



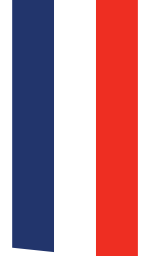
FABRIQUÉ
EN FRANCE

La cocina de precisión

Präzise auf den Garpunkt

PROFESIONAL
PROFESSIONELL





FABRIQUÉ
EN FRANCE

KRAMPOUZ

la cocina de precisión

Präzise auf den Garpunkt

Potencia y reparto homogéneo del calor, estabilidad de la temperatura, ergonomía del puesto de trabajo, facilidad de limpieza... Desde hace más de 70 años, escuchamos de forma permanente a los profesionales de la restauración, por eso Krampouz se ha impuesto como la marca especialista en cocina de precisión.

Leistung und homogene Hitzeverteilung, stabile Temperatur, ergonomischer Arbeitsplatz, leichte Reinigung ... Seit über 70 Jahren tauscht sich die Marke Krampouz ständig mit den Fachleuten der Gastronomie aus und konnte sich dadurch als führender Spezialist für präzises Garen durchsetzen.

Krampouz es una referencia mundial indiscutible en el sector de las creperas profesionales y aplica las recetas que han forjado su reputación: innovación, fiabilidad, solidez y comodidad, a nuevas gamas de aparatos que en las que también se requiere una "cocción de precisión". Por eso las planchas, las parrillas, las gofreras y los Contact grills se han sumado a las famosas creperas de gas y eléctricas.

Gracias a su departamento de Investigación y Desarrollo, Krampouz se implica en un proceso de innovación permanente que se basa en escuchar a sus clientes profesionales. De este ejercicio de escucha nace el concepto **Easy Clean System**, sinónimo de higiene, ahorro de tiempo y dinero, que se aplica en las gamas de gofreras y de Contact grills.

Krampouz, una empresa arraigada en la Bretaña francesa y orgullosa de la calidad de sus productos 100% franceses, fomenta las relaciones humanas y la apertura a todo el mundo: Europa, América del Norte y del Sur, África, Asia y Oceanía. Ahora, más que nunca, Krampouz está presente y distribuye sus productos en los 5 continentes.

1. Departamento de Investigación y Desarrollo.
Eine Forschungs- und Entwicklungsabteilung.
2. Una fabricación 100% francesa.
Eine 100 % französische Fertigung.
3. Saber hacer inigualable en cocina de precisión.
Ein unerreichtes Know-how im Präzisionsgaren.
4. Gama de aparatos que utilizan materiales duraderos y reciclables.
Eine Geräteserie aus nachhaltigen und recycelbaren Materialien.
5. Presencia internacional.
Eine internationale Präsenz.

Mit einer eigenen Forschungs- und Entwicklungsabteilung engagiert sich Krampouz für eine permanente Innovation auf Basis der Bedürfnisse von Geschäftskunden. Aus diesem Dialog entstand das Konzept **Easy Clean System**, ein Synonym für Hygiene-, Zeit- und Kosteneinsparungen, das auf die Waffeleisen- und Kontaktgrillserien angewandt wird.

Mit ihrer Verankerung in der Bretagne und Stolz auf die Qualität ihrer Produkte aus 100 % französischer Fertigung ist die Firma Krampouz ein Unternehmen, das menschliche Beziehungen und Weltoffenheit bevorzugt: Europa, Nord- und Südamerika, Afrika, Asien und Ozeanien. Die Firma Krampouz und ihre Produkte sind mehr als je zuvor auf der ganzen Welt präsent.



ÍNDICE

INHALT

4

CREPERAS ELÉCTRICAS

CRÊPEGERÄTE ELEKTRISCH



10

CREPERAS DE GAS

GAS-CRÊPEGERÄTE



12

GOFRERAS ELÉCTRICAS

ELEKTRO-WAFFELEISEN



23

CONTACT GRILLS ELÉCTRICAS

ELEKTRO-KONTAKT-GRILLS



26

PLANCHAS Y PARRILLAS

PLANCHAS UND GRILLS



32

CALENTADORES

GERÄTE ZUM WARMHALTEN



34

PLANES DE TRABAJO

ARBEITSFLÄCHEN



36

ACCESORIOS

ZUBEHÖR



Nuestros aparatos evolucionan constantemente por lo que es posible que algunas fotografías o descripciones ya no sean contractuales.
Unsere Geräte entwickeln sich regelmäßig weiter. Manche Fotos oder Beschreibungen stimmen eventuell nicht mehr überein.

Índice
Inhalt

Creperas
Crêpegeräte

Gofreras
Waffeleisen

Contact grills
Kontaktgrillgeräte

Planchas
Planchas

Calentadores
Geräte zum Warmhalten

Planes de trabajo
Arbeitsflächen

Accesorios
Zubehör

Creperas

Crêpegeräte

FABRIQUÉ
EN FRANCE

Los conocimientos y experiencia de Krampouz Das Know-how von Krampouz

Rapidez, potencia, homogeneidad y constancia de la temperatura: Krampouz domina todos los parámetros técnicos para garantizarle una cocción precisa. Descubra una amplia gama de creperas eléctricas y de gas creadas por **el fabricante de creperas profesionales n.º1 del mundo** y diseñadas para satisfacer todas sus exigencias.

Schnelligkeit, Leistung, Homogenität und Konstanz der Erhitzung: Krampouz beherrscht alle technischen Parameter für präzises Backen. Entdecken Sie eine breite Palette elektrischer und gasbetriebener Crêpegeräte, **die vom Weltmarktführer des professionellen Crêpegeräts** so entwickelt wurden, dass alle Ihre Anforderungen erfüllt werden.

LA GARANTÍA DE UNA COCCIÓN PERFECTA DE SUS CREPES

GARANTIE DES PERFEKTEN GARPUNKTES FÜR IHRE CRÊPES

- Un procedimiento exclusivo de Krampouz, la integración de resistencias en serpentín en la placa de cocción, garantiza una difusión uniforme del calor en el interior del hierro fundido. Gracias a esto, se obtiene un calentamiento homogéneo y una cocción excelente.
- Un procedimiento exclusivo de Krampouz, el quemador de diámetro grande con forma de estrella de 6 u 8 ramas y dos filas de llamas, garantiza una difusión uniforme del calor.

Ein exklusives Krampouz-Verfahren: Die Integration der Wendelwiderstände in die Garplatte garantiert eine gleichmäßige Verteilung der Hitze im Gusseisen. Dies ermöglicht eine gleichmäßige Erhitzung und exzellente Garleistung.

Ein exklusives Krampouz-Verfahren: Der Brenner mit großem Durchmesser in Form eines 6- oder 8-armigen Sterns mit doppelter Flammenreihe garantiert eine gleichmäßige Hitzeverteilung.

UNA COCINA DE PRECISIÓN

PRÄZISE AUF DEN GARPUNKT

- El sistema termoaislante de la resistencia evita que se produzcan pérdidas de calor y contribuye a la homogeneidad del calentamiento y a la calidad de la cocción.
- El sistema termoaislante del quemador evita que se produzcan pérdidas de calor y contribuye a la homogeneidad del calentamiento y a la calidad de la cocción.

Die Wärmeisolation des Widerstandes vermeidet Hitzeverluste und trägt zur gleichmäßigen Erhitzung und hohen Garleistung bei.

Das Isolationssystem des Brenners vermeidet Hitzeverluste und trägt zur gleichmäßigen Erhitzung und hohen Garleistung bei.

REGULIERUNG PRECISO DE LA TEMPERATURA

PRÄZISE KONTROLLE DER TEMPERATUR

- La regulación termostática permite controlar con precisión la temperatura de 50 °C a 300 °C.
- La regulación termostática disponible en las referencias de la gama Lujo permite controlar con precisión la temperatura.

Die thermostatische Regelung ermöglicht eine präzise Temperaturkontrolle von 50 °C bis 300 °C.

Die für die Referenzen der Confort-Serie verfügbare thermostatische Regelung ermöglicht eine präzise Temperaturkontrolle.

PRODUCTOS SÓLIDOS Y FIABLES

ROBUSTE UND ZUVERLÄSSIGE PRODUKTE

Desde 1949, Krampouz diseña y fabrica creperas que combinan materiales de la más alta calidad y procedimientos tecnológicos exclusivos de la marca.

Seit 1949 konzipiert und fertigt die Firma Krampouz ihre Crêpegeräte durch die Kombination von hochwertigsten Materialien und markeneigenen technologischen Verfahren.

Krampouz®
La cuisson
de précision

FABRIQUÉ
EN FRANCE

La misma, solo que mejor. Das Gleiche, aber noch besser.

La renovación de una gama histórica
Ein neues Image für ein historisches Sortiment



+ Solidez
+ Stabilität

+ Ergonomía
+ Ergonomie

+ Encendido
+ Zündung

+ Limpieza
+ Reinigung

www.krampouz-pro.com

La misma, solo que mejor. La renovación de una gama histórica.

Ein neues Image für ein historisches Sortiment.



ERGONOMÍA Y SOLIDEZ REFORZADAS EINE VERBESSERTE ERGONOMIE UND STABILITÄT

El nuevo mando de control hecho a medida es más sólido y más resistente al desprendimiento.
 Der neue, nach Maß entwickelte Kontrollschalter ist stabiler und widerstandsfähiger gegen Herausreißen.



ENCENDIDO SIMPLIFICADO EINE EINFACHERE ZÜNDUNG

- El interruptor de encendido/apagado está integrado en el mando de las creperas de la gama Lujo.

La mayoría de las referencias están equipadas con un nuevo sistema de encendido mediante chispa, un botón que está situado en la parte frontal o bien integrado directamente en el mando.
- Der Ein-/Ausschalter ist bei den Crêpegeräten der Serie Confort in den Steuerungsschalter integriert.

Die meisten Artikelnummern verfügen über ein neues System der Zündung mit Funkenstrom, das mit einem an der Vorderseite oder direkt am Steuerungsschalter angebrachten Knopf betätigt wird

LIMPIEZA MÁS FÁCIL EINE LEICHTERE REINIGUNG

- El refuerzo en la fachada del chasis protege la banda y permite realizar la limpieza sin contratiempos.

Gracias a la integración del interruptor de encendido/apagado en el mando, es más rápido limpiar la parte frontal.
- Die Verstärkung an der Gehäusevorderseite schützt die Blende und macht die Reinigung kinderleicht.

Durch die Integration des Ein-/Ausschalters in den Steuerungsschalter nimmt die Reinigung der Vorderseite weniger Zeit in Anspruch.

UN DISEÑO MÁS MODERNO EIN MODERNISIERTES DESIGN

Nueva identidad visual, moderna y depurada, ahora presente en todos los aparatos profesionales Krampouz.
 Eine neue, moderne und klare visuelle Identität, die auf alle professionellen Geräte von Krampouz ausgeweitet wurde.

¿ELÉCTRICA O DE GAS? WELCHE ENERGIE?

- Aparato que se enchufa
 Regulación precisa de la temperatura
 Uso en interiores/al aire libre

Equipado para botella de gas butano/propano y compatible con gas ciudad/gas natural
 Uso en interiores/al aire libre
- Anschlussbereites Material
 Präzise Regulierung der Temperatur
 Verwendung drinnen / draußen

Ausgestattet für Butan-/Propangasflaschen und mit Stadt-/Naturgas kompatibel
 Verwendung drinnen / draußen

¿QUÉ FORMA TIENE? WELCHE FORM?

- Bastidor redondo**
 - Fácil y rápido de limpiar
 - Volumen reducido, a usar de preferencia en los carros
 - Más ligero que un modelo cuadrado

Bastidor cuadrado
 - Protección de la superficie de trabajo
- Rundes Gehäuse**
 - Einfache und schnelle Reinigung
 - Nimmt wenig Platz weg, geeignet für die Wagen
 - Leichter als ein quadratisches Modell

Quadratisches Gehäuse
 - Schutz der Arbeitsfläche

¿UNA O DOS PLACAS? EINE ODER ZWEI PLATTEN?

- Una placa**
 - Fácil de desplazar por la superficie de trabajo
 - Movilidad

Dos placas
 - Fácil de limpiar
- Eine Platte**
 - Auf der Arbeitsfläche leicht zu verschieben
 - Mobilität

Zwei Platten
 - Leicht zu reinigen

¿GAMA ESTÁNDAR O GAMA LUJO? STANDARD- ODER CONFORT-SERIE?

- Lujo/Estándar**

En el caso de las creperas eléctricas, la gama Lujo, que permite un uso intensivo del aparato, es la que deben elegir los profesionales que se dedican principalmente a hacer crepes.

Confort / Standard

Bei den elektrischen Crêpegeräten ermöglicht die Confort-Serie eine intensive Nutzung des Gerätes, sollte also von Profis bevorzugt werden, die vorwiegend Crêpes.

Gama Lujo Por placa de cocción	Gama Estándar Por placa de cocción
Uso intensivo	Uso ocasional
2 a 3 resistencias	1 resistencia
3000 a 4800 W de potencia	2500 a 3000 W de potencia
Interruptor de encendido/apagado integrado en el mando	

Lujo/Estándar

En cuanto a las creperas de gas, la gama Lujo es sinónimo de comodidad de uso y de una mejor distribución del calor gracias a los quemadores de 8 ramas.

Gama Lujo Por placa de cocción	Gama Estándar Por placa de cocción
Quemador de 8 ramas	Quemador de 6 a 8 ramas (por Ø 48 cm)
Encendido mediante chispa integrado en el mando	Encendido manual o mediante botón de chispa
Regulación manual o termostática	Regulación manual
5500 a 6500 W de potencia	5000 a 7000 W de potencia (por Ø 48 cm)

Serie Confort Nach Garplatte	Serie Standard Nach Garplatte
Intensiva Nutzung	Gelegentliche Nutzung
2 bis 3 Widerstände	1 Widerstand
Leistung von 3000-4800 W	Leistung von 2500-3000 W
In den Schalter integrierter Ein-/Ausschalter	

Confort / Standard

Bei den Gas-Crêpegeräten ist die Confort-Serie gleichbedeutend mit einer bequemen Nutzung und besseren Hitzeverteilung dank der achttarmigen Brenner.

Serie Confort Nach Garplatte	Serie Standard Nach Garplatte
8-armiger Brenner	6- bis 8-armiger Brenner (für Ø 48 cm)
Zündung mit Funkenspur in den Schalter integriert	Zündung manuell oder durch Schalter mit Funkenspur
Manuelle oder thermostatische Regulierung	Manuelle Regulierung
Leistung von 5500-6500 W	Leistung von 5000-7000 W (für Ø 48 cm)

GAMA LUJO
Serie Confort

Estas creperas están recomendadas para un uso habitual o intensivo.
Diese Crêpegeräte sind für eine regelmäßige oder intensive Nutzung empfohlen.

