



Präzise auf den Garpunkt

Precision cooking

PROFESSIONELL



2026





**Französischer
Entwickler und Hersteller
seit 1949.**

French designer and
manufacturer since 1949.



HERGESTELLT
IN FRANKREICH

Schon seit 1949 streben wir nach höchster Leistung, die bei der Qualität keine Kompromisse eingeht. Vom Crêpegerät über das Waffeleisen bis zur Plancha: Jedes einzelne Produkt von Krampouz verkörpert den Anspruch und die Kompetenz der Frauen und Männer, die die Geschichte und Identität des Unternehmens ausmachen.

Bei allen unseren Entwicklungen stützen wir uns auf neue Produktionsmittel und unser wertvolles historisches Können, das von Generation zu Generation weitergegeben wird. Mit einer eigenen Forschungs- und Entwicklungsabteilung engagiert sich das Unternehmen für eine permanente Innovation auf Basis der Bedürfnisse von Geschäftskunden. Im Planungsbüro und im Labor entstehen die Geräte zunächst dreidimensional und nehmen danach als Prototypen Form an. Wenige Meter weiter werden sie durch Experten Hände zum Leben erweckt, bevor sie sich in Ihrer Küche wiederfinden.

Als weltweit führender Hersteller auf dem Markt der professionellen Crêpegeräte sind wir stolz, unsere Produkte aus französischer Herstellung auf alle 5 Kontinente zu exportieren. Wir sind ein Unternehmen mit historischer Verankerung, das auf die Spitzenleistung der lokalen Partner setzt und der Herkunft von Rohstoff- und Komponentenlieferungen große Bedeutung beimisst. Wir sind Mitglied des Vereins „Produit en Bretagne“ und engagieren uns daher für die wirtschaftliche und kulturelle Entwicklung unserer Region.

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.





ZUSAMMENFASSUNG

CONTENTS

PLANCHAS

PLANCHAS

SEITE / PAGE 11

GRILL

BROILER GRILL

SEITE / PAGE 27

PANINI-KONTAKTGRILLS

GRILLS PANINI

SEITE / PAGE 29

Neuheit 2026
New in 2026

K-PRESSE

SANDWICH-PRESSE – SEALING MACHINE

SEITE / PAGE 33

WAFFELEISEN

WAFFLE MAKERS

SEITE / PAGE 35

GERÄTE ZUM WARMHALTEN

WARMING EQUIPMENT

SEITE / PAGE 51

Neuheit 2026
New in 2026

CRÊPEGERÄTE

CREPE MAKERS

SEITE / PAGE 57

PFANNKUCHEN-GERÄT

PANCAKES MAKER

SEITE / PAGE 71

ARBEITSFLÄCHEN

WORKING TOPS

SEITE / PAGE 72

Neuheit 2026
New in 2026

ZUBEHÖR

ACCESSORIES

SEITE / PAGE 74

Unsere Geräte entwickeln sich regelmäßig weiter. Manche Fotos oder Beschreibungen stimmen eventuell nicht mehr überein.

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



Krampouz, der Erfinder des Crêpegeräts.

Krampouz, inventor
of the crepe maker.

1945, bretonisches Kap, Finistère, Pays Bigouden. Jean-Marie Bosser, damals Elektriker und Radiotechniker, hatte von seiner Schwägerin einen besonderen Auftrag erhalten.

Sie hatte ihr Haus vergrößern lassen, und in ihrer neuen Küche gab es keinen Crêpeofen mehr, sodass sie ihre Gusseisenplatte nicht mehr erhitzen konnte. Die Lösung? Einen Gaskocher passend zu den damals in bretonischen Häusern genutzten Gusseisenplatten herstellen. Nach einigen Anpassungen, um die Platte gleichmäßig erhitzen zu können, gelang der Versuch! Nach diesem ersten Erfolg unternahm Jean-Marie mit rudimentären Mitteln den Bau eines kompletten Prototyps. Er brauchte länger als ein Jahr, und seine Motivation war dabei immer das Potenzial des neuen Geräts. „Da das Ding keine Vergangenheit hatte, musste es ja eine Zukunft haben“, sagte er später. Nach mehrjähriger Entwicklungsarbeit brachte er die ersten Gas-Crêpegeräte auf den Markt und gründete sein Unternehmen Krampouz, was auf Bretonisch „Crêpe“ bedeutet.

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.

Die komplette Geschichte von Krampouz können Sie auf unserer Internetseite nachlesen.
Discover the Krampouz story in detail on our website



1949

Einführung des ersten Gas-Crêpegeräts.
Nach mehrjähriger Entwicklungsarbeit wurde das Crêpegerät den Fachleuten der Region vorgestellt.

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



1971

Einführung des ersten professionellen elektrischen Crêpegeräts, das für die Fachleute, die bis dahin ausschließlich mit Gas gearbeitet hatten, eine große Umstellung bedeutete.

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

1990

Hyperspezialisierung des Unternehmens, mehr als 150 Referenzen von Crêpegeräten und zusätzlichen Geräten wurden angeboten.

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



2001

Übernahme eines belgischen Herstellers von professionellen Waffeleisen. Krampouz setzte sich nach und nach als eine der Referenzen auf dem Weltmarkt der professionellen elektrischen Waffeleisendurch.

