

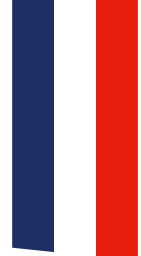


# La cuisson de précision

Precision cooking

## PROFESSIONNEL





FABRIQUÉ  
EN FRANCE

# KRAMPOUZ

## la cuisson de précision

KRAMPOUZ precision cooking

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## SOMMAIRE

### CONTENTS

4

### CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES

ELECTRIC CREPE MAKERS



10

### CRÊPIÈRES GAZ

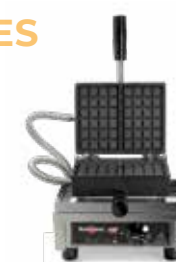
GAS CREPE MAKERS



12

### GAUFRIERS ÉLECTRIQUES

ELECTRIC WAFFLE MAKERS



23

### CONTACT GRILLS ÉLECTRIQUES

ELECTRIC CONTACT GRILLS



26

### PLANCHAS ET GRIL

GRIDDLE PLATES AND BROILER GRILL



32

### APPAREILS DE MAINTIEN AU CHAUD

WARMING EQUIPMENTS



34

### PLANS DE TRAVAIL

WORKING TOPS



36

### ACCESSOIRES

ACCESSORIES



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

# Crêpières

## Crepe makers

FABRIQUÉ  
EN FRANCE

### Le savoir-faire Krampouz The Krampouz know-how

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

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

### LA GARANTIE D'UNE CUISSON PARFAITE POUR VOS CRÊPES

THE GUARANTEE OF PERFECT COOKING FOR YOUR CREPES

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

### UNE CUISSON DE PRÉCISION

PRECISION COOKING

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

### UN CONTRÔLE PRÉCIS DE LA TEMPÉRATURE

PRECISE CONTROL OF THE TEMPERATURE

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

### DES PRODUITS ROBUSTES ET FIABLES

ROBUST AND RELIABLE PRODUCTS

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

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

**Krampouz®**  
La cuisson  
de précision

FABRIQUÉ  
EN FRANCE

# La même, en mieux.

Le renouveau d'une gamme historique



+ Robustesse + Ergonomie + Allumage + Nettoyage

[www.krampouz-pro.com](http://www.krampouz-pro.com)

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

The rebirth of a classic: the original, improved.



## UNE ERGONOMIE ET UNE ROBUSTESSE RENFORCÉES

ENHANCED ERGONOMICS AND STURDIER DESIGN

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

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



## UN ALLUMAGE SIMPLIFIÉ

SIMPLER IGNITION

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

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

## UN NETTOYAGE FACILITÉ

EASIER TO CLEAN

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

The recess on the front of the frame protects the band and allows for snag-free cleaning.

- With the On/Off switch built into the control knob, cleaning the front takes less time.

## UN DESIGN MODERNISÉ

MODERNISED DESIGN

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

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

## QUELLE ÉNERGIE ?

ELECTRIC OR GAS ?

- Matériel « prêt à brancher »
- Régulation précise de la température
- Utilisation intérieure / extérieure
- Plug-in device
- Precise temperature control
- Outdoor and indoor use
- Équipée pour gaz en bouteille butane/propane et compatible avec gaz de ville/gaz naturel
- Utilisation intérieure / extérieure
- Compatible with town gas Supply by butane/propane
- Outdoor and indoor use

## QUELLE FORME ?

ROUND OR SQUARE SHAPE ?

### Châssis rond

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

### Round frame

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

### Châssis carré

- Protection du plan de travail

### Square frame

- Protection of the work surface

## UNE OU DEUX PLAQUES ?

ONE OR TWO PLATES ?

### Une plaque

- Facilement déplaçable sur le plan de travail
- Mobilité

### Deux plaques

- Facilité de nettoyage

### One plate

- Easily movable on the working top
- Mobility

### Two plates

- Easy to clean

## GAMME STANDARD OU CONFORT ?

STANDARD OR LUXURY RANGE ?

### Confort / Standard

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

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

### Confort / Standard

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

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

### Luxury / Standard

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

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

### Luxury / Standard

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

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

GAMME CONFORT  
LUXURY RANGE

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

- Normes européennes CE
  - Châssis inox
  - Plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire
  - Interrupteur marche/arrêt intégré à la manette de commande
  - Régulation thermostatique de 50 à 300 °C
  - Témoin de chauffe
  - Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A ou 400 V 20 A
  - Puissance de 3 000 W à 4 800 W par plaque
  - 2 ou 3 résistances en serpentín par plaque pour une diffusion uniforme de la chaleur
- European standards CE
  - Stainless steel frame
  - Cast iron griddle, machined, approved for contact with food
  - On/Off switch built into the control knob
  - Thermostatic control from 50 to 300 °C
  - Heating indicator
  - Ready to plug into European socket 230 V 16 A or 400 V 20 A
  - Power from 3 000 W to 4 800 W per griddle
  - 2 or 3 coiled heating elements by plate for even heat distribution



CHÂSSIS ROND | ROUND FRAME

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



CHÂSSIS CARRÉ | SQUARE FRAME

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



CHÂSSIS DOUBLE | DOUBLE FRAME

| PLAQUES  | PUISSANCE | NB DE RÉSISTANCES      | TENSION                | POIDS  | DIMENSIONS         | CODE  |
|----------|-----------|------------------------|------------------------|--------|--------------------|-------|
| GRIDDLES | POWER     | NB OF HEATING ELEMENTS | VOLTAGE                | WEIGHT | SIZE               | CODE  |
| Ø 35 cm  | 6 000 W   | 4                      | 220-240 V              | 28 kg  | 750 x 420 x 198 mm | CTCA7 |
| Ø 40 cm  | 7 200 W   | 6                      | 220-240 V ou/ou 400 V* | 40 kg  | 860 x 470 x 196 mm | CTCA8 |

› Alimentation par 2 cordons (sauf 400 V)

› Power supply by 2 cords (except 400 V)

\*Tension à préciser à la commande.

\*Please specify voltage when ordering.



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

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

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

GAMME STANDARD  
STANDARD RANGE

Ces crêpières sont conseillées pour une utilisation occasionnelle.  
These crepe makers are recommended for occasional use.

- Normes européennes CE
  - Châssis inox
  - Plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire
  - Régulation thermostatique de 50 à 300 °C
  - Témoin de chauffe
  - Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A
  - Puissance de 2 500 W à 3 000 W par plaque
  - 1 résistance en serpentín par plaque pour une diffusion uniforme de la chaleur
- European standards CE
  - Stainless steel frame
  - Cast iron griddle, machined, approved for contact with food
  - Thermostatic control from 50 to 300 °C
  - Heating indicator
  - Ready to plug into European socket 230 V 16 A
  - Power from 2 500 W to 3 000 W per griddle
  - 1 coiled heating element by plate for even heat distribution



CHÂSSIS ROND | ROUND FRAME

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



CHÂSSIS CARRÉ | SQUARE FRAME

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



CHÂSSIS DOUBLE | DOUBLE FRAME

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

› Alimentation par 2 cordons

› Supplied by two cords

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

Une résistance en serpentín par plaque pour une diffusion uniforme de la chaleur.  
One coil element by plate for even heat distribution.

