



K-Presse

Appareil à sceller - Sealing machine

L'appareil à sceller en fonte émaillée pour réaliser rapidement des snackings sucrés et salés, gourmands et faciles à déguster.

The enamelled cast iron sealing appliance for quick preparation of sweet and savoury snacks that are delicious and easy to eat.



Nouveauté 2026
New in 2026



Scellage ultra rapide
Ultra fast sealing



Format nomade
Takeaway format



Nettoyage facile
Easy cleaning



Démonstration en vidéo
Video demonstration





K-Presse

Appareil à sceller - Sealing machine

FABRIQUÉ
EN FRANCE

L'appareil à sceller en fonte émaillée pour réaliser rapidement des snackings sucrés et salés, gourmands et faciles à déguster.

The enamelled cast iron sealing machine for quickly making sweet and savoury snacks that are delicious and easy to eat.

Nouveauté 2026

New in 2026

Les avantages produit :

- + Une montée en température rapide et une cuisson homogène, avec un temps de scellage ultra rapide dès 10 secondes.
- + Un décollement facile des pains et un nettoyage rapide grâce aux fers en fonte émaillée et à leur basculement.
- + Un appareil robuste et durable grâce à une combinaison de matériaux de haute qualité (inox, fonte).
- + Idéal pour des recettes chaudes / glacées, salées ou sucrées.
- Normes européennes CE
- Châssis inox
- Fers en fonte émaillée, certifiée contact alimentaire
- Interrupteur marche/arrêt intégré à la manette
- Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C
- Témoin de mise sous tension
- Témoin de chauffe
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A

Product advantages:

- + Quick temperature rise and even heat distribution, with a ultra fast sealing from 10 seconds.
- + Bread lifts off easily and quick cleaning thanks to the enamelled cast irons and their tilting mechanism
- + Robust and durable appliance thanks to a combination of high-quality materials (stainless steel, cast iron).
- + Ideal for hot/cold, savory or sweet recipes.
- European standards CE
- Stainless steel frame
- Food certified enamelled cast iron plate
- On/Off switch built into the control knob
- Adjustable thermostat from 50 °C to 300 °C
- Power indicator
- Heating indicator
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A

Ouverture 90°
Open 90°



Empreinte personnalisable (en option).
Customisable imprint (optional).

Scellage ultra rapide dès 10 secondes.
Ultra-fast sealing from 10 seconds.

DIAMÈTRE DU MOULE INTÉRIEUR	PROFONDEUR DU MOULE INTÉRIEUR	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS*	CODE
INNER MOULD DIAMETER	INNER MOULD DEPTH	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE*	CODE
9 cm	4 cm	1 400 W	230 V	13 kg	260 x 315 x 220 mm	ASBA2AA
11 cm	5,5 cm	1 800 W	230 V	17 kg	260 x 345 x 235 mm	ASBC2AA

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

Krampouz

KRAMPOUZ SAS | Z.A. Bel Air | 29700 PLUGUFFAN (France)
contact@krampouz.com | www.krampouz-pro.com



La productivité au service du snacking.

Alliance parfaite entre créativité culinaire et performance opérationnelle, l'appareil à sceller K-Press s'impose comme le levier de croissance indispensable face aux nouvelles tendances du snacking.

Conçu pour un usage occasionnel comme intensif, il permet de garnir et de sceller parfaitement des pains de toute sorte pour créer une offre de snacking originale, nomade et facile à emporter.

Issu de l'expertise de Krampouz dans la cuisson de précision, K-Presse intègre des fers en fonte émaillée qui permettent une montée en température rapide, assurant un scellage ultra-rapide dès 10 secondes. La fonte émaillée garantit également une chauffe parfaitement homogène et un décollement des pains sans effort, offrant un résultat uniforme à chaque service.

Fiche technique.