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

Label „Unternehmen des lebendigen Erbes“ (EPV), die Anerkennung einer französischen Kompetenz.

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



2022

Erneuerung der historischen Serie von professionellen Crêpegeräten in Zusammenarbeit mit einer Gruppe von professionellen Crêpebäckern. Das Ziel: die Leistung der historischen Crêpegeräte bewahren und dabei Verbesserungen an der Ergonomie, der Zündung und Reinigung der Geräte vornehmen.

Updating the historic range of crêpe 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 wurde zum zweiten Mal mit dem französischen Label „Unternehmen des lebendigen Erbes“ (EPV) ausgezeichnet.

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



2025

Launch der neuen Edelstahl-Plancha-Serie Komfort in Zusammenarbeit mit Fachleuten aus der Gastronomie. Mit der Konzeption einer tiefgezogenen Edelstahlplatte revolutioniert Krampouz die Reinigung professioneller Plancha-Grills und bietet ein Sortiment mit immer mehr Leistung und Ergonomie.

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

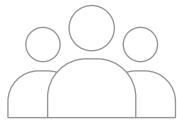
Erweiterung des Angebots von Krampouz mit Neuheiten für Fachleute aus der Gastronomie: Pfannkuchen-Gerät, Crêpegerät mit emaillierter Platte, Heizplatte und die Sandwich-Pressen „K-Pressen“.

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

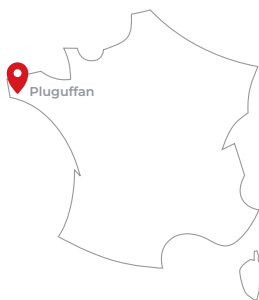
FRANZÖSISCHE HERSTELLUNG

SEIT 1949

Made in France
since 1949



114 MITARBEITER
114 EMPLOYEES



Jedes einzelne Krampouz-Gerät wird in unserem Werk im bretonischen Pluguffan konzipiert und hergestellt. Unsere Produkte sind das Abbild einer sorgfältig bewahrten und weiterentwickelten Kompetenz, eines Strebens nach Leistung und Langlebigkeit. Alle diese Zutaten machen sie zu treuen und geschätzten Begleitern in der Küche.

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.

EINE ANERKANNTE KOMPETENZ RECOGNIZED KNOW-HOW

Im ständigen Streben nach Innovation entwickelt und bewahrt das Unternehmen seit über 70 Jahren eine einmalige Kompetenz im Dienst der Fachleute und Privatpersonen. Diese einzigartige Kompetenz wurde 2017 mit dem Label „Unternehmen des lebendigen Erbes“ (EPV) ausgezeichnet. Dieses verleiht der französische Staat französischen Unternehmen, die herausragende traditionelle und industrielle Verfahren sowie seltene und technisch anspruchsvolle Kompetenzen beherrschen. Eine schöne Anerkennung für die Konzeption und Herstellung der Crêpegeräte von Krampouz.

For over 70 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.

EIN ENGAGEMENT IM ALLTAG A DAILY COMMITMENT

Schon seit 1949 steht das Garen mit Präzision im Zentrum unserer Philosophie. Wir konzipieren und produzieren Gargeräte der Spitzenklasse, die eine ausgezeichnete Hitzeverteilung auf der gesamten Garfläche sowie eine einfache, stabile und präzise Regulierung der Temperatur gewährleisten.

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.

EINE LOKALE VERANKERUNG LOCAL ROOTS

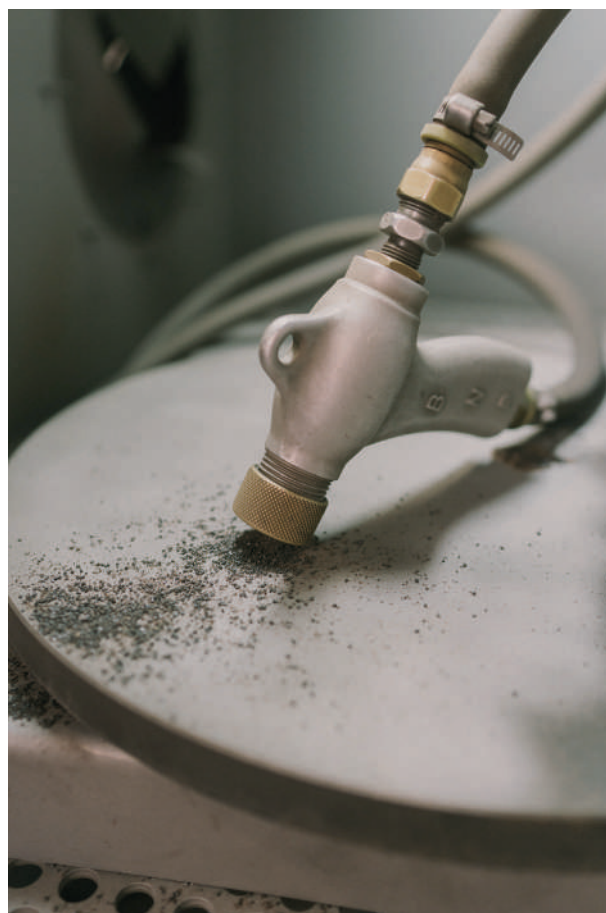
Wir setzen schon seit jeher auf die Spitzenleistung der lokalen Partner und messen der Herkunft unserer Rohstoff- und Komponentenlieferungen große Bedeutung bei. Als Mitglied von „Produit en Bretagne“ unterstützen wir die Entwicklung der wirtschaftlichen und kulturellen Aktivität der Region.