GAMME CONFORT  
LUXURY RANGE

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

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



CHÂSSIS ROND | ROUND FRAME

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

<sup>1</sup>Spark ignition <sup>2</sup>Thermostatic <sup>3</sup>Manual



CHÂSSIS CARRÉ | SQUARE FRAME

| PLAQUE  | PUISSANCE | BRÛLEUR    | ALLUMAGE                        | RÉGULATION                  | POIDS  | DIMENSIONS         | CODE  |
|---------|-----------|------------|---------------------------------|-----------------------------|--------|--------------------|-------|
| GRIDDLE | POWER     | BURNER     | IGNITION                        | CONTROL                     | WEIGHT | SIZE               | CODE  |
| Ø 35 cm | 5 500 W   | 8 branches | Train d'étincelles <sup>1</sup> | Thermostatique <sup>2</sup> | 15 kg  | 375 x 435 x 200 mm | CTCH3 |
| Ø 40 cm | 5 500 W   | 8 branches | Train d'étincelles <sup>1</sup> | Manuelle <sup>3</sup>       | 18 kg  | 430 x 485 x 200 mm | CRCH4 |
| Ø 40 cm | 6 500 W   | 8 branches | Train d'étincelles <sup>1</sup> | Thermostatique <sup>2</sup> | 18 kg  | 430 x 485 x 200 mm | CTCH4 |

<sup>1</sup>Spark ignition <sup>2</sup>Thermostatic <sup>3</sup>Manual



CHÂSSIS DOUBLE | DOUBLE FRAME

| PLAQUES  | PUISSANCE   | BRÛLEUR    | ALLUMAGE                        | RÉGULATION                  | POIDS  | DIMENSIONS         | CODE  |
|----------|-------------|------------|---------------------------------|-----------------------------|--------|--------------------|-------|
| GRIDDLES | POWER       | BURNER     | IGNITION                        | CONTROL                     | WEIGHT | SIZE               | CODE  |
| Ø 35 cm  | 2 x 5 500 W | 8 branches | Train d'étincelles <sup>1</sup> | Thermostatique <sup>2</sup> | 29 kg  | 750 x 435 x 200 mm | CTCH7 |
| Ø 40 cm  | 2 x 5 500 W | 8 branches | Train d'étincelles <sup>1</sup> | Manuelle <sup>3</sup>       | 36 kg  | 860 x 485 x 200 mm | CRCH8 |
| Ø 40 cm  | 2 x 6 500 W | 8 branches | Train d'étincelles <sup>1</sup> | Thermostatique <sup>2</sup> | 36 kg  | 860 x 485 x 200 mm | CTCH8 |

<sup>1</sup>Spark ignition <sup>2</sup>Thermostatic <sup>3</sup>Manual

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

 Isolation thermique du brûleur.  
Heat insulation of the burner.

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

GAMME STANDARD  
STANDARD RANGE

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

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



CHÂSSIS ROND ALLUMAGE MANUEL | ROUND FRAME MANUAL IGNITION

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

<sup>3</sup>Manual



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

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

<sup>1</sup>Spark ignition <sup>3</sup>Manual



CHÂSSIS CARRÉ | SQUARE FRAME

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

<sup>1</sup>Spark ignition <sup>3</sup>Manual



CHÂSSIS DOUBLE | DOUBLE FRAME

| PLAQUES  | PUISSANCE   | BRÛLEUR    | ALLUMAGE                        | RÉGULATION            | POIDS  | DIMENSIONS         | CODE  |
|----------|-------------|------------|---------------------------------|-----------------------|--------|--------------------|-------|
| GRIDDLES | POWER       | BURNER     | IGNITION                        | CONTROL               | WEIGHT | SIZE               | CODE  |
| Ø 40 cm  | 2 x 5 000 W | 6 branches | Train d'étincelles <sup>1</sup> | Manuelle <sup>3</sup> | 35 kg  | 860 x 485 x 200 mm | CSCS8 |

<sup>1</sup>Spark ignition <sup>3</sup>Manual

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

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

# Gaufriers

## Waffle makers

FABRIQUÉ  
EN FRANCE

Le savoir-faire Krampouz The Krampouz know-how

### APPAREILS ROBUSTES ET FIABLES

#### ROBUST AND RELIABLE APPLIANCES

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

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

### CUISSON HAUTE PRÉCISION ET HOMOGÈNE

#### HIGH PRECISION AND HOMOGENEOUS COOKING

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

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

### NETTOYAGE FACILE

#### EASY TO CLEAN

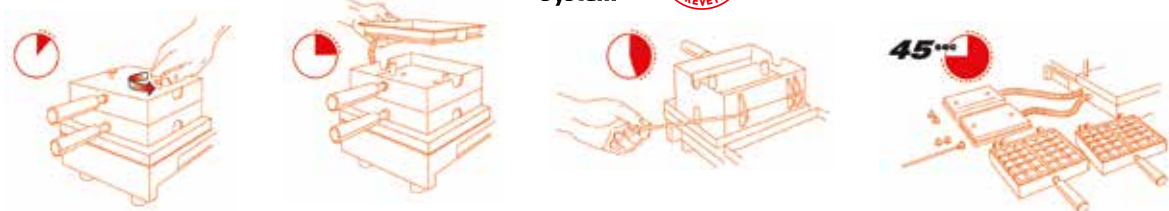
Le Système Easy Clean permet le démontage instantané des fers, facilitant ainsi leur nettoyage et celui de l'ensemble des éléments. Grâce à cette innovation intégrée à l'ensemble des gaufriers Krampouz, vous bénéficiez d'une hygiène renforcée, d'une maintenance facilitée et d'une fiabilité augmentée.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

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

L'innovation

**easy  
clean**  
System

PATENTED  
CONCEPT  
BREVETÉ



### PENSEZ AU CHAUFFE-CHOCOLAT !

#### DON'T FORGET OUR TOPPING WARMER!

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

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

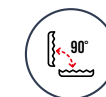


### Comment choisir ? How to choose ?

### QUELLE OUVERTURE ?

#### 90°, 180° OR SWIVEL OPENING ?

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

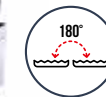


#### GAUFRIER OUVERTURE 90 °

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

#### 90 ° WAFFLE MAKER

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

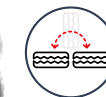


#### GAUFRIER OUVERTURE 180 °

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

#### 180 ° WAFFLE MAKER

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



#### GAUFRIER TOURNANT

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

#### SWIVEL WAFFLE MAKER

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

### OUVERTURE GAUCHE-DROITE OU AVANT-ARRIÈRE ?

#### LEFT TO RIGHT OR BACK TO FRONT OPENING ?

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

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



### LE SAVIEZ-VOUS ?

#### DID YOU KNOW IT?

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

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

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

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



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

LES CLASSIQUES BRUXELLES THE CLASSICS «BRUXELLES»

|   |                 |                   |                   |                   |                   |                                        |
|---|-----------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|----------------------------------------|
| 1 | 3 x 5 Bruxelles | 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 | 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<br>WECABE<br>2 600 W |
| 3 | 4 x 7 Bruxelles | 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 |                   | WECADA<br>1 800 W | WECBDA<br>1 800 W | WECADB<br>3 600 W |                                        |