- Normas europeas CE
 - Bastidor de acero inoxidable
 - Placa de hierro fundido torneado certificada para uso alimentario
 - Interruptor de encendido/apagado integrado en el mando
 - Regulación termostática de 50 °C a 300 °C
 - Piloto de calentamiento
 - Listo para enchufar en una toma de corriente europea 230 V 16 A o 400 V 20 A
 - 3000 W a 4800 W de potencia por placa
 - 2 o 3 resistencias en serpentín por placa para una difusión uniforme del calor
- Europäische CE-Normen
 - Edelstahlrahmen
 - Als lebensmitteltauglich zertifizierte Platte aus bearbeitetem Gusseisen
 - In den Schalter integrierter Ein-/Ausschalter
 - Thermostate Regulierung von 50 bis 300 °C
 - Heizanzeige
 - Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 230 V 16 A oder 400 V 20 A
 - Leistung von 3000 W bis 4800 W pro Platte
 - 2 bis 3 Wendelwiderstände pro Platte zur gleichmäßigen Hitzeverteilung



BASTIDOR REDONDO | RUNDES GEHÄUSE

PLACA	POTENCIA	NÚMERO DE RESISTENCIAS	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
PLATTE	LEISTUNG	ANZ. DER WIDERSTÄNDE	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
Ø 35 cm	3000 W	2	220-240 V	13,5 kg	350 x 350 x 181	CTRO3
Ø 40 cm	3000 W	3	220-240 V	18 kg	400 x 400 x 181	CTRO4
Ø 40 cm	3600 W	3	220-240 V o 400 V*	18 kg	400 x 400 x 181	CTRO4
Ø 48 cm	4800 W	3	400 V	26 kg	478 x 478 x 181	CTRO5



BASTIDOR CUADRADO | QUADRATISCHES GEHÄUSE

PLACA	POTENCIA	NÚMERO DE RESISTENCIAS	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
PLATTE	LEISTUNG	ANZ. DER WIDERSTÄNDE	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
Ø 35 cm	3000 W	2	220-240 V	16 kg	375 x 420 x 197	CTCA3
Ø 40 cm	3600 W	3	220-240 V o 400 V*	21 kg	430 x 470 x 196	CTCA4



BASTIDOR DOBLE | DOPPELTES GEHÄUSE

PLACAS	POTENCIA	NÚMERO DE RESISTENCIAS	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
PLATTEN	LEISTUNG	ANZ. DER WIDERSTÄNDE	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
Ø 35 cm	6000 W	4	220-240 V	28 kg	750 x 420 x 198	CTCA7
Ø 40 cm	7 200 W	6	220-240 V o 400 V*	40 kg	860 x 470 x 196	CTCA8

- › Alimentación eléctrica mediante 2 cables (excepto 400 V)

*Es necesario indicar la tensión al hacer el pedido.
- › Versorgung durch 2 Leitungen (außer 400 V)

*Spannung bitte bei der Bestellung angeben.

Dos o tres resistencias en serpentín por placa para una difusión uniforme del calor.
Zwei oder drei Wendelwiderstände pro Platte für eine gleichmäßige Hitzeverteilung

Sistema termoaislante reforzado de la resistencia.
Verstärkte thermische Isolation des Widerstands

Regulación termostática de 50 °C a 300 °C para obtener una cocción precisa.
Thermostatische Regulierung von 50 °C bis 300 °C für präzises Backen.

GAMA ESTÁNDAR
Serie Standard

Estas creperas están recomendadas para un uso ocasional.
Diese Crêpegeräte sind für eine regelmäßige oder intensive Nutzung empfohlen.

- Normas europeas CE
 - Bastidor de acero inoxidable
 - Placa de hierro fundido torneado certificada para uso alimentario
 - Regulación termostática de 50 °C a 300 °C
 - Piloto de calentamiento
 - Listo para enchufar en una toma de corriente europea 230 V 16 A
 - 2500 W a 3000 W de potencia por placa
 - 1 resistencia en serpentín por placa para una difusión uniforme del calor
- Europäische CE-Normen
 - Edelstahlrahmen
 - Als lebensmitteltauglich zertifizierte Platte aus bearbeitetem Gusseisen
 - Thermostate Regulierung von 50 bis 300 °C
 - Heizanzeige
 - Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 230 V 16 A oder 400 V 20 A
 - Leistung von 3000 W bis 4800 W pro Platte
 - 1 Wendelwiderstand pro Platte zur gleichmäßigen Hitzeverteilung



BASTIDOR REDONDO | RUNDES GEHÄUSE

PLACA	POTENCIA	NÚMERO DE RESISTENCIAS	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
PLATTE	LEISTUNG	ANZ. DER WIDERSTÄNDE	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
Ø 35 cm	2500 W	1	220-240 V	12,5 kg	350 x 370 x 160	CSRO3
Ø 40 cm	3000 W	1	220-240 V	17 kg	400 x 420 x 160	CSRO4



BASTIDOR CUADRADO | QUADRATISCHES GEHÄUSE

PLACA	POTENCIA	NÚMERO DE RESISTENCIAS	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
PLATTE	LEISTUNG	ANZ. DER WIDERSTÄNDE	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
Ø 35 cm	2500 W	1	220-240 V	14,5 kg	375 x 420 x 179	CSCA3
Ø 40 cm	3000 W	1	220-240 V	19 kg	430 x 470 x 180 mm	CSCA4



BASTIDOR DOBLE | DOPPELTES GEHÄUSE

PLACAS	POTENCIA	NÚMERO DE RESISTENCIAS	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
PLATTEN	LEISTUNG	ANZ. DER WIDERSTÄNDE	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
Ø 35 cm	5000 W	2	220-240 V	26 kg	750 x 420 x 179	CSCA7
Ø 40 cm	6000 W	2	220-240 V	37 kg	860 x 470 x 180 mm	CSCA8

- › Alimentación eléctrica mediante 2 cables
- › Versorgung durch 2 Leitungen

Consútenos para conocer la gama de la norma para EE. UU./Canadá.
Erkundigen Sie sich bei uns über die Serie nach US-/kanadischer Norm.

Una resistencia en serpentín por placa para una difusión uniforme del calor.
Ein Wendelwiderstand pro Platte zur gleichmäßigen Hitzeverteilung.

GAMA LUJO
Serie Confort

- Normas europeas CE
 - Bastidor de acero inoxidable
 - Placa de hierro fundido torneado certificada para uso alimentario
 - Regulación termostática o regulación manual con sistema de seguridad en caso de ausencia de llama
 - Encendido mediante chispa integrado en el mando
 - Quemador de diámetro grande de 8 ramas para una difusión uniforme del calor
 - Alimentación por gas butano o propano
 - Kit de adaptación para gas ciudad/natural
 - 5500 W a 6500 W de potencia por placa
- Europäische CE-Normen
 - Edelstahlrahmen
 - Als lebensmitteltauglich zertifizierte Platte aus bearbeitetem Gusseisen
 - Thermostatische oder manuelle Regulierung mit Sicherheitssystem bei Ausfall der Flamme
 - Zündung mit Funkenspur in den Steuerungsschalter integriert
 - Brenner mit großem Durchmesser und 8 Armen für eine gleichmäßige Hitzeverteilung
 - Betrieb mit Butan- oder Propangas
 - Adapterset für Stadtgas, Naturgas
 - Leistung von 5500-6500 W pro Platte



BASTIDOR REDONDO | RUNDES GEHÄUSE



PLACA	POTENCIA	QUEMADOR	ENCENDIDO	REGULACIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
PLATTE	LEISTUNG	BRENNER	ZÜNDUNG	REGULIERUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
Ø 35 cm	5 500 W	8 ramas/Armen	Chispa ¹	Termostática ²	13 kg	350 x 370 x 200	CTRH3
Ø 40 cm	5 500 W	8 ramas/Armen	Chispa ¹	Manual ³	16 kg	400 x 420 x 200	CTRH4
Ø 40 cm	6 500 W	8 ramas/Armen	Chispa ¹	Termostática ²	16 kg	400 x 420 x 200	CTRH4

¹Funkenstrom ²Thermostatisch ³Manuell



BASTIDOR CUADRADO | QUADRATISCHES GEHÄUSE



PLACA	POTENCIA	QUEMADOR	ENCENDIDO	REGULACIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
PLATTE	LEISTUNG	BRENNER	ZÜNDUNG	REGULIERUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
Ø 35 cm	5 500 W	8 ramas/Armen	Chispa ³	Termostática ²	15 kg	375 x 435 x 200	CTCH3
Ø 40 cm	5 500 W	8 ramas/Armen	Chispa ³	Manual ¹	18 kg	430 x 485 x 200	CRCH4
Ø 40 cm	6 500 W	8 ramas/Armen	Chispa ³	Termostática ²	18 kg	430 x 485 x 200	CTCH4

¹Funkenstrom ²Thermostatisch ³Manuell



BASTIDOR DOBLE | DOPPELTES GEHÄUSE



PLACAS	POTENCIA	QUEMADOR	ENCENDIDO	REGULACIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
PLATTEN	LEISTUNG	BRENNER	ZÜNDUNG	REGULIERUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
Ø 35 cm	2 x 5500 W	8 ramas/Armen	Chispa ³	Termostática ²	29 kg	750 x 435 x 200	CTCH7
Ø 40 cm	2 x 5500 W	8 ramas/Armen	Chispa ³	Manual ¹	36 kg	860 x 485 x 200	CRCH8
Ø 40 cm	2 x 6.500	8 ramas/Armen	Chispa ³	Termostática ²	36 kg	860 x 485 x 200	CTCH8

¹Funkenstrom ²Thermostatisch ³Manuell

Quemador de diámetro grande de 6 u 8 ramas para una difusión uniforme del calor.
Brenner mit großem Durchmesser und 6 oder 8 Armen für eine gleichmäßige Hitzeverteilung.

Sistema termoaislante del quemador.
Thermische Isolation des Brenners

Regulación manual o termostática de la llama para obtener una cocción precisa.
Manuelle oder thermostatische Regulierung der Flamme für präzises Backen.

GAMA ESTÁNDAR
Serie Standard

- Normas europeas CE
 - Bastidor de acero inoxidable
 - Placa de hierro fundido torneado certificada para uso alimentario
 - Regulación manual con sistema de seguridad en caso de ausencia de llama
 - Botón de encendido de chispa o encendido manual
 - Quemador de diámetro grande de 6 o 8 ramas para una difusión uniforme del calor
 - Alimentación por gas butano o propano
 - Kit de adaptación para gas ciudad/natural
 - 5000 W a 7000 W de potencia por placa
- Europäische CE-Normen
 - Edelstahlrahmen
 - Als lebensmitteltauglich zertifizierte Platte aus bearbeitetem Gusseisen
 - Manuelle Regulierung mit Sicherheit bei einem Ausfall der Flamme
 - Zündschalter mit Funkenspur oder manueller Zündung
 - Brenner mit großem Durchmesser und 6 oder 8 Armen für eine gleichmäßige Hitzeverteilung
 - Betrieb mit Butan- oder Propangas
 - Adapterset für Stadtgas, Naturgas
 - Leistung von 5000-7000 W pro Platte



BASTIDOR REDONDO ENCENDIDO MANUAL | RUNDES GEHÄUSE MANUELLE ZÜNDUNG



PLACA	POTENCIA	QUEMADOR	ENCENDIDO	REGULACIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
PLATTE	LEISTUNG	BRENNER	ZÜNDUNG	REGULIERUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
Ø 40 cm	5000 W	6 ramas/Armen	Manual ³	Manual ³	15,5 kg	400 x 420 x 200	CSRS4P
Ø 48 cm	7000 W	8 ramas/Armen	Manual ³	Manual ³	22 kg	502 x 480 x 192	CSRH5

³Manuell



BASTIDOR REDONDO ENCENDIDO MEDIANTE CHISPA | RUNDES GEHÄUSE FUNKENSTROM SYSTEM



PLACA	POTENCIA	QUEMADOR	ENCENDIDO	REGULACIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
PLATTE	LEISTUNG	BRENNER	ZÜNDUNG	REGULIERUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
Ø 40 cm	5000 W	6 ramas/Armen	Chispa ¹	Manual ³	16 kg	400 x 420 x 200	CSRS4

¹Funkenstrom ³Manuell



BASTIDOR CUADRADO | QUADRATISCHES GEHÄUSE



PLACA	POTENCIA	QUEMADOR	ENCENDIDO	REGULACIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
PLATTE	LEISTUNG	BRENNER	ZÜNDUNG	REGULIERUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
Ø 40 cm	5000 W	6 ramas/Armen	Chispa ¹	Manual ³	18 kg	430 x 485 x 200	CSCS4

¹Funkenstrom ³Manuell



BASTIDOR DOBLE | DOPPELTES GEHÄUSE



PLACAS	POTENCIA	QUEMADOR	ENCENDIDO	REGULACIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
PLATTEN	LEISTUNG	BRENNER	ZÜNDUNG	REGULIERUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
Ø 40 cm	2 x 5000 W	6 ramas/Armen	Chispa ³	Manual ¹	35 kg	860 x 485 x 200	CSCS8

¹Funkenstrom ³Manuell

Quemador de diámetro grande de 6 ramas para una difusión uniforme del calor.
Brenner mit großem Durchmesser und 6 Armen für eine gleichmäßige Hitzeverteilung.

Sistema termoaislante del quemador.
Thermische Isolation des Brenners

Regulación manual o termostática de la llama para obtener una cocción precisa.
Manuelle oder thermostatische Regulierung der Flamme für präzises Backen.

Gofreras Waffeleisen

FABRIQUÉ
EN FRANCE

Los conocimientos y experiencia de Krampouz Das Know-how von Krampouz

APARATOS SÓLIDOS Y FIABLES

ROBUSTE UND ZUVERLÄSSIGE GERÄTE

Krampouz tiene 70 años de experiencia en el diseño y fabricación de gofreras en las que se combina el uso de materiales profesionales de la más alta calidad con un procedimiento tecnológico exclusivo de la marca. Las planchas de las gofreras son de hierro fundido bruto, sin ningún revestimiento, para favorecer la inercia térmica y la durabilidad.

Dank ihrer 70-jährigen Erfahrung entwickelt und fertigt die Firma Krampouz ihre Waffeleisen durch die Verbindung professioneller Materialien höchster Qualität mit exklusiven, markeneigenen technologischen Verfahren. Die Eisenteile der Waffeleisen bestehen aus Gusseisen ohne Beschichtung, das wegen seiner thermischen Trägheit und Langlebigkeit ausgewählt wurde.

COCCIÓN DE ALTA PRECISIÓN Y HOMOGÉNEA

HOMOGENES PRÄZISIONSBACKEN

La tecnología patentada "Pack Résistance" garantiza una distribución excepcional del calor por toda la superficie de las placas, por lo que ofrece una cocción perfecta y homogénea de los gofres.

Die patentierte Technologie „Pack Résistance“ garantiert eine außergewöhnliche Hitzeverteilung über die gesamte Eisenfläche für perfekt und homogen gebackene Waffeln.

LIMPIEZA FÁCIL

LEICHT ZU REINIGEN

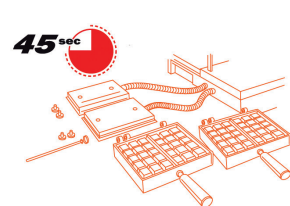
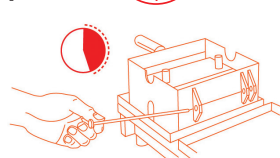
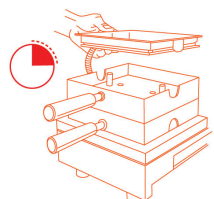
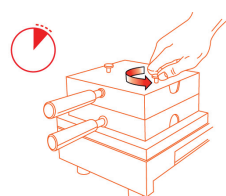
El sistema Easy Clean permite desmontar rápidamente las placas, lo que facilita su limpieza y la del resto de los elementos. Gracias a esta innovación integrada en las gofreras Krampouz, puede disfrutar de una mejor higiene, un mantenimiento más sencillo y una mayor fiabilidad. Una vez extraídas, es posible lavar las placas directamente en el lavavajillas.