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.

EIN FRANZÖSISCHER KUNDENDIENST FRENCH AFTER-SALES SERVICE

Unsere Produkte, die für Langlebigkeit konzipiert und hergestellt sind, können 15 Jahre lang repariert werden. Unser Kundendienst ist in unsere Produktionswerkstatt in der Bretagne integriert.

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.



**Für eine lange
Lebensdauer
entwickelt und
hergestellt.**

Designed and
manufactured to last.

Die Revolution der professionellen Edelstahl-Plancha.

INNOVATION IN SACHEN REINIGUNG

**Tiefgezogene
Edelstahlplatte
mit abgerundeten Ecken** für
eine leichte Reinigung
der Ecken und Ränder



**Schubfach mit großem
Fassungsvermögen**
und integriertem Filter
zum Auffangen
von Grillrückständen



Im breiten ■■■ und tiefen Format erhältlich ■■■
Gas und elektrisch

www.krampouz-pro.com

Planchas

Planchas



HERGESTELLT
IN FRANKREICH



Das Know-how von Krampouz The Krampouz know-how

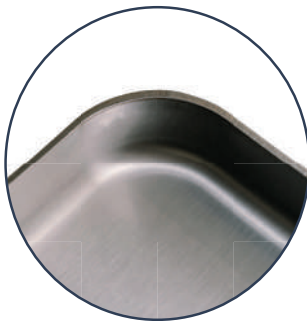
Krampouz, der Spezialist für professionelle Edelstahl-Planchas, bietet Geräte, die Leistung, präzises Garen, gleichmäßige Hitzeverteilung, Zuverlässigkeit und Stabilität vereinen. 2025 launcht Krampouz mit seiner neuen Produktserie Komfort eine große Innovation.

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.

Die neue Plancha-Serie Komfort: die Revolution der professionellen Edelstahl-Plancha.

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

EINE GROSSE INNOVATION IN SACHEN REINIGUNG A MAJOR CLEANING INNOVATION



Nach mehreren Jahren Forschung und Entwicklung hat Krampouz eine **technische Meisterleistung vollbracht: eine 3 mm dicke tiefgezogene Edelstahlplatte**. Eine einzigartige Technik, die eine Alternative zur gebogenen und verschweißten Platte bietet und somit die Reinigung der Plancha einfacher macht. Die **abgerundeten Ecken** begrenzen die Ansammlung von Grillrückständen in den Ecken und erleichtern die Reinigung mit einem Schwamm oder Edelstahlschwämmchen für optimale Hygiene.

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.



Grillsäfte und -rückstände auf der Platte werden dank eines **neuen Schubfachs mit einem Fassungsvermögen von 1,3 l und integriertem Filter aufgefangen**, das an der Vorderseite des Geräts zugänglich und einfach zu handhaben ist. Das Auffangschubfach ist spülmaschinenfest.

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.

Entdecken Sie die neue Komfort-Serie im Video:
Discover the new luxury range video:



Planchas
Planchas

Grill
Broiler

Panini-Kontaktgrills
Grills Panini

K-Press
Appareil à sceller -
Sealing machine

Waffeleisen
Waffle makers

Zum Warmhalten
Warming equipment

Crêpegeräte
Crepe makers

Pfannkuchen-Gerät
Pancakes maker

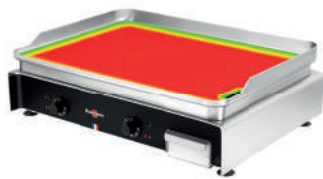
Arbeitsflächen
Working tops

Zubehör
Accessories



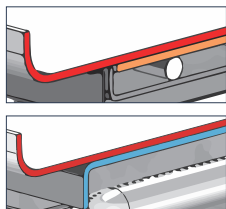
EIN EINZIGARTIGES DESIGN

A UNIQUE DESIGN



Durch die Kombination einer Platte aus 100 % Edelstahl und eines wärmeleitenden Materials garantiert Krampouz eine schnelle Erhitzung, eine hervorragende Hitzeverteilung und präzises Garen. Ihre Konzeption und die Verwendung verschiedener Materialien verleihen der Platte Festigkeit und Beständigkeit.

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.



Bei den elektrischen Plancha-Grills der Komfort-Serie wird die 3 mm dicke Edelstahlplatte (in der Abbildung rot eingezeichnet) mit einer 3 mm dicken Stahlplatte (orange) kombiniert.

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

Für die Plancha-Gasgrills der Komfort-Serie wird die 3 mm dicke Edelstahlplatte (in der Abbildung rot eingezeichnet) mit einer 3 mm dicken Stahlplatte (blau) kombiniert.

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

GROSSE GRILLFLÄCHE

A LARGE COOKING SURFACE



Mit Abmessungen von 44 x 64 cm ist die Grillfläche der 4 Komfort-Modelle um **30 % größer** als die Grillfläche der Standard-Modelle.

