



La cuisson de précision.

Precision cooking

PROFESSIONNEL



2026





**Concepteur et
fabricant français
depuis 1949.**

French designer and
manufacturer since 1949.



FABRIQUÉ
EN FRANCE

Depuis 1949, nous sommes animés par la recherche de la performance sans compromis sur la qualité. De la crêpière au gaufrier, en passant par les planchas, chacun des produits estampillés Krampouz témoigne de l'exigence et du savoir-faire des femmes et des hommes qui font l'histoire et l'identité de l'entreprise.

Nous axons l'ensemble de nos développements autour des nouveaux outils de production et de notre savoir-faire historique, héritage précieusement perpétué. Dotés d'un département Recherche et Développement, nous sommes engagés dans une démarche d'innovation permanente basée sur l'écoute de nos clients professionnels. Au bureau d'étude et au laboratoire, les appareils naissent en conception 3D puis prennent corps sous forme d'un prototype. Ils prendront vie quelques mètres plus loin sous des gestes experts, avant de trouver leur place dans votre cuisine.

Leader mondial sur le marché de la crêpière professionnelle, nous sommes fiers d'exporter nos produits sur les 5 continents tout en maintenant une fabrication française. En tant qu'entreprise attachée à notre ancrage, nous misons sur l'excellence des partenaires locaux et attachons une grande importance à l'origine de nos approvisionnements en matières premières et composants. Nous sommes membre de l'association Produit en Bretagne et nous nous engageons ainsi pour le développement économique et culturel de notre région.

Since 1949, we have been driven by the pursuit of performance, without any compromise on quality. From crepe makers and plancha to waffle irons, every Krampouz-branded product is a testament to the high standards and know-how of the men and women who have forged the company's history and identity.

Every product development is framed around new production tools and our historical expertise – a precious guarded heritage. With support from the R&D department, the company's approach to continuous innovation is based on feedback from our professional customers. In the design office and in the laboratory, appliances emerge as a 3D design before they are produced as a prototype. Just a few metres further along, our experts manufacture these appliances so they can find a home in your kitchen.

As the global leader in the professional crepe maker market, we proudly export our products to five continents, whilst maintaining a French manufacture. As a company, we cherish our local roots, count on our excellent local partners, and make the sourcing of our raw material and component supplies a key consideration. We are a member of the Produit en Bretagne association, and remain committed to the economic and cultural development of our region.





SOMMAIRE

CONTENTS

PLANCHAS

PLANCHAS

PAGE 11

GRILL

BROILER GRILL

PAGE 27

GRILLS PANINI

GRILLS PANINI

PAGE 29

Nouveauté 2026
New in 2026

K-PRESSE

APPAREIL À SCELLER - SEALING MACHINE

PAGE 33

GAUFRIERS

WAFFLE MAKERS

PAGE 35

APPAREILS DE MAINTIEN AU CHAUD

WARMING EQUIPMENT

PAGE 51

Nouveauté 2026
New in 2026

CRÊPIÈRES

CREPE MAKERS

PAGE 57

PLAQUE À PANCAKES

PANCAKES MAKER

PAGE 71

PLANS DE TRAVAIL

WORKING TOPS

PAGE 72

Nouveauté 2026
New in 2026

ACCESSOIRES

ACCESSORIES

PAGE 74

Nos appareils évoluent régulièrement.

Aussi certaines photos ou descriptifs peuvent ne plus être contractuels.

Our appliances are continuously being improved, meaning that some photos or descriptions are no longer contractually binding.



Krampouz, l'inventeur de la crêpière.

Krampouz, inventor
of the crepe maker.

1945, pointe bretonne, Finistère, pays bigouden. Jean-Marie Bosser, alors électricien et réparateur de radios, reçoit une demande singulière de la part de sa belle soeur.

Celle-ci ayant agrandi sa maison, elle se retrouve sans cheminée à crêpes dans sa nouvelle cuisine et ne peut plus faire chauffer sa plaque de fonte. La solution ? Confectionner un réchaud à gaz adapté aux plaques en fonte utilisées dans les maisons bretonnes. Après quelques réglages pour obtenir une homogénéité de la chauffe sur la plaque, l'essai est concluant ! Fort de ce premier succès, Jean Marie entreprend la construction d'un prototype complet avec des moyens rudimentaires. Plus d'une année lui sera nécessaire, motivé par le potentiel que représente ce nouvel appareil. « Puisque ce truc n'avait pas de passé, ça devait avoir un avenir » dira t-il. Après quelques années de mise au point il commercialise les premières crêpières gaz et crée son entreprise, Krampouz, qui signifie « crêpe » en breton.

1945, on the tip of Brittany in Finistère's Bigouden country Jean-Marie Bosser who was an electrician and radio repairman at the time, received an unusual request from his sister-in-law.

After extending her home, her new kitchen lacked a fireplace to heat her cast iron plate for making pancakes. The solution? To build a gas portable stove that would work with the cast iron plates used in Breton homes. After making some adjustments to achieve an even distribution of heat across the plate, the project met with success! Buoyed by this initial success, Jean-Marie started to build a full prototype with just the resources to hand. Driven by the potential of this new appliance, it would take over a year to complete. "Seeing as this thing has no past, it must have a future," he declared. After a few years of development, he markets the first gas crepe makers and create his company, Krampouz, which means «pancake» in Breton.

Découvrez l'histoire de Krampouz en détail sur notre site internet
Discover the Krampouz story in detail on our website



1949

Lancement de la première crêpière au gaz.

Après plusieurs années de mise au point, la crêpière est présentée aux professionnels de la région.

Launch of the first gas crepe maker. After several years of development, the crepe maker is presented to professionals in the region.



1971

Lancement de la première crêpière électrique professionnelle, qui vient bousculer les habitudes des professionnels travaillant exclusivement au gaz.

Launch of the first electric crepe maker for professional use, which is shaking up the habits of professionals working exclusively with gas.

1990

Hyperspécialisation de l'entreprise, plus de 150 références de crêpières et d'appareils complémentaires sont proposés.

The company becomes highly specialised, offering more than 150 models of crepe makers and associated appliances.



2001

Rachat d'un fabricant belge de gaufriers professionnels.

Krampouz s'impose petit à petit comme l'une des références sur le marché mondial des gaufriers électriques professionnels haut de gamme.

Acquisition of a Belgian manufacturer of professional waffle makers. Krampouz gradually establishes itself as a global leader in high-end electric waffle makers for professional use.

2017

Labellisation Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV), la reconnaissance d'un savoir-faire spécifique français.

Awarded the Living Heritage Company label (EPV) in recognition of specifically French know-how.

2022

Renouvellement de la gamme historique de crêpières professionnelles en collaboration avec un groupe de crêpiers professionnels. L'objectif : conserver les performances des crêpières historiques tout en apportant des améliorations liées à l'ergonomie, à l'allumage et au nettoyage des appareils.

Updating the historic range of crepe makers for professional use, in collaboration with a group of crepe professionals. With the aim of keeping the performance of the traditional crepe makers, whilst improving the ergonomics, ignition and cleaning of the appliances.



2023

Krampouz obtient pour la seconde fois le label national «Entreprise du Patrimoine Vivant» (EPV).

Krampouz obtains the national label «Living Heritage Company» (EPV) for the second time.

2025

Lancement de la nouvelle gamme Confort de planchas inox, en collaboration avec des professionnels de la restauration. En concevant une plaque emboutie en inox, Krampouz révolutionne le nettoyage des planchas professionnelles et propose une gamme toujours plus performante et ergonomique.

Launch of the new Luxury range of stainless steel planchas, in collaboration with catering professionals Krampouz's stainless steel stamped plate design will revolutionise the cleaning of its professional use planchas, which now feature even better performance and ergonomics.



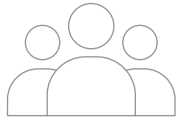
2026

Développement de l'offre Krampouz avec des nouveautés pensées pour les professionnels de la restauration : plaque à pancakes, crêpière émaillée, plaque chauffante et K-Press pour l'appareil à sceller.

Development of the Krampouz range with new products designed for catering professionals: pancakes maker, enamelled crepe maker, warming plate and K-Press for sealing machine.

FABRICATION FRANÇAISE DEPUIS 1949

Made in France
since 1949



114 SALARIÉS
114 EMPLOYEES



Chaque appareil Krampouz est conçu et fabriqué dans notre atelier de Pluguffan en Bretagne. Nos produits sont le reflet d'un savoir-faire précieusement entretenu et développé, d'une recherche de performance et de longévité. Ce sont autant d'ingrédients qui en font des compagnons de cuisine fidèles et appréciés.

We design and manufacture every Krampouz appliance at our Pluguffan plant in Brittany. Our products reflect a know-how that has been sustained and evolved, as well as a quest for performance and durability. All of these ingredients go into appliances that will become your faithful and treasured kitchen companions.

UN SAVOIR-FAIRE RECONNU RECOGNIZED KNOW-HOW

Dans une démarche constante d'innovation, l'entreprise développe et préserve depuis plus de 75 ans un savoir-faire unique au service des professionnels et des particuliers. Ce savoir-faire d'exception est depuis 2017 valorisé par le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV). Il est accordé par l'État français pour distinguer les entreprises françaises aux procédés artisanaux et industriels d'excellence, qui maîtrisent des savoir-faire rares et une haute technicité. La conception et la fabrication de nos appareils sont ainsi reconnues.

For over 75 years now, this ever-innovative company has been developing and preserving a unique know-how, serving professional users and consumers alike. Since 2017, this exceptional know-how has been accredited with the Living Heritage Company label (EVP). This label is awarded by the French state to honour French companies that possess excellent artisanal and industrial processes, together with a mastery of rare know-how and highly technical skills. Accordingly, it recognises the design and manufacture of Krampouz crepe makers.

UN ENGAGEMENT AU QUOTIDIEN A DAILY COMMITMENT

Depuis 1949, la cuisson de précision est au cœur de notre philosophie. Nous concevons et fabriquons des appareils de cuisson haut de gamme, qui présentent une excellente répartition de la chaleur sur l'ensemble de la surface de cuisson ainsi qu'un réglage facile, stable et précis de la température.

Since 1949, precision cooking has been at the core of our philosophy. We design high-end cooking appliances with excellent heat distribution across the entire cooking surface and easy, stable and precise temperature adjustment.

UN ANCRAGE LOCAL LOCAL ROOTS

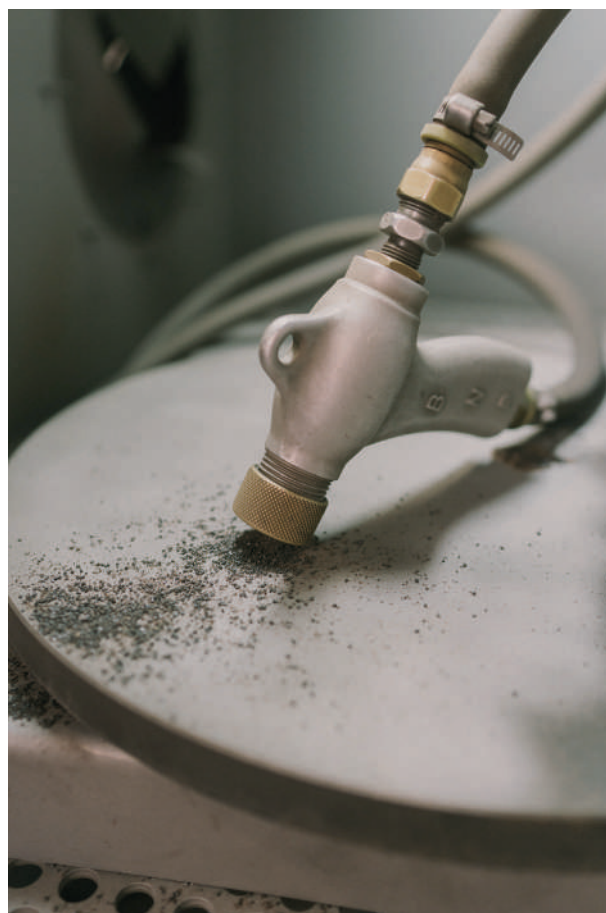
Nous misons depuis toujours sur l'excellence des partenaires locaux et attachons une grande importance à l'origine de nos approvisionnements en matières premières et composants. Membre de Produit en Bretagne, nous soutenons le développement de l'activité économique et culturelle de la région.

We have always counted on our excellent local partners, and a key consideration for us has been the sourcing of our raw material and component supplies. As a member of the Produit en Bretagne association, we support the economic and cultural development of our region.

UN SERVICE APRÈS-VENTE FRANÇAIS FRENCH AFTER-SALES SERVICE

Conçus et fabriqués pour durer, nos produits sont réparables pendant 15 ans et notre service après-vente est intégré à notre atelier de production, en Bretagne.

Designed and built to last, our products can be repaired for 15 years, and our after-sales service is located inside our production workshop in Brittany.



**Conçus
et fabriqués
pour durer.**

Designed and
manufactured to last.

La révolution de la plancha inox professionnelle.

INNOVATION NETTOYAGE

**Plaque inox emboutie
avec angles arrondis**
facilitant le nettoyage
des coins et rebords



Tiroir grande capacité
équipé d'un filtre
pour la récupération
des résidus de cuisson



Existe en format largeur ■■ et profondeur ■■
Gaz et électrique

www.krampouz-pro.com

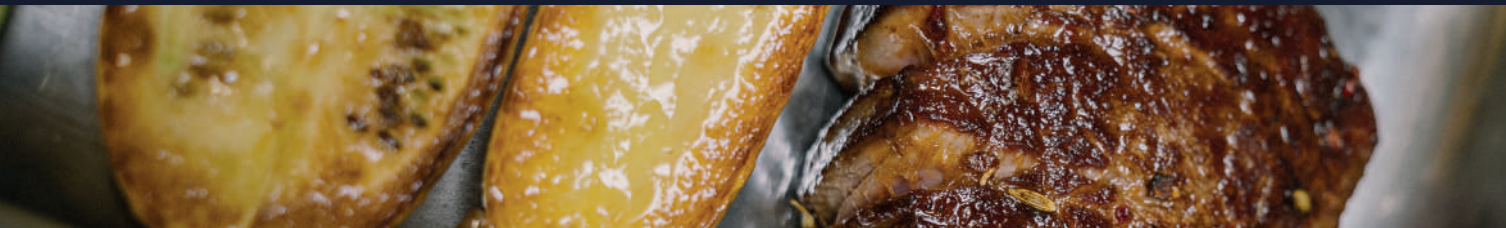
Planchas

Planchas



FABRIQUÉ
EN FRANCE

Planchas
Planchas



Le savoir-faire Krampouz The Krampouz know-how

Spécialiste de la plancha inox professionnelle, Krampouz propose des appareils qui allient performance, cuisson de précision, répartition homogène de la chaleur, fiabilité et robustesse.
En 2025, Krampouz innove et lance une nouvelle gamme Confort, qui présente une innovation majeure.

As the specialists in stainless steel professional planchas, Krampouz offers appliances that marry performance, precision cooking, even heat distribution, reliability and robustness.
New for 2025, Krampouz is launching the new Luxury range which now features a major innovation.

Grill
Broiler grill

Grills Panini
Grills Panini

La nouvelle gamme de planchas Confort : la révolution de la plancha inox professionnelle.

The new range of Luxury planchas: a revolution in stainless steel planchas for professional use.