LES CLASSIQUES LIÈGE THE CLASSICS «LIEGE»

|   |                  |                   |                   |                   |                   |                   |
|---|------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| 5 | 4 x 5 Liège      | WECAFC<br>1 400 W | WECAFA<br>1 400 W | WECBFA<br>1 400 W | WECAFB<br>2 800 W |                   |
| 6 | 4 x 6 Liège      | WECAEC<br>1 400 W | WECAEA<br>1 400 W | WECBEA<br>1 400 W | WECAEB<br>2 800 W | WECAED<br>1 800 W |
| 7 | 4 x 7 Liège      | 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     |                   |                   |                   |                   | WECAIE<br>2 600 W |
| 9 | 4 x 6 Liège Paty | WECAGC<br>1 400 W | WECAGA<br>1 400 W | WECBGA<br>1 400 W | WECAGB<br>2 800 W |                   |

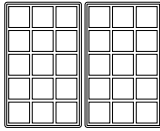
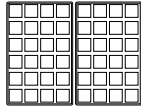
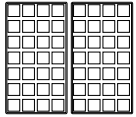
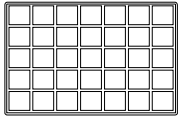
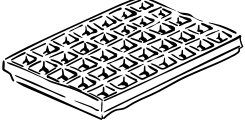
LES SPÉCIALES THE SPECIALS

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

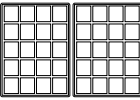
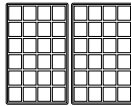
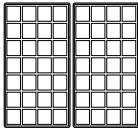
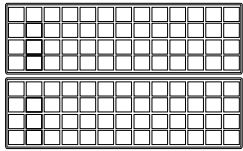
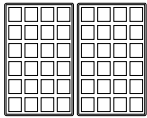
LES FANTAISIES THE FANCY SHAPES

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

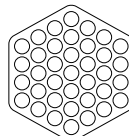
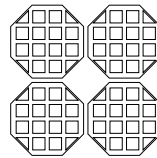
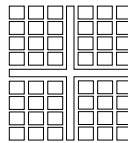
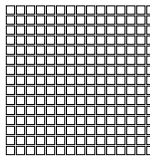
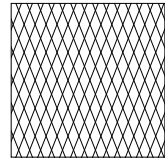
LES CLASSIQUES BRUXELLES THE CLASSICS «BRUXELLES»

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

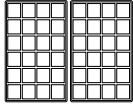
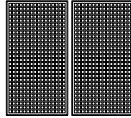
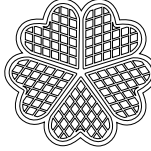
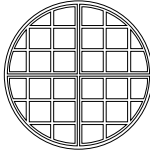
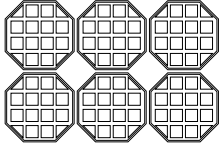
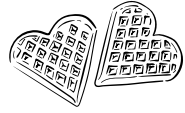
LES CLASSIQUES LIÈGE THE CLASSICS «LIEGE»

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

LES SPÉCIALES THE SPECIALS

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

LES FANTAISIES THE FANCY SHAPES

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

GAMME 90°
90° RANGE

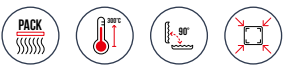
Ces gaufriers sont conseillés pour le réchauffage des gaufres précuites ou surgelées.

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



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

GAUFRIERS 90°
90° WAFFLE MAKERS



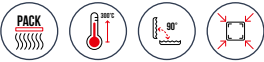
|    | EMPREINTE        | NOMBRE DE GAUFRES | PUISSANCE | TENSION   | POIDS   | DIMENSIONS*        | CODE   |
|----|------------------|-------------------|-----------|-----------|---------|--------------------|--------|
|    | WAFFLE IRON TYPE | NB. OF WAFFLES    | POWER     | VOLTAGE   | WEIGHT  | SIZE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

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

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

- Technologie «Pack Résistance» pour une diffusion parfaite de la chaleur.  
«Heating Element Pack» technology for perfect heat diffusion.
- Ouverture 90° pour le réchauffage ou la décongélation des gaufres.  
90° opening for heating or defrosting waffles.
- Produit compact.  
Compact size to save space.
- Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C pour une cuisson de précision.  
Thermostatic control from 50 °C to 300 °C for precision cooking.
- Produit compact pour un encombrement réduit.  
Compact size to save space.
- Nous consulter pour connaître la gamme norme USA/Canada.  
Please consult us to know our range of USA/Canada standards devices.

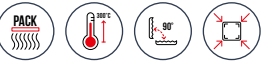
GAUFRIER GALETTE PARISIENNE
GALETTE PARISIENNE WAFFLE MAKER



|    | EMPREINTE          | NOMBRE DE GAULETTES | PUISSANCE | TENSION   | POIDS   | DIMENSIONS*        | CODE   |
|----|--------------------|---------------------|-----------|-----------|---------|--------------------|--------|
|    | WAFFLE IRON TYPE   | NB. OF WAFERS       | POWER     | VOLTAGE   | WEIGHT  | SIZE               | CODE   |
| 19 | Galette parisienne | 4 - 6               | 1 800 W   | 230-240 V | 19,0 kg | 345 x 260 x 220 mm | WECAXC |

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

GAUFRIER CORNET À GLACES
ICE CREAM WAFERS



| TAILLE DE L'EMPREINTE | NOMBRE DE GAULETTES | PUISSANCE | TENSION | POIDS   | DIMENSIONS*        | CODE   |
|-----------------------|---------------------|-----------|---------|---------|--------------------|--------|
| IRON SIZE             | NB. OF WAFERS       | POWER     | VOLTAGE | WEIGHT  | SIZE               | CODE   |
| 230 x 230 mm          | 1                   | 1 800 W   | 240 V   | 23,0 kg | 345 x 260 x 220 mm | WECAPC |

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

PENSEZ AUX ACCESSOIRES
THINK ABOUT ACCESSORIES

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

Discover the device for shaping ice cream cones p. 42



Découvrez le porte cornets à glace p. 42

Discover the ice cream cones holder p.42



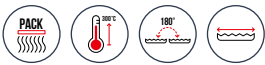
GAMME 180°
180° RANGE

Ces gaufriers sont conseillés pour la cuisson de la pâte à gaufre liquide ou en pâtons.
These waffle makers are recommended for cooking liquid waffle batter or dough.