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.

Alle Modelle verfügen über **2 unabhängige Grillbereiche**, sodass 2 unterschiedliche Arten von Grillgut gleichzeitig bei verschiedenen Temperaturen zubereitet werden können.

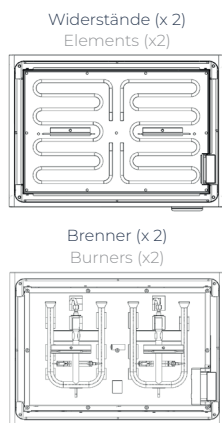
All models features **two independent cooking zones**, allowing you to simultaneously cook two foods at different temperatures.

Dank der beiden verfügbaren Formate – ein breites und ein tiefes Format – und der 4 höhenverstellbaren Füße passen sich die Plancha-Grills allen Arbeitsflächen an.

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

UNÜBERTROFFENE GARLEISTUNG

HIGHER COOKING PERFORMANCES



Die zentralen Heizelemente – Widerstände für die elektrischen Modelle und Edelstahlbrenner für die Gasmodelle – wurden so konzipiert und platziert, dass sie eine gleichmäßige Hitzeverteilung auf der Garfläche und eine schnelle Erhitzung gewährleisten.

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.

Die Geräteleistung ist höher als bei den Geräten der Standard-Serie.

Higher power ratings than on the Standard range.

Die Komfort-Serie ist daher speziell geeignet und empfehlenswert für eine intensive Nutzung, wenn zügiges Garen Ihres Grillguts erforderlich ist, insbesondere bei gefrorenen Speisen.

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.

WUSSTEN SIE DAS?

Auf dieser um 30 % größeren Grillplatte können 50 % mehr tiefgefrorene Steaks zubereitet werden als auf den Geräten der Standard-Serie.

DID YOU KNOW IT?

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

EINFACHERE ZÜNDUNG

SIMPLER IGNITION

Der Ein-/Ausschalter ist bei den Geräten der Komfort-Serie in den Drehknopf integriert.

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

Das Zündsystem mit Funkenstrom ist bei den Geräten der Komfort-Serie in den Drehknopf integriert.

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

STANDARD- ODER CONFORT-SERIE?

LUXURY OR STANDARD RANGE?

CONFORT / LUXURY

Elektrisch / Electric



Gas / Gas



STANDARD / STANDARD

Elektrisch / Electric



Gas / Gas



⚡ Unterschiede Confort / Standard

Serie Confort <i>Je Garplatte</i>	Serie Standard <i>Je Garplatte</i>
Intensive Nutzung	Gelegentliche Nutzung
Ecken: abgerundet	Ecken: gerade
Leistung 5 400 W	Leistung von 1 600 – 3 600 W
Garfläche: 44 x 64 cm	Garfläche: 34 x 64 cm
4 einstellbare Füße	2 einstellbare Füße
Fassungsvermögen des Auffangschubfachs für Grillrückstände: 1,3 l	Fassungsvermögen der Auffangschale für Grillrückstände: 0,37 l bis 0,77 l
Tiefes Format: 2 Grillbereiche	Tiefes Format: 1 Grillbereich
In die Drehknöpfe integrierter Ein-/Ausschalter	Ein-/Ausschalter an der Vorderseite

⚡ Differences 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

🔥 Unterschiede Confort / Standard

Serie Confort <i>Je Garplatte</i>	Serie Standard <i>Je Garplatte</i>
Ecken: abgerundet	Ecken: gerade
Leistung 5,8 kW	Leistung 4,5 kW
Garfläche: 44 x 64 cm	Garfläche: 34 x 64 cm
4 einstellbare Füße	2 einstellbare Füße
Fassungsvermögen des Auffangschubfachs für Grillrückstände: 1,3 l	Fassungsvermögen der Auffangschale für Grillrückstände: 0,37 l bis 0,77 l
Tiefes Format: 2 Grillbereiche	Tiefes Format: 1 Grillbereich
Zündung mit Funkenstrom in die Drehknöpfe integriert	Zündschalter mit Funkenstrom an der Vorderseite

🔥 Differences 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

BREITE ODER TIEFE?

WIDE OR DEEP FORMAT?



Tiefes Format

- Das tiefe Format ist ideal zur Platzoptimierung auf der Arbeitsfläche: Die Geräte der Komfort-Serie haben zwei separate Grillbereiche und sind dennoch schmal in der Breite.

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.



Breites Format

- Das breite Format ist ein klassisches Format, das für alle Standardkonfigurationen professioneller Küchen geeignet ist.

Wide format

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

WELCHE ENERGIE?

ELECTRIC OR GAS?



Elektrisch

Electric



Gas

Gas

Verwendung drinnen und draußen
Outdoor and indoor use

Verwendung drinnen.
Indoor use.

Verwendung drinnen und draußen.
Outdoor and indoor use.

Hochpräzises Grillen
High precision cooking

Hochpräzises Einstellen der Temperatur
mit den regulierbaren Thermostaten.
Precise temperature control
thanks to adjustable thermostats.

Präzise Temperaturregelung mit „Automatic Control System“.
Precise temperature control with „Automatic Control System“.