K-Press
Appareil à sceller -
Sealing machine

Gaufriers
Waffle makers

Maintien au chaud
Warming equipment

Crêpières
Crepe makers

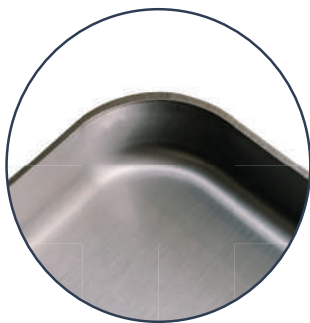
Plaque à pancakes
Pancakes maker

Plans de travail
Working tops

Accessoires
Accessories

UNE INNOVATION NETTOYAGE MAJEURE

A MAJOR CLEANING INNOVATION



Après plusieurs années de recherche et développement, Krampouz réussit une **véritable prouesse technique avec l'emboutissage d'une plaque inox de 3 mm d'épaisseur**. Une technologie unique qui offre une alternative à la plaque pliée et soudée facilitant ainsi le nettoyage. Les **angles arrondis** permettent de limiter l'accumulation de résidus dans les coins et simplifient le nettoyage à l'éponge ou avec la boule inox, garantissant une hygiène optimale.

Following several years of research and development, Krampouz has achieved a **true technical feat by stamping a 3 mm thick stainless steel plate**. This unique technology offers an alternative to bending and welding plate, for an easier cleaning. **Rounded angles** limit residue build-up in the corners, and make it easier to clean the plate using a sponge or stainless steel scrubber, for optimum hygiene.



La récupération des jus et des résidus de cuisson présents sur la plaque est possible grâce à un **nouveau tiroir de grande capacité (1,3 L) équipé d'un filtre**, accessible en façade et facilement manipulable. Il est adapté au lave-vaisselle.

Cooking residues and juices run off the plate into the **new large capacity drip tray (1.3L)** which is fitted with a filter. It is accessible from the front and easy to handle. It is dishwasher safe.

Découvrez la gamme Confort en vidéo :
Discover the luxury range video:





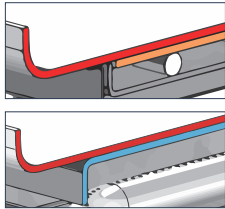
UNE CONCEPTION UNIQUE

A UNIQUE DESIGN



En combinant une plaque de cuisson 100% inox avec un matériau conducteur de chaleur, Krampouz assure à ses planchas une montée en température rapide, une bonne répartition de la chauffe et une cuisson de précision. Sa conception ainsi que l'utilisation des différents matériaux procurent à la plaque rigidité et robustesse.

Thanks to the combination of a 100% stainless steel cooking surface with heat conductive material, Krampouz planchas heat up quickly, evenly and offer precision cooking. Thanks to its design and the different materials used, the plate is solid and robust.



🔌 Dans le cas des planchas électriques Confort, la plaque inox de 3 mm (en rouge) est associée à une plaque acier de 3 mm (en orange).

🔌 On the Luxury electric planchas, the 3 mm stainless steel plate (in red) is combined with a 3 mm steel plate (in orange).

🔥 Dans le cas des planchas gaz Confort, la plaque inox de 3 mm (en rouge) est associée à une plaque acier de 3 mm (en bleu).

🔥 On the Luxury gas planchas, the 3 mm stainless steel plate (in red) is combined with a 3 mm steel plate (in blue).

UNE GRANDE SURFACE DE CUISSON

A LARGE COOKING SURFACE



La surface de cuisson des 4 modèles de la gamme Confort est de 44 x 64 cm, soit **30% de surface supplémentaire** par rapport aux planchas de la gamme Standard.

The four Luxury range models feature a 44 cm x 64 cm cooking surface, i.e. **30% more cooking surface** than on the Standard plancha range.

Tous les modèles bénéficient de **2 zones de cuisson indépendantes**, permettant de maîtriser simultanément la cuisson de deux aliments à des températures différentes.

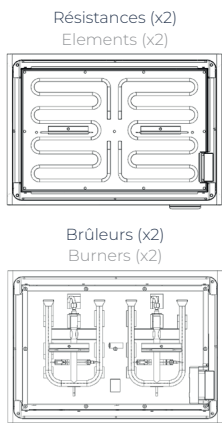
All models features **two independent cooking zones**, allowing you to simultaneously cook two foods at different temperatures.

Grâce aux 2 formats disponibles largeur ou profondeur, et aux 4 pieds réglables, les planchas s'adaptent à tous les plans de travail.

Thanks to two wide or deep formats and four adjustable feet, there is a plancha to fit any worktop surface.

DES PERFORMANCES DE CUISSON SUPÉRIEURES

HIGHER COOKING PERFORMANCES



Éléments centraux du système de chauffe, les résistances (modèles électriques) et les brûleurs inox (modèles gaz) sont conçus et placés de façon à garantir une répartition homogène de la chaleur sur la surface de cuisson ainsi qu'une montée rapide en température.

At the core of the heating system are the heating elements (electric models) and stainless steel burners (gas models) which have been designed and positioned to ensure even heat diffusion across the cooking surface, as well as rapid preheating.

Les puissances sont plus élevées que sur la gamme Standard.

Higher power ratings than on the Standard range.

La gamme Confort est donc conseillée et particulièrement adaptée pour un usage intensif, permettant de tenir des cadences de cuisson élevées, notamment avec des aliments congelés.

As such, the Luxury range is recommended for, and particularly suits intensive usage because it allows you to keep cooking at pace, especially with frozen food.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Sur cette surface de cuisson supérieure de 30%, il est possible de cuire 50% de steaks congelés en plus que sur la gamme Standard.

DID YOU KNOW IT ?

With 30% extra cooking surface, you can cook 50% more frozen steaks than Standard range.

UN ALLUMAGE SIMPLIFIÉ

SIMPLER IGNITION

🔌 L'interrupteur marche/arrêt est désormais intégré à la manette de commande sur la gamme Confort.

🔌 The On/Off switch is now built into the control dial on Luxury range.

🔥 Le système d'allumage à train d'étincelles est désormais intégré à la manette de commande sur la gamme Confort.

🔥 The spark ignition system is now built into the control dial on Luxury range..

GAMME CONFORT OU STANDARD ?

LUXURY OR STANDARD RANGE ?

CONFORT / LUXURY

Électrique / Electric



Gaz / Gas



STANDARD / STANDARD

Électrique / Electric



Gaz / Gas



Différences Confort / Standard

Gamme Confort <i>Par appareil</i>	Gamme Standard <i>Par appareil</i>
Utilisation intensive	Utilisation occasionnelle
Angles : arrondis	Angles : droits
Puissance 5 400 W	Puissance de 1 600 à 3 600 W
Surface de cuisson : 44 x 64 cm	Surface de cuisson : 34 x 64 cm
4 pieds réglables	2 pieds réglables
Contenance du tiroir de résidus de cuisson : 1,3 L	Contenance du bac de résidus de cuisson : de 0,37 L à 0,77 L
Format Profondeur : 2 zones de cuisson	Format Profondeur : 1 zone de cuisson
Interrupteur on/off intégré aux manettes	Interrupteur on/off sur la façade

Différences Luxury / Standard

Luxury range <i>By plate</i>	Standard range <i>By plate</i>
Intensive use	Occasional use
Angles: rounded	Angles: straight
Power 5 400 W	Power from 1 600 to 3 600 W
Cooking surface: 44 x 64 cm	Cooking surface: 34 x 64 cm
4 adjustable feet	2 adjustable feet
Capacity of removable drip tray for cooking residues: 1,3 L	Capacity of removable drip tray for cooking residues: from 0,37 L to 0,77 L
Deep Format: 2 cooking zones	Deep Format: 1 cooking zone
On/Off switch built into the control knob	On/Off switch on the front

Différences Confort / Standard

Gamme Confort <i>Par appareil</i>	Gamme Standard <i>Par appareil</i>
Angles : arrondis	Angles : droits
Puissance 5,8 kW	Puissance 4,5 kW
Surface de cuisson : 44 x 64 cm	Surface de cuisson : 34 x 64 cm
4 pieds réglables	2 pieds réglables
Contenance du tiroir de résidus de cuisson : 1,3 L	Contenance du bac de résidus de cuisson : de 0,37 L à 0,77 L
Format Profondeur : 2 zones de cuisson	Format Profondeur : 1 zone de cuisson
Allumage à train d'étincelles intégré aux manettes	Bouton d'allumage à train d'étincelles sur la façade

Différences Luxury / Standard

Luxury range <i>By plate</i>	Standard range <i>By plate</i>
Angles: rounded	Angles: straight
Power 5,8 kW	Power 4,5 kW
Cooking surface: 44 x 64 cm	Cooking surface: 34 x 64 cm
4 adjustable feet	2 adjustable feet
Capacity of removable drip tray for cooking residues: 1,3 L	Capacity of removable drip tray for cooking residues: from 0,37 L to 0,77 L
Deep Format: 2 cooking zones	Deep Format: 1 cooking zone
Spark ignition system built into the control knob	Spark ignition button on the front

LARGEUR OU PROFONDEUR ?

WIDE OR DEEP FORMAT ?



Format Profondeur

- Le format Profondeur est idéal pour optimiser l'espace sur le plan de travail : il permet de profiter de deux zones de cuisson distinctes sur la gamme Confort, en occupant une faible largeur sur le plan de travail.

Deep format

- The Deep format is perfect for making the best use of your work surface space: you benefit from two separate cooking zones with Confort range, whilst taking up less worktop width.



Format Largeur

- Le format Largeur est un format classique, adapté aux configurations standards des cuisines professionnelles.

Wide format

- The Wide format comes in the classic shape which suits standard configurations in professional kitchens.

ÉLECTRIQUE OU GAZ ?

ELECTRIC OR GAS ?



Électrique

Electric



Gas

Gas

Utilisation intérieure et extérieure Outdoor and indoor use	Utilisation intérieure. Indoor use.	Utilisation intérieure et extérieure. Outdoor and indoor use.
Cuisson haute précision High precision cooking	Réglage très précis de la température grâce aux thermostats réglables. Precise temperature control thanks to adjustable thermostats.	Réglage précis de la température grâce à la régulation automatique «Automatic Control System». Precise temperature control with «Automatic Control System».
Rapidité de montée en température Heats up quickly	Temps de montée en température Gamme Standard : jusqu'à 250 °C = 12 min Gamme Confort : jusqu'à 250 °C = 8 min Heat time Standard range: to 250 °C = 12 min Luxury range: to 250 °C = 8 min	Temps de montée en température Gamme Standard : jusqu'à 250 °C = 8 min Gamme Confort : jusqu'à 250 °C = 7 min Heat time Standard range: to 250 °C = 8 min Luxury range: to 250 °C = 7 min
Mobilité Mobility	Nécessité d'une source électrique à proximité. You need to have an electric socket nearby.	Possibilité d'utiliser la plancha où on le souhaite. You just need to move the griddle plate where ever you want.



INNOVATION : LA PLANCHA GAZ « AUTOMATIC CONTROL SYSTEM »

INNOVATION: THE « AUTOMATIC CONTROL SYSTEM » GAS PLANCHA

Toutes nos planchas gaz sont équipées de ce système de régulation automatique qui facilite la stabilité de la température de la plaque. Il permet une maîtrise des cuissons précise et une **économie d'énergie de 30% !**

All our gas planchas are equipped with this automatic regulation system ensures the stability of the plate temperature. It allows a control of the precise cooking and **energy saving of 30% !**

PENSEZ AUX ACCESSOIRES

THINK ABOUT ACCESSORIES

Découvrez les spatules en inox p. 78

Discover stainless steel spatulas p. 78



Découvrez la cloche de cuisson en inox p. 79

Discover stainless steel cooking dome p.79



GAMME CONFORT

LUXURY RANGE



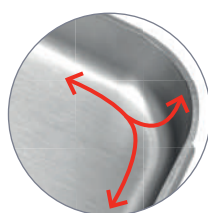
PLANCHA LARGEUR

PLANCHA WIDE FORMAT



- Normes européennes CE
- 2 zones de cuisson indépendantes
- Plaque de cuisson en inox certifiée contact alimentaire
- Châssis inox
- Interrupteurs marche/arrêt intégrés aux manettes, avec témoins de mise sous tension
- 2 thermostats réglables de 50 °C à 300 °C
- Témoins de chauffe
- Prêt à brancher sur prises européenne

- European standards CE
- 2 independent cooking areas
- Food certified stainless steel cooking plate
- Stainless steel frame
- On/Off switch built into the control knobs, with power indicators
- 2 adjustable thermostats from 50 °C to 300 °C
- Heating indicators
- Ready to plug into European sockets



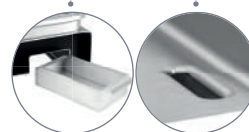
INNOVATION

Plaque emboutie avec angles arrondis facilitant le nettoyage des coins et des rebords.
Stamped plate with rounded corners for easier cleaning of corners and edges.



4 pieds réglables.
4 adjustable feet.

Disponible en triphasé
ou double monophasé.
Available in three-phase
or double single-phase.



Tiroir de récupération des résidus de cuisson de grande capacité (1,3 L) avec filtre intégré.
Drip tray for cooking residues of large capacity (1,3 L) with integrated filter.

PRISES	SURFACE DE CUISSON	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
PLUGS	COOKING SURFACE	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
2 cordons monophasés	642 x 442 mm	2 x 2 700 W	2 x 220-240 V 50/60 Hz	30 kg	675 x 475 x 214 mm	PCLA2AA-KR
1 cordon triphasé Type P17 16A - 3P+N+E	642 x 442 mm	2 x 2 700 W	1 x 400 V 50/60 Hz	30 kg	675 x 475 x 214 mm	PCLA2BA-KR
1 cordon triphasé Type Plexo 20A - 3P+N+E	642 x 442 mm	2 x 2 700 W	1 x 400 V 50/60 Hz	30 kg	675 x 475 x 214 mm	PCLA2BC-KR



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

Deux zones de cuisson.
Two cooking zones.

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

GAMME CONFORT

LUXURY RANGE



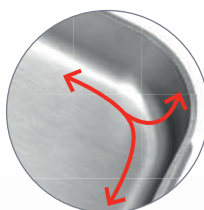
PLANCHA PROFONDEUR

PLANCHA DEEP FORMAT



- Normes européennes CE
- 2 zones de cuisson indépendantes
- Plaque de cuisson en inox certifiée contact alimentaire
- Châssis inox
- Interrupteurs marche/arrêt intégrés aux manettes, avec témoins de mise sous tension
- 2 thermostats réglables de 50 °C à 300 °C
- Témoins de chauffe
- Prêt à brancher sur prises européenne

- European standards CE
- 2 independent cooking areas
- Food certified stainless steel cooking plate
- Stainless steel frame.
- On/Off switch built into the control knobs, with power indicators
- 2 adjustable thermostats from 50 °C to 300 °C
- Heating indicators
- Ready to plug into European sockets



INNOVATION

Plaque emboutie avec angles arrondis facilitant le nettoyage des coins et des rebords.
Stamped plate with rounded corners for easier cleaning of corners and edges.

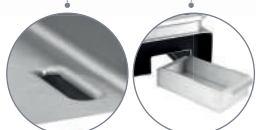


INNOVATION



2
2 zones de cuisson indépendantes dans un format profondeur.
2 independent cooking areas in deep format.

Disponible en triphasé ou double monophasé.
Available in three-phase or double single-phase.



Tiroir de récupération des résidus de cuisson de grande capacité (1,3 L) avec filtre intégré.

Drip tray for cooking residues of large capacity (1,3 L) with integrated filter.



4 pieds réglables.
4 adjustable feet.

