT<br>WITH PARASOL  | DEPTH      | WIDTH<br>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 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

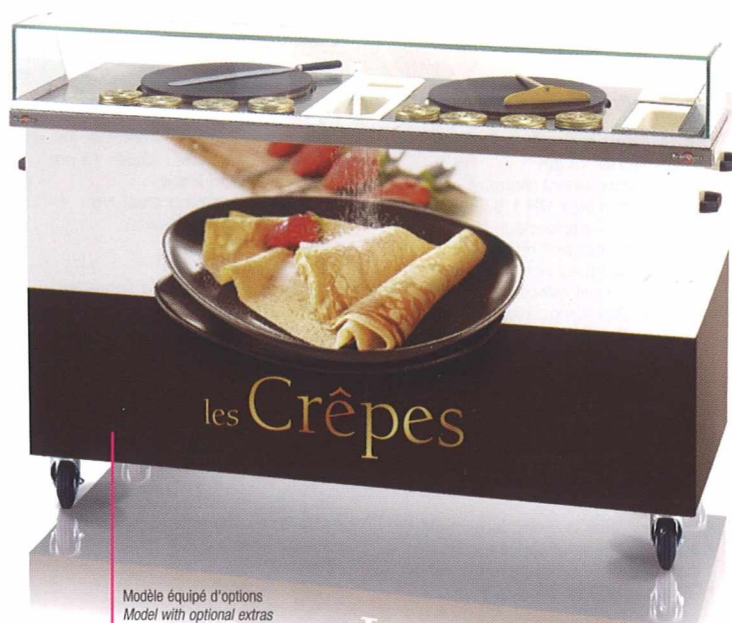
### CREPE CARTS WITH REMOVABLE EQUIPMENT

| VERSION             | NBRE<br>CRÊPIÈRES   | DIMENSIONS             | HAUTEUR<br>PLAN DE TRAVAIL | CODE   |
|---------------------|---------------------|------------------------|----------------------------|--------|
| VERSION             | NO. CREPE<br>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 bords 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.

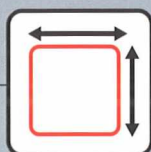
To meet these needs, we have developed stations which allow cool batter and ingredients to be cooled and garnishes kept warm.

### LE SAVOIR-FAIRE KRAMPOUZ

THE KRAMPOUZ KNOW-HOW

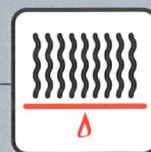
Ergonomie du poste de travail

Ergonomic work station



Maintien au chaud des préparations

Keeping preparations hot



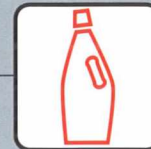
Zone de stockage réfrigérée

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 râtelier
- 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

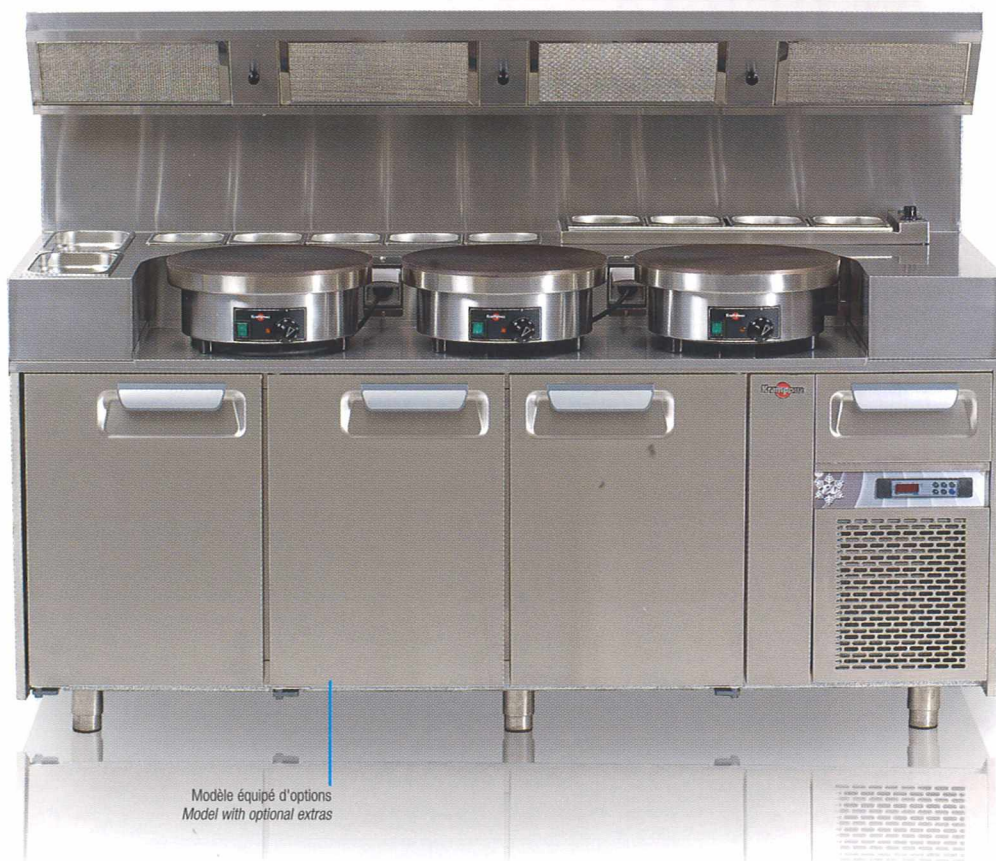


Modèle équipé d'options  
Model with optional extras



## POSTES À CRÊPES RÉFRIGÉRÉ 3 PORTES

REFRIGERATED CREPE STATIONS - 3 DOORS



- 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



Modèle équipé d'options  
Model with optional extras

• 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 bords 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
- Couvercles 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.