Schneller Temperaturanstieg
Heats up quickly

Dauer des Temperaturanstiegs
Standard serie: bis auf 250 °C = 12 Min.
Confort serie: bis auf 250 °C = 8 Min.
Heat time
Standard range: to 250 °C = 12 min
Luxury range: to 250 °C = 8 min

Dauer des Temperaturanstiegs
Standard serie: bis auf 250 °C = 8 Min.
Confort serie: bis auf 250 °C = 7 Min.
Heat time
Standard range: to 250 °C = 8 min
Luxury range: to 250 °C = 7 min

Mobilität
Mobility

Benötigt eine Stromquelle in der Nähe.
You need to have an electric socket nearby.

Die Plancha kann wirklich überall eingesetzt werden.
You just need to move the griddle plate
where ever you want.



INNOVATION: DIE GAS-PLANCHA „AUTOMATIC CONTROL SYSTEM“ INNOVATION: THE “AUTOMATIC CONTROL SYSTEM” GAS PLANCHA

Alle unsere Gas-Planchas sind mit diesem automatischen Regulierungssystem ausgestattet, das die Stabilität der Plattentemperatur garantiert. Es ermöglicht präzises Garen und **Energieeinsparungen von 30 %!**

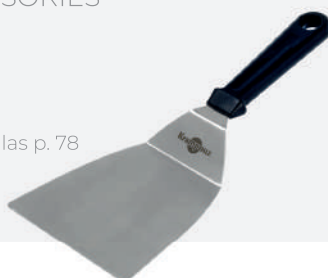
All our gas planchas are equipped with this automatic regulation system ensures the stability of the plate temperature. It allows a control of the precise cooking and **energy saving of 30%!**

DENKEN SIE AN DAS ZUBEHÖR

THINK ABOUT ACCESSORIES

Entdecken Sie den
Gewinkelter Spatel S. 78

Discover stainless steel spatulas p. 78



Entdecken Sie den
Edelstahl-garglocke S. 79

Discover stainless steel
cooking dome p. 79



CONFORT-LINIE

LUXURY RANGE



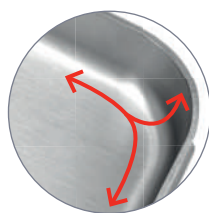
PLANCHA IM BREITFORMAT

PLANCHA WIDE FORMAT



- Europäische CE-Normen
- 2 unabhängige Grillbereiche
- Als lebensmitteltauglich zertifizierte Edelstahl-Grillplatte
- Edelstahlgehäuse
- In den Bedienknopf integrierter Ein-/Ausschalter mit Stromanzeigelämpchen
- 2 Von 50 °C bis 300 °C einstellbare Thermostate
- Heizanzeige
- Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose

- 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

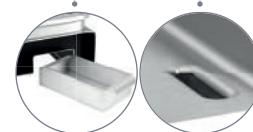
Tiefgezogene Platte mit abgerundeten Ecken für eine leichtere Reinigung der Ecken und Ränder.

Stamped plate with rounded corners for easier cleaning of corners and edges.



4 einstellbare Füße.
4 adjustable feet.

Als dreiphasige oder
doppelt einphasige
Variante erhältlich.
Available in three-phase
or double single-phase.



Auffangschubfach für Grillrückstände mit
großem Fassungsvermögen (1,3 l) und integriertem Filter.
Drip tray for cooking residues of large capacity (1,3 L)
with integrated filter.

STECKER	GARFLÄCHE	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
PLUGS	COOKING SURFACE	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
2 einphasige Kabel	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 dreiphasiges Kabel, P17-Typ 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 dreiphasiges Kabel, Plexo-Typ 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



Schneller Temperaturanstieg.
Heats up quickly and consistent distribution of heat for perfect heat distribution.

2 Grillbereiche.
Two cooking zones.

Thermostatische Regulierung von 50 °C bis 300 °C für präzises Backen.
Thermostatic control from 50 °C to 300 °C for precision cooking.

CONFORT-LINIE

LUXURY RANGE



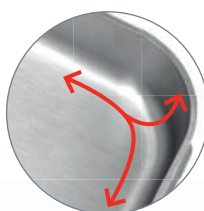
PLANCHA MIT TIEFE

PLANCHA DEEP FORMAT



- Europäische CE-Normen
- 2 unabhängige Grillbereiche
- Als lebensmitteltauglich zertifizierte Edelstahl-Grillplatte
- Edelstahlgehäuse
- In den Bedienknopf integrierter Ein-/Ausschalter mit Stromanzeigelämpchen
- 2 Von 50 °C bis 300 °C einstellbare Thermostate
- Heizanzeige
- Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose

- 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

Tiefgezogene Platte mit abgerundeten Ecken für eine leichtere Reinigung der Ecken und Ränder.

Stamped plate with rounded corners for easier cleaning of corners and edges.

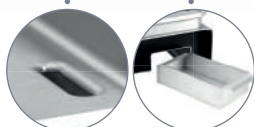


INNOVATION



2 unabhängige Grillbereiche in einem tiefen Format.
2 independent cooking areas in deep format.

Als dreiphasige oder doppelt einphasige Variante erhältlich.
Available in three-phase or double single-phase.

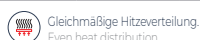


Auffangschubfach für Grillrückstände mit großem Fassungsvermögen (1,3 l) und integriertem Filter.
Drip tray for cooking residues of large capacity (1,3 L) with integrated filter.