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



GAUFRIERS 180° SIMPLES
SINGLE 180° WAFFLE MAKERS



- Basculement gauche - droite
- Left to right swivelling

- Basculement avant - arrière
- Back to front swivelling

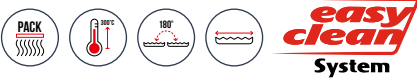
| EMPREINTE        | NOMBRE DE GAUFRES | PUISSANCE | TENSION | POIDS     | DIMENSIONS* | CODE Basculement gauche-droite | CODE Basculement avant-arrière |        |
|------------------|-------------------|-----------|---------|-----------|-------------|--------------------------------|--------------------------------|--------|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

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

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

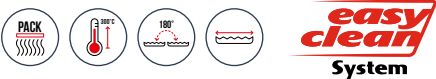


GAUFRIERS 180° DOUBLE
DOUBLE 180° WAFFLE MAKERS



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

GAUFRIERS 180° CHURROS
180° CHURROS WAFFLE MAKERS



MODÈLE SIMPLE | SINGEL MODEL

|    | EMPREINTE        | NOMBRE DE GAUFRES | PUISSANCE | TENSION   | POIDS   | DIMENSIONS*        | CODE   |
|----|------------------|-------------------|-----------|-----------|---------|--------------------|--------|
|    | WAFFLE IRON TYPE | NB. OF WAFFLES    | POWER     | VOLTAGE   | WEIGHT  | SIZE               | CODE   |
| 15 | Churros          | 16                | 1800 W    | 230-240 V | 20,0 kg | 440 x 260 x 220 mm | WECAVA |

MODÈLE DOUBLE | DOUBLE MODEL

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

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

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



GAUFRIER BUBBLE

BUBBLE WAFFLE MAKER

easy clean

System

- PACK

180°

180°

180°

+

des alvéoles fins

+

thin cells



|    | EMPREINTE        | NOMBRE<br>DE GAUFRES | PUISSANCE | TENSION   | POIDS  | DIMENSIONS*        | CODE   |
|----|------------------|----------------------|-----------|-----------|--------|--------------------|--------|
|    | WAFFLE IRON TYPE | NB. OF WAFFLES       | POWER     | VOLTAGE   | WEIGHT | SIZE               | CODE   |
| 16 | Bubble           | 1                    | 1 800 W   | 230-240 V | 24 kg  | 440 x 260 x 220 mm | WECAUA |

GAUFRIER SUCETTE

WAFFLE POP MAKER

easy clean

System

- PACK

180°

180°

180°

+

adapté aux gaufres de Bruxelles et aux gaufres de Liège.

+

suitable for Brussels waffles and Liège waffles



|    | EMPREINTE        | NOMBRE DE GAUFRES | PUISSANCE | TENSION   | POIDS  | DIMENSIONS*        | CODE   |
|----|------------------|-------------------|-----------|-----------|--------|--------------------|--------|
|    | WAFFLE IRON TYPE | NB. OF WAFFLES    | POWER     | VOLTAGE   | WEIGHT | SIZE               | CODE   |
| 17 | Sucette          | 4                 | 1 800 W   | 230-240 V | 20 kg  | 500 x 260 x 220 mm | WECASA |

- Fournis avec un lot de 40 bâtonnets

• Supplied with a set of 40 wooden sticks

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



PENSEZ AU PORTE GAUFRES SUCETTE

THINK ABOUT THE POP WAFFLES HOLDER

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

GAUFRIER MINI BRUXELLES

MINI BRUXELLES WAFFLE MAKER

- PACK

180°

180°

180°



|    | EMPREINTE        | NOMBRE DE GALETES | PUISSANCE | TENSION   | POIDS   | DIMENSIONS*        | CODE   |
|----|------------------|-------------------|-----------|-----------|---------|--------------------|--------|
|    | WAFFLE IRON TYPE | NB. OF WAFERS     | POWER     | VOLTAGE   | WEIGHT  | SIZE               | CODE   |
| 18 | Mini Bruxelles   | 4                 | 1 800 W   | 230-240 V | 20,0 kg | 440 x 260 x 220 mm | WECAWA |

APPAREIL À POFFERTJES

POFFERTJES MAKER

- Normes européennes CE

• Châssis inox

• Fers en fonte certifiée contact alimentaire

• 50 alvéoles de 4 cm de diamètre

• Voyant de mise sous tension

• Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C

• Témoin de chauffe

• Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A
- European standards CE

• Stainless steel frame

• Food certified cast iron waffle plate

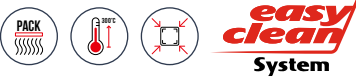
• 50 cells, Ø4 cm each

• Power light

• Thermostatic control from 50 °C to 300 °C

• Heating indicator

• Ready to plug into European socket 230 V 16 A



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

PACK

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

180°

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

180°

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

180°

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

180°

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

# GAMME TOURNANTS

## SWIVEL RANGE

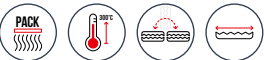
Ces gaufriers sont conseillés pour la cuisson de la pâte à gaufre liquide ou en pâtons.  
These waffle makers are recommended for cooking liquid waffle batter or dough.

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



## GAUFRIERS TOURNANTS

### SWIVELLING WAFFLE MAKERS



### PETIT MODÈLE | SMALL MODEL

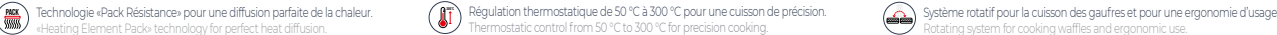
|    | EMPREINTE<br>WAFFLE IRON TYPE | NOMBRE DE GAUFRES<br>NB. OF WAFFLES | PUISSANCE<br>POWER | TENSION<br>VOLTAGE | POIDS<br>WEIGHT | DIMENSIONS*<br>SIZE | CODE<br>CODE |
|----|-------------------------------|-------------------------------------|--------------------|--------------------|-----------------|---------------------|--------------|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

### GRAND MODÈLE | LARGE MODEL

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

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

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



# Contact grills

## Contact grills

FABRIQUÉ  
EN FRANCE

### Le savoir-faire Krampouz The Krampouz know-how

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

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

## CUISSON HAUTE PRÉCISION ET HOMOGÈNE

### HIGH PRECISION AND HOMOGENEOUS COOKING

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

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

## NETTOYAGE FACILE

### EASY TO CLEAN

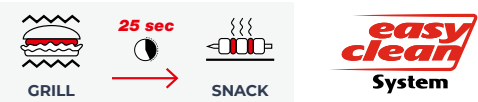
Les plaques de cuisson sont démontables en 45 secondes grâce au system Easy Clean, et nettoyables au lave-vaisselle.