Das System Easy Clean ermöglicht eine sofortige Demontage der Eisen, was ihre Reinigung und auch die aller anderen Elemente erleichtert. Dank dieser in sämtliche Krampouz-Waffeleisen integrierten Innovation profitieren Sie von einer besseren Hygiene, leichterem Pflege und höheren Zuverlässigkeit. Demontiert können die Eisen direkt in der Spülmaschine gereinigt werden.

La novedad
Die Innovation

**easy
clean**
System

PATENTED
CONCEPT
BREVETÉ



¡NO SE OLVIDE DEL CALENTADOR DE CHOCOLATE!

DENKEN SIE AN DEN SCHOKOLADENWÄRMER!

Para mantener sus salsas calientes y hacer que resulte más fácil aplicarlas en los gofres.

Zum Warmhalten und für ein leichteres Auftragen Ihrer Saucen auf die Waffeln.

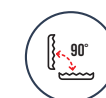


¿Cómo elegir? Wie soll man wählen?

¿QUÉ APERTURA?

WELCHE ÖFFNUNG?

Las gofreras profesionales tienen 3 tipos de aperturas para adecuarse a unos usos específicos. 3 Arten von Öffnungen für die Profi-Waffeleisen, jeweils für eine spezielle Anwendung.

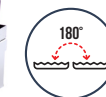


GOFRERA CON APERTURA DE 90°

- Para recalentar gofres precocinados o congelados.
- Aparato compacto.

WAFFELEISEN MIT 90°-ÖFFNUNG

- Aufwärmen der vorgebackenen oder tiefgekühlten Waffeln.
- Kompaktes Gerät.

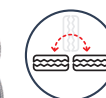


GOFRERA CON APERTURA DE 180°

- Cocción de la masa de gofres líquida o en trozos.
- Distribución perfecta de la masa en las dos placas gracias al sistema de giro de izquierda a derecha o de adelante a atrás de las planchas.
- Cocción homogénea del gofre.

WAFFELEISEN MIT 180°-ÖFFNUNG

- Backen des flüssigen Waffelteigs oder der Teiglinge.
- Perfekte Verteilung des Teigs auf den beiden Platten dank des Kippsystems der Eisen links-rechts oder von vorne nach hinten.
- Homogenes Backen der Waffel



GOFRERA GIRATORIA

- Cocción de la masa de gofres líquida o en trozos.
- Distribución de la masa perfecta en las dos placas.
- Cocción homogénea del gofre.
- Comodidad de uso: está equipada con un sistema de giro completo muy ergonómico que hace que sea más fácil darles la vuelta a los gofres. Perfecta para un uso intensivo.
- Volumen reducido.

DREHWAFFELEISEN

- Backen des flüssigen Waffelteigs oder der Teiglinge.
- Perfekte Verteilung des Teigs über die beiden Eisen.
- Homogenes Backen der Waffel.
- Bequeme Anwendung: Mit einem sehr ergonomischen System der vollständigen Rotation ausgestattet, das das Umdrehen der Waffeln erleichtert. Ideal für intensive Nutzung.
- Nimmt nur wenig Platz weg.

¿APERTURA DE IZQUIERDA A DERECHA O DE ADELANTE A ATRÁS?

ÖFFNUNG LINKS-RECHTS ODER VOR-ZURÜCK?

2 posibles orientaciones para abrir las gofreras 180°; hay que elegir la orientación según la ergonomía del puesto de trabajo.

2 mögliche Ausrichtungen für die Öffnung der 180°-Waffeleisen, zu wählen je nach Ergonomie am Arbeitsplatz



¿SABÍA QUE...?

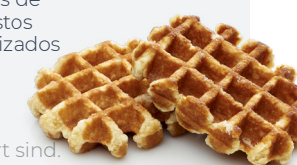
WUSSTEN SIE ES?

El gofre de Bruselas se elabora con una masa líquida. Estos gofres de forma rectangular son crujientes por fuera y blandos por dentro.



Die Brüsseler Waffel wird aus einem flüssigen Teig hergestellt. Es ist eine rechteckige, außen knusprige und innen weiche Waffel.

El gofre de Lieja se elabora con pedazos de masa aderezados con azúcar perlado. Estos gofres de forma irregular están caramelizados por fuera y son blandos por dentro.



Die Lütticher Waffel wird aus Teiglingen zubereitet, die mit Hagelzucker dekoriert sind. Es ist eine unregelmäßig geformte, außen karamellisierte und innen weiche Waffel.

				
MOLDE ABDRUCKMUSTER	GOFRERAS 90° 90°-WAFFELEISEN	GOFRERAS 180° 180°-WAFFELEISEN	GOFRERAS DOBLES 180° 180°-DOPPEL-WAFFELEISEN	GOFRERAS GIRATORIAS DREHWAFFELEISEN
		Giro Kippen Izquierda-Derecha Links-Rechts	Adelante-Atrás Vor-Zurück	Modelo pequeño Kleines Modell
				Modelo grande Großes Modell

LOS CLÁSICOS DE BRUSELAS KLASSISCHE BRUXELLES

1	3 x 5 Bruxelles	WECAAC 1800 W	WECAAA 1800 W	WECBAA 1800 W	WECAAB 3600 W	
2	4 x 6 Bruxelles	WECABC 1800 W	WECABA 1800 W	WECBBA 1800 W	WECABB 3600 W	WECABD 1800 W
3	4 x 7 Bruxelles	WECAKC 1400 W	WECAKA 1400 W	WECBKA 1400 W	WECAKB 2800 W	
4	5 x 7 Bruxelles		WECADA 1800 W	WECBDA 1800 W	WECADB 3600 W	

LOS CLÁSICOS DE LIEJA KLASSISCHE LIÈGE

5	4 x 5 Liège	WECAFC 1400 W	WECAFA 1400 W	WECBFA 1400 W	WECAFB 2800 W	
6	4 x 6 Liège	WECAEC 1400 W	WECAEA 1400 W	WECBEA 1400 W	WECAEB 2800 W	WECAED 1800 W
7	4 x 7 Liège	WECAHC 1800 W	WECAHA 1800 W	WECBHA 1800 W	WECAHB 3600 W	WECAHD 1800 W
8	4 x 13 Liège					WECAIE 2600 W
9	4 x 6 Liège Paty	WECAGC 1400 W	WECAGA 1400 W	WECBGA 1400 W	WECAGB 2800 W	

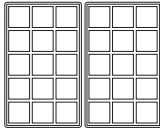
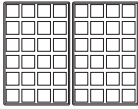
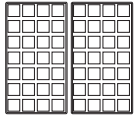
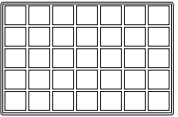
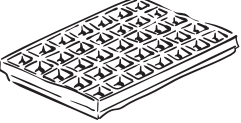
LOS ESPECIALES SPEZIELLE VARIANTEN

10	Churros		WECAVA 1800 W	WECAVB 3600 W	
11	Bubble		WECAUA 1800 W		
12	Sucette		WECASA 1800 W		
13	Mini Bruxelles		WECAWA 1800 W		
14	Galette parisienne	WECAXC 1800 W			
15	Aparato eléctrico para formar cucuruchos / Waffeleisen für Eistüten	WECAPC 1800 W			
16	Aparato para poffertjes / Poffertjes-Gerät	WECIAL			

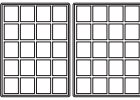
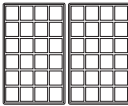
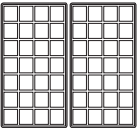
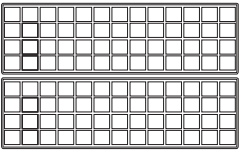
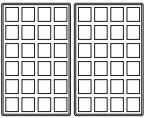
LOS FANTASÍA FANTASIEVOLLE MUSTER

17	4 x 6 Fruits	WECAJC 1400 W	WECAJA 1400 W	WECBJA 1400 W	WECAJB 2800 W	
18	16 x 28 Fine		WECALA 1400 W	WECBLA 1400 W	WECALB 2800 W	
19	Cœur		WECAQA 1800 W	WECBQA 1800 W		
20	Ronde	WECACC 1800 W	WECACA 1800 W	WECBCA 1800 W	WEACCB 3600 W	WEACCD 1800 W
21	4 x 4 Losange					WECARE 2600 W

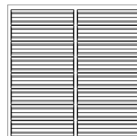
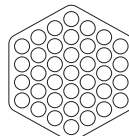
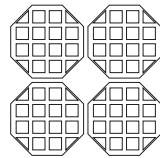
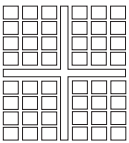
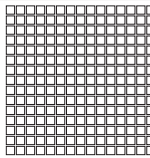
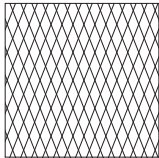
LOS CLÁSICOS DE BRUSELAS KLASSISCHE BRUXELLES

1	3 x 5 Bruxelles 174 x 100 x 30 2 gofres/Waffeln	2	4 x 6 Bruxelles 182 x 113 x 28 2 gofres/Waffeln	3	4 x 7 Bruxelles 146 x 88 x 18 2 gofres/Waffeln	4	5 x 7 Bruxelles 165 x 247 x 30 1 gofre/Waffel
							

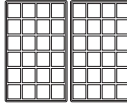
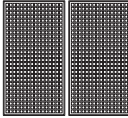
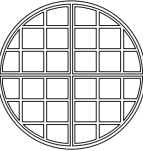
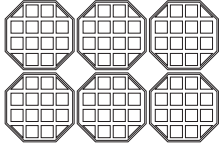
LOS CLÁSICOS DE LIEJA KLASSISCHE LIÈGE

5	4 x 5 Liège 148 x 107 x 32 2 gofres/Waffeln	6	4 x 6 Liège 151 x 95 x 33 2 gofres/Waffeln	7	4 x 7 Liège 191 x 110 x 24 2 gofres/Waffeln	8	4 x 13 Liège 330 x 107 x 25 Entre 4 y 6 gofres 4 bis 6 Waffeln	9	4 x 6 Liège Paty 158 x 108 x 26 2 gofres/Waffeln
									

LOS ESPECIALES SPEZIELLE VARIANTEN

10	Churros 182 x 113 x 28 16 gofres/Waffeln	11	Bubble 180 x 190 x 17 1 gofre/Waffel	12	Sucette 108 x 108 x 28 4 gofres/Waffeln	13	Mini Bruxelles 113 x 92 x 28 4 gofres/Waffeln	14	Galette parisienne 220 x 220 mm/4 Entre 4 y 6 gofres 4 bis 6 Waffeln	Cucurucho de helado / Eistüte 230 x 230 mm 1 gofre /Waffel	
											
											

LOS FANTASÍA FANTASIEVOLLE MUSTER

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

GAMA 90°

90°-PRODUKTPALETTE

Estas gofreras están recomendadas para recalentar gofres precocinados o congelados.

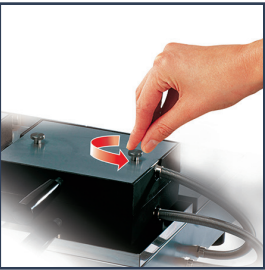
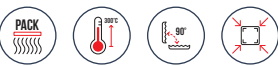
Diese Waffeleisen sind für das Aufwärmen von vorgegarten oder tiefgekühlten Waffeln empfohlen.



- Normas europeas CE
 - Bastidor de acero inoxidable
 - Planchas de hierro fundido certificado para uso alimentario
 - Bandeja de recuperación de residuos de cocción
 - Mando protegido
 - Piloto de corriente
 - Regulación termostática de 50 °C a 300 °C
 - Piloto de calentamiento
 - Listo para enchufar en una toma de corriente europea 230 V 16 A
 - 1400 W a 1800 W de potencia
- Europäische CE-Normen
 - Edelstahlrahmen
 - Als lebensmitteltauglich zertifiziertes Gusseisen
 - Auffangbehälter für Backreste
 - Geschützter Steuerungsriff
 - Stromanzeigelämpchen
 - Thermostatische Regulierung von 50 °C bis 300 °C
 - Heizanzeige
 - Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 230 V 16 A
 - Leistung von 1400-1800 W

GOFRERAS 90°

90° WAFFELEISEN



	MOLDE	NÚMERO DE GOFRES	POTENCIA	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO*	CÓDIGO
	ABDRUCKMUSTER	ANZAHL WAFFELN	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
1	3 x 5 Bruxelles	2	1800 W	230-240 V	19 kg	315 x 260 x 220	WECAAC
2	4 x 6 Bruxelles	2	1800 W	230-240 V	19 kg	315 x 260 x 220	WECABC
3	4 x 7 Bruxelles	2	1400 W	230-240 V	15 kg	315 x 260 x 220	WECAKC
5	4 x 5 Liège	2	1400 W	230-240 V	17 kg	315 x 260 x 220	WECAFC
6	4 x 6 Liège	2	1400 W	230-240 V	16 kg	315 x 260 x 220	WECAEC
7	4 x 7 Liège	2	1800 W	230-240 V	19 kg	315 x 260 x 220	WECAHC
9	4 x 6 Liège Paty	2	1400 W	230-240 V	17 kg	315 x 260 x 220	WECAGC
10	4 x 6 Fruits	2	1400 W	230-240 V	16 kg	315 x 260 x 220	WECAJC
13	Ronde	4	1800 W	230-240 V	23 kg	345 x 260 x 220	WECAAC

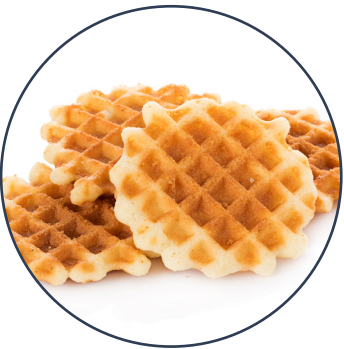
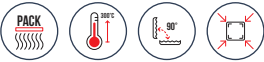
*Tamaño sin asas ni tubos. Ausmaße ohne Griffe und elastische Teile.

Consulte la página 15 para ver los moldes. Siehe Seite 15 mit Darstellung der Abdruckmuster

- Tecnología "Pack Résistance" que garantiza una difusión óptima del calor.
„Pack Résistance“-Technologie für eine perfekte Hitzeverteilung.
- Apertura de 90° para recalentar o descongelar los gofres.
90°-Öffnung zum Wiederaufwärmen oder Auftauen der Waffeln.
- Producto compacto.
Kompaktes Produkt.
- Regulación termostática de 50 °C a 300 °C para obtener una cocción precisa.
Thermostatische Regulierung von 50 °C bis 300 °C für präzises Backen.
- Producto compacto para un volumen reducido.
Kompaktes Produkt.
- Consultenos para conocer la gama de la norma para EE. UU./Canadá.
Erkundigen Sie sich bei uns über die Serie nach US-/kanadischer Norm.

GOFRERA DE TORTA PARISINA

WAFFELEISEN GALETTE PARISIENNE

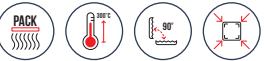


	MOLDE	NÚMERO DE TORTAS	POTENCIA	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO*	CÓDIGO
	ABDRUCKMUSTER	ANZ. GALETTES	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
19	Galette Parisienne	4 - 6	1800 W	230-240 V	19 kg	345 x 260 x 220	WECAXC

*Tamaño sin asas ni tubos. Ausmaße ohne Griffe und elastische Teile.