4 einstellbare Füße.
4 adjustable feet.

STECKER	GARFLÄCHE	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
PLUGS	COOKING SURFACE	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
2 einphasige Kabel	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 dreiphasiges Kabel, P17-Typ 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 dreiphasiges Kabel, Plexo-Typ 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



Planchas
Planchas

Grill
Broiler grill

Panini-Kontaktgrills
Grills Panini

K-Press
Appareil à sceller -
Sealing machine

Waffeleisen
Waffle makers

Zum Warmhalten
Warming equipment

Crêpegeräte
Crepe makers

Pfannkuchen-Gerät
Pancakes maker

Arbeitsflächen
Working tops

Zubehör
Accessories

CONFORT-LINIE

LUXURY RANGE



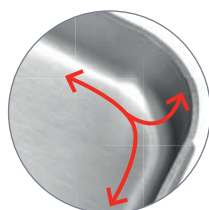
PLANCHA IM BREITFORMAT

PLANCHA WIDE FORMAT



- Europäische CE-Normen
- 2 unabhängige Grillbereiche
- Als lebensmitteltauglich zertifizierte Edelstahl-Grillplatte
- Edelstahlgehäuse
- Zündung mit Funkenspur in den Steuerungsschalter integriert
- 2 bis 300 °C einstellbare Thermostate
- Betrieb mit Butan- oder Propangas
- Adapterset für Stadt-/Naturgas
- Sicherheitssystem bei Ausfall der 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

Tiefgezogene Platte mit abgerundeten Ecken für eine leichtere Reinigung der Ecken und Ränder.

Stamped plate with rounded corners for easier cleaning of corners and edges.

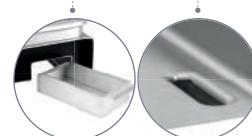


Das automatische Regulierungssystem gewährleistet die Stabilität der Plattentemperatur für präzises Grillen und **Energieeinsparungen von 30 %**.

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



4 einstellbare Füße.
4 adjustable feet.



Auffangschubfach für Grillrückstände mit großem Fassungsvermögen (1,3 l) und integriertem Filter.
Drip tray for cooking residues of large capacity (1,3 L) with integrated filter.

GARFLÄCHE	LEISTUNG	BETRIEB	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
COOKING SURFACE	POWER	SUPPLY SYSTEM	WEIGHT	SIZE	CODE
642 x 442 mm	2 x 2,9 kW	Butan / Propangas 37mB	28 kg	675 x 475 x 214 mm	PCLA2MA-KR
642 x 442 mm	2 x 2,9 kW	Butan / Propangas 50mB	28 kg	675 x 475 x 214 mm	PCLA2MB-KR



Schneller Temperaturanstieg.
Heats up quickly and consistent distribution of heat for perfect heat distribution.



2 Grillbereiche.
Two cooking zones.



Automatische Temperaturregulierung.
Automatic temperature regulation.

CONFORT-LINIE

LUXURY RANGE



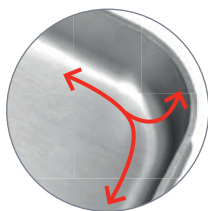
PLANCHA MIT TIEFE

PLANCHA DEEP FORMAT



- Europäische CE-Normen
- 2 unabhängige Grillbereiche
- Als lebensmitteltauglich zertifizierte Edelstahl-Grillplatte
- Edelstahlgehäuse
- Zündung mit Funkenspur in den Steuerungsschalter integriert
- 2 bis 300 °C einstellbare Thermostate
- Betrieb mit Butan- oder Propangas
- Adapterset für Stadt-/Naturgas
- Sicherheitssystem bei Ausfall der 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

Tiefgezogene Platte mit abgerundeten Ecken für eine leichtere Reinigung der Ecken und Ränder.

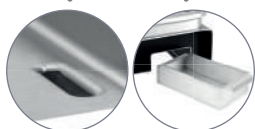
Stamped plate with rounded corners for easier cleaning of corners and edges.



INNOVATION

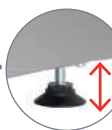
2 unabhängige Grillbereiche in einem tiefen Format.

2 independent cooking areas in deep format.



Auffangschubfach für Grillrückstände mit großem Fassungsvermögen (1,3 l) und integriertem Filter.

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



4 einstellbare Füße.
4 adjustable feet.



Das automatische Regulierungssystem gewährleistet die Stabilität der Plattentemperatur für präzises Grillen und **Energieeinsparungen von 30 %**.