PRISES	SURFACE DE CUISSON	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
PLUGS	COOKING SURFACE	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
2 cordons monophasés	442 x 642 mm	2 x 2 700 W	2 x 220-240 V 50/60 Hz	30 kg	475 x 675 x 214 mm	PCPR2AA-KR
1 cordon triphasé Type P17 16A - 3P+N+E	442 x 642 mm	2 x 2 700 W	1 x 400 V 50/60 Hz	30 kg	475 x 675 x 214 mm	PCPR2BA-KR
1 cordon triphasé Type Plexo 20A - 3P+N+E	442 x 642 mm	2 x 2 700 W	1 x 400 V 50/60 Hz	30 kg	475 x 675 x 214 mm	PCPR2BC-KR



Diffusion uniforme de la chaleur.
Even heat distribution

Planchas
Planchas

Grill
Broiler grill

Grills Panini
Grills Panini

K-Press
Appareil à sceller -
Sealing machine

Gaufriers
Waffle makers

Maintien au chaud
Warming equipment

Crêpières
Crepe makers

Plaque à pancakes
Pancakes maker

Plans de travail
Working tops

Accessoires
Accessories

GAMME CONFORT

LUXURY RANGE



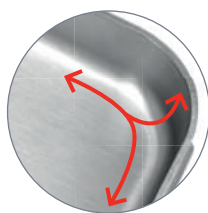
PLANCHA LARGEUR

PLANCHA WIDE FORMAT



- Normes européennes CE
- 2 zones de cuisson indépendantes
- Plaque de cuisson en inox certifiée contact alimentaire
- Châssis inox
- Allumage à train d'étincelles intégrés aux manettes
- 2 thermostats réglables jusqu'à 300 °C
- Alimentation gaz butane ou propane
- Kit d'adaptation pour le gaz de ville/gaz naturel
- Système de sécurité en cas de coupure de la flamme

- European standards CE
- 2 independent cooking areas
- Food certified stainless steel cooking plate
- Stainless steel frame
- Spark ignition system built into the control knobs
- 2 adjustable thermostats to 300 °C
- Butane, propane supply system
- Natural gas conversion kit supplied
- Gas safety device



INNOVATION

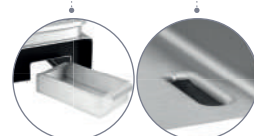
Plaque emboutie avec angles arrondis facilitant le nettoyage des coins et des rebords.
Stamped plate with rounded corners for easier cleaning of corners and edges.



Régulation automatique qui assure la stabilité de la température de la plaque, permet une maîtrise des cuissons précise et **une économie d'énergie de 30% !**
Automatic regulation system who ensures the stability of the plate temperature, allows a control of the precise cooking and **energy saving of 30% !**



4 pieds réglables.
4 adjustable feet.



Tiroir de récupération des résidus de cuisson de grande capacité (1,3 L) avec filtre intégré.
Drip tray for cooking residues of large capacity (1,3 L) with integrated filter.

SURFACE DE CUISSON	PUISSANCE	ALIMENTATION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
COOKING SURFACE	POWER	SUPPLY SYSTEM	WEIGHT	SIZE	CODE
642 x 442 mm	2 x 2,9 kW	Butane / Propane 37mB	28 kg	675 x 475 x 214 mm	PCLA2MA-KR
642 x 442 mm	2 x 2,9 kW	Butane / Propane 50mB	28 kg	675 x 475 x 214 mm	PCLA2MB-KR



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



Deux zones de cuisson.
Two cooking zones.



Régulation automatique de la température.
Automatic temperature regulation.

GAMME CONFORT

LUXURY RANGE



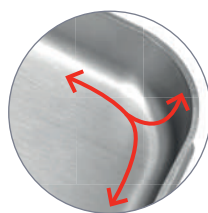
PLANCHA PROFONDEUR

PLANCHA DEEP FORMAT



- Normes européennes CE
- 2 zones de cuisson indépendantes
- Plaque de cuisson en inox certifiée contact alimentaire
- Châssis inox
- Allumage à train d'étincelles intégrés aux manettes
- 2 thermostats réglables jusqu'à 300 °C
- Alimentation gaz butane ou propane
- Kit d'adaptation pour le gaz de ville/gaz naturel
- Système de sécurité en cas de coupure de la flamme

- European standards CE
- 2 independent cooking areas
- Food certified stainless steel cooking plate
- Stainless steel frame
- Spark ignition system built into the control knobs
- 2 adjustable thermostats to 300 °C
- Butane, propane supply system
- Natural gas conversion kit supplied
- Gas safety device



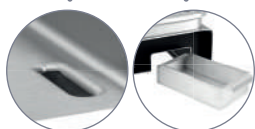
INNOVATION

Plaque emboutie avec angles arrondis facilitant le nettoyage des coins et des rebords.
Stamped plate with rounded corners for easier cleaning of corners and edges.



INNOVATION

2 zones de cuisson indépendantes dans un format profondeur.
2 independent cooking areas in deep format.



Tiroir de récupération des résidus de cuisson de grande capacité (1,3 L) avec filtre intégré.
Drip tray for cooking residues of large capacity (1,3 L) with integrated filter.



4 pieds réglables.
4 adjustable feet.



Régulation automatique qui assure la stabilité de la température de la plaque, permet une maîtrise des cuissons précise et **une économie d'énergie de 30% !**

Automatic regulation system who ensures the stability of the plate temperature, allows a control of the precise cooking and **energy saving of 30% !**

SURFACE DE CUISSON	PUISSANCE	ALIMENTATION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
COOKING SURFACE	POWER	SUPPLY SYSTEM	WEIGHT	SIZE	CODE
442 x 642 mm	2 x 2,9 kW	Butane / Propane 37mB	28 kg	475 x 675 x 214 mm	PCPR2MA-KR
442 x 642 mm	2 x 2,9 kW	Butane / Propane 50mB	28 kg	475 x 675 x 214 mm	PCPR2MB-KR



Diffusion uniforme de la chaleur.
Even heat distribution



Planchas
Planchas

Grill
Broiler grill

Grills Panini
Grills Panini

K-Press
Appareil à sceller -
Sealing machine

Gaufriers
Waffle makers

Maintien au chaud
Warming equipment

Crêpières
Crepe makers

Plaque à pancakes
Pancakes maker

Plans de travail
Working tops

Accessoires
Accessories



GAMME STANDARD

STANDARD RANGE

PLANCHA PETIT FORMAT

PLANCHA SMALL FORMAT



- Normes européennes CE
- 1 zone de cuisson
- Plaque de cuisson en inox certifiée contact alimentaire
- Châssis inox
- Interrupteur marche/arrêt avec témoin de mise sous tension
- Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C
- Témoin de chauffe
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A

- European standards CE
- 1 cooking area
- Food certified stainless steel cooking plate
- Stainless steel frame
- On/Off switch with power indicator
- Adjustable thermostat from 50 °C to 300 °C
- Heating indicator
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A



Bac amovible de récupération des résidus de cuisson (0,37 L)
Removable drip tray for cooking residues (0,37 L)

PRISE	SURFACE DE CUISSON	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
PLUG	COOKING SURFACE	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
1 cordon monophasé	340 x 340 mm	1600 W	220-240 V 50/60 Hz	10 kg	400 x 380 x 200 mm	GECIC3AO

GAMME STANDARD

STANDARD RANGE

PLANCHA LARGEUR

PLANCHA WIDE FORMAT



- Normes européennes CE
- 2 zones de cuisson indépendantes
- Plaque de cuisson en inox certifiée contact alimentaire
- Châssis inox
- Interrupteurs marche/arrêt avec témoins de mise sous tension
- 2 thermostats réglables de 50 °C à 300 °C
- Témoins de chauffe
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A

- European standards CE
- 2 independent cooking areas
- Food certified stainless steel cooking plate
- Stainless steel frame
- On/Off switch with power indicators
- 2 adjustable thermostats from 50 °C to 300 °C
- Heating indicators
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A



Bac amovible de récupération des résidus de cuisson (0,77 L)
Removable drip tray for cooking residues (0,77 L)

PRISE	SURFACE DE CUISSON	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
PLUG	COOKING SURFACE	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
1 cordon monophasé	640 x 340 mm	2 x 1800 W	2 x 220-240 V 50/60 Hz	17 kg	700 x 380 x 230 mm	GECI20A



Deux zones de cuisson.
Two cooking zones.



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

GAMME STANDARD

STANDARD RANGE

PLANCHA PROFONDEUR

PLANCHA DEEP FORMAT



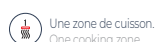
- Normes européennes CE
- 1 zone de cuisson
- Plaque de cuisson en inox certifiée contact alimentaire
- Châssis inox
- Interrupteurs marche/arrêt avec témoins de mise sous tension
- Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C
- Témoin de chauffe
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A

- European standards CE
- 1 cooking area
- Food certified stainless steel cooking plate
- Stainless steel frame
- On/Off switch with power indicators
- Adjustable thermostat from 50 °C to 300 °C
- Heating indicator
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A



Bac amovible de récupération des résidus de cuisson (0,45 L)
Removable drip tray for cooking residues (0,45 L)

PRISE	SURFACE DE CUISSON	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
PLUG	COOKING SURFACE	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
1 cordon monophasé	340 x 640 mm	3 600 W	220-240 V 50/60 Hz	20 kg	400 x 690 x 270 mm	GECIK20A



GAMME STANDARD

STANDARD RANGE



PLANCHA LARGEUR

PLANCHA WIDE FORMAT



- Normes européennes CE
- 2 zones de cuisson indépendantes
- Plaque de cuisson en inox certifiée contact alimentaire
- Châssis inox
- Allumage à train d'étincelles
- 2 thermostats réglables jusqu'à 300 °C
- Alimentation gaz butane ou propane
- Kit d'adaptation pour le gaz de ville/gaz naturel
- Système de sécurité en cas de coupure de la flamme

- European standards CE
- 2 independent cooking areas
- Food certified stainless steel cooking plate
- Stainless steel frame
- Spark ignition system
- 2 adjustable thermostats to 300 °C
- Butane, propane supply system
- Natural gas conversion kit supplied
- Gas safety device



SURFACE DE CUISSON	PUISSANCE	ALIMENTATION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
COOKING SURFACE	POWER	SUPPLY SYSTEM	WEIGHT	SIZE	CODE
640 x 340 mm	2 x 2,25 kW	Butane / Propane 37mB	19 kg	700 x 420 x 240 mm	GGCIO2AA
640 x 340 mm	2 x 2,25 kW	Butane / Propane 50mB	19 kg	700 x 420 x 240 mm	GGCIO2AC

GAMME STANDARD

STANDARD RANGE



PLANCHA PROFONDEUR

PLANCHA DEEP FORMAT



- Normes européennes CE
- 1 zone de cuisson
- Plaque de cuisson en inox certifiée contact alimentaire
- Châssis inox
- Allumage à train d'étincelles
- Thermostat réglable jusqu'à 300 °C
- Alimentation gaz butane ou propane
- Kit d'adaptation pour le gaz de ville/gaz naturel
- Système de sécurité en cas de coupure de la flamme

- European standards CE
- 1 cooking area
- Food certified stainless steel cooking plate
- Stainless steel frame
- Spark ignition system
- Adjustable thermostat to 300 °C
- Butane, propane supply system
- Natural gas conversion kit supplied
- Gas safety device



Rebords anti-éclaboussures de 8 cm sur 3 côtés.
8 cm splash guards edges on the 3 sides.

2 pieds réglables à l'arrière.
2 adjustable feet at the back.



Bac amovible de récupération des résidus de cuisson (0,45 L)
Removable drip tray for cooking residues (0,45 L)



Régulation automatique qui assure la stabilité de la température de la plaque, permet une maîtrise des cuissons précise et **une économie d'énergie de 30% !**
Automatic regulation system who ensures the stability of the plate temperature, allows a control of the precise cooking and **energy saving of 30% !**

SURFACE DE CUISSON	PUISSANCE	ALIMENTATION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
COOKING SURFACE	POWER	SUPPLY SYSTEM	WEIGHT	SIZE	CODE
340 x 640 mm	4,5 kW	Butane / Propane 37mB	19 kg	400 x 690 x 270 mm	GGCIR2AA
340 x 640 mm	4,5 kW	Butane / Propane 50mB	19 kg	400 x 690 x 270 mm	GGCIR2



Planchas
Planchas

Grill
Broiler grill

Grills Panini
Grills Panini

K-Press
Appareil à sceller -
Sealing machine

Gaufriers
Waffle makers

Maintien au chaud
Warming equipment

Crêpières
Crepe makers

Plaque à pancakes
Pancakes maker

Plans de travail
Working tops

Accessoires
Accessories



Grill profondeur

Broiler grill deep format

FABRIQUÉ
EN FRANCE

Grill
Broiler grill

Grills Panini
Grills Panini

K-Press
Appareil à sceller -
Sealing machine

Gaufriers
Waffle makers

Maintien au chaud
Warming equipment

Crêpières
Crepe makers

Plaque à pancakes
Pancakes maker

Plans de travail
Working tops

Accessoires
Accessories

Le savoir-faire Krampouz The Krampouz know-how

Krampouz a adapté son savoir-faire lié à la crêpière à son grill profondeur. Deux résistances perlées sont directement intégrées à la plaque de cuisson pour assurer une meilleure diffusion de la chaleur sur l'ensemble de la surface de cuisson. Puissance de cuisson, fiabilité et robustesse, le grill Krampouz bénéficie de toutes les qualités techniques qui ont forgé la réputation de la marque.

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

Cooking power, the reliability and robustness, the Krampouz broiler grill benefit from all the technical qualities that have forged the reputation of the brand.



- Normes européennes CE
- 1 zone de cuisson
- Plaque de cuisson en fonte émaillée striée, certifiée contact alimentaire
- Résistances intégrées à la plaque en fonte pour une diffusion uniforme de la chaleur
- Châssis inox
- Interrupteur marche/arrêt avec témoin de mise sous tension
- Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C
- Témoin de chauffe
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A

- + Format profondeur idéal pour les espaces réduits
- + Grattoir d'entretien fourni

Électrique Electric

- European standards CE
- 1 cooking area
- Food certified enameled cast iron cooking plate
- Coiled heating elements integrated into the cooking plate for even heat distribution
- Stainless steel frame
- On/Off switch with power indicator
- Adjustable thermostat from 50 °C to 300 °C
- Heating indicator
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A

- + Deep format ideal for small spaces
- + Cleaning scraper supplied

2 résistances perlées en serpentins.
Two tubular coiled heating elements.



Bac amovible de récupération
des résidus de cuisson (0,45 L)
Removable drip tray for cooking
residues (0,45 L)



2 pieds réglables à l'arrière.
2 adjustable feet at the back.

x3 Rebords anti-éclaboussures de
8 cm sur 3 côtés.
8 cm splash guards edges on the
3 sides.

Dosseret amovible en inox.
Removable stainless steel backsplash.

PRISE	SURFACE DE CUISSON	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
PLUG	COOKING SURFACE	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
1 cordon monophasé	340 x 640 mm	3 600 W	220-240 V 50/60 Hz	27 kg	400 x 690 x 266 mm	GECIL20A

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

Diffusion uniforme de la chaleur.
Even heat distribution

Une zone de cuisson.
One cooking zone.

Deux résistances en serpentins pour une diffusion uniforme de la chaleur.
Two coiled heating elements for even heat distribution.



Grills Panini

Grills Panini



FABRIQUÉ
EN FRANCE



Le savoir-faire Krampouz The Krampouz know-how

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

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

CUISSON HAUTE PRÉCISION ET HOMOGÈNE

HIGH PRECISION AND HOMOGENEOUS COOKING

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

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

NETTOYAGE FACILE

EASY TO CLEAN

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

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

PLAQUES INTERCHANGEABLES

INTERCHANGEABLE COOKING PLATES

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

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



**easy
clean**
System

QUELLE PLAQUE ?