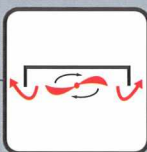
The ventilation systems immediately capture the vapours above the crepe makers and make working conditions more comfortable for the operator. According to the arrangement choice, different solutions are offered.

THE KRAMPOUZ  
KNOW-HOW

### LE SAVOIR-FAIRE KRAMPOUZ

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<br>TABLE L x l x h | NB DE FILTRES<br>NO OF FILTERS | DIMENSIONS<br>SIZE   | POIDS<br>WEIGHT | CODE<br>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<br>SIZE | NB DE FILTRES<br>NO OF FILTERS | POIDS<br>WEIGHT | CODE<br>CODE |
|--------------------|--------------------------------|-----------------|--------------|
| 1 440 mm           | 3                              | 17,5 kg         | HOAAOO       |
| 1 905 mm           | 3                              | 23,5 kg         | HOBAAO       |
| 2 370 mm           | 4                              | 29,0 kg         | HOCABO       |

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

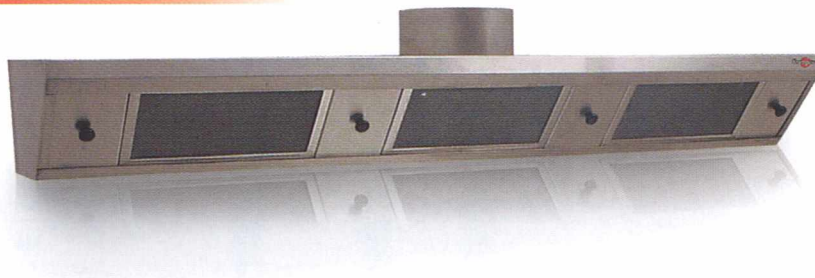
#### Options :

- Descente inox

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

#### Options:

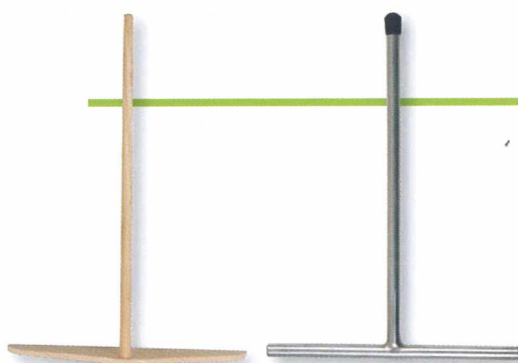
- Stainless steel downpipe





# 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                                              | LONGUEUR UTILE   | CONTENANCE | CODE   |
|------------------------------------------------------|------------------|------------|--------|
| MATERIAL                                             | EFFECTIVE LENGTH | 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<br>PAD MODEL | DIMENSION<br>SIZE | CODE<br>CODE |
|----------------------------|-------------------|--------------|
|----------------------------|-------------------|--------------|

|                             |             |      |
|-----------------------------|-------------|------|
| Rond / Round                | ø 70 mm     | ATG1 |
| Rectangulaire / Rectangular | 140 x 60 mm | ATG5 |

| FEUTRES RECHANGE<br>SPARE FELTS | LOT DE<br>BATCH OF | CODE<br>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<br>SIZE | CODE<br>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<br>DIAMETER | POIDS<br>WEIGHT | CODE<br>CODE |
|----------------------|-----------------|--------------|
| 35 cm                | 8 kg            | PCC3         |
| 40 cm                | 10 kg           | PCC4         |
| 48 cm                | 16 kg           | PCC5         |



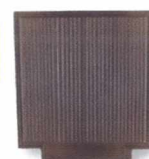
- Le rebord et les picots moulés sur la face inférieure ralentissent la déperdition de la chaleur et augmentent la surface d'échange thermique

- 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<br>GRIDDLE | DIMENSIONS<br>DIMENSIONS | POIDS<br>WEIGHT | CODE<br>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<br>FOR GRIDDLE | CODE<br>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 râtelier 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.

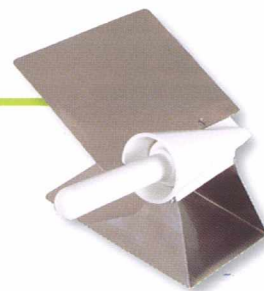
• Please consult us.

## 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<br>BATTER TYPE | CONDITIONNEMENT<br>PACKAGING | CODE<br>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

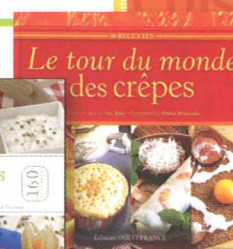
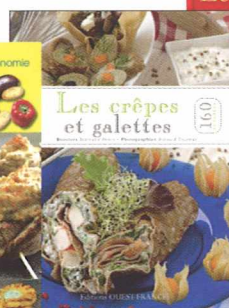
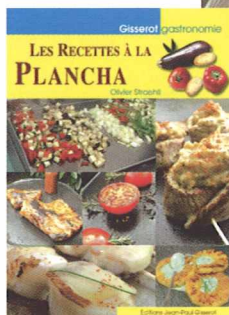
**Dehydrated - ready to use after adding water.**

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

## LIVRES

### BOOKS

| TITRES<br>TITLES                    | LANGUE<br>LANGUAGE | CODE<br>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](mailto:contact@krampouz.com)