APARATO ELÉCTRICO PARA FORMAR CUCURUCHOS

WAFFELEISEN FÜR EISTÜTEN



TAMAÑO DEL MOLDE	NÚM. DE CUCURUCHOS	POTENCIA	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO*	CÓDIGO
GRÖSSE DES MUSTERS	ANZ. EISTÜTEN	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
230 x 230 mm	1	1800 W	240 V	23 kg	345 x 260 x 220	WECAPC

*Tamaño sin asas ni tubos. Ausmaße ohne Griffe und elastische Teile.

¡NO SE OLVIDE DE LOS ACCESORIOS!

DENKEN SIE AN DAS ZUBEHÖR!

Descubra el aparato para formar cucuruchos p. 42

Entdecken Sie den Eistütenformer S. 42



Descubra el portacucuruchos de helado p. 42

Entdecken Sie den Eistütenhalter S. 42



- Regulación termostática de 50 °C a 300 °C para obtener una cocción precisa.
Thermostatische Regulierung von 50 °C bis 300 °C für präzises Backen.
- Producto compacto para un volumen reducido.
Kompaktes Produkt.
- Consultenos para conocer la gama de la norma para EE. UU./Canadá.
Erkundigen Sie sich bei uns über die Serie nach US-/kanadischer Norm.

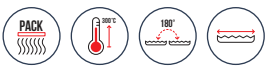
GAMA 180°
180°-SERIE

Estas gofreras están recomendadas para cocinar la masa de gofre líquida o en trozos.
Diese Waffeleisen sind für das Backen von flüssigem Waffelteig oder Teiglingen empfohlen.

- Normas europeas CE
 - Bastidor de acero inoxidable
 - Planchas de hierro fundido certificado para uso alimentario
 - Bandeja de recuperación de residuos de cocción
 - Mando protegido
 - Piloto de corriente
 - Regulación termostática de 50 °C a 300 °C
 - Piloto de calentamiento
 - Listo para enchufar en una toma de corriente europea 230 V 16 A
 - 1400 W a 3600 W de potencia
- Europäische CE-Normen
 - Edelstahlrahmen
 - Als lebensmitteltauglich zertifiziertes Gusseisen
 - Auffangbehälter für Backreste
 - Geschützter Steuerungsriff
 - Stromanzeigelämpchen
 - Thermostatische Regulierung von 50 °C bis 300 °C
 - Heizanzeige
 - Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 230 V 16 A oder 400 V 20 A
 - Leistung 1 400 W to 3 600 W



GOFRERAS 180° INDIVIDUALES
EINFACHE 180°-WAFFELEISEN



- Gira de izquierda a derecha
- Kippen nach links und rechts
- Gira de adelante a atrás
- Kippen nach vorne und hinten

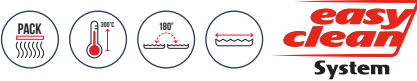
	MOLDE	NÚMERO DE GOFRES	POTENCIA	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO*	CÓDIGO	CÓDIGO
	ABDRUCKMUSTER	ANZAHL WAFFELN	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	Gira de izquierda a derecha CODE Kippen nach links und rechts	Gira de adelante a atrás CODE Kippen nach vorne und hinten
1	3 x 5 Bruxelles	2	1800 W	230-240 V	20 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAAA	WECBAA
2	4 x 6 Bruxelles	2	1800 W	230-240 V	20 kg	440 x 260 x 220 mm	WECABA	WECBBA
3	4 x 7 Bruxelles	2	1400 W	230-240 V	16 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAKA	WECBKA
4	5 x 7 Bruxelles	1	1800 W	230-240 V	20 kg	440 x 260 x 220 mm	WECADA	WECBDA
5	4 x 5 Liège	2	1400 W	230-240 V	18 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAFA	WECBFA
6	4 x 6 Liège	2	1400 W	230-240 V	17 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAEA	WECBEA
7	4 x 7 Liège	2	1800 W	230-240 V	20 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAHA	WECBHA
9	4 x 6 Liège Paty	2	1400 W	230-240 V	18 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAGA	WECBGA
10	4 x 6 Fruits	2	1400 W	230-240 V	17 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAJA	WECBJA
11	16 x 28 Fine	2	1400 W	230-240 V	16 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAIA	WECBIA
12	Cœur	5	1800 W	230-240 V	24 kg	500 x 260 x 220	WECAQA	WECBQA
13	Ronde	4	1800 W	230-240 V	24 kg	500 x 260 x 220	WECAQA	WECBQA
15	Churros	16	1800 W	230-240 V	20 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAVA	

*Tamaño sin asas ni tubos. Ausmaße ohne Griffe und elastische Teile.

Consulte la página 15 para ver los moldes. Siehe Seite 15 mit Darstellung der Abdruckmuster

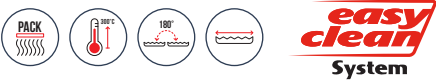
- Tecnología "Pack Résistance" que garantiza una difusión óptima del calor.
„Pack Resistance“-Technologie für eine perfekte Hitzeverteilung.
- Apertura de 180° para hacer los gofres.
180°-Öffnung zum Backen von Waffeln.
- Distribución de la masa perfecta por los dos lados.
Perfekte Teigverteilung auf beiden Flächen.
- Regulación termostática de 50 °C a 300 °C para obtener una cocción precisa.
Thermostatische Regulierung von 50 °C bis 300 °C für präzises Backen.
- Consulte los para conocer la gama de la norma para EE. UU./Canadá.
Erkundigen Sie sich bei uns über die Serie nach US-/kanadischer Norm.

GOFRERAS 180° DOBLES
DOPPELTE 180°-WAFFELEISEN



	MOLDE	NÚMERO DE GOFRES	POTENCIA	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO*	CÓDIGO
	ABDRUCKMUSTER	ANZAHL WAFFELN	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
1	3 x 5 Bruxelles	4	3600 W	230-240 V	35 kg	520 x 440 x 220	WECAAB
2	4 x 6 Bruxelles	4	3600 W	230-240 V	35 kg	520 x 440 x 220	WECAAB
3	4 x 7 Bruxelles	4	2800 W	230-240 V	28 kg	520 x 440 x 220	WECAKB
4	5 x 7 Bruxelles	2	3600 W	230-240 V	35 kg	520 x 440 x 220	WECADB
5	4 x 5 Liège	4	2800 W	230-240 V	33 kg	520 x 440 x 220	WECAFB
6	4 x 6 Liège	4	2800 W	230-240 V	30 kg	520 x 440 x 220	WECAEB
7	4 x 7 Liège	4	3600 W	230-240 V	35 kg	520 x 440 x 220	WECAHB
9	4 x 6 Liège Paty	4	2800 W	230-240 V	33 kg	520 x 440 x 220	WECAGB
10	4 x 6 Fruits	4	2800 W	230-240 V	30 kg	520 x 440 x 220	WECAJB
11	16 x 28 Fine	4	2800 W	230-240 V	28 kg	520 x 440 x 220	WECALB
13	Ronde	8	3600 W	230-240 V	44 kg	520 x 500 x 220	WEACAB
15	Churros	32	3600 W	230-240 V	35 kg	520 x 440 x 220	WECAVB

GOFRERAS 180° CHURROS
180° CHURROS WAFFELEISEN



MODELO INDIVIDUAL | EINFACHES MODELL

	MOLDE	NÚMERO DE GOFRES	POTENCIA	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO*	CÓDIGO
	ABDRUCKMUSTER	ANZAHL WAFFELN	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
15	Churros	16	1800 W	230-240 V	20 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAVA

MODELO DOBLE | DOPPELKTES MODELL

15	Churros	32	3600 W	230-240 V	35 kg	440 x 520 x 220	WECAVB
----	---------	----	--------	-----------	-------	-----------------	--------

*Tamaño sin asas ni tubos. Ausmaße ohne Griffe und elastische Teile.

Consulte la página 15 para ver los moldes. Siehe Seite 15 mit Darstellung der Abdruckmuster

GOFRERA BUBBLE
BUBBLE-WAFFELEISEN

- Icons for Pack, Temperature, 180°, and Easy Clean System.
+ alveolos finos + feine Hohlräume



Table with 7 columns: MOLDE, NÚMERO DE GOFRES, POTENCIA, TENSIÓN, PESO, TAMAÑO*, CÓDIGO. Row 1: Bubble, 1, 1800 W, 230-240 V, 24 kg, 440 x 260 x 220 mm, WECAUA.

GOFRERA SUCETTE (PARA GOFRES PIRUELTA)
WAFFELEISEN SUCETTE

- Icons for Pack, Temperature, 180°, and Easy Clean System.
+ adecuada para los gofres de Bruselas y los gofres de Lieja. + geeignet für Brüsseler und Lütticher Waffeln.



Table with 7 columns: MOLDE, NÚMERO DE GOFRES, POTENCIA, TENSIÓN, PESO, TAMAÑO*, CÓDIGO. Row 1: Piruleta, 4, 1800 W, 230-240 V, 20 kg, 500 x 260 x 220, WECASA.

- Incluye un lote de 40 palitos Mit einem Set von 40 Stäbchen geliefert

*Tamaño sin asas ni tubos. Ausmaße ohne Griffe und elastische Teile.



¡NO SE OLVIDE DEL SOPORTE PARA GOFRES SUCETTE!
DENKEN SIE AN DEN WAFFELSTIELHALTER!

Descubra el accesorio en la p. 42
Entdecken Sie das Zubehör S. 42

GOFRERA MINI BRUSELAS
WAFFELEISEN MINI BRUXELLES

- Icons for Pack, Temperature, 180°, and Easy Clean System.



Table with 7 columns: MOLDE, NÚMERO DE CREPES, POTENCIA, TENSIÓN, PESO, TAMAÑO*, CÓDIGO. Row 1: Mini Bruxelles, 4, 1800 W, 230-240 V, 20 kg, 440 x 260 x 220 mm, WECAWA.

APARATO PARA POFFERTJES
POFFERTJES-GERÄT

- Normas europeas CE, Bastidor de acero inoxidable, Planchas de hierro fundido certificado para uso alimentario, 50 cavidades de 4 cm de diámetro, Piloto de corriente, Regulación termostática de 50 °C a 300 °C, Piloto de calentamiento, Listo para enchufar en una toma de corriente europea 230 V 16 A.
Europäische CE-Normen, Edelstahlrahmen, Als lebensmitteltauglich zertifiziertes Gusseisen, 50 Hohlräume mit einem Durchmesser von je 4 cm, Stromanzeigelämpchen, Thermostatische Regulierung von 50 °C bis 300 °C, Heizanzeige, Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 230 V 16 A.



- Icons for Pack, Temperature, 180°, and Easy Clean System.



Table with 6 columns: NÚMERO DE CAVIDADES, POTENCIA, TENSIÓN, PESO, TAMAÑO, CÓDIGO. Row 1: 50, 2400 W, 220-240 V, 24 kg, 500 x 260 x 192, WECIAL.

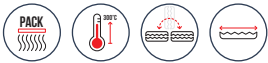
Technology "Pack Résistance" that guarantees an optimal diffusion of heat.
Apertura de 180° para hacer los gofres.
Distribución de la masa perfecta por los dos lados.
Regulación termostática de 50 °C a 300 °C para obtener una cocción precisa.
Producto compacto para un volumen reducido.

GAMA GIRATORIAS
DREHBARE GERÄTE

Estas gofreras están recomendadas para cocinar la masa de gofre líquida o en trozos.
Diese Waffeleisen sind für das Backen von flüssigem Waffelteig oder Teiglingen empfohlen.

- Normas europeas CE
- Bastidor de acero inoxidable
- Planchas de hierro fundido certificado para uso alimentario
- Bandeja de recuperación de residuos de cocción
- Mando protegido
- Piloto de corriente
- Regulación termostática de 50 °C a 300 °C
- Piloto de calentamiento
- Listo para enchufar en una toma de corriente europea 230 V 16 A
- 1800 W a 2600 W de potencia
- Europäische CE-Normen
- Edelstahlrahmen
- Als lebensmitteleuglich zertifiziertes Gusseisen
- Auffangbehälter für Backreste
- Geschützter Steuerungsriff
- Stromanzeigelämpchen
- Thermostatische Regulierung von 50 °C bis 300 °C
- Heizanzeige
- Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 230 V 16 A oder 400 V 20 A
- Leistung 1 800 W to 2 600 W

GOFRERAS GIRATORIAS
DREHWAFFELEISEN



MODELO PEQUEÑO | KLEINES MODELL

	MOLDE	NÚMERO DE GOFRES	POTENCIA	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO*	CÓDIGO
	ABDRUCKMUSTER	ANZAHL WAFFELN	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
2	4 x 6 Bruxelles	2	1800 W	230-240 V	21 kg	495 x 360 x 420 mm	WECABD
6	4 x 6 Liège	2	1800 W	230-240 V	21 kg	495 x 360 x 420 mm	WECAED
7	4 x 7 Liège	2	1800 W	230-240 V	21 kg	495 x 360 x 420 mm	WECAHD
13	4 x 8 Ronde	1	1800 W	230-240 V	25 kg	495 x 360 x 420 mm	WECACD

MODELO GRANDE | GROSSES MODELL

	MOLDE	NÚMERO DE GOFRES	POTENCIA	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO*	CÓDIGO
	ABDRUCKMUSTER	ANZAHL WAFFELN	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
2	4 x 6 Bruxelles	4	2600 W	230-240 V	35 kg	495 x 360 x 420 mm	WECABE
8	4 x 13 Liège	4	2600 W	230-240 V	31 kg	495 x 360 x 420 mm	WECAIE
14	4 x 4 Losange	6	2600 W	230-240 V	35 kg	495 x 360 x 420 mm	WECARE

*Sin asas ni tubos. Ohne Griffe und elastische Teile.

Consulte la página 15 para ver los moldes. Siehe Seite 15 mit Darstellung der Abdruckmuster.

- Tecnología "Pack Résistance" que garantiza una difusión óptima del calor. "Pack Résistance"-Technologie für eine perfekte Hitzeverteilung.
- Regulación termostática de 50 °C a 300 °C para obtener una cocción precisa. Thermostatische Regulierung von 50 °C bis 300 °C für präzises Backen.
- Sistema giratorio para cocinar los gófrs y tener una mayor ergonomía. Rotationssystem zum Backen von Waffeln für eine ergonomische Anwendung.



Contact grills
Kontakgrillgeräte

FABRIQUÉ EN FRANCE

Los conocimientos y experiencia de Krampouz Das Know-how von Krampouz

Una gama completa equipada con la innovación patentada "Easy Clean System". Potentes y sólidos, los Contact grills ofrecen rapidez de cocción, polivalencia y comodidad de uso y permiten obtener una calidad todavía mayor.

Eine vollständige Serie mit der patentierten Innovation „Easy Clean System“. Die leistungsfähigen und robusten Kontaktgrills bringen eine schnelle Zubereitung und Vielseitigkeit für noch mehr Leistung und einfachere Handhabung.

COCCIÓN DE ALTA PRECISIÓN Y HOMOGÉNEA

HOMOGENES PRÄZISIONSBACKEN

La tecnología patentada "Pack Résistance" garantiza una distribución excepcional del calor por toda la superficie de las placas, por lo que ofrece una cocción perfecta y homogénea. +50% de productividad.