WHAT PLATE ?

PLAQUE STRIÉE

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

RIBBED PLATE

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

PLAQUE LISSE

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

SMOOTH PLATE

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

		MEDIUM
GRILL		70/90 pièces/heure
		90/100 pièces/heure
SNACK		120 pièces/heure



GRILLS PANINI

GRILLS PANINI



- Normes européennes CE
- Châssis en inox
- Plaques en fonte émaillée certifiées contact alimentaire
- Plaque supérieure auto-balançée s'adaptant aux aliments d'épaisseurs différentes
- Pression des plaques réglable
- Manette(s) de commandes protégée(s)
- Bac amovible de récupération des résidus de cuisson
- Témoin(s) de mise sous tension
- Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C
- Témoin(s) de chauffe
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A
- Puissance de 1 880 W à 3 760 W

+ Grattoir d'entretien fourni

- European standards CE
- Stainless steel frame
- Food certified enamelled cast iron cooking plate
- Self balancing top plate which adapts to foods of different thicknesses
- Adjustable plate pressure
- Protected control knob(s)
- Removable drip tray for cooking residues recovery
- Power indicator(s)
- Thermostatic control from 50 °C to 300 °C
- Heating indicator(s)
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A
- Power from 1 880 W to 3 760 W

+ Cleaning scraper supplied



GRILLS PANINI SMALL



PLAQUES GRIDDLES	SURFACE DE CUISSON COOKING SURFACE	PUISS. POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
Plaque sup. striée / plaque inf. striée Ribbed plate top / ribbed plate bottom	260 x 230 mm	1 880 W	230-240 V	21 kg	326 x 379 x 220 mm	GECID3AO

ACCESSOIRES | ACCESSORIES

PLAQUES GRIDDLES	CODE CODE
Plaque sup. striée / Ribbed plate top	SK0155
Plaque inf. striée / Ribbed plate bottom	SK0150

PANINIS / SANDWICHES50-60 / h
PANINIS / SANDWICHES

STEAKS / POISSONS60-70 / h
MEAT / FISH



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



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



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



GRILLS PANINI MEDIUM



• Grill

• Snacking



Électrique Electric

PLAQUES GRIDDLES	SURFACE DE CUISSON COOKING SURFACE	PUISS. POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
Plaque sup. striée / plaque inf. striée Ribbed plate top / ribbed plate bottom	350 x 230 mm	2 600 W	230-240 V	27 kg	416 x 379 x 220 mm	GECID4AO
Plaque sup. striée / plaque inf. lisse Ribbed plate top / smooth plate bottom	350 x 230 mm	2 600 W	230-240 V	27 kg	416 x 379 x 220 mm	GECID4BO

ACCESSOIRES | ACCESSORIES

PLAQUES GRIDDLES	CODE CODE
Plaque sup. striée / Ribbed plate top	SK0154
Plaque inf. striée / Ribbed plate bottom	SK0148
Plaque inf. lisse / Smooth plate bottom	SK0149

PANINIS / SANDWICHES70-90 / h
PANINIS / SANDWICHES

STEAKS / POISSONS90-100 / h
MEAT / FISH

ŒUFS / LÉGUMES120 / h
EGGS / VEGETABLES

Grills Panini
Grills Panini

K-Press
Appareil à sceller -
Sealing machine

Gaufriers
Waffle makers

Maintien au chaud
Warming equipment

Crêpières
Crepe makers

Plaque à pancakes
Pancakes maker

Plans de travail
Working tops

Accessoires
Accessories



GRILLS PANINI LARGE



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

ACCESSOIRES | ACCESSORIES

PLAQUES GRIDDLES	CODE CODE
Plaque sup. striée gauche / Ribbed plate top left	SK0156
Plaque sup. striée droite / Ribbed plate top right	SK0155
Plaque inf. striée / Ribbed plate bottom	SK0152

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

STEAKS / POISSONS120-140 / h
MEAT / FISH



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



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



K-Press

FABRIQUÉ
EN FRANCE

Appareil à sceller - Sealing machine

Nouveauté 2026
New in 2026

Le savoir-faire Krampouz The Krampouz know-how

Krampouz a adapté son savoir-faire lié aux gaufriers à la conception d'un appareil à sceller.
Un format de snacking innovant, attractif et unique, pour une expérience gourmande et facile à déguster.

Krampouz has adapted its expertise in waffle makers to design a sealing machine.
An innovative, attractive and unique snacking format for a delicious and easy-to-eat experience.



- 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

- + 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.
- + 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.



Électrique Electric

- 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

- + 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.
- + Robust and durable appliance thanks to a combination of high-quality materials (stainless steel, cast iron).
- + Ideal for hot/cold, savory or sweet recipes.

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	1 500 W	230 V	17 kg	260 x 345 x 235 mm**	ASBC2AA

* Dimensions hors poignées, hors flexibles. Dimensions without handles, without flexible couplings.

**Caractéristiques non définitives. Non-definitive characteristics.



Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C.
Thermostatic control from 50 °C to 300 °C.



Diffusion uniforme de la chaleur.
Even heat distribution



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



Gaufriers

Waffle makers



FABRIQUÉ
EN FRANCE



Le savoir-faire Krampouz The Krampouz know-how

APPAREILS ROBUSTES ET FIABLES

ROBUST AND RELIABLE APPLIANCES

Fort de 75 ans d'expérience, Krampouz conçoit et fabrique ses gaufriers en alliant matériaux professionnels de très haute qualité et procédé technologique exclusif à la marque. Les fers des gaufriers sont en fonte brute, sans aucun revêtement, privilégiée pour son inertie thermique et sa longévité.

With 75 years of experience, Krampouz designs and manufactures waffle irons by combining professional materials of the highest quality and technological process exclusive to the brand. The irons of the waffle irons are made of cast iron, without any coating, favoured for its thermal inertia and longevity.

CUISSON HAUTE PRÉCISION ET HOMOGÈNE

HIGH PRECISION AND HOMOGENEOUS COOKING

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

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

NETTOYAGE FACILE

EASY TO CLEAN

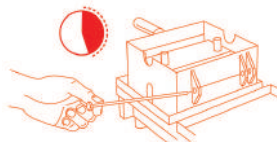
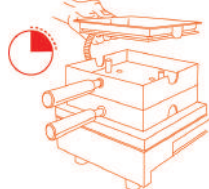
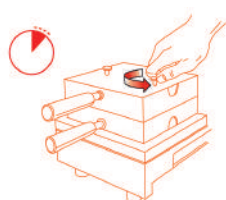
Le Système Easy Clean permet le démontage instantané des fers, facilitant ainsi leur nettoyage et celui de l'ensemble des éléments. Grâce à cette innovation intégrée aux gaufriers Krampouz, vous bénéficiez d'une hygiène renforcée, d'une maintenance facilitée et d'une fiabilité augmentée. Les fers ainsi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

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

L'innovation

**easy
clean**
System

PATENTÉ
CONCEPT
BREVETÉ



PENSEZ AU CHAUFFE-CHOCOLAT !

DON'T FORGET OUR TOPPING WARMER!

Pour maintenir au chaud et faciliter l'application de vos sauces sur les gaufres. Découvrez l'appareil p.52

To keep warm and facilitate the application of your sauces on the waffles. Discover the appliance p.52

Gaufriers
Waffle makers

Maintien au chaud
Warming equipment

Crêpières
Crepe makers

Plaque à pancakes
Pancakes maker

Plans de travail
Working tops

Accessoires
Accessories



La référence professionnelle
du gaufrier en fonte.



Technologie Pack Résistance
pour une répartition parfaite
de la chaleur



Démontage rapide
des fers pour un nettoyage
facilité

18 formats d'empreinte, 3 types d'ouverture

www.krampouz-pro.com

LA GAUFRE DE BRUXELLES

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

👉 Notre recette

INGRÉDIENTS

250 g farine,
½ litre de lait ½ écrémé,
3 œufs,
60 g de sucre,
60 g huile,
1 sachet de levure chimique.

TEMPS DE CUISSON

3 à 4 min

TEMPÉRATURE

210 – 220 °C

PRÉPARATION

Mélanger la farine, le sucre, l'huile et la levure.
Ajouter les 3 jaunes d'œuf et mélanger.
Incorporer petit à petit le lait afin d'éviter les grumeaux.
Battre les blancs d'œuf en neige ferme et les incorporer à la pâte.
Laisser reposer au minimum 1 heure.
Avant utilisation, mélanger légèrement la pâte pour la rendre homogène.

BRUSSELS WAFFLE

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

👉 Our recipe

INGREDIENTS

250 g of flour,
½ litre of semi-skimmed milk,
3 eggs,
60 g of sugar,
60 g of oil,
1 packet of baking powder.

COOKING TIME

3-4 min

TEMPERATURE

210 – 220 °C

PROCEDURE

Mix the flour, sugar, oil and baking powder.
Add the 3 egg yolks and mix.
Gradually incorporate the milk to avoid lumps.
Beat the egg whites into stiff peaks, and blend them into the batter.
Let rest at least 1 hour.
Before using, lightly mix the batter to make it uniform.



LA GAUFRE DE LIÈGE

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

👉 Notre recette

INGRÉDIENTS

500 g de farine,
300 g de beurre,
300 g de sucre perlé,
2 c.s. de sucre,
2 œufs,
1 sachet de sucre vanillé,
2 sachets de levure de boulanger,
10 cl d'eau tiède,
20 cl de lait,
1 pincée de sel.

TEMPS DE CUISSON

3 à 4 min

TEMPÉRATURE

180 °C

PRÉPARATION

Mélanger la levure et l'eau tiède.
Laisser reposer 15 min.
Mélanger dans une jatte la farine, le sucre, le sucre vanillé, le sel et la levure.
Ajouter les œufs et le beurre fondu.
Laisser reposer 1h (la pâte doit doubler de volume).
Ajouter le sucre perlé en mélangeant délicatement.
Laisser reposer 10 min.
Former des boules d'environ 70 g en les farinant.

LIEGE WAFFLE

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

👉 Our recipe

INGREDIENTS

500 g of flour,
300 g of butter,
300 g of pearl sugar,
2 tablespoons of sugar,
2 eggs,
1 packet of vanilla sugar,
2 packets of baker's yeast,
10 cl of warm water,
20 cl of milk,
1 pinch of salt.

COOKING TIME

3-4 min

TEMPERATURE

180 °C

PROCEDURE

Mix the yeast and warm water.
Let rest for 15 min.
Mix the flour, sugar, vanilla sugar, salt and yeast together in a bowl.
Add the eggs and melted butter.
Let rest for 1 hr. (the batter must double in volume).
Add the pearl sugar by mixing in delicately. Let rest for 10 min.
Form balls of around 70 g, flouring them.

QUELLE OUVERTURE ?

90°, 180° OR SWIVEL OPENING ?

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



GAUFRIER OUVERTURE 90°

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

90° WAFFLE MAKER

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



GAUFRIER OUVERTURE 180°

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

180° WAFFLE MAKER

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



GAUFRIER TOURNANT

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

SWIVEL WAFFLE MAKER

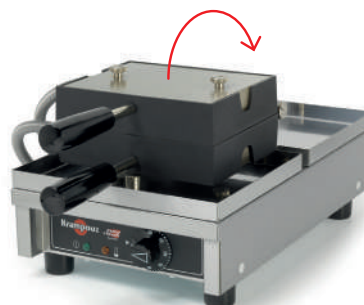
- Cooking liquid waffle batter or dough.
- Perfect distribution of the batter on the two plates.
- Homogeneous cooking on the whole waffle.
- Comfort of use: equipped with an ergonomic rotation system that facilitates the turning of the waffles. Perfect for intensive use.
- Save space.

OUVERTURE GAUCHE-DROITE OU AVANT-ARRIÈRE ?

LEFT TO RIGHT OR BACK TO FRONT OPENING ?

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

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



Les fers en fonte usinée Krampouz nécessitent un culottage avant la première utilisation.

Krampouz machined cast irons require a seasoning before first use.

LE CULOTTAGE

SEASONING



Cette opération est nécessaire quand les plaques sont neuves. Utiliser de l'huile alimentaire de tournesol sans autre ingrédient. Le culottage s'effectue à l'aide d'un pinceau.

- Préchauffer le gaufrier à 280 °C.
- Fermer les fers pour accélérer le préchauffage.
- Sur fers chaud, appliquer uniformément au pinceau une fine couche d'huile végétale.
- Fermer les fers et laisser cuire le culottage pendant 10 minutes.
- Appliquer une seconde couche d'huile, laisser cuire 10 minutes.
- Mettre le gaufrier hors tension.

This operation is necessary when the griddle are new. Use edible sunflower oil without other ingredient. Seasoning is carried out using a brush.

- Preheat the waffle maker to 280 °C.
- Close the irons for faster preheating.
- Once the irons are hot, use a brush to apply a thin, even coat of vegetable oil.
- Close the irons and allow the seasoning oil to heat for 10 minutes.
- Apply a second coat of oil, and heat for 10 minutes.
- Switch the waffle maker off.

L'ENTRETIEN QUOTIDIEN

DAILY MAINTENANCE

- Préchauffer le gaufrier à température maximale, soit 300 °C, fers fermés.
- Laisser chauffer quelques minutes à température maximale.
- Mettre le gaufrier hors tension.
- Brosser les fers encore chauds avec une brosse métallique pour enlever la surépaisseur de culottage.
- Pour un déculottage complet, frotter jusqu'à apparition de la fonte.

- With the iron plates closed, preheat the waffle maker to its maximum temperature of 300 °C.
- Heat for a few minutes on maximum temperature.
- Switch the waffle maker off.
- Whilst the plates are still hot, use a wire brush to remove any sugar or fat residues.
- If you are stripping the plate back, keep rubbing until the cast iron appears.

LE DÉCULOTTAGE À LA PYROLYSE

STRIP BACK PLATES BY PYROLYSIS

- Sur gaufrier froid, dévisser le Pack Résistance.
- Retirer les fers à nettoyer.
- Placer un fer dans le four et sélectionner le programme Pyrolyse.
- À la fin de la Pyrolyse et lorsque le fer est tiède, brosser l'empreinte avec une brosse métallique pour décoller les derniers résidus.

- When the waffle iron is cold, unscrew the Heating Element Pack.
- Remove the plates for cleaning.
- Place one plate in the oven and select the Pyrolysis program.
- Once the Pyrolysis programme is complete, leave the plate to cool down, then use a wire brush to lift off any residues.