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

## PLAQUES INTERCHANGEABLES

### INTERCHANGEABLE COOKING PLATES

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



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

## QUELLE PLAQUE ?

### WHAT PLATE ?



### PLAQUE STRIÉE

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

### PLAQUE LISSE

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

### RIBBED PLATE

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

### SMOOTH PLATE

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

|       | SMALL                                        | MEDIUM                                        | LARGE                                            |
|-------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| GRILL | <br>50/60 pièces/heure<br>60/70 pièces/heure | <br>70/90 pièces/heure<br>90/100 pièces/heure | <br>100/120 pièces/heure<br>120/140 pièces/heure |
| SNACK | <br>80 pièces/heure                          | <br>120 pièces/heure                          | <br>160 pièces/heure                             |

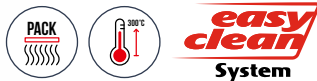
# GAMME MULTI CONTACT GRILLS

## MULTI CONTACT GRILLS RANGE

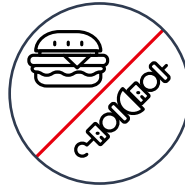
- Normes européennes CE
  - Châssis en inox
  - Plaques en fonte émaillée certifiées contact alimentaire
  - Plaque supérieure auto-balancée s'adaptant aux aliments d'épaisseurs différentes
  - Pression des plaques réglable
  - Manette(s) de commandes protégée(s)
  - Bac amovible de récupération des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



### MULTI CONTACT GRILLS SMALL



• Grill



• Snacking



| PLAQUES<br>GRIDDLES                                                               | SURFACE 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 | GECID3AO     |
| 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 | GECID3BO     |
| 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 | GECID3CO     |

#### ACCESSOIRES | ACCESSORIES

| PLAQUES<br>GRIDDLES                      | CODE<br>CODE |
|------------------------------------------|--------------|
| Plaque sup. striée / Ribbed plate top    | SK0155       |
| Plaque sup. lisse / Smooth plate top     | SK0169       |
| Plaque inf. striée / Ribbed plate bottom | SK0150       |
| Plaque inf. lisse / Smooth plate bottom  | SK0151       |

**PANINIS / SANDWICHES** .....50-60 / h  
PANINIS / SANDWICHES

**STEAKS / POISSONS** .....60-70 / h  
MEAT / FISH

**ŒUFS / LÉGUMES** .....80 / h  
EGGS / VEGETABLES

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

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

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

### MULTI CONTACT GRILLS MEDIUM



• Grill



• Snacking



| PLAQUES<br>GRIDDLES                                                               | SURFACE 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 | 350 x 230 mm                          | 2 600 W         | 230-240 V          | 27 kg           | 416 x 379 x 220 mm | GECID4AO     |
| Plaque sup. striée / plaque inf. lisse<br>Ribbed plate top / smooth plate bottom  | 350 x 230 mm                          | 2 600 W         | 230-240 V          | 27 kg           | 416 x 379 x 220 mm | GECID4BO     |
| Plaque sup. lisse / plaque inf. lisse<br>Smooth plate top / smooth plate bottom   | 350 x 230 mm                          | 2 600 W         | 230-240 V          | 27 kg           | 416 x 379 x 220 mm | GECID4CO     |

#### ACCESSOIRES | ACCESSORIES

| PLAQUES<br>GRIDDLES                      | CODE<br>CODE |
|------------------------------------------|--------------|
| Plaque sup. striée / Ribbed plate top    | SK0154       |
| Plaque sup. lisse / Smooth plate top     | SK0168       |
| Plaque inf. striée / Ribbed plate bottom | SK0148       |
| Plaque inf. lisse / Smooth plate bottom  | SK0149       |

**PANINIS / SANDWICHES** .....70-90 / h  
PANINIS / SANDWICHES

**STEAKS / POISSONS** .....90-100 / h  
MEAT / FISH

**ŒUFS / LÉGUMES** .....120 / h  
EGGS / VEGETABLES



• Grill



• Snacking



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

#### ACCESSOIRES | ACCESSORIES

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

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

**STEAKS / POISSONS** .....120-140 / h  
MEAT / FISH

**ŒUFS / LÉGUMES** .....160 / h  
EGGS / VEGETABLES

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

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

# Planchas et Grils

## Griddle plates & Broiler grill

FABRIQUÉ  
EN FRANCE

### Le savoir-faire Krampouz The Krampouz know-how

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

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

## PERFORMANCES TECHNIQUES IDÉALES

### IDEAL TECHNICAL PERFORMANCES

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

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

## NETTOYAGE FACILE

### EASY TO CLEAN

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

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

## LE SAVIEZ-VOUS ?

### DID YOU KNOW IT?

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

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



## LE SAVIEZ-VOUS ?

### DID YOU KNOW IT?

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

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



## Comment choisir ? How to choose ?

## QUELLE ÉNERGIE ?

### ELECTRIC OR GAS ?

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



## INNOVATION : LA PLANCHA GAZ « AUTOMATIC CONTROL SYSTEM »

### INNOVATION: THE « AUTOMATIC CONTROL SYSTEM » GAS GRIDDLE PLATE

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

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

## 1 OU 2 ZONES DE CUISSON ?

### 1 OR 2 COOKING ZONES?

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



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



## PLANCHA OU GRIL ?

### GRIDDLE PLATE OR BROILER GRILL?

- La plancha a l'avantage de vous permettre de cuisiner une grande variété d'aliments : légumes, fruits, poissons, viandes.
- Les rainures de la plaque en fonte du gril sont adaptées à la cuisson des viandes.

- The griddle plate has the advantage of allowing you a varied cuisine: vegetables, fruits, fish, meats.
- The grooves in the cast iron grill plate are suitable for cooking meat.

## GAMME PROFONDEUR

### DEPTH RANGE

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

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



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

# GAMME ÉLECTRIQUE

## ELECTRIC RANGE

- Normes européennes CE
  - 1 ou 2 zone(s) de cuisson indépendantes
  - Plaque de cuisson en inox certifiée contact alimentaire, avec rebords
  - Châssis inox
  - Interrupteur(s) marche/arrêt avec voyant(s) de mise sous tension
  - Thermostat(s) réglable(s) de 50 °C à 300 °C
  - Témoin(s) de chauffe
  - Bac amovible de récupération des résidus de cuisson
  - 2 pieds réglables à l'arrière
  - Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A
  - Puissance de 1 600 W à 3 600 W
- European standards CE
  - 1 or 2 independent cooking zones
  - Food certified stainless steel cooking plate, with raised edges
  - Stainless steel frame
  - On/Off switch with power light(s)
  - Adjustable thermostat(s) from 50 °C to 300 °C
  - Heating indicator(s)
  - Removable tray for cooking residues in front position
  - 2 adjustable feet at the back
  - Ready to plug into European socket 230 V 16 A
  - Power from 1 600 W to 3 600 W



### PLANCHA ÉLECTRIQUE GRAND MODÈLE

#### ELECTRIC GRIDDLE PLATE LARGE MODEL

| SURFACE DE CUISSON | PUISSANCE   | TENSION   | POIDS  | DIMENSIONS         | CODE    |
|--------------------|-------------|-----------|--------|--------------------|---------|
| COOKING SURFACE    | POWER       | VOLTAGE   | WEIGHT | SIZE               | CODE    |
| 640 x 340 mm       | 2 x 1 800 W | 220-240 V | 17 kg  | 700 x 376 x 230 mm | GECI20A |