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

GARFLÄCHE	LEISTUNG	BETRIEB	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
COOKING SURFACE	POWER	SUPPLY SYSTEM	WEIGHT	SIZE	CODE
442 x 642 mm	2 x 2,9 kW	Butan / Propangas 37mB	28 kg	475 x 675 x 214 mm	PCPR2MA-KR
442 x 642 mm	2 x 2,9 kW	Butan / Propangas 50mB	28 kg	475 x 675 x 214 mm	PCPR2MB-KR



Gleichmäßige Hitzeverteilung.
Even heat distribution

Planchas
Planchas

Grill
Broiler grill

Panini-Kontaktgrills
Grills Panini

K-Press
Appareil à sceller -
Sealing machine

Waffeleisen
Waffle makers

Zum Warmhalten
Warming equipment

Crêpegeräte
Crepe makers

Pfannkuchen-Gerät
Pancakes maker

Arbeitsflächen
Working tops

Zubehör
Accessories



STANDARD-LINIE

STANDARD RANGE

PLANCHA KLEINES MODELL

PLANCHA SMALL FORMAT



- Europäische CE-Normen
- 1 Grillbereiche
- Als lebensmitteltauglich zertifizierte Edelstahl-Grillplatte
- Edelstahlgehäuse
- Ein-/Ausschalter mit Stromanzeigelämpchen
- Von 50 °C bis 300 °C einstellbare Thermostat
- Heizanzeige
- Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 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



Abnehmbare Auffangschale für Grillrückstände (0,37 l)
Removable drip tray for cooking residues (0,37 L)

STECKER	GARFLÄCHE	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
PLUG	COOKING SURFACE	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
1 einphasiges Kabel	340 x 340 mm	1600 W	220-240 V 50/60 Hz	10 kg	400 x 380 x 200 mm	GECIC3AO

STANDARD-LINIE

STANDARD RANGE

PLANCHA IM BREITFORMAT

PLANCHA WIDE FORMAT



- Europäische CE-Normen
- 2 unabhängige Grillbereiche
- Als lebensmitteltauglich zertifizierte Edelstahl-Grillplatte
- Edelstahlgehäuse
- Ein-/Ausschalter mit Stromanzeigelämpchen
- 2 Von 50 °C bis 300 °C einstellbare Thermostate
- Heizanzeige
- Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 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



Abnehmbare Auffangschale für Grillrückstände (0,77 L)
Removable drip tray for cooking residues (0,77 L)

STECKER	GARFLÄCHE	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
PLUG	COOKING SURFACE	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
1 einphasiges Kabel	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



STANDARD-LINIE

STANDARD RANGE

PLANCHA MIT TIEFE

PLANCHA DEEP FORMAT



- Europäische CE-Normen
- 1 Grillbereiche
- Als lebensmitteltauglich zertifizierte Edelstahl-Grillplatte
- Edelstahlgehäuse
- Ein-/Ausschalter mit Stromanzeigelämpchen
- Von 50 °C bis 300 °C einstellbare Thermostat
- Heizanzeige
- Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 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



Abnehmbare Auffangschale für Grillrückstände (0,45 L)
Removable drip tray for cooking residues (0,45 L)

STECKER	GARFLÄCHE	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
PLUG	COOKING SURFACE	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
1 einphasiges Kabel	340 x 640 mm	3 600 W	220-240 V 50/60 Hz	20 kg	400 x 690 x 270 mm	GECIK20A

STANDARD-LINIE

STANDARD RANGE



PLANCHA IM BREITFORMAT

PLANCHA WIDE FORMAT



- Europäische CE-Normen
- 2 unabhängige Grillbereiche
- Als lebensmitteltauglich zertifizierte Edelstahl-Grillplatte
- Edelstahlgehäuse
- Zündung mit Funkenspur
- 2 bis 300 °C einstellbare Thermostate
- Betrieb mit Butan- oder Propangas
- Adapterset für Stadt-/Naturgas
- Sicherheitssystem bei Ausfall der 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



GARFLÄCHE	LEISTUNG	BETRIEB	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
COOKING SURFACE	POWER	SUPPLY SYSTEM	WEIGHT	SIZE	CODE
640 x 340 mm	2 x 2,25 kW	Butan / Propangas 37mB	19 kg	700 x 420 x 240 mm	GGCIO2AA
640 x 340 mm	2 x 2,25 kW	Butan / Propangas 50mB	19 kg	700 x 420 x 240 mm	GGCIO2AC

STANDARD-LINIE

STANDARD RANGE



PLANCHA MIT TIEFE

PLANCHA DEEP FORMAT



- Europäische CE-Normen
- 1 Grillbereiche
- Als lebensmitteltauglich zertifizierte Edelstahl-Grillplatte
- Edelstahlgehäuse
- Zündung mit Funkenspur
- 300 °C einstellbare Thermostat
- Betrieb mit Butan- oder Propangas
- Adapterset für Stadt-/Naturgas
- Sicherheitssystem bei Ausfall der 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



8 cm hohe Spritzschutzränder auf 3 Seiten.
8 cm splash guards edges on the 3 sides.

2 einstellbare Füße hinten.
2 adjustable feet at the back.



Abnehmbare Auffangschale für Grillrückstände (0,45 L)
Removable drip tray for cooking residues (0,45 L)



Das automatische Regulierungssystem gewährleistet die Stabilität der Plattentemperatur für präzises Grillen und **Energieeinsparungen von 30 %**.