Découvrez le tutoriel détaillé en vidéo :
Discover the detailed video tutorial:



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

LES CLASSIQUES BRUXELLES THE CLASSICS «BRUXELLES»

1	3 x 5 Bruxelles	WECAAC 1 800 W	WECAAA 1 800 W	WECBAA 1 800 W	WECAAB 3 600 W	
2	4 x 6 Bruxelles	WECABC 1 800 W	WECABA 1 800 W	WECBBA 1 800 W	WECABB 3 600 W	WECABD 1 800 W
3	4 x 7 Bruxelles	WECAKC 1 400 W	WECAKA 1 400 W	WECBKA 1 400 W	WECAKB 2 800 W	WECABE 2 600 W
4	Géante		WECADA 1 800 W	WECBDA 1 800 W	WECADB 3 600 W	

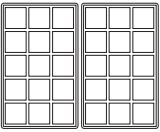
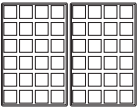
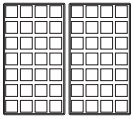
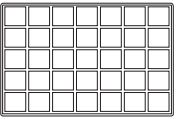
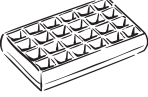
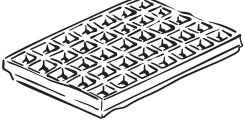
LES CLASSIQUES LIÈGE THE CLASSICS «LIEGE»

5	4 x 5 Liège	WECAFC 1 400 W	WECAFA 1 400 W	WECBFA 1 400 W	WECAFB 2 800 W	
6	4 x 6 Liège	WECAEC 1 400 W	WECAEA 1 400 W	WECBEA 1 400 W	WECAEB 2 800 W	
7	4 x 7 Liège	WECAHC 1 800 W	WECAHA 1 800 W	WECBHA 1 800 W	WECAHB 3 600 W	
8	4 x 13 Liège					WECAIE 2 600 W
9	4 x 6 Liège Paty	WECAGC 1 400 W	WECAGA 1 400 W	WECBGA 1 400 W	WECAGB 2 800 W	

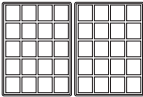
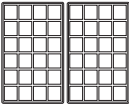
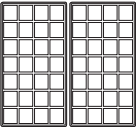
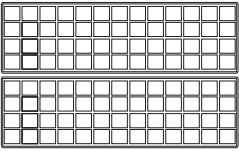
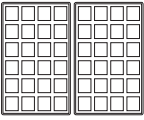
LES ORIGINALES THE ORIGINALS

10	Churros		WECAVA 1 800 W		WECAVB 3 600 W	
11	Bubble		WECAUA 1 800 W			
12	Sucette		WECASA 1 800 W			
13	Mini Bruxelles		WECAWA 1 800 W			
14	Gaufrier cornet à glaces	WECAPC 1 800 W				
15	Appareil à Poffertjes	WECIAL				
16	Fourrée	WECAJC 1 400 W	WECAJA 1 400 W	WECBJA 1 400 W	WECAJB 2 800 W	
17	Cœur		WECAQA 1 800 W	WECBQA 1 800 W		
18	Ronde	WECACC 1 800 W	WECACA 1 800 W	WECBCA 1 800 W	WECACB 3 600 W	WECACD 1 800 W

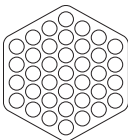
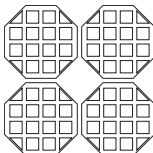
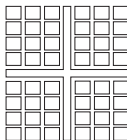
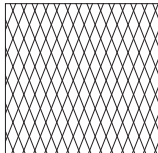
LES CLASSIQUES BRUXELLES THE CLASSICS «BRUXELLES»

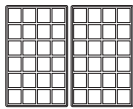
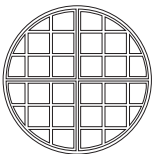
1	3 x 5 Bruxelles 174 x 100 x 30 mm 2 gaufres	2	4 x 6 Bruxelles 182 x 113 x 28 mm 2 gaufres	3	4 x 7 Bruxelles 146 x 88 x 18 mm 2 gaufres	4	Géante 165 x 247 x 30 mm 1 gaufre
							
							

LES CLASSIQUES LIÈGE THE CLASSICS «LIEGE»

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

LES ORIGINALES THE ORIGINALS

10	Churros 182 x 113 x 28 mm 16 gaufres	11	Bubble 180 x 190 x 17 mm 1 gaufre	12	Sucette 108 x 108 x 28 mm 4 gaufres	13	Mini Bruxelles 113 x 92 x 28 mm 4 gaufres	14	Cornet à glace 230 x 230 mm 1 gaufre
									
									

16	Fourrée 147 x 93 x 22 mm 2 gaufres	17	Cœur Ø 200 x 18 mm / 5 5 gaufres	18	Ronde Ø 185 x 34 mm / 4 4 gaufres
					
					

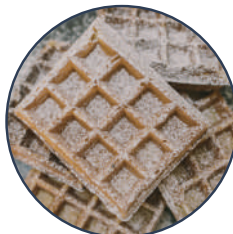
Une gamme d'empreintes spéciales pour proposer des gaufres uniques et remarquables.

A range of special waffle irons to offer unique and remarkable waffles.

GAUFRIER MINI BRUXELLES

MINI BRUXELLES WAFFLE MAKER

- + 2x moins de pâte qu'une Bruxelles classique.
- + 2x less dough than a classic Brussels.



GAUFRIER SUCETTE

WAFFLE POP MAKER

- + Pratique à manger sur son bâtonnet arrondi et adapté aux gaufres de Liège et de Bruxelles.
- + Convenient to eat on its rounded stick and suitable for Liège and Brussels waffles.



GAUFRIER BUBBLE

BUBBLE WAFFLE MAKER

- + Des alvéoles fines pour une gaufre facile à garnir selon vos inspirations.
- + Fine cells for a waffle easy to garnish according to your inspirations.



GAUFRIER CHURROS

CHURROS WAFFLE MAKER

- + Version sucrée ou salée, pour dipper à toutes les sauces.
- + Sweet or savoury, to dip in any sauce.



GAUFRIER CORNET À GLACES

ICE CREAM WAFERS

- + Un cornet à glace artisanal cuit à la perfection et à la taille souhaitée pour sublimer vos créations.
- + An artisanal ice cream cone cooked to perfection and to the desired size to sublimate your creations.



GAMME 90°

90° RANGE



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

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



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



GAUFRIERS 90°

90° WAFFLE MAKERS



easy clean
System

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

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

Se référer à la page 41 pour la visualisation des empreintes. See page 41 for the diagrams of patterns.

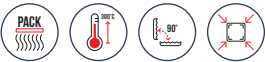
Technologie «Pack Résistance» pour une diffusion parfaite de la chaleur.
«Heating Element Pack» technology for perfect heat diffusion.

Ouverture 90° pour le réchauffage ou la décongélation des gaufres.
90° opening for heating or defrosting waffles.

Produit compact.
Compact size to save space.

GAUFRIER CORNET À GLACES
ICE CREAM WAFERS

 **Électrique** Electric



**easy
clean**
System



- + Un cornet a glace artisanal cuit à la perfection et de taille variable.
- + An artisanal ice cream cone cooked to perfection and to a variety of wafer sizes.

	TAILLE DE L'EMPREINTE	NOMBRE DE GAULETTES	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS*	CODE
	IRON SIZE	NB. OF WAFERS	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
14	230 x 230 mm	1	1 800 W	240 V	23 kg	345 x 260 x 220 mm	WECAPC

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

PENSEZ AUX ACCESSOIRES

THINK ABOUT ACCESSORIES

Découvrez l'appareil à former les cornets à glace p. 82

Discover the device for shaping ice cream cones p. 82



Découvrez le porte cornets à glace p. 82

Discover the ice cream cones holder p.82



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

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

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

GAMME 180°

180° RANGE



Ces gaufriers sont conseillés pour la cuisson de la pâte à gaufre liquide ou en pâtons.

These waffle makers are recommended for cooking liquid waffle batter or dough.

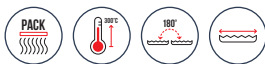
- Normes européennes CE
- Châssis inox
- Fers en fonte certifiée contact alimentaire
- Plateau récupérateur de résidus de cuisson
- Manette de commande protégée
- Témoin de mise sous tension
- Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C
- Témoin de chauffe
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V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

- European standards CE
- Stainless steel frame
- Food certified cast iron waffle plate
- Drip tray for cooking residues recovery
- Protected control knobs
- Power indicator
- Thermostatic control from 50 °C to 300 °C
- Heating indicator
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A
- Power 1 400 W to 3 600 W



GAUFRIERS 180° SIMPLES

SINGLE 180° WAFFLE MAKERS



- Basculement gauche - droite
- Left to right swivelling

- Basculement avant - arrière
- Back to front swivelling

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

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

Se référer à la page 41 pour la visualisation des empreintes. See page 41 for the diagrams of patterns.



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

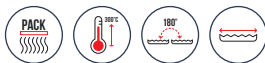


Ouverture 180° pour la cuisson des gaufres.
180° opening for cooking waffles.



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

GAUFRIERS 180° DOUBLE DOUBLE 180° WAFFLE MAKERS



**easy
clean**
System

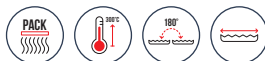


Électrique Electric



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

GAUFRIERS 180° CHURROS 180° CHURROS WAFFLE MAKERS



**easy
clean**
System



MODÈLE SIMPLE | SINGEL MODEL

	EMPREINTE WAFFLE IRON TYPE	NOMBRE DE GAUFRES NB. OF WAFFLES	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS* SIZE	CODE CODE
10	Churros	16	1 800 W	230-240 V	20 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAVA

MODÈLE DOUBLE | DOUBLE MODEL

10	Churros	32	3 600 W	230-240 V	35 kg	440 x 520 x 220 mm	WECAVB
----	---------	----	---------	-----------	-------	--------------------	--------

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

Se référer à la page 41 pour la visualisation des empreintes. See page 41 for the diagrams of patterns.



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



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

GAUFRIER BUBBLE

BUBBLE WAFFLE MAKER



Électrique Electric



+ des alvéoles fins

+ thin cells



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

GAUFRIER SUCETTE

WAFFLE POP MAKER



+ adapté aux gaufres de Bruxelles et aux gaufres de Liège.

+ suitable for Brussels waffles and Liège waffles



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

• Fournis avec un lot de 40 bâtonnets

• Supplied with a set of 40 wooden sticks

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



PENSEZ AU PORTE GAUFRES SUCETTE

THINK ABOUT THE POP WAFFLES HOLDER

Découvrez l'accessoire p.82
Discover the accessory p.82

Découvrez le gaufrier sucette en action !
Discover the waffle pop maker in use !



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



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



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

GAUFRIER MINI BRUXELLES

MINI BRUXELLES WAFFLE MAKER



**easy
clean**
System



Électrique Electric



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

APPAREIL À POFFERTJES

POFFERTJES MAKER

- Normes européennes CE
- Châssis inox
- Fers en fonte certifiée contact alimentaire
- 50 alvéoles de 4 cm de diamètre
- Témoin de mise sous tension
- Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C
- Témoin de chauffe
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A

- European standards CE
- Stainless steel frame
- Food certified cast iron waffle plate
- 50 cells, Ø4 cm each
- Power indicator
- Thermostatic control from 50 °C to 300 °C
- Heating indicator
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A



**easy
clean**
System



	NOMBRE D'ALVÉOLES NUMBER OF CELLS	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
15	50	2 400 W	220-240 V	24 kg	500 x 260 x 192 mm	WECIAL



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



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

GAMME TOURNANTS

SWIVEL RANGE

Ces gaufriers sont conseillés pour la cuisson de la pâte à gaufre liquide ou en pâtons.

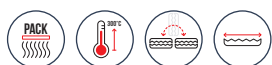
These waffle makers are recommended for cooking liquid waffle batter or dough.

- Normes européennes CE
- Châssis inox
- Fers en fonte certifiée contact alimentaire
- Plateau récupérateur de résidus de cuisson
- Manette de commande protégée
- Témoin de mise sous tension
- Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C
- Témoin de chauffe
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A
- Puissance 1 800 W à 2 600 W

- European standards CE
- Stainless steel frame
- Food certified cast iron waffle plate
- Drip tray for cooking residues recovery
- Protected control knob
- Power indicator
- Thermostatic control from 50 °C to 300 °C
- Heating indicator
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A
- Power 1 800 W to 2 600 W

GAUFRIERS TOURNANTS

SWIVELLING WAFFLE MAKERS



PETIT MODÈLE | SMALL MODEL

	EMPREINTE WAFFLE IRON TYPE	NOMBRE DE GAUFRES NB. OF WAFFLES	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS* SIZE	CODE CODE
2	4 x 6 Bruxelles	2	1 800 W	230-240 V	21 kg	495 x 360 x 420 mm	WECABD
18	4 x 8 Ronde	1	1 800 W	230-240 V	25 kg	495 x 360 x 420 mm	WECACD

GRAND MODÈLE | LARGE MODEL

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

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

Se référer à la page 41 pour la visualisation des empreintes. See page 41 for the diagrams of patterns.

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

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

 Système rotatif pour la cuisson des gaufres et pour une ergonomie d'usage.
Rotating system for cooking waffles and ergonomic use.





FABRIQUÉ
EN FRANCE

Appareils de maintien au chaud

Warming equipment

Comment choisir ? How to choose ?

Une gamme d'appareils compacts pour les cuisines professionnelles.

A range of compact appliances for professional kitchens.

Conçue pour être compacte et facilement manipulable, la gamme comporte différentes tailles de chauffe-chocolat / sauce et de bains-marie ainsi qu'une nouvelle plaque chauffante. Utilisés en complément d'appareils de cuisson plus volumineux, ils s'insèrent facilement sur un plan de travail.

Un appareil qui saura vite se faire une place indispensable.

Designed to be compact and easy to handle, the range includes different sizes of chocolate / sauce warmers and bain-maries and a new electric warming plate. When combined with larger kitchen appliances, they easily fit onto the worktop.

You'll soon wonder how you ever managed without this appliance.



Les chauffe-chocolat / sauce, pour une garniture simple et rapide des crêpes et gaufres.

- Maintien au chaud des préparations.
- Réglage précis de la température.
- Utilisation pour des préparations sucrées ou salées.
- Une bouteille « 3 becs verseurs » pour les préparations liquides type sauce tomate, caramel.

Topping warmers, for an easy and quick spreading of your toppings.

- Keep your preparation warm.
- Precise temperature set up.
- For savory or sweet sauces.
- The "3 spouts lead bottle" for liquid sauces like ketchup, caramel.



Les bains-marie, pour un maintien au chaud des préparations.

- Maintien au chaud des préparations.
- Réglage précis de la température.
- Format compact pour s'intégrer sur un plan de travail.
- Manutention et vidange faciles grâce aux poignées latérales.

Bains-marie, to keep your sweet or salty preparations warm.

- Keep your preparation warm.
- Precise temperature set up.
- Compact in size, fits perfectly on your work surface.
- Easy handling and draining of the bain marie thanks to the handles.



La plaque chauffante.

- Maintien au chaud des préparations.
- Cuisson à faible température et au bain-marie.
- Réglage précis et répartition homogène de la température.
- Format compact pour s'intégrer sur un plan de travail ou un buffet.

The electric warming plate.

- Keep your preparation warm.
- Low-temperature cooking and bain-marie use.
- Precise and heat diffusion temperature set up.
- Compact in size, fits perfectly on your work surface or a buffet.

CHAUFFE CHOCOLAT - CHAUFFE SAUCE

TOPPING WARMERS



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

+ 1 bouteille 1 L avec bouchon 3 becs verseurs fournie

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

+ 1 L plastic bottle with a 3 spouts lead included



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



PENSEZ AUX BOUTEILLES

THINK ABOUT BOTTLES

Pour le maintien au chaud des sauces.

Découvrez les accessoires p.83

For keeping sauces warm.

Discover the accessories p.83



Notre recette

Our recipe

SAUCE CHOCOLAT « MAISON »

HOMEMADE CHOCOLATE SAUCE

Ingédients

250 gr chocolat noir finement haché
200 gr de crème fraîche liquide
20 gr de beurre

Préparation

10 min

Cuisson

5/10 min

Préparation

Chauffer la crème liquide à la casserole ou au four micro-ondes jusqu'à ébullition. Dans un récipient, mélanger le chocolat et la crème puis remuer doucement pour faire fondre le chocolat. Incorporer une noix de beurre afin d'obtenir une crème au chocolat bien lisse. Verser la sauce dans la bouteille du chauffe-chocolat, réglé sur 60 °C.