### PLANCHA ÉLECTRIQUE PETIT MODÈLE

#### ELECTRIC GRIDDLE PLATE SMALL MODEL

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



- 

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

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

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

# GAMME GAZ

## GAS RANGE

### PLANCHA GAZ “AUTOMATIC CONTROL SYSTEM”

#### GAS GRIDDLE PLATE “AUTOMATIC CONTROL SYSTEM”



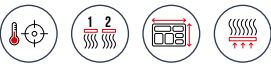
- Normes européennes CE
  - 2 zones de cuisson indépendantes
  - 2 thermostats réglables jusqu'à 300 °C
  - Plaque de cuisson en inox certifiée contact alimentaire, avec rebords
  - Châssis en inox
  - Bac amovible de récupération des résidus de cuisson
  - 2 pieds réglables à l'arrière
  - Alimentation gaz butane ou propane
  - Kit d'adaptation pour le gaz de ville/gaz naturel
  - Système de sécurité en cas de coupure de la flamme
  - Allumage électronique à train d'étincelles
- European standards CE
  - 2 independent cooking areas
  - 2 adjustable thermostats to 300 °C
  - Food certified stainless steel cooking plate,
  - Stainless steel frame
  - Removable tray for cooking residues in front position
  - 2 adjustable feet at the back
  - Butane, propane supply system
  - Natural gas conversion kit supplied
  - Gas safety device
  - Spark ignition system (battery powered)

| SURFACE DE CUISSON | PUISSANCE   | POIDS  | DIMENSIONS         | CODE   |
|--------------------|-------------|--------|--------------------|--------|
| COOKING SURFACE    | POWER       | WEIGHT | SIZE               | CODE   |
| 640 x 340 mm       | 2 x 2 250 W | 19 kg  | 700 x 420 x 240 mm | GGC102 |



### PLANCHAS GAZ, PLAQUE FONTE

#### CAST IRON GAS GRIDDLE PLATE



- Normes européennes CE
  - 1 ou 2 zones de cuisson indépendantes
  - Plaque de cuisson en fonte émaillée, certifiée contact alimentaire, avec rebords
  - Châssis inox
  - Bac amovible de récupération des résidus de cuisson
  - 4 pieds réglables
  - Alimentation gaz butane ou propane
  - Kit d'adaptation pour le gaz de ville/gaz naturel
  - Système de sécurité en cas de coupure de la flamme
  - Allumage piézoélectrique
- European standards CE
  - 1 or 2 independent cooking zones
  - Food certified enameled cast iron cooking plate, with raised edges
  - Stainless steel frame
  - Removable tray for cooking residues in front position
  - 4 adjustable feet
  - Butane, propane supply system
  - Natural gas conversion kit supplied
  - Safety system in case of interruption of the flame
  - Piezoelectric lighting



#### GRAND MODÈLE | LARGE MODEL

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

- 

Régulation automatique de la température.  
Automatic temperature regulation.
- 

Diffusion uniforme de la chaleur.  
Even heat distribution



#### PETIT MODÈLE | SMALL MODEL

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

- 

Ergonomie du poste de travail.  
Ergonomic work station.
- 

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

PLANCHA ÉLECTRIQUE PROFONDEUR

ELECTRIC GRIDDLE PLATE DEPTH MODEL



- Normes européennes CE
  - Plaque de cuisson inox, certifiée contact alimentaire avec rebords haut (8 cm)
  - Châssis inox
  - 2 pieds réglables à l'arrière
  - Grand bac amovible de récupération des résidus de cuisson (45 cl)
  - Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C
  - Témoin de chauffe
  - Interrupteur marche/arrêt avec voyant de mise sous tension
  - Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A
- European standards CE
  - Food certified stainless steel cooking plate
  - 8 cm splash guards
  - Stainless steel frame
  - 2 adjustable feet at the back
  - Removable tray for cooking residues in front position (45 cl)
  - Adjustable thermostat from 50 °C to 300 °C
  - Heating indicator light
  - On/Off switch with power light
  - Ready to plug into European socket 230 V 16 A

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

PLANCHA GAZ PROFONDEUR «AUTOMATIC CONTROL SYSTEM»

GAS GRIDDLE PLATE DEPTH MODEL «AUTOMATIC CONTROL SYSTEM»



- Normes européennes CE
  - Plaque de cuisson inox, certifiée contact alimentaire avec rebords haut (8 cm)
  - Châssis inox
  - 2 pieds réglables à l'arrière
  - Grand bac amovible de récupération des résidus de cuisson (45 cl)
  - Thermostat réglable jusqu'à 300 °C
  - Alimentation gaz butane ou propane
  - Kit d'adaptation pour le gaz de ville/gaz naturel
  - Système de sécurité en cas de coupure de la flamme
  - Allumage électronique à train d'étincelles
- European standards CE
  - Food certified stainless steel cooking plate
  - 8 cm splash guards
  - Stainless steel frame
  - 2 adjustable feet at the back
  - Removable tray for cooking residues in front position (45 cl)
  - Adjustable thermostat up to 300 °C
  - Butane, propane supply system
  - Natural gas conversion kit supplied
  - Gas safety device
  - Spark ignition system (battery powered)

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

GRIL ÉLECTRIQUE PROFONDEUR

ELECTRIC BROILER GRILL DEPTH MODEL



- Normes européennes CE
  - Résistances intégrées à la plaque en fonte pour une diffusion uniforme de la chaleur
  - Plaque de cuisson en fonte émaillée striée, certifiée contact alimentaire avec rebords haut (8 cm)
  - Châssis inox
  - 2 pieds réglables à l'arrière
  - Dosseret amovible en inox
  - Grand bac amovible de récupération des résidus de cuisson (45 cl)
  - Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C
  - Témoin de chauffe
  - Interrupteur marche/arrêt avec voyant de mise sous tension
  - Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A
- European standards CE
  - Coiled heating elements integrated into the cooking plate for even heat distribution
  - Food certified enamelled cast iron cooking plate, 8 cm splash guards
  - Stainless steel frame
  - 2 adjustable feet at the back
  - Removable stainless steel backsplash
  - Removable tray for cooking residues in front position (45 cl)
  - Adjustable thermostat from 50 °C to 300 °C
  - Heating indicator light
  - On/Off switch with power light
  - Ready to plug into European socket 230 V 16 A

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



# Appareils de maintien au chaud

## Warming equipments

FABRIQUÉ EN FRANCE

### CHAUFFE CHOCOLAT - CHAUFFE SAUCE

#### TOPPING WARMERS

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

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

+ 1 bouteille 1 L avec bouchon 3 becs verseurs fournie

+ 1 L plastic bottle with a 3 spouts lead included



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



### PENSEZ AUX BOUTEILLES

#### THINK ABOUT BOTTLES

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

Découvrir l'accessoire p.43

For keeping sauces and spreads warm.

Discover the accessory p.43

### CUISEUR À ŒUFS

#### EGG BOILER



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

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

+ 8 paniers à oeufs fournis

+ 8 egg boiler baskets supplied



### PENSEZ AU PANIER À ŒUF

#### THINK ABOUT THE EGG BOILER BASKET

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

### BAINS-MARIE

#### BAINS MARIE



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

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



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



Régulation thermostatique.  
Thermostatic control.