Die patentierte Technologie „Pack Résistance“ garantiert eine außergewöhnliche Hitzeverteilung über die gesamte Eisenfläche für perfekt und homogen gebackene Waffeln: 50 % mehr Produktivität.

LIMPIEZA FÁCIL

LEICHT ZU REINIGEN

Las placas de cocción se pueden desmontar en 45 segundos gracias al sistema Easy Clean y se pueden lavar en el lavavajillas.

Die Heizplatten lassen sich dank des Easy Clean-Systems in 45 Sekunden demontieren und in der Spülmaschine spülen.

PLACAS INTERCAMBIABLES

AUSTAUSCHBARE PLATTEN

El sistema Easy Clean permite cambiar fácil y rápidamente las placas lisas y las placas estriadas: pase de la función parrilla a la función snack en 25 segundos.

Das System Easy Clean ermöglicht den schnellen und einfachen Austausch glatter und gerippter Platten: Wechseln Sie innerhalb von 25 Sekunden von einer Grill- zu einer Snackfunktion.



¿QUÉ PLACA? WELCHE PLATTE?

PLACA ESTRIADA: Recomendada para cocinar bocadillos, kebabs, sándwiches, pescado, verdura y carne.

PLACA LISA: Recomendada para cocinar huevos y tortillas, crustáceos, verdura y carne.

GERIPPTE PLATTE: Empfohlen für das Garen von Paninis, Kebabs, Sandwiches, Fischen, Gemüse und Fleisch.

GLATTE PLATTE: Empfohlen für das Garen von Eiern und Omelettes, Krustentieren, Gemüse und Fleisch.

SMALL MEDIUM LARGE

	SMALL	MEDIUM	LARGE
GRILL	50/60 unidades/hora Stück/Stunde	70/90 unidades/hora Stück/Stunde	100/120 unidades/hora Stück/Stunde
SNACK	60/70 unidades/hora Stück/Stunde	90/100 unidades/hora Stück/Stunde	120/140 unidades/hora Stück/Stunde

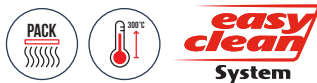
GAMA MULTI Contact grills

MULTIKONTAKT-GRILLSERIE

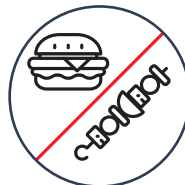
- Normas europeas CE
 - Bastidor de acero inoxidable
 - Placas de hierro fundido esmaltado certificadas para uso alimentario
 - Placa superior autobalanceada que se adapta a alimentos de distintos grosores
 - Presión de las placas regulable
 - Mando(s) protegido(s)
 - Bandeja extraíble de recuperación de residuos de cocción
 - Piloto(s) de corriente
 - Regulación termostática de 50 °C a 300 °C
 - Piloto(s) de calentamiento
 - Listo para enchufar en una toma de corriente europea 230 V 16 A
 - 1880 W a 3760 W de potencia
- Europäische CE-Normen
 - Edelstahlrahmen
 - Platten aus emailliertem Gusseisen, als lebensmitteltauglich zertifiziert
 - Die obere Platte balanciert sich automatisch aus und passt sich so an Speisen mit verschiedenen Dicken an
 - Plattendruck einstellbar
 - Geschützte(r) Steuerungsriff(e)
 - Herausnehmbare Auffangwanne für Grillrückstände
 - Stromanzeigelämpchen(s)
 - Thermostatische Regulierung von 50 °C bis 300 °C
 - Heizanzeigelämpchen
 - Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 230 V 16 A oder 400 V 20 A
 - Leistung von 1880-3760 W



MULTI CONTACT GRILLS SMALL



• Grill



• Snacking



PLACAS PLATTEN	SUPERFICIE DE COCCIÓN GARFLÄCHE	POTENCIA LEISTUNG	TENSIÓN SPANNUNG	PESO GEWICHT	TAMAÑO AUSMASSE	CÓDIGO CODE
Placa sup. estriada/Placa inf. estriada Obere Platte gerippt / untere Platte gerippt	260 x 230 mm	1880 W	230-240 V	21 kg	326 x 379 x 220	GECID3AO
Placa sup. estriada/Placa inf. lisa Obere Platte gerippt / untere Platte glatt	260 x 230 mm	1880 W	230-240 V	21 kg	326 x 379 x 220	GECID3BO
Placa sup. lisa/Placa inf. lisa Obere Platte glatt / untere Platte glatt	260 x 230 mm	1880 W	230-240 V	21 kg	326 x 379 x 220	GECID3CO

ACCESORIOS | ZUBEHÖR

PLACAS PLATTEN	CÓDIGO CODE
Placa sup. estriada / Obere Platte gerippt	SK0155
Placa sup. lisa / Obere Platte glatt	SK0169
Placa inf. estriada / Untere Platte gerippt	SK0150
Placa inf. lisa / Untere Platte glatt	SK0151

BOCADILLOS/SÁNDWICHES PANINIS / SANDWICHS	50-60/h
CARNE/PESCADO STEAKS / FISCHE	60-70 / h
HUEVOS/VERDURA EIER / GEMÜSE	80/h

Consulten para conocer la gama de la norma para EE. UU./Canadá. Erkundigen Sie sich bei uns über die Serie nach US-/kanadischer Norm. Tecnología "Pack Résistance" que garantiza una difusión óptima del calor. „Pack Resistance“-Technologie für eine perfekte Hitzeverteilung. Regulación termostática de 50 °C a 300 °C para obtener una cocción precisa. Thermostatische Regulierung von 50 °C bis 300 °C für präzises Backen.

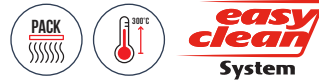
MULTI CONTACT GRILLS MEDIUM



• Grill



• Snacking



PLACAS PLATTEN	SUPERFICIE DE COCCIÓN GARFLÄCHE	POTENCIA LEISTUNG	TENSIÓN SPANNUNG	PESO GEWICHT	TAMAÑO AUSMASSE	CÓDIGO CODE
Placa sup. estriada/Placa inf. estriada Obere Platte gerippt / untere Platte gerippt	350 x 230 mm	2600 W	230-240 V	27 kg	416 x 379 x 220	GECID4AO
Placa sup. estriada/Placa inf. lisa Obere Platte gerippt / untere Platte glatt	350 x 230 mm	2600 W	230-240 V	27 kg	416 x 379 x 220	GECID4BO
Placa sup. lisa/Placa inf. lisa Obere Platte glatt / untere Platte glatt	350 x 230 mm	2600 W	230-240 V	27 kg	416 x 379 x 220	GECID4CO

ACCESORIOS | ZUBEHÖR

PLACAS PLATTEN	CÓDIGO CODE
Placa sup. estriada / Obere Platte gerippt	SK0154
Placa sup. lisa / Obere Platte glatt	SK0168
Placa inf. estriada / Untere Platte gerippt	SK0148
Placa inf. lisa / Untere Platte glatt	SK0149

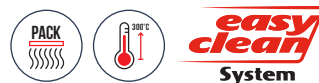
BOCADILLOS/SÁNDWICHES PANINIS / SANDWICHS	70-90/h
CARNE/PESCADO STEAKS / FISCHE	90-100 / h
HUEVOS/VERDURA EIER / GEMÜSE	120/h



• Grill



• Snacking



PLACAS PLATTEN	SUPERFICIE DE COCCIÓN GARFLÄCHE	POTENCIA LEISTUNG	TENSIÓN SPANNUNG	PESO GEWICHT	TAMAÑO AUSMASSE	CÓDIGO CODE
Placas sup. estriadas/Placa inf. estriada Obere Platte gerippt / untere Platte gerippt	520 x 230 mm	3760 W	230-240 V	39 kg	646 x 379 x 220	GECID5AO
Placas sup. estriadas/Placa inf. lisa Obere Platte gerippt / untere Platte glatt	520 x 230 mm	3760 W	230-240 V	39 kg	646 x 379 x 220	GECID5BO
Placas sup. lisas/Placa inf. lisa Obere Platte glatt / untere Platte glatt	520 x 230 mm	3760 W	230-240 V	39 kg	646 x 379 x 220	GECID5CO

ACCESORIOS | ZUBEHÖR

PLACAS PLATTEN	CÓDIGO CODE
Placa sup. estriada derecha / Obere Platte gerippt left	SK0156
Placa sup. estriada derecha / Obere Platte gerippt right	SK0155
Placa sup. lisa izquierda / Obere Platte glatt left	SK0170
Placa sup. lisa derecha / Obere Platte glatt right	SK0169
Placa inf. estriada / Untere Platte gerippt	SK0152
Placa inf. lisa / Untere Platte glatt	SK0153

BOCADILLOS/SÁNDWICHES PANINIS / SANDWICHS	100-120/h
CARNE/PESCADO STEAKS / FISCHE	120-140/h
HUEVOS/VERDURA EIER / GEMÜSE	160/h

Consulten para conocer la gama de la norma para EE. UU./Canadá. Erkundigen Sie sich bei uns über die Serie nach US-/kanadischer Norm. Tecnología "Pack Résistance" que garantiza una difusión óptima del calor. „Pack Resistance“-Technologie für eine perfekte Hitzeverteilung. Regulación termostática de 50 °C a 300 °C para obtener una cocción precisa. Thermostatische Regulierung von 50 °C bis 300 °C für präzises Backen.



FABRIQUÉ
EN FRANCE

Planchas y Parrillas

Planchas und Grills

Los conocimientos y experiencia de Krampouz Das Know-how von Krampouz

Distribución homogénea del calor, potencia de cocción, fiabilidad y solidez de los aparatos: las planchas y la parrilla Krampouz tienen todas las propiedades técnicas que han forjado la reputación de la marca.

Homogene Hitzeverteilung, Garleistung, Zuverlässigkeit und Robustheit der Geräte: Die Krampouz-Planchas und der Grill verfügen über alle technischen Qualitäten, die die Reputation der Marke begründet haben.

RESULTADOS TÉCNICOS ÓPTIMOS

IDEALE TECHNISCHE LEISTUNGEN

Krampouz propone una gama de planchas y parrillas profesionales con placas de acero inoxidable o de hierro fundido. Estos aparatos, tanto eléctricos como de gas, se diseñan para garantizar un aumento de la temperatura rápido, una excelente distribución del calor y una cocción de alta precisión.

Krampouz bietet eine Serie professioneller Planchas und Grills mit Edelstahl- oder Gusseisenplatte an. Diese Elektrooder Gasgeräte sind dafür konzipiert, eine schnelle Erhitzung, exzellente Hitzeverteilung und einen höchst präzisen Garpunkt zu garantieren.

LIMPIEZA FÁCIL

LEICHT ZU REINIGEN

El acero inoxidable utilizado en las placas y el bastidor de los aparatos es de un material con propiedades higiénicas. Dicho material permite una limpieza sencilla y rápida. Las placas de hierro fundido esmaltado se limpian con la ayuda de una espátula o de un rascador.

Der für die Platten und das Gehäuse der Geräte verwendete Edelstahl ist ein Material mit hygienischen Eigenschaften. Er ermöglicht eine einfache und schnelle Reinigung. Die Platten aus emalliertem Gusseisen lassen sich mit einem Spatel

¿SABÍA QUE...?

WUSSTEN SIE ES?

En las planchas Krampouz se combina una placa 100% de acero inoxidable con un material conductor del calor, lo que permite garantizar un aumento de la temperatura rápido, una excelente distribución del calor y una cocción precisa. Su diseño, así como el uso de distintos materiales, ofrecen a la placa rigidez y solidez.

Durch die Kombination der 100%-Edelstahlplatte der Krampouz-Planchas mit einem wärmeleitenden Material können wir eine schnelle Erhitzung, eine hervorragende Hitzeverteilung und einen präzisen Garpunkt garantieren. Ihre Konzeption und die Verwendung verschiedener Materialien verleihen der Platte Festigkeit und Beständigkeit.



¿SABÍA QUE...?

WUSSTEN SIE ES?

Krampouz ha adaptado sus conocimientos y experiencia en creperas a su nueva parrilla profunda. La placa de cocción integra directamente dos resistencias tubulares enrolladas para garantizar una mejor difusión del calor en toda la superficie de cocción.

Die Firma Krampouz hat ihr Know-how aus der Crêpe-Zubereitung an ihren neuen Tiefengrill angepasst. Zwei Perlenwiderstände sind direkt in die Heizplatte integriert, um eine bessere Hitzeverteilung über die gesamte Garfläche zu garantieren.



¿Cómo elegir? Wie soll man wählen?

¿ELÉCTRICA O DE GAS?

WELCHE ENERGIE?

	 Eléctrica Elektrisch	 Gas Gas
Uso en interiores y al aire libre Verwendung drinnen / draußen	Uso en interiores Verwendung drinnen	Uso en interiores y al aire libre Verwendung drinnen / draußen
Cocción de alta precisión Hochpräzises Grillent	Ajuste muy preciso de la temperatura gracias a los termostatos regulables Hochpräzises Einstellen der Temperatur mit den regulierbaren Thermostaten.	Regulación automática de la temperatura (excepción: regulación manual de la temperatura en las planchas de gas con placa de hierro fundido) Automatische Temperaturregulierung (Ausnahme: manuelle Temperaturregulierung bei den Gas-Planchas mit gusseiserner Platte)
Rapidez de calentamiento Schneller Temperaturanstieg	Tiempo de calentamiento hasta 250 °C = 12 min Dauer des Temperaturanstiegs bis auf 250 °C = 12 Min.	Tiempo de calentamiento hasta 250 °C = 8 min Dauer des Temperaturanstiegs bis auf 250 °C = 8 Min
Movilidad Mobilität	Requiere tener cerca una toma eléctrica adecuada Notwendigkeit einer Stromquelle in der Nähe	Posibilidad de utilizar la plancha donde queramos Die Plancha kann wirklich überall eingesetzt werden



NOVEDAD: LA PLANCHA DE GAS "AUTOMATIC CONTROL SYSTEM" INNOVATION: DIE GAS-PLANCHA „AUTOMATIC CONTROL SYSTEM“

Este sistema de regulación automática garantiza que la temperatura de la placa se mantiene estable. Permite dominar las cocciones con la misma precisión que una plancha eléctrica. **¡Se ahorra el 30% de energía!**

Dieses automatische Regulierungssystem garantiert die Stabilität der Plattentemperatur. Es ermöglicht eine Beherrschung der Garpunkte mit derselben Präzision wie mit einer elektrischen Plancha. **Energieeinsparung von 30 %!**

¿1 O 2 ZONAS DE COCCIÓN?

1 ODER 2 KOCHBEREICHE?

- 1 zona de cocción: cocción de todos los alimentos a la misma temperatura en la placa.
- 1 Grillbereich: Alle Nahrungsmittel werden bei gleicher Temperatur auf der Platte gegart.



- 2 zonas de cocción: cocción de los alimentos a distintas temperaturas a la vez en la placa.
- 2 Grillbereiche: Die Nahrungsmittel werden gleichzeitig bei verschiedenen Temperaturen auf der Platte gegart.



¿PLANCHA O PARRILLA?

PLANCHA ODER GRILL?