- Ouverture 90°
- Châssis inox
- Fers en fonte émaillée, certifiée contact alimentaire
- Interrupteur marche/arrêt intégré à la manette
- Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C
- Témoin de mise sous tension
- Témoin de chauffe
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A

DIAMÈTRE DU MOULE INTÉRIEUR	PROFONDEUR DU MOULE INTÉRIEUR	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
9 cm	4 cm	1 400 W	230 V	13 kg	260 x 315 x 220 mm	ASBA2AA
11 cm	5,5 cm	1 800 W	230 V	17 kg	260 x 345 x 235 mm	ASBC2AA



Une personnalisation de l'identité visuelle.

Pour renforcer l'image de marque, l'insert des fers est personnalisable sur demande et sous conditions, permettant de graver un logo ou une identité visuelle directement sur le produit fini.



Un nettoyage simplifié.

Outre sa performance de cuisson, K-Presse a été étudié pour simplifier le quotidien des restaurateurs.

Le système de basculement des fers permet un nettoyage intégral, rapide et sans effort, faisant gagner un temps précieux en fin de service.

L'inox et la fonte émaillée sont des matériaux demandant peu d'entretien, très faciles à nettoyer et garantissant une robustesse à toute épreuve.

Un levier de croissance polyvalent et rentable.

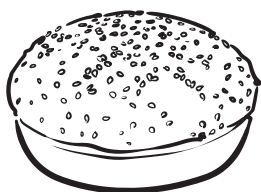
K-Press permet aux professionnels de diversifier leur offre tout au long de la journée (petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner) grâce à un format nomade facile à déguster. Sa mise en œuvre simple nécessite moins d'ingrédients pour un coût de revient maîtrisé, maximisant ainsi la rentabilité de l'offre snacking.

Une créativité sans limite.

Maximiser la rentabilité avec un appareil capable de couvrir l'ensemble des besoins : du snack salé chaud au dessert glacé. Sa polyvalence permet d'utiliser différents types de pains, offrant une flexibilité totale dans l'élaboration de l'offre culinaire.

Appareil	Diamètre des pains à utiliser
Ø 9 cm	Ø 11 cm
Ø 11 cm	Ø 13 cm

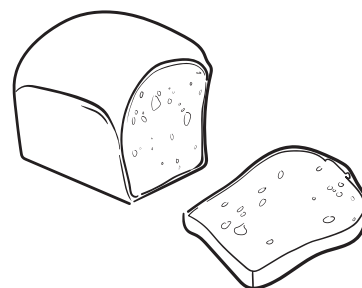
PAIN BURGER



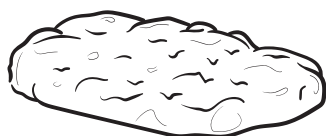
PAIN MUFFIN



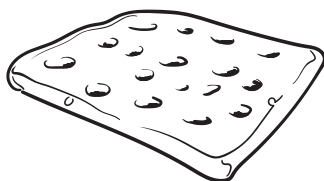
PAIN DE MIE



PAIN PINSA



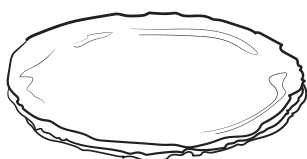
FOCACCIA



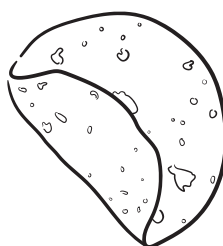
NAAN



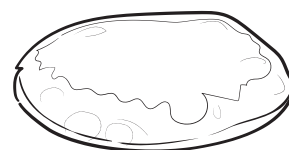
FEUILLE DE BRICK



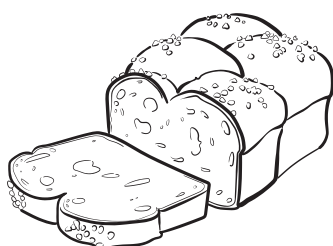
TORTILLA



PAIN KEBAB



BRIOCHE



CROISSANT



GAUFRE