Ingredients

250 gr semisweet dark chocolate bars finely chopped
200 gr liquid fresh cream
20 gr butter

Prep time

10 min

Cook time

5/10 min

Procedure

Heat the fresh cream in a saucepan or in the microwave. When the cream has come to a boil, remove from heat and pour over the chopped chocolate and stir until chocolate has all melted. Add a knob of butter and whisk until smooth. Pour the sauce into the bottle of the topping warmer, set to 60 °C.



Régulation thermostatique.
Thermostatic control.



Maintien au chaud des préparations.
Keeps toppings hot.



Appareil compact
Compact appliance

BAINS-MARIE

BAINS-MARIE



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

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



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



PENSEZ AUX BACS GASTRONORMES EN INOX

THINK ABOUT GASTRONORM STAINLESS STEEL CONTAINERS

Découvrez les accessoires p.77

Discover the accessories p.77

Découvrez le bain-marie en action !
Discover the bain-marie in use !





PLAQUE CHAUFFANTE

WARMING PLATE



- Normes européennes CE
- 1 zone de chauffe
- Plaque et châssis en inox
- Thermostat réglable de 30 °C à 120 °C
- Interrupteur marche/arrêt
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A

+ Une plaque multifonction : maintien au chaud des plats et des bacs gastronormes et possibilité de cuisson à faible température et au bain-marie.

+ Une conception similaire aux planchas inox professionnelles Krampouz, qui garantit une montée en température rapide, une bonne répartition de la chauffe et une bonne rigidité de la plaque.

+ Un appareil robuste et simple d'utilisation, idéal pour un usage en cuisine et sur un buffet.

+ Un nettoyage simple et rapide.

- European standards CE
- 1 warming surface
- Stainless steel plate and frame
- Adjustable thermostat from 30 °C to 120 °C
- On/Off switch
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A

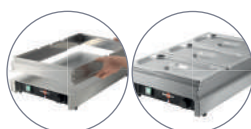
+ Multifunction plate: for keeping plates or Gastronorm pans warm, as well as for low-temperature cooking and bain-marie use.

+ A similar design to Krampouz's professional stainless steel plancha, which guarantees a quick and even heat-up and great stiffness of the plate.

+ Sturdy and easy to use warming plate, ideal to use in the kitchen or on a buffet

+ Quick and easy to clean.

Une surface de chauffe adaptée au bac gastronorme GN1/1 (53 x 32,5 cm).
Warming surface adapted to GN 1/1.



ASB1 : Cadre amovible pour le bon maintien des bacs gastronormes sur la plaque (vendu séparément).

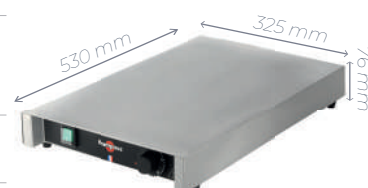
ASB1: Removable support to hold gastronorm containers on the plate (sold separately).



Un câble d'alimentation positionné sous la plaque pour une utilisation en format profondeur ou largeur.
Power cable located underneath the plate to allow use in either wide or deep formats.

1 thermostat ajustable jusqu'à 120 °C.
1 adjustable thermostat up to 120 °C.

PRISES	SURFACE DE CHAUFFE	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
PLUG	WARMING SURFACE	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
1 cordon monophasé	533 x 325 mm	500 W	220-240 V	8 kg	533 x 325 x 76 mm	AMPCIAA-KR



Cadre amovible de maintien des bacs pour plaque chauffante p. 77. Removable support to hold gastronorm containers for warming plate p. 77





Crêpières

Crepe makers



FABRIQUÉ
EN FRANCE

Le savoir-faire Krampouz The Krampouz know-how

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

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

LA GARANTIE D'UNE CUISSON PARFAITE POUR VOS CRÊPES

THE GUARANTEE OF PERFECT COOKING FOR YOUR CREPES

 **Un procédé exclusif Krampouz** - L'Intégration des résistances en serpentín dans la plaque de cuisson garantie une diffusion uniforme de la chaleur au cœur de la fonte. Cela permet une chauffe homogène et une excellente performance de cuisson.

 **An exclusive Krampouz process** - The inclusion of coiled elements in the plate guarantees a even distribution of the heat at the center of the cast iron. This ensures even heating and excellent cooking performance.

 **Un procédé exclusif Krampouz** - Le brûleur grand diamètre en étoile à 6 ou 8 branches à double rangées de flammes garantit une diffusion uniforme de la chaleur.

 **An exclusive Krampouz process** - The large diameter 6 or 8 branches burner has a double row of flames guaranteeing even heat distribution.

UNE CUISSON DE PRÉCISION

PRECISION COOKING

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

 The heat insulation of the element prevents heat losses and contributes to the evenness of heating and cooking performance.

 Le système d'isolation du brûleur évite les déperditions de chaleur et contribue à l'homogénéité de la chauffe et à la performance de la cuisson.

 The burner insulation system prevents heat losses and contributes to the even heating and cooking performance.

UN CONTRÔLE PRÉCIS DE LA TEMPÉRATURE

PRECISE CONTROL OF THE TEMPERATURE

 La régulation thermostatique permet un contrôle précis de la température de 50 °C à 300 °C.

 The thermostatic control from 50 °C to 300 °C allows a precise control of the temperature.

 La régulation thermostatique disponible sur les références de la gamme Confort permet un contrôle précis de la température.

 The thermostatic control available in the Luxury range allows a precise control of the temperature.

DES PRODUITS ROBUSTES ET FIABLES

ROBUST AND RELIABLE PRODUCTS

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

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

Découvrez les crêpières en action !
Discover the crepe makers in use !



La même, en mieux.

Le renouveau d'une gamme historique



+ Robustesse

+ Ergonomie

+ Allumage

+ Nettoyage

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

The rebirth of a classic: the original, improved.



UNE ERGONOMIE ET UNE ROBUSTESSE RENFORCÉES

ENHANCED ERGONOMICS AND STURDIER DESIGN

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

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



UN ALLUMAGE SIMPLIFIÉ

SIMPLER IGNITION

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

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

UN NETTOYAGE FACILITÉ

EASIER TO CLEAN

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

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

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

UN DESIGN MODERNISÉ

MODERNISED DESIGN

Une identité visuelle moderne et épurée en harmonie avec l'ensemble des appareils professionnels Krampouz.

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

ÉLECTRIQUE OU GAZ ?

ELECTRIC OR GAS ?

- Matériel « prêt à brancher »
- Régulation précise de la température.
- Utilisation intérieure.
- Équipée pour gaz en bouteille butane/propane et compatible avec gaz de ville/gaz naturel.
- Utilisation intérieure / extérieure.

- Plug-in device.
- Precise temperature control.
- Indoor use.
- Compatible with town gas Supply by butane/propane.
- Outdoor and indoor use.

CHÂSSIS ROND OU CARRÉ ?

ROUND OR SQUARE SHAPE ?

Châssis rond

- Facilité et rapidité de nettoyage.
- Encombrement réduit, à privilégier pour les activités itinérantes / traiteurs.
- Plus léger qu'un modèle carré, à privilégier pour les activités itinérantes / traiteurs.

Round frame

- Easy and quick cleaning.
- Reduced size, ideal for carts.
- Lighter than square shape model, great for mobile catering / delicatessens.

Châssis carré

- Protection du plan de travail.
- Optimisation du plan de travail.

Square frame

- Protection of the work surface.
- Work surface optimisation.

UNE OU DEUX PLAQUES ?

ONE OR TWO PLATES ?

Une plaque

- Facilement déplaçable sur le plan de travail.
- Mobilité.

Deux plaques

- Facilité de nettoyage.
- Rendement plus élevé.

One plate

- Easily movable on the working top.
- Mobility.

Two plates

- Easy to clean.
- Higher output.

GAMME STANDARD OU CONFORT ?

STANDARD OR LUXURY RANGE ?

Différences Confort / Standard

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

Gamme Confort Par plaque de cuisson	Gamme Standard Par plaque de cuisson
Utilisation intensive (environ 10h / jour)	Utilisation occasionnelle (environ 4h / jour)
2 à 3 résistances	1 résistance
Puissance de 3 000 à 4 800 W	Puissance de 2 500 à 3 000 W
Ventilation sous la plaque : meilleure étanchéité, nettoyage simplifié	Ventilation entre la plaque et le bâti
Interrupteur on/off intégré à la manette	Bouton interrupteur on/off en façade
Modèle réhaussé pour plus de confort	

Différences Confort / Standard

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

Gamme Confort Par plaque de cuisson	Gamme Standard Par plaque de cuisson
Brûleur 8 branches	Brûleur 6 à 8 branches (pour Ø 48 cm)
Puissance de 5,5 à 6,5 kW	Puissance de 5 à 7 kW (pour Ø 48 cm)
Régulation manuelle ou Thermostatique	Régulation manuelle
Allumage à train d'étincelles intégré à la manette	Allumage manuel ou par bouton à train d'étincelles

Différences Luxury / Standard

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

Luxury range By plate	Standard range By plate
Intensive use (about 10h / day)	Occasional use (about 4h / day)
2 or 3 coil elements	1 coil element
Power from 3 000 to 4 800 W	Power from 2 500 to 3 000 W
Ventilation underneath the plate: enhanced leak-tightness, easier to clean	Ventilation between the plate and the frame
On/Off switch built into the control knob	On/Off button switch on the front
Model with stand for added comfort	

Différences Luxury / Standard

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

Luxury range By plate	Standard range By plate
8 branches burner	6 or 8 branches burner (for Ø 48 cm)
Power from 5,5 to 6,5 kW	Power from 5 to 7 kW (for Ø 48 cm)
Manual or thermostatic control	Manual control
Spark ignition system built into the control knob	Manual ignition or spark ignition button

Les plaques en fonte usinée Krampouz nécessitent un culottage avant la première utilisation.

Krampouz machined cast iron plates require a seasoning before first use.

LE CULOTTAGE

SEASONING



Cette opération est nécessaire quand les plaques sont neuves. Utiliser de l'huile végétale sans autre ingrédient. Le culottage s'effectue à l'aide du tampon de culottage équipé de 3 recharges emplies.

Réglage de la crêpière :

- **Crêpière électrique** : préchauffer la crêpière, régler la manette sur 250 °C.
- **Crêpière gaz thermostatée** : régler la manette sur la position 6.
- **Crêpière gaz manuelle** : régler la manette sur la position 8 (6 min) puis sur 2 (4min). Culotter en position 2.
- Pour les 4 premières couches : verser 1 cuillère à café d'huile végétale sur la plaque. Étaler uniformément à l'aide du tampon. Laisser cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fumée, 5 à 10 minutes.
- De la 5^e à la 9^e couche : verser ½ cuillère à café d'huile végétale sur la plaque. Étaler uniformément à l'aide du tampon. Laisser sécher jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fumée, 5 à 10 minutes.
- Dernière couche : passer le tampon sur la plaque sans ajout de matière grasse.
- Résultat final : culottage ayant l'aspect d'un verni, couleur châtaigne clair.

Seasoning is necessary when the plates are new. Use only vegetable oil. Use the pad with 3 stacked refills.

Setting of the crepe maker:

- **Electric crepe maker**: preheat the crepe maker, turn the control knob to 250 °C.
- **Gas thermostat-controlled crepe maker**: turn the control knob to position 6.
- **Gas manual control crepe maker**: turn the control knob to position 8 (6 mins), then turn down to 2 (4 mins). Season on position 2.
- Coats 1 to 4 : pour 1 teaspoon of vegetable oil on the plate. Spread the oil evenly using the pad. Heat for 5 to 10 minutes until there is no more smoke.
- Coats 5 to 9 : pour 1/2 teaspoon of vegetable oil on the plate. Spread the oil evenly using the pad. Heat for 5 to 10 minutes until there is no more smoke.
- To finish seasoning, move the pad over the plate with no fat added.
- Final result: seasoning which looks like varnish and is light chestnut in colour.

L'ENTRETIEN QUOTIDIEN

DAILY MAINTENANCE

- Mettre la crêpière hors tension.
- Procéder aux étapes suivantes sur une plaque encore tiède.
- Passer la pierre abrasive en effectuant des mouvements concentriques.
- Enlever les résidus de pierre abrasive à l'aide d'un chiffon.
- Nettoyer la plaque avec une éponge humide.
- Terminer en étalant uniformément ½ c.c. d'huile sur la plaque.

- Turn off the crepe maker.
- Proceed with the following steps on a still warm plate.
- Pass the abrasive stone in concentric movements.
- Remove the abrasive stone residue with a cotton cloth.
- Clean the plate with a damp sponge.
- Finish by spreading evenly ½ c.c. of oil on the plate.

LE DÉCULOTTAGE

STRIP BACK PLATES

- Faire chauffer la crêpière jusqu'à 250 °C.
- Mettre la crêpière hors tension.
- Utiliser la pierre abrasive sur plaque tiède pour retirer l'excédent de matière grasse. Ne pas hésiter à appuyer.
- Poursuivre avec un papier de verre spécial métal, pour mettre la fonte à nue.
- Enlever les résidus à l'aide d'un chiffon.
- Nettoyer la plaque avec une éponge humide.
- Reprocéder au culottage complet de la crêpière.

- Heat the crepe maker to 250 °C.
- Turn off the crepe maker.
- Use the abrasive stone on a warm plate to remove excess fat. Do not hesitate to press.
- Continue with a special metal sandpaper, to expose the cast iron.
- Remove residues with a cotton cloth.
- Clean the plate with a damp sponge.
- Proceed to the complete seasoning of the crepe maker.

Découvrez le tutoriel détaillé en vidéo :
Discover the detailed video tutorial:



GAMME CONFORT

LUXURY RANGE



Ces crêpières sont conseillées pour une utilisation régulière ou intensive.

These crepe makers are recommended for regular or intensive use.

- Normes européennes CE
- Châssis inox
- Plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire
- Interrupteur marche/arrêt intégré à la manette de commande
- Régulation thermostatique de 50 à 300 °C
- Témoin de chauffe
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A ou 400 V 20 A
- Puissance de 3 000 W à 4 800 W par plaque
- 2 ou 3 résistances en serpentín par plaque pour une diffusion uniforme de la chaleur

- European standards CE
- Stainless steel frame
- Cast iron plate, machined, approved for contact with food
- On/Off switch built into the control knob
- Thermostatic control from 50 to 300 °C
- Heating indicator
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A or 400 V 20 A
- Power from 3 000 W to 4 800 W per plate
- 2 or 3 coiled heating elements by plate for even heat distribution



CHÂSSIS ROND | ROUND FRAME



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



CHÂSSIS CARRÉ | SQUARE FRAME



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



CHÂSSIS DOUBLE | DOUBLE FRAME



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



› Alimentation par 2 cordons (sauf 400 V)

› Power supply by 2 cords (except 400 V)

*Tension à préciser à la commande.

*Please specify voltage when ordering.