- La plancha tiene la ventaja de que le permite cocinar una gran variedad de alimentos: verdura, fruta, pescado y carne.
- Las ranuras de la paca de hierro fundido de la parrilla son adecuadas para cocinar carne.
- Der Vorteil der Plancha ist, dass Sie damit viele verschiedene Nahrungsmittel zubereiten können: Gemüse, Obst, Fisch, Fleisch.
- Die Rillen der gusseisernen Grillplatte sind für die Zubereitung von Fleisch geeignet.

GAMA PROFUNDA SERIE MIT TIEFE

Estos aparatos están diseñados para cocinas estrechas y espacios reducidos, se pueden utilizar por separado o combinando el dúo snacking: plancha + parrilla.

Diese Geräte, die für enge Küchen und kleine Räume entwickelt wurden, können getrennt oder als Snacking-Duo benutzt werden: Plancha + Grill.



Consultenos para conocer la gama de la norma para EE. UU./Canadá. Erkundigen Sie sich bei uns über die Serie nach US-/kanadischer Norm.

GAMA ELÉCTRICA
ELEKTRISCHE SERIE

- Normas europeas CE
- 1 o 2 zonas de cocción independientes
- Placa de cocción de acero inoxidable certificada para uso alimentario, con rebordes
- Bastidor de acero inoxidable
- Interruptor(es) de encendido/apagado con piloto(s) de corriente
- Termostato(s) regulable(s) de 50 a 300 °C
- Piloto(s) de calentamiento
- Bandeja extraíble de recuperación de residuos de cocción
- 2 patas regulables en la parte posterior
- Listo para enchufar en una toma de corriente europea 230 V 16 A
- 1600 W a 3600 W de potencia

- Europäische CE-Normen
- 1 oder 2 unabhängige Backflächen
- Als lebensmitteltauglich zertifizierte Edelstahl-Backplatte mit Rändern
- Edelstahlrahmen
- Ein-/Aus-Schalter mit Stromanzeigelämpchen
- Von 50 °C bis 300 °C einstellbare(s) Thermostat(e)
- Heizanzeigelämpchen
- Herausnehmbare Auffangwanne für Grillrückstände
- 2 einstellbare Füße hinten
- Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 230 V 16 A oder 400 V 20 A
- Leistung von 1600-3600 W



PLANCHA ELÉCTRICA MODELO GRANDE
ELEKTRISCH PLANCHA – GROSSES MODELL

SUPERFICIE DE COCCIÓN	POTENCIA	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
GARFLÄCHE	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
640 x 340 mm	2 x 1800 W	220-240 V	17 kg	700 x 376 x 230	GECI20A

PLANCHA ELÉCTRICA MODELO PEQUEÑO
ELEKTRISCHE PLANCHA – KLEINES MODELL



SUPERFICIE DE COCCIÓN	POTENCIA	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
GARFLÄCHE	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
340 x 340 mm	1600 W	220-240 V	11 kg	395 x 380 x 215	GECIC3AO



- La temperatura aumenta rápidamente. Schneller Temperaturanstieg
- Una o dos zonas de cocción según los modelos. Je nach Modell eine oder zwei Backflächen.
- Regulación termostática de 50 °C a 300 °C para obtener una cocción precisa. Thermostatische Regulierung von 50 °C bis 300 °C für präzises Backen.

GAMA GAS
GAS-SERIE

PLANCHA GAZ “AUTOMATIC CONTROL SYSTEM”



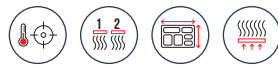
PLANCHA GAZ “AUTOMATIC CONTROL SYSTEM”

- Normas europeas CE
- 2 zonas de cocción independientes
- 2 termostatos regulables hasta 300 °C
- Placa de cocción de acero inoxidable certificada para uso alimentario, con rebordes
- Bastidor de acero inoxidable
- Bandeja extraíble de recuperación de residuos de cocción
- 2 patas regulables en la parte posterior
- Alimentación por gas butano o propano
- Kit de adaptación para gas ciudad/gas natural
- Sistema de seguridad en caso ausencia de llama
- Encendido electrónico mediante chispa

- Europäische CE-Normen
- 2 unabhängige Grillbereiche
- 2 bis 300 °C einstellbare Thermostate
- Als lebensmitteltauglich zertifizierte Edelstahl-Grillplatte mit Rändern
- Edelstahlrahmen
- Herausnehmbare Auffangwanne für Grillrückstände
- 2 einstellbare Füße hinten
- Betrieb mit Butan- oder Propangas
- Adapterset für Stadtgas, Naturgas
- Sicherheitssystem bei Ausfall der Flamme
- Elektronische Zündung mit Funkenspur



PLANCHAS DE GAS, PLACA DE HIERRO FUNDIDO



GAS-PLANCHAS, GUSSEISERNE PLATTE

- Normas europeas CE
- 1 o 2 zonas de cocción independientes
- Placa de cocción de hierro fundido esmaltado, certificado para uso alimentario, con rebordes
- Bastidor de acero inoxidable
- Bandeja extraíble de recuperación de residuos de cocción
- 4 patas regulables
- Alimentación por gas butano o propano
- Kit de adaptación para gas ciudad/gas natural
- Sistema de seguridad en caso ausencia de llama
- Encendido piezoeléctrico

- Europäische CE-Normen
- 1 oder 2 unabhängige Backflächen
- Als lebensmitteltauglich zertifizierte Grillplatte aus emailliertem Gusseisen mit Rändern
- Edelstahlrahmen
- Herausnehmbare Auffangwanne für Grillrückstände
- 4 verstellbare Füße
- Betrieb mit Butan- oder Propangas
- Adapterset für Stadtgas, Naturgas
- Sicherheitssystem bei Ausfall der Flamme
- Piezoelektrische Zündung



MODELO GRANDE | GROSSES MODELL

SUPERFICIE DE COCCIÓN	POTENCIA	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
GARFLÄCHE	LEISTUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
732 x 409 mm	2 x 3000 W	30 kg	805 x 485 x 231	GCCIC40



MODELO PEQUEÑO | KLEINES MODELL

SUPERFICIE DE COCCIÓN	POTENCIA	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
GARFLÄCHE	LEISTUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
482 x 409 mm	3000 W	22 kg	575 x 485 x 231	GCCIC30

- Regulación automática de la temperatura. Automatische Temperaturregulierung.
- Diffusión uniforme del calor. Gleichmäßige Hitzeverteilung
- Ergonomía del puesto de trabajo. Ergonomischer Arbeitsplatz.
- Una o dos zonas de cocción según los modelos. Je nach Modell eine oder zwei Backflächen.

PLANCHA ELÉCTRICA PROFUNDA

ELEKTRISCHE PLANCHA MIT TIEFE



- Normas europeas CE
 - Placa de cocción de acero inoxidable, certificada para uso alimentario con rebordes altos (8 cm)
 - Bastidor de acero inoxidable
 - 2 patas regulables en la parte posterior
 - Gran bandeja extraíble de recuperación de residuos de cocción (45 cl)
 - Termostato regulable de 50 a 300 °C
 - Piloto de calentamiento
 - Interruptor de encendido/apagado con piloto de corriente
 - Listo para enchufar en una toma de corriente europea 230 V 16 A
- Europäische CE-Normen
 - Als lebensmitteltauglich zertifizierte Edelstahl-Grillplatte mit hohen Rändern (8 cm)
 - Edelstahlrahmen
 - 2 einstellbare Füße hinten
 - Große herausnehmbare Auffangwanne für Grillrückstände (45 cl)
 - Von 50 °C - 300 °C einstellbares Thermostat
 - Heizanzeige
 - Ein-/Ausschalter mit Stromanzeigelämpchen
 - Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 230 V 16 A oder 400 V 20 A

SUPERFICIE DE COCCIÓN	POTENCIA	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
GARFLÄCHE	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
340 x 640 mm	3600 W	220-240 V	19 kg	400 x 690 x 266	GECIK20A

PLANCHA DE GAS PROFUNDA "AUTOMATIC CONTROL SYSTEM"

GAS-PLANCHA MIT TIEFE „AUTOMATIC CONTROL SYSTEM“



- Normas europeas CE
 - Placa de cocción de acero inoxidable, certificada para uso alimentario con rebordes altos (8 cm)
 - Bastidor de acero inoxidable
 - 2 patas regulables en la parte posterior
 - Gran bandeja extraíble de recuperación de residuos de cocción (45 cl)
 - Termostato regulable hasta 300 °C
 - Alimentación por gas butano o propano
 - Kit de adaptación para gas ciudad/gas natural
 - Sistema de seguridad en caso ausencia de llama
 - Encendido electrónico mediante chispa
- Europäische CE-Normen
 - Als lebensmitteltauglich zertifizierte Edelstahl-Grillplatte mit hohen Rändern (8 cm)
 - Edelstahlrahmen
 - 2 einstellbare Füße hinten
 - Große herausnehmbare Auffangwanne für Grillrückstände (45 cl)
 - Bis 300 °C einstellbares Thermostat
 - Betrieb mit Butan- oder Propangas
 - Adapterset für Stadtgas, Naturgas
 - Sicherheitssystem bei Ausfall der Flamme
 - Elektronische Zündung mit Funkenspur

SUPERFICIE DE COCCIÓN	POTENCIA	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
GARFLÄCHE	LEISTUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
340 x 640 mm	4500 W	20 kg	400 x 690 x 266	GGCIR2

PARRILLA ELÉCTRICA PROFUNDA

ELEKTRISCHER GRILL MIT TIEFE



- Normas europeas CE
 - Resistencias integradas en la placa de hierro fundido para una difusión uniforme del calor
 - Placa de cocción de hierro fundido esmaltado estriado, certificado para uso alimentario, con rebordes altos (8 cm)
 - Bastidor de acero inoxidable
 - 2 patas regulables en la parte posterior
 - Respaldo extraíble de acero inoxidable
 - Gran bandeja extraíble de recuperación de residuos de cocción (45 cl)
 - Termostato regulable de 50 a 300 °C
 - Piloto de calentamiento
 - Interruptor de encendido/apagado con piloto de corriente
 - Listo para enchufar en una toma de corriente europea 230 V 16 A
- Europäische CE-Normen
 - In die Gusseisenplatte integrierte Widerstände für eine gleichmäßige Hitzeverteilung
 - Grillplatte aus geripptem emailliertem Gusseisen, als lebensmitteltauglich zertifiziert, mit hohen Rändern (8 cm)
 - Edelstahlrahmen
 - 2 einstellbare Füße hinten
 - Abnehmbare Rückwand aus Edelstahl
 - Große herausnehmbare Auffangwanne für Grillrückstände (45 cl)
 - Von 50 °C - 300 °C einstellbares Thermostat
 - Heizanzeige
 - Ein-/Ausschalter mit Stromanzeigelämpchen
 - Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 230 V 16 A oder 400 V 20 A

SUPERFICIE DE COCCIÓN	POTENCIA	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
GARFLÄCHE	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
340 x 640 mm	3600 W	220-240 V	25 kg	400 x 690 x 266	GECIL20A



Calentadores

Geräte zum Warmhalten

FABRIQUÉ
EN FRANCE

CALENTADOR DE CHOCOLATE - CALENTADOR DE SALSA

SCHOKOLADENWÄRMER – SAUCENWÄRMER

- Normas europeas CE
- Bastidor de acero inoxidable
- Termostato(s) regulable(s)
- Interruptor(es) de encendido/apagado con piloto(s) de corriente
- Listo para enchufar en una toma de corriente europea 230 V 16 A

+ incluye 1 botella de 1 l de 3 boquillas con tapón

- Europäische CE-Normen
- Edelstahlrahmen
- Einstellbare(s) Thermostat(e)
- Ein-/Aus-Schalter mit Stromanzeigelämpchen
- Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 230 V 16 A oder 400 V 20 A

+ Eine 1 l-Flasche mit Verschluss mit drei Ausgüssen mitgeliefert



DIÁMETRO	POTENCIA	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
DURCHMESSER	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
9 cm	170 W	220-240 V	2,4 kg	156 x 224 x 200	BECIC1
9 cm	2 x 170 W	220-240 V	3,9 kg	272 x 224 x 200	BECIC2
9 cm	3 x 170 W	220-240 V	5,3 kg	397 x 224 x 200	BECIC3



¡NO SE OLVIDE DE LAS BOTELLAS!

DENKEN SIE AN DIE FLASCHEN!

Para conservar calientes las salsas y las cremas para untar.

Descubra el accesorio en la p. 43

Zum Warmhalten von Saucen und Aufstrichen.

Entdecken Sie das Zubehör S. 43

COCEDOR DE HUEVOS

EIERKOCHER

- Normas europeas CE
- Bastidor de acero inoxidable
- Termostato regulable de 30 a 100 °C
- Interruptor de encendido/apagado con piloto de corriente
- Listo para enchufar en una toma de corriente europea 230 V 16 A
- Cubetas gastronorm de acero inoxidable con una capacidad de 4 l
- 2 asas, 1 tapa de almacenaje



- Europäische CE-Normen
- Edelstahlrahmen
- Von 30 °C - 100 °C einstellbares Thermostat
- Ein-/Ausschalter mit Stromanzeigelämpchen
- Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 230 V 16 A
- Gastronorm-Behälter aus Edelstahl mit einem Fassungsvermögen von 4 L
- 2 Griffe, 1 Räumdeckel



+ Incluye 8 cestillas para huevos

+ 8 Eierkörbe mitgeliefert



POTENCIA	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO	NÚMERO DE CESTILLAS	CÓDIGO
LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	ANZAHL DER KÖRBE	CODE
1250 W	220-240 V	6 kg	239 x 245 x 445	8	BECIE1

¡NO SE OLVIDE DE LA CESTILLA PARA HUEVOS!

DENKEN SIE AN DEN EIERKORB!

Descubra el accesorio en la p. 43 Entdecken Sie das Zubehör S. 43

BAÑOS MARÍA

WASSERBÄDER



- Normas europeas CE
- Bastidor de acero inoxidable
- Termostato regulable de 30 a 100 °C
- Interruptor de encendido/apagado con piloto de corriente
- Listo para enchufar en una toma de corriente europea 230 V 16 A
- No incluye las cubetas gastronorm
- Compatibles con las bandejas GN 1/6 y GN 1/3

- Europäische CE-Normen
- Edelstahlrahmen
- Von 30 °C - 100 °C einstellbares Thermostat
- Ein-/Ausschalter mit Stromanzeigelämpchen
- Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 230 V 16 A oder 400 V 20 A
- Gastronorm-Behälter nicht mitgeliefert
- Kompatibel mit den Behältern GN 1/6 und GN 1/3



MODELO	POTENCIA	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
MODELL	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
2-GN 1/6	800 W	220-240 V	6,5 kg	494 x 203 x 225	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 kg	814 x 203 x 225 mm	BECIF4

Regulación termostática
Thermostatische Regulierung.

Mantiene los alimentos calientes.
Warmhalten von Zubereitungen.

Aparato compacto
Kompaktes Gerät

Fácil de manejar
Leichte Handhabung

Consúltenos para conocer la gama de la norma para EE. UU./Canadá.
Erkundigen Sie sich bei uns über die Serie nach US-/kanadischer Norm.

Planes de trabajo

Arbeitsflächen

FABRIQUÉ
EN FRANCE

Los planes de trabajo mejoran el aspecto general y la limpieza de los puestos de fabricación de crepes. Compactos y ergonómicos, se integran en el conjunto de los equipos necesarios para ofrecer una mayor eficacia. Se pueden colocar encima de una mesa, de un mostrador, etc.