Maintien au chaud des préparations.  
Keeps toppings hot.



Appareil compact  
Compact appliance



Manutention facile  
Easy handling



Intertek

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

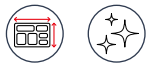
# Plans de travail

Working tops

FABRIQUÉ  
EN FRANCE

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

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



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

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

## PLANS DE TRAVAIL AMOVIBLES

REMOVABLE WORKING TOPS

### PLANS DE TRAVAIL AMOVIBLE 1 CRÊPIÈRE

REMOVABLE WORKING TOP 1 CREPE MAKER

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



Modèles équipés d'options  
Models with optional extras

### PLANS DE TRAVAIL AMOVIBLE 2 CRÊPIÈRES

REMOVABLE WORKING TOP 2 CREPE MAKERS

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



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

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

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

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

\*No glass \*\*With glass



## PLANS DE TRAVAIL À ÉQUIPEMENTS AMOVIBLES

WORKING TOPS WITH REMOVABLE EQUIPMENT

### PLAN DE TRAVAIL DEUX CRÊPIÈRES

WORKING TOP 2 CREPE MAKERS

Modèle équipé d'options  
Model with optional extras



| LONGUEUR | LARGEUR | HAUTEUR             | CODE   |
|----------|---------|---------------------|--------|
| LENGTH   | WIDTH   | HEIGHT              | CODE   |
| 1 440 mm | 700 mm  | Avec vitre : 500 mm | PTEB2A |

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

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

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

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

### PLAN DE TRAVAIL DUO : CRÊPES ET GAUFRES

DUO WORKING TOP:  
CREPES AND WAFFLES

Modèle équipé d'options  
Model with optional extras



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

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

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

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

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

# Accessoires

## Accessories

### BIEN CHOISIR SON MATÉRIAU

#### CHOOSING THE RIGHT MATERIAL

#### INOX STAINLESS STEEL

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

#### BOIS WOOD

- Matériau traditionnel.
- Traditional material.

### BIEN CHOISIR SON RÂTEAU À CRÊPES

CHOOSING THE RIGHT BATTER SPREADER

#### QUEL MODÈLE ?

ROUND OR FLAT?

- Rond : conseillé pour les débutants, il est plus facile à manier.
- Round: advised for beginners, it is easier to handle.

- Plat : outil traditionnel, permet d'obtenir des crêpes très fines.
- Flat: traditional tool, allows to obtain very fine crêpes.

#### QUELLE TAILLE ?

WHICH SIZE TO CHOOSE?

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

### BIEN CHOISIR SA SPATULE

#### CHOOSING THE RIGHT SPATULA

#### QUELLE TAILLE ?

WHICH SIZE TO CHOOSE?

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

### BIEN CHOISIR SA LOUCHE INOX

CHOOSING THE RIGHT STAINLESS-STEEL LADLE

#### QUELLE CONTENANCE ?

WHICH CAPACITY TO CHOOSE?

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

#### MONOBLOC OU SOUDÉE ?

SINGLE-PIECE OR WELDED?

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

# ACCESSOIRES

## ACCESSORIES

### RÂTEAUX À CRÊPES

BATTER SPREADERS

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



### SPATULES À CRÊPES

SPATULAS FOR CREPES

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



### LOUCHES INOX

STAINLESS STEEL LADLES

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





## TAMPON D'ESSUYAGE POUR CRÊPIÈRES

CLEANING PAD FOR CREPE MAKERS

- Tampon de culottage, de graissage et d'essuyage pour plaques de crêpières
- Certifié contact alimentaire
- Cleaning pad for seasoning, greasing and wiping
- Certified food contact safe



### TAMPON | CLEANING PAD

| DIMENSION        | CODE |
|------------------|------|
| SIZE             | CODE |
| 120 x 90 x 70 mm | ATE1 |

### RECHARGES | CLEANING WIPES

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



## PIERRE ABRASIVE POUR L'ENTRETIEN DES CRÊPIÈRES

ABRASIVE STONE TO CLEAN CREPE GRIDDLES

Code APA1

- Pour l'entretien régulier des plaques en fonte usinées sans dégrader la surface
- Facilite le décapage de la croûte de cuisson
- Dimensions : 150 x 75 x 75 mm
- To clean machined cast iron griddles regularly without damaging the surface
- Makes it easier to remove residue left from cooking
- Size : 150 x 75 x 75 mm

## PLAQUE EN FONTE POUR CRÊPIÈRE GAZ (SANS THERMOSTAT)

CAST IRON FOR GAZ CREPE MAKERS (WITHOUT THERMOSTAT)



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

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

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

## PLAQUE EN FONTE POUR GRIL GAZ

CAST IRON GRIDDLE FOR GAS GRILLS



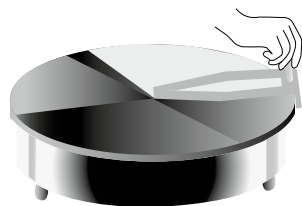
| TYPE DE PLAQUE  | DIMENSIONS | POIDS  | CODE |
|-----------------|------------|--------|------|
| GRIDDLE         | DIMENSIONS | WEIGHT | CODE |
| Lisse / smooth  | 40 x 46 cm | 13 kg  | PGA4 |
| Striée / ribbed | 40 x 46 cm | 13 kg  | PCB4 |

## KIT D'ÉTALEMENT DE PÂTE

BATTER SPREADER KIT



| POUR PLAQUE | CODE  |
|-------------|-------|
| FOR GRIDDLE | CODE  |
| Ø 35 cm     | AKEB3 |
| Ø 40 cm     | AKEB4 |



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

### Le kit comprend :

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

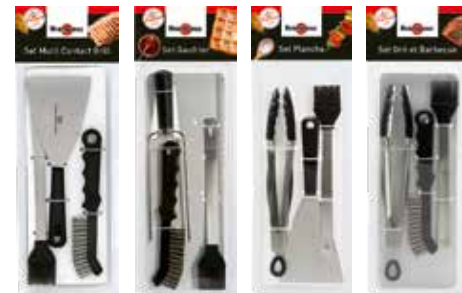
**Patented system** for making round and even sweet and savoury crepes. Spreading is easy in no time at all.