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

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

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

GAMME CONFORT

LUXURY RANGE



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

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



CHÂSSIS ROND | ROUND FRAME



PLAQUE	PUISSANCE	BRÛLEUR	ALLUMAGE	RÉGULATION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
PLATE	POWER	BURNER	IGNITION	CONTROL	WEIGHT	SIZE	CODE
Ø 35 cm	5,5 kW	8 branches	Train d'étincelles ¹	Thermostatique ²	13 kg	350 x 370 x 200 mm	CTRH3
Ø 40 cm	5,5 kW	8 branches	Train d'étincelles ¹	Manuelle ³	16 kg	400 x 420 x 200 mm	CRRH4
Ø 40 cm	6,5 kW	8 branches	Train d'étincelles ¹	Thermostatique ²	16 kg	400 x 420 x 200 mm	CTRH4

¹Spark ignition ²Thermostatic ³Manual



CHÂSSIS CARRÉ | SQUARE FRAME



PLAQUE	PUISSANCE	BRÛLEUR	ALLUMAGE	RÉGULATION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
PLATE	POWER	BURNER	IGNITION	CONTROL	WEIGHT	SIZE	CODE
Ø 35 cm	5,5 kW	8 branches	Train d'étincelles ³	Thermostatique ²	15 kg	375 x 435 x 200 mm	CTCH3
Ø 40 cm	5,5 kW	8 branches	Train d'étincelles ³	Manuelle ³	18 kg	430 x 485 x 200 mm	CRCH4
Ø 40 cm	6,5 kW	8 branches	Train d'étincelles ³	Thermostatique ²	18 kg	430 x 485 x 200 mm	CTCH4

¹Spark ignition ²Thermostatic ³Manual



CHÂSSIS DOUBLE | DOUBLE FRAME



PLAQUES	PUISSANCE	BRÛLEUR	ALLUMAGE	RÉGULATION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
PLATES	POWER	BURNER	IGNITION	CONTROL	WEIGHT	SIZE	CODE
Ø 35 cm	2 x 5,5 kW	8 branches	Train d'étincelles ³	Thermostatique ²	29 kg	750 x 435 x 200 mm	CTCH7
Ø 40 cm	2 x 5,5 kW	8 branches	Train d'étincelles ³	Manuelle ³	36 kg	860 x 485 x 200 mm	CRCH8
Ø 40 cm	2 x 6,5 kW	8 branches	Train d'étincelles ³	Thermostatique ²	36 kg	860 x 485 x 200 mm	CTCH8

¹Spark ignition ²Thermostatic ³Manual

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

Isolation thermique du brûleur.
Heat insulation of the burner.

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

GAMME STANDARD

STANDARD RANGE



Ces crêpières sont conseillées pour une utilisation occasionnelle.

These crepe makers are recommended for occasional use.

- Normes européennes CE
- Châssis inox
- Plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire
- Régulation thermostatique de 50 à 300 °C
- Témoin de chauffe
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A
- Puissance de 2 500 W à 3 000 W par plaque
- 1 résistance en serpentín par plaque pour une diffusion uniforme de la chaleur

- European standards CE
- Stainless steel frame
- Cast iron plate, machined, approved for contact with food
- Thermostatic control from 50 to 300 °C
- Heating indicator
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A
- Power from 2 500 W to 3 000 W per plate
- 1 coiled heating element by plate for even heat distribution



CHÂSSIS ROND | ROUND FRAME



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



CHÂSSIS CARRÉ | SQUARE FRAME



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



CHÂSSIS DOUBLE | DOUBLE FRAME



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

› Alimentation par 2 cordons

› Supplied by two cords



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



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

GAMME STANDARD

STANDARD RANGE



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

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



CHÂSSIS ROND ALLUMAGE MANUEL | ROUND FRAME MANUAL IGNITION

PLAQUE	PUISSANCE	BRÛLEUR	ALLUMAGE	RÉGULATION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
PLATE	POWER	BURNER	IGNITION	CONTROL	WEIGHT	SIZE	CODE
Ø 40 cm	5 kW	6 branches	Manuel ³	Manuelle ³	15,5 kg	400 x 420 x 200 mm	CSRS4P
Ø 48 cm	7,4 kW	8 branches	Manuel ³	Manuelle ³	22 kg	502 x 480 x 192 mm	CSRH5

³Manual



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

PLAQUE	PUISSANCE	BRÛLEUR	ALLUMAGE	RÉGULATION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
PLATE	POWER	BURNER	IGNITION	CONTROL	WEIGHT	SIZE	CODE
Ø 40 cm	5 kW	6 branches	Train d'étincelles ¹	Manuelle ³	16 kg	400 x 420 x 200 mm	CSRS4

¹Spark ignition ³Manual



CHÂSSIS CARRÉ | SQUARE FRAME

PLAQUE	PUISSANCE	BRÛLEUR	ALLUMAGE	RÉGULATION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
PLATE	POWER	BURNER	IGNITION	CONTROL	WEIGHT	SIZE	CODE
Ø 40 cm	5 kW	6 branches	Train d'étincelles ¹	Manuelle ³	18 kg	430 x 485 x 200 mm	CSCS4

¹Spark ignition ³Manual



CHÂSSIS DOUBLE | DOUBLE FRAME

PLAQUES	PUISSANCE	BRÛLEUR	ALLUMAGE	RÉGULATION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
PLATES	POWER	BURNER	IGNITION	CONTROL	WEIGHT	SIZE	CODE
Ø 40 cm	2 x 5 kW	6 branches	Train d'étincelles ³	Manuelle ³	35 kg	860 x 485 x 200 mm	CSCS8

¹Spark ignition ³Manual



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



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

Crêpière émaillée

Enamelled crepe maker



Le savoir-faire Krampouz The Krampouz know-how

Bénéficiant des mêmes performances de cuisson et de la conception traditionnelle des crêpières Krampouz, la crêpière avec plaque en fonte émaillée propose une alternative à la fonte usinée. La couche d'émail protège la fonte et permet de l'utiliser directement : sans culottage !

With the same cooking performance and traditional design as Krampouz crepe makers, the enamelled cast iron crepe maker offers an alternative to machined cast iron. The enamel coating protects the cast iron and allows it to be used directly: no seasoning required !

La performance de la fonte, sans culottage.

Cast iron performance, with no seasoning required.

DES PERFORMANCES DE CUISSON IDENTIQUES À LA FONTE USINÉE

SAME COOKING PERFORMANCE AS MACHINED CAST IRON

La crêpière émaillée bénéficie du même savoir-faire et de la même conception traditionnelle que les crêpières en fonte usinée conçues et fabriquées à la main dans notre atelier de Pluguffan :

- Résistance perlée en serpentín intégrée dans la plaque de cuisson pour éviter les déperditions de chaleur et contribuer à l'homogénéité de la chauffe sur la plaque.
- Régulation thermostatique pour un contrôle précis de la température de 50 °C à 300 °C.

The enamelled crepe maker benefits from the same know-how and traditional design as the machined cast iron crepe makers designed and manufacture in our Pluguffan plant:

- A coiled heating element integrated into the plate to prevent heat loss and ensure even heat distribution.
- Thermostatic regulation for precise temperature control from 50°C to 300°C.

UN USAGE SIMPLIFIÉ

EASY TO USE

Prête à l'emploi, la crêpière avec plaque de cuisson en fonte émaillée ne nécessite pas de culottage.

C'est l'émail, une couche de verre chauffée à très haute température sur la fonte, qui confère à la plaque ses propriétés anti-adhérentes pour un décollage facile des crêpes.

Ready to use, the crepe maker with enamelled cast iron plate does no seasoning required.

It's the enamel, a layer of glass heated to a very high temperature on the cast iron, that gives the plate its non-stick properties, for a crepe lift off easily.

UN NETTOYAGE FACILE ASSOCIÉ À UN ENTRETIEN RÉGULIER

EASY TO CLEAN WITH REGULAR MAINTENANCE

La plaque en fonte émaillée se nettoie à l'aide d'une éponge humide après chaque utilisation pour retrouver une surface de cuisson lisse et propre.

Dès qu'un dépôt de matière grasse se forme, il est recommandé de procéder à un nettoyage supplémentaire avec la pierre abrasive. L'entretien régulier de la fonte émaillée est essentiel pour conserver une plaque comme neuve.

The enamelled cast iron be cleaned with a damp sponge after each use to ensure a smooth and clean cooking surface.

When fat deposit build up, we recommend to do an additional clean with the abrasive stone. Regular maintenance of enamelled cast iron is essential to keep the plate looking as good as new.

GAMME STANDARD

STANDARD RANGE

 **Électrique** Electric



- Normes européennes CE
- Châssis inox
- Plaque en fonte émaillée certifiée contact alimentaire
- Régulation thermostatique de 50 à 300 °C
- Témoin de chauffe
- 1 résistance en serpentín pour une diffusion uniforme de la chaleur
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A

- European standards CE
- Stainless steel frame
- Food certified enamelled cast iron plate
- Thermostatic control from 50 to 300 °C
- Heating indicator
- 1 coiled heating element for even heat distribution
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A



PLAQUE	PUISSANCE	NB DE RÉSISTANCES	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
PLATE	POWER	NB OF HEATING ELEMENTS	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
Ø 40 cm	3 000 W	1	220-240 V	17 kg	400 x 420 x 160 mm	CSRE4AA

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

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

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

Crêpières
Crepe makers

Plaque à pancakes
Pancakes maker

Plans de travail
Working tops

Accessoires
Accessories



Krampouz

KIT ACCESSOIRES CRÊPIÈRE EN INOX

Un kit complet et prêt à l'emploi, réunissant les indispensables pour les professionnels de la crêpe.

STAINLESS STEEL CREPE MAKER ACCESSORIES KIT

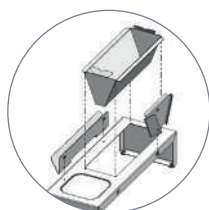
A complete, ready-to-use kit containing all the essentials for professional crepe makers.

Accessoires inclus :

- Support inox
- Râteau hêtre rond 18 cm
- Râteau hêtre plat 18 cm
- Spatule inox 40 cm
- Spatule triangulaire inox
- Tampon de graissage et d'essuyage
- Pierre abrasive

Included accessories:

- Stainless steel support
- Round beech spreader 18 cm
- Flat beech spreader 18 cm
- Stainless steel spatula 40 cm
- Stainless steel triangular spatula
- Greasing and wiping pad
- Abrasive stone



Bac à eau et supports pour spatules démontables pour un nettoyage facilité.

Water tray and spatula rests can be removed for easy cleaning.

Compact et pratique pour une meilleure optimisation et propreté de la zone de travail.

Compact and practical for better optimisation and cleanliness of the work surface.



Supports pour spatules modulables pour garantir une utilisation confortable et efficace, aussi bien pour les utilisateurs droitiers que gauchers.

Modular spatula rests can be comfortably and effectively used by both right-handed and left-handed users.



Encoches sur les rebords du bac à eau pour retirer facilement le surplus de pâte sur les râteaux entre chaque crêpe.

Notches on the edges of the water tray to easily scrape off any excess batter left on the rakes in between making each crepe.

POIDS	DIMENSIONS (AVEC LES ACCESSOIRES)	CODE
WEIGHT	SIZE (WITH ACCESSORIES)	CODE
1,95 kg	52,3 x 22,5 x 20,8 cm	AKC1



Plaque à pancakes

Pancakes maker



Le savoir-faire Krampouz The Krampouz know-how

Krampouz, le spécialiste de la crêpière professionnelle, propose une déclinaison attendue de sa crêpière électrique best-seller : **une plaque à pancakes en fonte émaillée** pour réaliser facilement des pancakes généreux et moelleux, de taille uniforme. Idéal pour les hôtels, les restaurants et les cafés recherchant un appareil performant et simple d'utilisation.

Krampouz, the specialist in professional crepe makers, introduces the eagerly-awaited variant of their best-selling electric crepe maker: **an enamelled cast iron pancakes maker** that effortlessly creates large, fluffy pancakes of uniform size. Perfect for hotels, restaurants and cafés who need a powerful and easy-to-use appliance.



- Normes européennes CE
- Châssis inox
- Plaque en fonte émaillée certifiée contact alimentaire
- Régulation thermostatique de 50 à 300 °C
- Témoin de chauffe
- 1 résistance en serpentin pour une diffusion uniforme de la chaleur
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A

- European standards CE
- Stainless steel frame
- Food certified enamelled cast iron plate
- Thermostatic control from 50 to 300 °C
- Heating indicator
- 1 coiled heating element for even heat distribution
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A

7 empreintes de pancakes de taille uniforme : 12 cm de diamètre, 3 mm d'épaisseur.
7 pancakes moulds in one size: 12 cm diameter, 3 mm depth.



Plaque en fonte émaillée.

- + Performances de cuisson identiques à nos crêpières en fonte usinée.
- + Décollage facile des pancakes.
- + Nettoyage simple et rapide.
- + Prêt à l'emploi : pas de culottage nécessaire.

Enamelled cast iron plate.

- + Same cooking performance as on our machined cast iron plate crepe makers.
- + Pancakes lift off easily.
- + Quick and easy to clean.
- + Ready-to-use: no seasoning required.

PLAQUE	PUISSANCE	NB DE RÉSISTANCES	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
PLATE	POWER	NB OF HEATING ELEMENTS	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
Ø 40 cm	3 000 W	1	220-240 V	16 kg	400 x 420 x 160 mm	CSRP4AA

Accessoires pour plaque à pancakes p. 77. Accessories for pancakes maker p. 77



Plans de travail

Working tops



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

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



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

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

PLANS DE TRAVAIL AMOVIBLES

REMOVABLE WORKING TOPS

PLANS DE TRAVAIL AMOVIBLES 1 CRÊPIÈRE

REMOVABLE WORKING TOP 1 CREPE MAKER

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



Modèles équipés d'options
Models with optional extras

PLANS DE TRAVAIL AMOVIBLES 2 CRÊPIÈRES

REMOVABLE WORKING TOP 2 CREPE MAKERS

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



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

Options:

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

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

Options:

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

*No glass **With glass



Ergonomie du poste de travail.
Ergonomic work station.



Facilité de nettoyage.
Easy cleaning.



Accessoires

Accessories



Comment choisir ? How to choose ?

BIEN CHOISIR SON MATÉRIAU

CHOOSING THE RIGHT MATERIAL

INOX

STAINLESS STEEL

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

BOIS

WOOD

- Matériau traditionnel.
- Traditional material.

BIEN CHOISIR SON RÂTEAU À CRÊPES

CHOOSING THE RIGHT BATTER SPREADER

QUEL MODÈLE ?

ROUND OR FLAT ?

- Rond : conseillé pour les débutants, il est plus facile à manier.
- Round: advised for beginners, it is easier to handle.
- Plat : outil traditionnel, permet d'obtenir des crêpes très fines.
- Flat: traditional tool, allows to obtain very fine crêpes.

QUELLE TAILLE ?

WHICH SIZE TO CHOOSE ?

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

BIEN CHOISIR SA SPATULE

CHOOSING THE RIGHT SPATULA

QUELLE TAILLE ?

WHICH SIZE TO CHOOSE ?

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

BIEN CHOISIR SA LOUCHE INOX

CHOOSING THE RIGHT STAINLESS-STEEL LADLE

QUELLE CONTENANCE ?

WHICH CAPACITY TO CHOOSE ?

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

MONOBLOC OU SOUDÉE ?

SINGLE-PIECE OR WELDED ?

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

ACCESSOIRES

ACCESSORIES

RÂTEAUX À CRÊPES

BATTER SPREADERS

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



SPATULES À CRÊPES

SPATULAS FOR CREPES

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



LOUCHES INOX

STAINLESS STEEL LADLES

MATIÈRE	CONTENANCE	CODE
MATERIAL	CAPACITY	CODE
Ménagère soudée Welded domestic	90 ml	ALIM70
Professionnelle monobloc Single-piece professional	90 ml	ALIP70
Professionnelle monobloc Single-piece professional	125 ml	ALIP80



TAMPON D'ESSUYAGE POUR CRÊPIÈRES

CLEANING PAD FOR CREPE MAKERS

- Tampon de culottage, de graissage et d'essuyage pour plaques de crêpières.
- Certifié contact alimentaire.
- Tampon vendu avec 3 recharges.
- Cleaning pad for seasoning, greasing and wiping.
- Certified food contact safe.
- Cleaning pad sold with 3 cleaning wipes.