Die Arbeitsflächen verbessern das allgemeine Aussehen und die Sauberkeit eines Arbeitsplatzes zur Crêpe-Zubereitung. Sie sind kompakt und ergonomisch und enthalten alle notwendigen Ausrüstungen für mehr Effizienz. Man kann sie auf einen Tisch oder einen Tresen usw. stellen.



- Versión de una o de dos creperas
- Plan de trabajo de acero inoxidable
- Incluye cubetas gastronorm y tarros de cristal con tapa

- Version mit einem oder zwei Crêpegeräten
- Edelstahl-Arbeitsfläche
- Gastronorm-Behälter und Glaskrüge mit Deckel geliefert

PLANES DE TRABAJO EXTRAÍBLES

MOBILE ARBEITSFLÄCHEN

PLANES DE TRABAJO EXTRAÍBLES 1 CREPERA

MOBILE ARBEITSFLÄCHEN 1 CRÊPEGERÄT

VERSIÓN	LONGITUD	ANCHO	ALTURA	CÓDIGO
VERSION	LÄNGE	BREITE	HÖHE	CODE
1 crepera/ Crêpegerät	930 mm	600 mm	Sin el cristal/ ohne Glasscheibe: 160 mm Con el cristal/ mit Glasscheibe: 365 mm	PTEA1A PTEA1A02



Modelos equipados con extras opcionales
Mit Optionen ausgestattetes Modell

PLANES DE TRABAJO EXTRAÍBLES 2 CREPERAS

MOBILE ARBEITSFLÄCHE 2 CRÊPEGERÄTE

VERSIÓN	LONGITUD	ANCHO	ALTURA	CÓDIGO
VERSION	LÄNGE	BREITE	HÖHE	CODE
2 creperas/ Crêpegeräte	1440 mm	600 mm	Sin el cristal/ ohne Glasscheibe: 160 mm Con el cristal/ mit Glasscheibe: 365 mm	PTEA2A PTEA2A03



- Para creperas de gas o eléctricas
- Plan de trabajo de acero inoxidable
- 2 cubetas gastronorm acero inoxidable 1/3 para masa profundidad 15 cm
- 2 cubetas gastronorm acero inoxidable 1/6 para ingredientes profundidad 15 cm
- Tarros cristal de 0,75 l con tapa para ingredientes
- Tarros cristal de 0,35 l con tapa para ingredientes
- Tornillo de bloqueo para las creperas

- Opciones:**
- Creperas eléctricas: CTRO4
 - Creperas de gas: CTRH4
 - Cubetas eutécticas 1/3 o 1/6 refrigerantes
 - Tapas para cubetas 1/3 o 1/6

- Für Gas- oder Elektro-Crêpegeräte
- Edelstahl-Arbeitsfläche
- 2 Gastronorm-Behälter aus Edelstahl 1/3 für Teig Tiefe 15 cm
- 2 Gastronorm-Behälter aus Edelstahl 1/6 für Zutaten Tiefe 15 cm
- 0,75 l-Glaskrüge mit Deckel für die Zutaten
- 0,35 l-Glaskrug mit Deckel für Zutaten
- Sicherungsschraube für Crêpegeräte

- Opciones:**
- Elektro-Crêpegeräte: CTRO4
 - Gas-Crêpegeräte: CTRH4
 - Eutektische Kühlbehälter 1/3 oder 1/6
 - Deckel für Behälter 1/3 oder 1/6



Ergonomía del puesto de trabajo.
Ergonomischer Arbeitsplatz.



Fácil de limpiar.
Leicht zu reinigen

PLANES DE TRABAJO EXTRAÍBLES

ARBEITSFLÄCHEN MIT MOBILEN AUSTRÜSTUNGEN

PLAN DE TRABAJO DOS CREPERAS

ARBEITSFLÄCHE
ZWEI CRÊPEGERÄTE

Modelo equipado con extras opcionales
Mit Optionen ausgerüstetes Modell



LONGITUD	ANCHO	ALTURA	CÓDIGO
LÄNGE	BREITE	HÖHE	CODE
1440 mm	700 mm	Con el cristal: 500 mm	PTEB2A

- Para creperas eléctricas
- Plan de trabajo de acero inoxidable
- 2 bandejas de recuperación de residuos
- 2 cubetas acero inoxidable gastronorm 1/3 para masa profundidad 15 cm
- 3 cubetas acero inoxidable gastronorm 1/6 para ingredientes profundidad 15 cm
- 1 recipiente con agua para limpiar el rastrillo

- Opciones:**
- 2 creperas eléctricas: CTRO4
 - Plancha protectora a nivel de las placas de cocción
 - Baño María extraíble (no se incluyen: 3 cubetas gastronorm acero inoxidable 1/6, profundidad 15 cm)
 - Cubetas eutécticas 1/3 o 1/6 refrigerantes
 - Tapas para cubetas 1/3 o 1/6

- Für Elektro-Crêpegeräte
- Edelstahl-Arbeitsfläche
- 2 Auffangplatten für Abfälle
- 2 Gastronorm-Behälter aus Edelstahl 1/3 für Teig Tiefe 15 cm
- 3 Gastronorm-Behälter aus Edelstahl 1/6 für Zutaten Tiefe 15 cm
- 1 Wasserbehälter für die Reinigung des Rechens

- Opciones:**
- 2 Elektro-Crêpegeräte: CTRO4
 - Sauberkeitsplatten auf der Heizplattenebene
 - Mobiles Wasserbad (nicht mitgeliefert: 3 Gastronorm-Behälter aus Edelstahl 1/6 Tiefe 15 cm)
 - Eutektische Kühlbehälter 1/3 oder 1/6
 - Deckel für Behälter 1/3 oder 1/6

PLAN DE TRABAJO DUO: CREPES Y GOFRES

DUO-ARBEITSFLÄCHE: CRÊPES
UND WAFFELN

Modelo equipado con extras opcionales
Mit Optionen ausgerüstetes Modell



LONGITUD	ANCHO	ALTURA	POTENCIA TOTAL	CÓDIGO
LÄNGE	BREITE	HÖHE	GESAMTLEISTUNG	CODE
1440 mm	700 mm	Con el cristal: 500 mm	5,4 kW	PTEB1B

- Para crepera eléctrica
- Plan de trabajo de acero inoxidable
- 2 bandejas de recuperación de residuos
- 2 cubetas acero inoxidable GN 1/3 para masa - profundidad 15 cm
- 3 cubetas acero inoxidable GN 1/6 para ingredientes - profundidad 15 cm
- 1 recipiente con agua para limpiar el rastrillo
- 2 tarros cristal de 0,35 l con tapa para ingredientes

- Opciones:**
- 1 crepera eléctrica: CTRO4
 - 1 gofrera 180° Easy Clean que gira de adelante a atrás
 - Plancha protectora superior para crepera
 - Cubetas eutécticas GN 1/3 o 1/6 refrigerantes
 - Tapas para cubetas 1/3 o 1/6

- Für Elektro-Crêpegerät
- Edelstahl-Arbeitsfläche
- 2 Auffangplatten für Abfälle
- 2 Edelstahlbehälter GN 1/3 für Teig Tiefe 15 cm
- 3 Edelstahlbehälter GN 1/6 für Zutaten - Tiefe 15 cm
- 1 Wasserbehälter für die Reinigung des Rechens
- Zwei 0,35 l-Glaskrüge mit Deckel für Zutaten

- Opciones:**
- 1 Elektro-Crêpegerät: CTRO4
 - Ein 180°-Waffeleisen Easy Clean mit Kippfunktion nach vorne/hinten
 - Obere Sauberkeitsplatte für Crêpegerät
 - Eutektische Kühlbehälter GN 1/3 oder 1/6
 - Deckel für Behälter 1/3 oder 1/6

Accesorios

ZUBEHÖR

ELEGIR EL MATERIAL ADECUADO

WAHL DES RICHTIGEN MATERIALS

ACERO INOXIDABLE EDELSTAHL

- El material que se usa preferentemente en la cocina profesional, reconocido por sus propiedades higiénicas.
- Das Material wird in der professionellen Küche bevorzugt, da seine hygienischen Eigenschaften bekannt sind.

MADERA HOLZ

- Material tradicional.
- Traditionelles Material.

ELEGIR EL RASTRILLO PARA CREPES ADECUADO

DIE AUSWAHL DES RICHTIGEN CRÊPERECHENS

¿QUÉ MODELO?

WELCHES MODELL?

- Redondeado: recomendado para principiantes, es más fácil de manejar.
- Rund: empfohlen für Anfänger wegen der leichteren Handhabung.

- Plano: el tradicional, permite obtener crepes muy finas.
- Flach: traditionelles Werkzeug, ermöglicht die Zubereitung sehr feiner Crêpes.

¿QUÉ TAMAÑO?

WELCHE GRÖSSE?

DIÁMETRO DE LA CREPERA DURCHMESSER DES CRÊPEGERÄTS	LONGITUD DEL RASTRILLO BREITE DES RECHENS
Ø 35 cm	180 mm
Ø 40 cm	180 mm - 200 mm
Ø 48 cm	200 mm - 220 mm

ELEGIR LA ESPÁTULA ADECUADA

AUSWAHL DES RICHTIGEN SPATELS

¿QUÉ TAMAÑO?

WELCHE GRÖSSE?

DIÁMETRO DE LA CREPERA DURCHMESSER DES CRÊPEGERÄTS	LONGITUD DE LA ESPÁTULA LÄNGE DES SPATELS
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

ELEGIR EL CUCHARÓN DE ACERO INOXIDABLE ADECUADO

AUSWAHL DER RICHTIGEN EDELSTAHLKELLE

¿QUÉ CAPACIDAD?

WELCHES FASSUNGSVERMÖGEN?

DIÁMETRO DE LA CREPERA DURCHMESSER DES CRÊPEGERÄTS	CAPACIDAD DEL CUCHARÓN FASSUNGSVERMÖGEN DER KELLE	
	Trigo Weizen	Trigo negro Buchweizen
Ø 35 cm	70 ml	90 ml
Ø 40 cm	90 ml	125 ml
Ø 48 cm	125 ml	125 ml

¿DE UNA PIEZA O SOLDADO?

IN EINEM STÜCK ODER GESCHWEISST?

CUCHARÓN DE UNA PIEZA KELLE AUS EINEM STÜCK	CUCHARÓN SOLDADO GESCHWEISSTE KELLE
- Uso profesional	- Uso doméstico
- Professionelle Verwendung	- Verwendung zu Hause
- Más higiénico	
- Hygienischer	

ACCESORIOS

ZUBEHÖR

RASTRILLOS PARA CREPES

CRÊPE-RECHEN

MODELO MODELL	MATERIAL	ANCHO BREITE	CÓDIGO CODE
Plano / Flach	Haya / Buche	180 mm	ARH18
Plano / Flach	Haya / Buche	220 mm	ARH22
Plano / Flach	Boj / Buchsbaum	200 mm	ARB20
Redondo / Rund	Haya / Buche	180 mm	ART18
Redondo / Rund	Acero inoxidable / Edelstahl	180 mm	ARI18

ESPÁTULAS PARA CREPES

CRÊPE-SPATEL

MATERIAL MATERIAL	LONGITUD TOTAL GESAMTLÄNGE	CÓDIGO CODE
Haya / Buche	300 mm	ASH30
Haya / Buche	400 mm	ASH40
Haya / Buche	500 mm	ASH50
Acero inoxidable / Edelstahl	390 mm	ASI26
Acero inoxidable / Edelstahl	410 mm	ASI30
Acero inoxidable / Edelstahl	460 mm	ASI35
Acero inoxidable / Edelstahl	520 mm	ASI40

CUCHARÓN DE ACERO INOXIDABLE

EDELSTAHLKELLEN

MATERIAL MATERIAL	CAPACIDAD FASSUNGSVERMÖGEN	CÓDIGO CODE
Cucharón soldado Geschweißte Kelle	90 ml	ALIM70
Profesional de una pieza Professionell aus einem Stück	70 ml	ALIP60
Profesional de una pieza Professionell aus einem Stück	90 ml	ALIP70
Profesional de una pieza Professionell aus einem Stück	125 ml	ALIP80



TAMPÓN PARA CREPERAS

ABWISCHER FÜR CRÊPEGERÄTE

- Tampón de curado, de engrasado y de limpieza para las placas de las creperas
- Certificado para uso alimentario
- Stempel zum Einbrennen, Einfetten und Reinigen der Platten und Crêpegeräte
- Als lebensmitteltauglich zertifiziert



TAMPÓN | REINIGUNGSSTEMPEL

TAMAÑO	CÓDIGO
AUSMASSE	CODE
120 x 90 x 70 mm	ATE1

RECARGAS | ERSTATZPADS

TAMAÑO	LOTE DE	CÓDIGO
AUSMASSE	SET MIT	CODE
110 x 80 x 0,2 mm	15	ATE2



PIEDRA ABRASIVA PARA MANTENER LAS CREPERAS

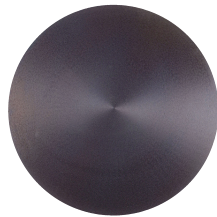
SCHLEIFSTEIN FÜR DIE WARTUNG DER CRÊPEGERÄTE

Código/Code: APA1

- Para realizar el mantenimiento frecuente de las placas de hierro fundido sin estropear la superficie
- Facilidad para decapar la costra de cocción
- Tamaño: 150 x 75 x 75
- Für die regelmäßige Wartung der Platten aus bearbeitetem Gusseisen ohne Beschädigung der Oberfläche
- Erleichtert das Abbeizen der Backkruste
- Ausmaße: 150 x 75 x 75

PLACA DE HIERRO FUNDIDO PARA CREPERA DE GAS (SIN TERMOSTATO)

GUSSEISENPLATTE FÜR GAS-CRÊPEGERÄTE (OHNE THERMOSTAT)



DIÁMETRO	PESO	CÓDIGO
DURCHMESSER	GEWICHT	CODE
Ø 35 cm	8 kg	PCC3
Ø 40 cm	10 kg	PCC4
Ø 48 cm	16 kg	PCC5

- El reborde y los picos moldeados del lado inferior hacen que la superficie de intercambio térmico sea mayor y ralentizan la pérdida de calor.
- Der Rand und die geformten Stifte auf der inneren Oberfläche vergrößern die Wärmeaustauschfläche und verlangsamen den Wärmeverlust.

PLACA DE HIERRO FUNDIDO PARA PARRILLA DE GAS

GUSSEISENPLATTE FÜR GASGRILLS



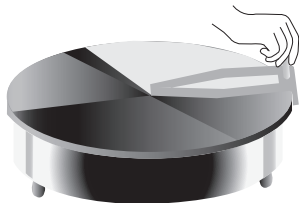
TIPO DE PLACA	TAMAÑO	PESO	CÓDIGO
PLATTENTYP	AUSMASSE	GEWICHT	CODE
Lisa/glatt	40 x 46 cm	13 kg	PGA4
Estriada / gerippt	40 x 46 cm	13 kg	PGB4

KIT ESPARCIDOR DE MASA

TEIGVERTEILSET



CADA PLACA	CÓDIGO
FÜR PLATTE	CODE
Ø 35 cm	AKEB3
Ø 40 cm	AKEB4



Sistema patentado para hacer crepes tanto finas como gruesas de forma redonda y uniformes.

Es fácil esparcir la masa rápidamente.