### Included in the kit :

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

## SETS D'ACCESSOIRES

COOKING SETS



### Set multi contact grill :

- Spatule, pinceau et brosse
- Code ASC1

### Set gaufrier :

- Pic à gaufres, pinceau et brosse
- Code ASG2

### Set plancha :

- Pince, spatule et pinceau
- Code ASP1

### Set grill :

- Pince, brosse et pinceau
- Code ASG1

### Multi contact grill set:

- Spatula, soft brush and steel brush
- Code ASC1

### Waffle set:

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

### Plancha set:

- Tongs, spatula and soft brush
- Code ASP1

### Grill set:

- Tongs, soft brush and steel brush
- Code ASG1

## SPATULES COUDÉES - LAME EN INOX

ANGLED SPATULAS - STAINLESS STEEL BLADE

### SPATULE COUDÉE

ANGLED SPATULA  
Code ASC2



| LONGUEUR TOTALE | LONGUEUR LAME |
|-----------------|---------------|
| TOTAL LENGHT    | BLADE LENGHT  |
| 30,5 cm         | 17 cm         |

### SPATULE COUDÉE LONGUE

LONG ANGLED SPATULA  
Code ASC3



| LONGUEUR TOTALE | LONGUEUR LAME |
|-----------------|---------------|
| TOTAL LENGHT    | BLADE LENGHT  |
| 40 cm           | 21 cm         |

## PINCE EN INOX

STAINLESS STEEL FOOD TONG

Code API1



- Longueur : 30 cm

- Lenght : 30 cm

## CLOCHE DE CUISSON EN INOX

STAINLESS STEEL COOKING DOME

Code ACC1

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

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



PIC À GAUFRES

WAFFLE PICK

Code APG1



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

GRATTOIRS EN INOX

STAINLESS STEEL SCRAPERS



| TYPE D'APPAREIL               | LONGUEUR | CODE |
|-------------------------------|----------|------|
| APPLIANCE TYPE                | LENGHT   | CODE |
| Multi contact grill           | 135 mm   | AGC1 |
| Gril profondeur / Depth grill | 135 mm   | AGC2 |

PINCEAU EN SILICONE

SILICON BRUSH

Code APS2



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

BACS GASTRONORMES EN INOX ET COUVERCLES

GASTRONORM STAINLESS STEEL CONTAINERS AND LIDS



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

BACS GASTRONORMES EUTECTIQUES ET COUVERCLES

GASTRONORM EUTECTIC CONTAINERS AND LIDS



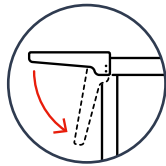
| TYPE DE BAC    | CONTENANCE | PROFONDEUR | CODE BAC       | CODE COUVERCLE MONOBLOC AVEC ENCOCHE |
|----------------|------------|------------|----------------|--------------------------------------|
| CONTAINER TYPE | CAPACITY   | DEPTH      | CONTAINER CODE | SINGLE-PIECE LID WITH NOTCH CODE    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

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

CHARIOT PLEIN AIR EN INOX

OUTDOOR CART - STAINLESS STEEL

Code KHEA05

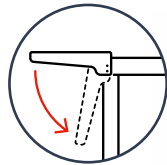


- 2 tablettes latérales rabattables
  - 1 tablette inférieure
  - 1 porte-accessoires
  - 2 roues
  - Dimensions chariot : 140 x 59 x 85 cm
  - Dimensions plan de travail : 75 x 48 x 80 cm
- 2 folding side tables
  - 1 storage undershelf
  - 1 accessory holder
  - 2 wheels
  - Cart size: 140 x 59 x 85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

CHARIOT PLEIN AIR COMPACT EN INOX

OUTDOOR COMPACT CART - STAINLESS STEEL

Code KHEC01



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

HOUSSE POUR PLANCHAS

OUTDOOR COVER FOR PLANCHAS

Code AHP2



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

HOUSSES POUR CHARIOT PLEIN AIR OU PLEIN AIR COMPACT

OUTDOOR COVERS FOR OUTDOOR CART

HOUSSE CHARIOT PLEIN AIR

OUTDOOR COVER FOR CART

Code AHC4

- Format tablettes de chariot KHEA05 rabattues
- Size suitable for KHEA05 with 2 folded side tables

Code AHC1

- Format tablettes de chariot KHEA05 ouvertes
- Size suitable for KHEA05 with 2 unfolded side tables



HOUSSE CHARIOT PLEIN AIR COMPACT

OUTDOOR COVER FOR COMPACT CART

Code AHC5

- Format tablette de chariot KHEC01 rabattue
- Size suitable for KHEC01 with the folded side table

Code AHC2

- Format tablette de chariot KHEC01 ouverte
- Size suitable for KHEC01 with the unfolded side table



- Housse en polyester imperméable
- Enduction acrylique
- Cordon élastique de serrage

- Waterproof outdoor cover made with polyester
- Acrylic coating
- Elastic drawstring

CAPOTS EN INOX POUR PLANCHA

S/S COVERS FOR PLANCHA



| DIMENSIONS      | POUR PLANCHA   | CODE |
|-----------------|----------------|------|
| DIMENSIONS      | FOR PLANCHA    | CODE |
| 66 x 39 x 11 cm | GECI2 & GGCI02 | ACP2 |
| 77 x 47 x 15 cm | GGCIC4         | ACP3 |
| 36 x 39 x 11 cm | GECIC3         | ACP4 |

PLATEAU XL POUR GAUFRIER 90° - 180°

XL DRIP TRAY FOR 90° - 180° WAFFLE MAKER

Code APG2

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



APPAREIL À FORMER LES CORNETS À GLACE

DEVICE FOR SHAPING ICE CREAM CONES

Code ACG1

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



PORTE CORNETS À GLACE

ICE CREAM CONES HOLDER

Code APC1

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



PORTE GAUFRES SUCETTES

WAFFLE POPS HOLDER

Code APS3

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



LOT DE 500 BÂTONNETS POUR GAUFRES SUCETTES

BATCH OF 500 STICKS FOR WAFFLE POPS

Code ABH1

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



BOUTEILLES À SAUCE

SAUCE BOTTLES

BOUTEILLE SPÉCIALE PÂTE À TARTINER

CHOCOLATE SPREAD BOTTLE

Code ABM1

- Contenance : 590 ml
- Capacity: 590ml

Code ABM3

- Contenance : 946 ml
- Capacity: 946 ml

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



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

BOUTEILLE 3 BECS VERSEURS

3 SPOUTS LEAD BOTTLE

Code ABM2

- Contenance : 1000 ml
- Capacity: 1 000 ml

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



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

PANIER À ŒUF

EGG BOILER BASKET

Code APO1

- Panier en inox
  - Compatible avec le cuiseur à œuf Krampouz BECIE1
- Stainless steel egg boiler basket
  - Designed for the egg boiler Krampouz BECIE1



TABLIER

APRON

Code ATC1

- 100 % coton
  - Tour de cou ajustable
- 100 % Cotton
  - Adjustable neckband



LIVRES

BOOKS

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



**CRÊPIÈRES**

**GAUFRIERS**

**CONTACT GRILLS**

**PLANCHAS / GRILS**

**APPAREILS  
DE MAINTIEN  
AU CHAUD**

**PLANS DE TRAVAIL**

**ACCESSOIRES**



**KRAMPOUZ SAS**

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

Tél. +33 (0)2 98 53 92 92

[www.krampouz-pro.com](http://www.krampouz-pro.com)

[contact@krampouz.com](mailto:contact@krampouz.com)

 Retrouvez les films  
de démonstration sur notre chaîne

Rejoignez-nous    