TAMPON | CLEANING PAD

DIMENSION	CODE
SIZE	CODE
120 x 90 x 70 mm	ATE1



RECHARGES | CLEANING WIPES

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

PIERRE ABRASIVE POUR L'ENTRETIEN DES CRÊPIÈRES

ABRASIVE STONE TO CLEAN CREPE GRIDDLES

Code APA1

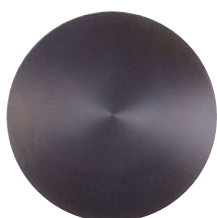
- Pour l'entretien régulier des plaques en fonte usinées et émaillées sans dégrader la surface.
- Facilite le décapage de la croûte de cuisson durant le déculottage.
- Dimensions : 150 x 75 x 75 mm.
- To clean machined cast iron and enamelled plates regularly without damaging the surface.
- Makes it easier to remove residue left from cooking during strip back plates.
- Size : 150 x 75 x 75 mm.



PLAQUE EN FONTE POUR CRÊPIÈRE GAZ (SANS THERMOSTAT)

CAST IRON FOR GAZ CREPE MAKERS (WITHOUT THERMOSTAT)

- Le rebord et les picots moulés sur la face inférieure augmentent la surface d'échange thermique et ralentissent la déperdition de chaleur.
- Non compatible avec les nouvelles crêpières après 2022.
- The edge and moulded ridges on the underside increase the heat exchange surface and slow down heat loss.
- Not compatible with the new crepe makers after 2022.



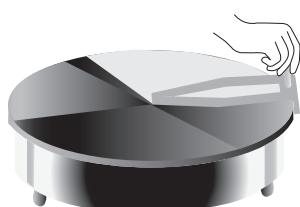
DIAMÈTRE	POIDS	CODE
DIAMETER	WEIGHT	CODE
Ø 35 cm	8 kg	PCC3
Ø 40 cm	10 kg	PCC4
Ø 48 cm	16 kg	PCC5

KIT D'ÉTALEMENT DE PÂTE

BATTER SPREADER KIT



POUR PLAQUE	CODE
FOR GRIDDLE	CODE
Ø 35 cm	AKE83
Ø 40 cm	AKE84



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

Le kit comprend :

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

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

Included in the kit :

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

NOUVEAU

KIT ACCESSOIRES CRÊPIÈRE EN INOX

STAINLESS STEEL CREPE MAKER ACCESSORIES KIT

Code AKCI

Accessoires inclus :

- Support inox
- Râteau hêtre rond 18 cm
- Râteau hêtre plat 18 cm
- Spatule inox 40 cm
- Spatule triangulaire inox
- Tampon de graissage et d'essuyage
- Pierre abrasive

Included accessories:

- Stainless steel support
- Round beech spreader 18 cm
- Flat beech spreader 18 cm
- Stainless steel spatula 40 cm
- Stainless steel triangular spatula
- Greasing and wiping pad
- Abrasive stone

Découvrez en détails p.69

Discover in detail p.69



PICHET EN INOX POUR PLAQUE À PANCAKES

STAINLESS STEEL PITCHER FOR PANCAKES MAKER

Code API3

- Contenance : 1 litre.
- Bec verseur et poignée.
- Graduation en ml et oz.

- Capacity: 1 liter.
- Spout and handle.
- Graduation in ml and oz.



MINI SPATULE COUDÉE EN INOX POUR PLAQUE À PANCAKES

SMALL ANGLED STAINLESS STEEL SPATULA FOR PANCAKES MAKER

Code ASC4

- Longueur totale : 26,5 cm.
- Longueur lame : 14,4 cm.

- Total length: 26,5 cm.
- Blade length: 14,4 cm.



CADRE AMOVIBLE EN INOX DE MAINTIEN DES BACS POUR PLAQUE CHAUFFANTE

STAINLESS STEEL REMOVABLE SUPPORT TO HOLD GASTRONORM CONTAINERS FOR WARMING PLATE

Code ASB1

- Dimensions : 54 x 33 x 7 cm
- Compatible avec des bacs GN de 6,5 cm de hauteur pour un bon maintien dans les inserts sur les côtés. Au-dessus de 6,5 cm, tous les formats sont compatibles mais sans pouvoir s'emboîter dans les inserts.
- Plusieurs combinaisons possibles :
 - 1 GN1/1
 - 1 GN2/3 + 1 GN1/3
 - 2 GN1/2
 - 3 GN1/3

- Dimensions : 54 x 33 x 7 cm
- Compatible with GN 6.5cm deep pans which slot into place when in use. All sizes above 6.5 cm are compatible, however, those pans will not slot into the notches along the sides.
- Several combinations possible :
 - 1 GN1/1
 - 1 GN2/3 + 1 GN1/3
 - 2 GN1/2
 - 3 GN1/3



BACS GASTRONORMES EN INOX ET COUVERCLES

GASTRONORM STAINLESS STEEL CONTAINERS AND LIDS

FORMAT DE BAC	CONTENANCE	PROFONDEUR	CODE BAC	CODE COUVERCLE MONOBLOC AVEC ENCOCHE
CONTAINER TYPE	CAPACITY	DEPTH	CONTAINER CODE	SINGLE-PIECE LID WITH NOTCH CODE
1/6	2,4 l	15 cm	ABI2	ACH2
1/3	5,7 l	15 cm	ABI4	ACH4



SETS D'ACCESSOIRES

COOKING SETS



Set plancha :

- Pince, pinceau et spatule.
- Code ASP2.

Plancha set:

- Tongs, spatula and soft brush.
- Code ASP2.



Set grill :

- Pince, pinceau et brosse.
- Code ASG3.

Grill set:

- Tongs, soft steel brush and grill pick.
- Code ASG3.



Set gaufrier :

- Pic à gaufres, pinceau et brosse.
- Code ASG2.

Waffle set:

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

SPATULES COUDÉES - LAME EN INOX

ANGLED SPATULAS - STAINLESS STEEL BLADE

SPATULE COUDÉE

ANGLED SPATULA

Code ASC2



LONGUEUR TOTALE	LONGUEUR LAME
-----------------	---------------

TOTAL LENGHT	BLADE LENGTH
--------------	--------------

30,5 cm	17 cm
---------	-------

SPATULE COUDÉE LONGUE

LONG ANGLED SPATULA

Code ASC3



LONGUEUR TOTALE	LONGUEUR LAME
-----------------	---------------

TOTAL LENGHT	BLADE LENGTH
--------------	--------------

40 cm	21 cm
-------	-------

FOURCHETTE À VIANDE EN INOX

STAINLESS STEEL MEAT FORK

Code AF11



- Longueur : 32,5 cm.

- Length: 32,5 cm.

GRANDE PINCE EN INOX

BIG STAINLESS STEEL SERVING TONG

Code API2



- Longueur : 44,5 cm.

- Length: 44,5 cm.

PINCE EN INOX

STAINLESS STEEL FOOD TONG

Code API1



- Longueur : 30 cm.

- Length : 30 cm.

NOUVEAU

PRESSE À BURGER EN INOX

STAINLESS STEEL BURGER PRESS

Code APB2

- Dimensions : 15 x 10 cm.
- Size : 15 x 10 cm.



CLOCHE DE CUISSON EN INOX

STAINLESS STEEL COOKING DOME

Code ACC1

- Cloche en inox.
- Poignée en plastique.
- Diamètre : 28 cm.
- Stainless steel cooking dome.
- Plastic handle.
- Diameter: 28 cm.



MINUTEUR

TIMER

Code AT11

- Affichage digital.
- 3 fonctions : horloge, compte à rebours et alarme.
- 3 alarmes : sonnerie (volume réglable), flash lumineux et vibration.
- 3 fixations : à poser, à suspendre et à aimanter.
- Dimensions : 8,3 x 6,9 x 1,8 cm.
- Piles non incluses : AAA (x2).
- Digital display.
- 3 functions: clock, countdown and alarm.
- 3 alarms: sound (adjustable volume), flashlight and vibration.
- 3 fastenings: base stand, hanging and magnetic.
- Dimensions: 8,3 x 6,9 x 1,8 cm
- Batteries not included: AAA (x2).



PINCEAU À MARINADE EN SILICONE

MARINAD SILICON BRUSH

Code APS4

- Pour grill, gaufrier et plancha.
- Manche en inox - L : 15,3 cm.
- Longueur totale : 20 cm.
- Poils en silicone résistants haute température (jusqu'à 200 °C).
- For grill, waffle iron and plancha.
- Stainless steel handle - L: 15,3 cm.
- Total length: 20 cm.
- High temperature resistant silicon bristles (up to 200°C).



NOUVEAU

TAMPON DE NETTOYAGE

CLEANING PAD

Code ATN1

- Dimensions : 10,2 x 15,2 cm.
 - Conception monobloc.
 - Tampon abrasif non tissé avec poignée en plastique.
 - Pour plaques planchas.
- Size: 10,2 x 15,2 cm.
 - Monobloc design.
 - Non-woven abrasive pad with plastic handle.
 - For plancha plates.



BROSSE DE NETTOYAGE

CLEANING BRUSH

Code ABG2

- Manche en inox - L : 34,5 cm.
 - Longueur totale : 44 cm.
 - Poils en laiton.
- Stainless steel handle - L: 34,5 cm.
 - Total length: 44 cm.
 - Brass bristles.



BROSSE INOX

STAINLESS STEEL BRUSH

Code ABG1

- Manche en plastique - L : 13 cm.
 - Longueur totale : 22 cm.
 - Poils en inox.
- Plastic handle - L: 13 cm.
 - Total length: 22 cm.
 - Stainless steel bristles.



GRATTOIRS EN INOX

STAINLESS STEEL SCRAPERS



TYPE D'APPAREIL

LONGUEUR

CODE

APPLIANCE TYPE

LENGTH

CODE

Grills panini

13,5 cm

AGC1

Grill profondeur / Deep grill

13,5 cm

AGC2

CAPOTS EN INOX POUR PLANCHAS

S/S COVERS FOR PLANCHAS

DIMENSIONS

POUR PLANCHAS

CODE

SIZE

FOR PLANCHAS

CODE

67 x 38 x 10 cm

GECI2 & GGCI02

ACP9

36 x 38 x 10 cm

GECIC3

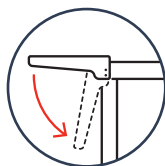
ACP8



CHARIOT PLEIN AIR EN INOX

OUTDOOR CART - STAINLESS STEEL

Code KHEA05



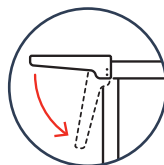
- 2 tablettes latérales rabattables
- 1 tablette inférieure
- 1 porte-accessoires
- 2 roues
- Dimensions chariot, tablettes relevées et roues incluses : 140 x 59 x 82 cm
- Dimensions plan de travail, tablettes relevées : 75 x 44 cm
- 2 folding side tables
- 1 storage undershelf
- 1 accessory holder
- 2 wheels
- Cart size, raised shelves and wheels included: 140 x 59 x 82 cm
- Work surface size, raised shelves: 75 x 44 cm



CHARIOT PLEIN AIR COMPACT EN INOX

OUTDOOR COMPACT CART - STAINLESS STEEL

Code KHEC01



- 1 tablette latérale rabattable
- 1 tablette inférieure
- 2 roues
- Dimensions chariot, tablette relevée et roues incluses : 83 x 56 x 82 cm
- Dimension plan de travail, tablette relevée : 55 x 44 cm
- 1 folding side table
- 1 storage undershelf
- 2 wheels
- Cart size, raised shelf and wheels included: 83 x 56 x 82 cm
- Work surface size, raised shelf: 55 x 44 cm



HOUSSE POUR PLANCHAS

OUTDOOR COVER FOR PLANCHAS

- Housse sur mesure en polyester, imperméable.
- Cordon élastique de serrage.
- Outdoor custom waterproof polyester cover.
- Elastic drawstring.

Code AHP6

- Pour plancha Standard petit modèle

Code AHP6

- For plancha small model Standard range

Code AHP2

- Pour planchas Standard Largeur et Profondeur

Code AHP2

- For planchas Wide and Deep Standard range

Code AHD1

- Pour planchas Confort Largeur et Profondeur

Code AHD1

- For planchas Wide and Deep Luxury range



HOUSSES POUR CHARIOT PLEIN AIR OU PLEIN AIR COMPACT

OUTDOOR COVERS FOR OUTDOOR CART

- Housse sur mesure en polyester, imperméable.
- Cordon élastique de serrage.
- Outdoor custom waterproof polyester cover.
- Elastic drawstring.

HOUSSE CHARIOT PLEIN AIR

OUTDOOR COVER FOR CART

Code AHC4

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

Code AHC1

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



HOUSSE CHARIOT PLEIN AIR COMPACT

OUTDOOR COVER FOR COMPACT CART

Code AHC5

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

Code AHC2

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



PLATEAU XL POUR GAUFRIER 90° - 180°

XL DRIP TRAY FOR 90° - 180° WAFFLE MAKER

Code APG2

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



APPAREIL À FORMER LES CORNETS À GLACE

DEVICE FOR SHAPING ICE CREAM CONES

Code ACG1

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



PORTE CORNETS À GLACE

ICE CREAM CONES HOLDER

Code APC1

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



PORTE GAUFRES SUCETTES

WAFFLE POPS HOLDER

Code APS3

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



LOT DE 500 BÂTONNETS POUR GAUFRES SUCETTES

BATCH OF 500 STICKS FOR WAFFLE POPS

Code ABH1

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



PIC À GAUFRES

WAFFLE PICK

Code APG1

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



BOUTEILLES À SAUCE

SAUCE BOTTLES

BOUTEILLE 1 BEC VERSEUR

1 SPOUT LEAD BOTTLE

Code ABM4

- Contenance : 1 000 ml
- Capacity: 1 000 ml

- Conseillée pour préparations liquides.
- Bouteille et bouchon en plastique alimentaire.
- Bouchon à 1 bec verseur.
- Bouteille graduée.

- Recommended for liquid preparations.
- Plastic bottle & cap.
- 1 spout lead.
- Graduated bottle.



BOUTEILLE 3 BECS VERSEURS

3 SPOUTS LEAD BOTTLE

Code ABM2

- Contenance : 1 000 ml
- Capacity: 1 000 ml

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

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



TABLIER

APRON

Code ATC1

- 100 % coton.
- Tour de cou ajustable.

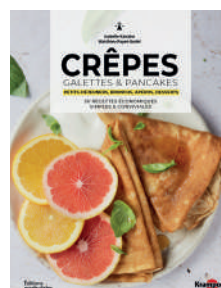
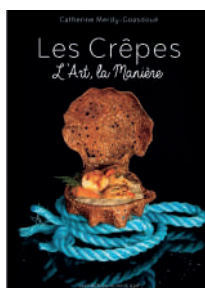
- 100 % Cotton.
- Adjustable neckband.



LIVRES

BOOKS

TITRES	LANGUE	CODE
TITLES	LANGUAGE	CODE
"Les crêpes : l'art, la manière"	Français	ALR15
"Crêpes et galettes : 50 recettes"	Français	ALR17
"50 recettes créatives et conviviales à la plancha"	Français	ALR18



PLANCHAS

GRILL

GRILLS PANINI

K-PRESSE

GAUFRIERS

APPAREILS DE
MAINTIEN AU
CHAUD

CRÊPIÈRES

PLAQUE À
PANCAKES

PLANS DE TRAVAIL

ACCESSOIRES



KRAMPOUZ SAS

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

Tél. +33 (0)2 98 53 92 92

www.krampouz-pro.com

contact@krampouz.com

 Retrouvez les films
de démonstration sur notre chaîne

Rejoignez-nous     