El kit incluye:

- 1 esparcidor patentado de acero inoxidable
- 1 cucharón de acero inoxidable
- 1 rastrillo de madera de haya
- 1 espátula de madera de haya
- 1 recipiente con agua y un pincel para limpiar el esparcidor
- 1 manual de instrucciones

Patentiertes System für die Zubereitung von runden und regelmäßigen Crêpes und Galettes.

Leichte Ausbreitung mit einer Handbewegung

Das Set enthält:

- 1 patentierten Edelstahl-Verteilspatel
- 1 Edelstahlkelle
- 1 Rechen aus Buche
- 1 Spatel aus Buche
- 1 Wasserbehälter und einen Pinsel zum Reinigen des Verteilspatels
- 1 Bedienungsanleitung

JUEGOS DE ACCESORIOS

ZUBEHÖRSETS



Juego para Multi contact grill:

- Espátula, pinza y cepillo
- Código ASC1

Juego para gofrera:

- Pinza para gofres, pincel y cepillo metálico
- Código ASG2

Juego para plancha:

- Pinza, espátula y pincel
- Código ASP1

Juego para parrilla:

- Pinza, cepillo y pincel
- Código ASG1

Multikontaktgrillset:

- Spatel, Pinsel und Bürste
- Code ASC1

Waffeleisenset:

- Waffelgabel, Pinsel und Bürste
- Code ASG2

Planchaset:

- Zange, Spatel und Pinsel
- Code ASP1

Grillset:

- Zange, Spatel und Pinsel
- Code ASG1

ESPÁTULAS ANGULADAS - HOJA DE ACERO INOXIDABLE

GEBOGENE SPATEL – BLATT AUS EDELSTAHL

ESPÁTULA ANGULADA

GEWINKELTER SPATEL

Código/Code ASC2



LONGITUD TOTAL	LONGITUD DE LA HOJA
GESAMTLÄNGE	LÄNGE DES BLATTS
30,5 cm	17 cm

ESPÁTULA ANGULADA LARGA

LANGER GEWINKELTER SPATEL

Código/Code ASC3



LONGITUD TOTAL	LONGITUD DE LA HOJA
GESAMTLÄNGE	LÄNGE DES BLATTS
40 cm	21 cm

PINZA DE ACERO INOXIDABLE

EDELSTAHLZANGE

Código/Code API1



- Longitud: 30 cm

- Länge: 30 cm

CUBREPLATOS DE ACERO INOXIDABLE

EDELSTAHL-GARGLOCKE

Código/Code ACC1

- Cubreplatos de acero inoxidable
- Asa de plástico
- Diámetro: 28 cm

- Edelstahlglocke
- Griff aus Kunststoff
- Durchmesser: 28 cm



PINZA PARA GOFRES

WAFFELGABEL

Código APT1



- Longitud de los dientes de acero inoxidable: 170 mm
 - Longitud total: 270 mm
 - Mango de plástico
- Länge der Edelstahlspitzen: 170 mm
 - Gesamtlänge: 270 mm
 - Kunststoffgriff

RASCADORES DE ACERO INOXIDABLE

EDELSTAHLSCHABER



TIPO DE APARATO	LONGITUD	CÓDIGO
GERÄTETYP	LÄNGE	CODE
Multi Contact Grill	135 mm	AGC1
Parrilla profunda/Tiefengrill	135 mm	AGC2

PINZA DE SILICONA

SILIKONPINSEL

Código/Code APS2



- Para Multi contact grill, gofrera y plancha
 - Mango de acero inoxidable - L: 195 mm
 - Longitud total: 262 mm
 - Cerdas de silicona resistentes a las altas temperaturas
- Für Multikontaktgrill, Waffeleisen und Plancha
 - Edelstahlgriff - L: 195 mm
 - Gesamtlänge: 262 mm
 - Hochtemperaturbeständige Silikonborsten

CUBETAS GASTRONORM DE ACERO INOXIDABLE Y TAPAS

GASTRONORM-EDELSTAHLBEHÄLTER MIT DECKELN



TIPO DE CUBETA	CAPACIDAD	PROFUNDIDAD	CÓDIGO CUBETA	CÓDIGO TAPA UNA PIEZA CON MUESCA
BEHÄLTERFORMAT	FASSUNGS-VERMÖGEN	TIEFE	BEHÄLTER-CODE	CODE DES DECKELS AUS EINEM STÜCK MIT KERBE
1/6	2,4 l	150 mm	ABI2	ACH2
1/3	5,7 l	150 mm	ABI4	ACH4

CUBETAS GASTRONORM EUTÉCTICAS Y TAPAS

EUTEKTISCHE GASTRONORM-BEHÄLTER MIT DECKELN



TIPO DE CUBETA	CAPACIDAD	PROFUNDIDAD	CÓDIGO CUBETA	CÓDIGO TAPA UNA PIEZA CON MUESCA
BEHÄLTERFORMAT	FASSUNGS-VERMÖGEN	TIEFE	BEHÄLTER-CODE	CODE DES DECKELS AUS EINEM STÜCK MIT KERBE
1/6	1 l	150 mm	ABE1	ACF3
1/3	3,8 l	150 mm	ABE2	ACF2

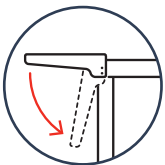
- Cubetas de plástico
 - Pared refrigerante
 - Guardar vacía en el congelador
 - Restituye el frío durante 8 horas según las condiciones de uso
- Kunststoffbehälter
 - Kühlwand
 - Leer in der Tiefkühltruhe aufzubewahren
 - Wiederherstellung der Kälte innerhalb von 8 Stunden je nach Nutzungsbedingungen

CARRO PLEIN AIR DE ACERO INOXIDABLE

EDELSTAHLWAGEN PLEIN AIR

Código/Code KHEA05

- 2 bandejas laterales abatibles
 - 1 estante inferior
 - 1 portaaccesorios
 - 2 ruedas
 - Tamaño del carro: 140 x 59 x 85 cm
 - Tamaño de la superficie de trabajo: 75 x 48 x 80 cm
- 2 seitliche einklappbare Tablett
 - 1 unteres Tablett
 - 1 Zubehörgestell
 - 2 Räder
 - Ausmaße des Wagens: 140 x 59 x 85 cm
 - Ausmaße der Arbeitsfläche: 75 x 48 x 80 cm

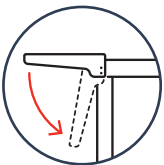


CARRO PLEIN AIR COMPACT DE ACERO INOXIDABLE

EDELSTAHLWAGEN PLEIN AIR COMPACT

Código/Code KHEC01

- 1 bandeja lateral abatible
 - 1 estante inferior
 - 2 ruedas
 - Tamaño del carro: 84 x 56 x 82
 - Tamaño de la superficie de trabajo: 54 x 48 cm
- 1 seitliches einklappbares Tablett
 - 1 unteres Tablett
 - 2 Räder
 - Ausmaße des Wagens: 84 x 56 x 82
 - Ausmaße der Arbeitsfläche: 54 x 48 cm



FUNDA PARA PLANCHA

HÜLLE FÜR PLANCHAS

Código/Code AHP2

- Funda de poliéster impermeable
 - Revestimiento acrílico
 - Para planchas GECII2 y GGCI02
- Hülle aus wasserdichtem Polyester
 - Acrylatbeschichtung
 - Für die Planchas GECII2 und GGCI02



FUNDAS PARA CARROS PLEIN AIR O PLEIN AIR COMPACT

HÜLLEN FÜR WAGEN PLEIN AIR ODER PLEIN AIR COMPACT

FUNDA PARA CARRO PLEIN AIR

HÜLLE FÜR WAGEN PLEIN AIR

Código/ Code AHC4

- Para carro KHEA05 con dos bandejas laterales plegadas
- Format der Wagentabletts KHEA05 eingeklappt

- Código/ Code AHC1
- Para carro KHEA05 con dos bandejas laterales desplegadas
 - Format der Wagentabletts KHEA05 offen



FUNDA PARA CARRO PLEIN AIR COMPACT

HÜLLE FÜR WAGEN PLEIN AIR COMPACT

Código/ Code AHC5

- Para carro KHEC01 con una bandeja lateral plegada
- Format des Wagentabletts KHEC01 eingeklappt

- Código/ Code AHC2
- Para carro KHEC01 con una bandeja lateral desplegada
 - Format des Wagentabletts KHEC01 offen



- Funda de poliéster impermeable
 - Revestimiento acrílico
 - Cordón elástico de cierre
- Hülle aus wasserdichtem Polyester
 - Acrylatbeschichtung
 - Elastisches Schnürband

TAPAS DE ACERO INOXIDABLE PARA PLANCHA

EDELSTAHLHAUBEN FÜR PLANCHAS



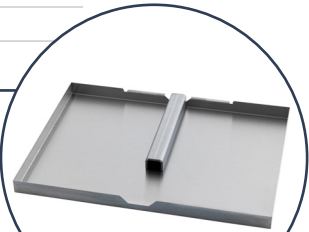
TAMAÑO	PARA PLANCHA	CÓDIGO
AUSMASSE	FÜR PLANCHAS	CODE
66 x 39 x 11	GECI2 & GGCI02	ACP2
77 77x 47 x 15	GGCIC4	ACP3
36 x 39 x 11	GECIC3	ACP4

BANDEJA XL PARA GOFRERA 90° - 180°

XL-PLATTE FÜR WAFFELEISEN 90° - 180°

Código/Code APG2

- Bandeja de tamaño XL para recuperar de forma óptima los residuos de cocción. Mejor protección de la superficie de trabajo.
- Tope extraíble, compatible con todo tipo de gofreras (90° y 180° - excepto las gofreras dobles y la gofrera para hacer cucuruchos)
- Tamaño: 350 x 260 x 25
- XL-Platte zum optimalen Auffangen der Backreste. Ein besserer Schutz der Arbeitsfläche.
- Mobiler Anschlag, kompatibel mit jedem Waffeleisentyp (90° und 180° - außer Doppel- und Eiswaffeleisen)
- Ausmaße: 350 x 260 x 25

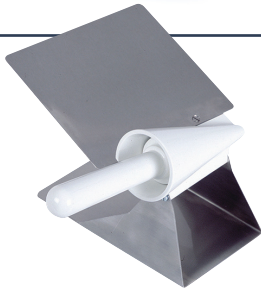


APARATO PARA FORMAR CUCURUCHOS

EISTÜTENFORMER

Código/Code ACG1

- Cono y empuñadura de plástico
- Bandeja y base de acero inoxidable
- Código de la empuñadura del cono: ACG2
- Kegel und Griffe aus Kunststoff
- Platte und Sockel aus Edelstahl
- Code Kegelgriff: ACG2



PORTACUCURUCHOS DE HELADO

EISTÜTENHALTER

Código/Code APC1

- Portacucuruchos de helado de acero inoxidable
- 4 orificios para cucuruchos con un diámetro de 40 mm
- Tamaño: 325 x 125 x 145
- Eistütenhalter aus Edelstahl
- 4 Plätze für die Eistüten mit einem Durchmesser von 40 mm
- Ausmaße: 325 x 125 x 145



SOPORTE PARA GOFRES SUCETTE (PIRULETAS)

STIELWAFFELHALTER

Código/Code APS3

- Soporte de acero inoxidable para gofres Sucette (Piruleta)
- 6 orificios para palitos ABH1, diámetro de 20 mm
- Tamaño: 300 x 112 x 31
- Edelstahlhalter für Waffeln am Stiel
- 6 Plätze für Stiele ABH1, Durchmesser 20 mm
- Ausmaße 300 x 112 x 31



LOTE DE 500 PALITOS PARA HACER GOFRES PIRULETA

SET MIT 500 STÄBCHEN FÜR STIELWAFFELN

Código/Code ABH1

- Madera de haya
- Tamaño: 130 x 19 x 2 mm
- Buchenholz
- Ausmaße: 130 x 19 x 2 mm



BOTELLAS PARA SALSA

FLASCHEN FÜR SAUCEN

BOTELLA ESPECIAL PARA CREMAS PARA UNTAR

SPEZIALFLASCHE FÜR AUFSTRICH

Código/Code ABM1

- Capacidad: 590 ml
- Fassungsvermögen: 590 ml

Código/ Code ABM3

- Capacidad: 946 ml
- Fassungsvermögen: 946 ml

- Recomendada para preparaciones espesas
- Botella y tapón de plástico alimentario
- Botella FIFO®
- Válvula de silicona
- Boquilla especial para cremas para untar



- Für dickflüssige Zubereitungen empfohlen
- Flasche und Verschluss aus lebensmitteltauglichem Kunststoff
- FIFO-®Flasche
- Ventil aus Silikon
- Spezialausguss für Aufstrich

BOTELLA CON 3 BOQUILLAS

FLASCHE MIT 3 AUSGÜSSEN

Código/ Code ABM2

- Capacidad: 1000 ml
- Fassungsvermögen: 1000 ml

- Recomendada para preparaciones líquidas
- Botella y tapón de plástico alimentario
- Tapón con tres boquillas
- Botella graduada



- Für flüssige Zubereitungen empfohlen
- Flasche und Verschluss aus lebensmitteltauglichem Kunststoff
- Verschluss mit 3 Ausgüssen
- Graduierte Flasche

CESTA PARA HUEVOS

EIERKORB

Código/ Code APO1

- Cesta de acero inoxidable
- Compatible con el cocedor de huevos Krampouz BECIE1
- Edelstahlkorb
- Kompatibel mit dem Eierkocher Krampouz BECIE1



DELANTAL

SCHÜRZE

Código/Code ATC1

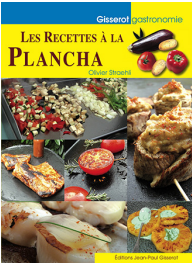
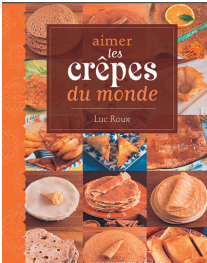
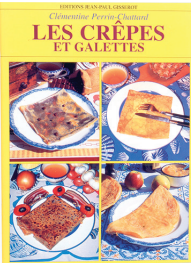
- 100% algodón
- Medida del cuello ajustable
- 100 % Baumwolle
- Einstellbares Nackenband



LIBROS

BÜCHER

TÍTULOS	IDIOMA	CÓDIGO
TITEL	SPRACHE	CODE
"Les crêpes et galettes"	Francés	ALR4
"Crêpes and galettes"	Inglés	ALR41
„Crêpes und Galettes“	Alemán	ALR42
"Aimer les crêpes du monde"	Francés	ALR13
"Les recettes à la plancha"	Francés	ALR11



CREPERAS / CRÊPEGERÄTE

GOFRERAS / WAFFELEISEN

**CONTACT GRILLS /
KONTAKTGRILLS**

**PLANCHAS/PARRILLAS /
PLANCHAS / GRILLS**

**CALENTADORES / GERÄTE
ZUM WARMHALTEN**

**PLANES DE TRABAJO /
ARBEITSFLÄCHEN**

ACCESORIOS / ZUBEHÖR



KRAMPOUZ SAS

Z.A. de Bel Air | F-29700 PLUGUFFAN

Tel. +33 (0)2 98 53 92 92

www.krampouz-pro.com

contact@krampouz.com

 Puede encontrar los vídeos de demostración en
nuestro canal Sie finden die Demofilme auf unserem
Kanal YouTube

¡Únete a nosotros! Hier finden Sie uns    