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

GARFLÄCHE	LEISTUNG	BETRIEB	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
COOKING SURFACE	POWER	SUPPLY SYSTEM	WEIGHT	SIZE	CODE
340 x 640 mm	4,5 kW	Butan / Propangas 37mB	19 kg	400 x 690 x 270 mm	GGCIR2AA
340 x 640 mm	4,5 kW	Butan / Propangas 50mB	19 kg	400 x 690 x 270 mm	GGCIR2



1 Grillbereiche.
One cooking zone.



Gleichmäßige Hitzeverteilung.
Even heat distribution

Planchas
Planchas

Grill
Broiler grill

Panini-Kontaktgrills
Grills Panini

K-Press
Appareil à sceller –
Sealing machine

Waffeleisen
Waffle makers

Zum Warmhalten
Warming equipment

Crêpegeräte
Crepe makers

Pfannkuchen-Gerät
Pancakes maker

Arbeitsflächen
Working tops

Zubehör
Accessories



Tiefengrill

Broiler grill deep format



Grill
Broiler grill

Panini-Kontaktgrills
Grills Panini

K-Presse
Appareil à sceller –
Sealing machine

Waffeleisen
Waffle makers

Zum Warmhalten
Warming equipment

Crêpegeräte
Crepe makers

Pfannkuchen-Gerät
Pancakes maker

Arbeitsflächen
Working tops

Zubehör
Accessories

Das Know-how von Krampouz The Krampouz know-how

Krampouz hat sein Know-how aus der Crêpe-Zubereitung an seinen neuen Tiefengrill angepasst. Zwei Perlenwiderstände sind direkt in die Grillplatte integriert, um eine bessere Hitzeverteilung über die gesamte Garfläche zu garantieren. Garleistung, Zuverlässigkeit und Stabilität: Der Krampouz-Grill verfügt über alle technischen Qualitäten, die den Ruf der Marke begründet haben.

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.



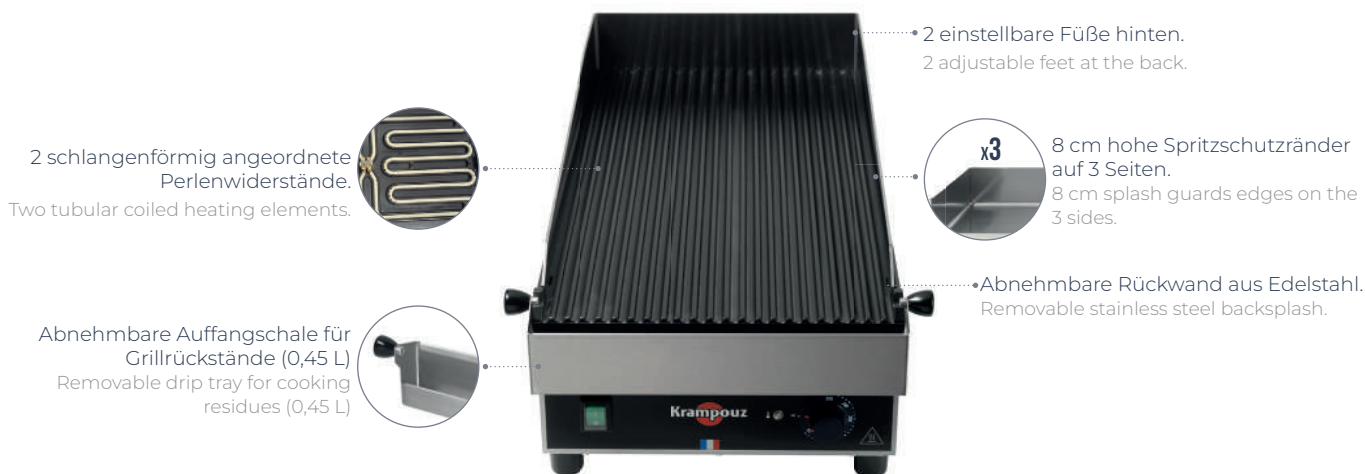
- Europäische CE-Normen
- 1 Grillbereiche
- Grillplatte aus geripptem emailiertem Gusseisen, als lebensmitteltauglich zertifiziert
- In die Gusseisenplatte integrierte Widerstände für eine gleichmäßige Hitzeverteilung
- Edelstahlgehäuse
- Ein-/Ausschalter mit Stromanzeigelämpchen
- Von 50 °C – 300 °C einstellbares Thermostat
- Heizanzeige
- Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 230 V 16 A
- + Tiefes Format ideal für enge Küchen und kleine Arbeitsflächen
- + Reinigungsschaber im Lieferumfang enthalten



Elektrisch Electric

- European standards CE
- 1 cooking area
- Food certified enamelled 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



STECKER	GARFLÄCHE	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
PLUG	COOKING SURFACE	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
1 einphasiges Kabel	340 x 640 mm	3 600 W	220-240 V 50/60 Hz	27 kg	400 x 690 x 266 mm	GECIL20A



Thermostatische Regulierung von 50 °C bis 300 °C für präzises Backen.
Thermostatic control from 50 °C to 300 °C for precision cooking.



Gleichmäßige Hitzeverteilung.
Even heat distribution



Ein einziger Grillbereich.
One cooking zone.



Zwei Wendelwiderstände für eine gleichmäßige Hitzeverteilung.
Two coiled heating elements for even heat distribution.



Panini-Kontaktgrills

Grills Panini



Das Know-how von Krampouz The Krampouz know-how

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

A complete range of Contact 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.

HOMOGENES PRÄZISIONSBACKEN

HIGH PRECISION AND HOMOGENEOUS COOKING

Die patentierte Technologie „Pack Résistance“ garantiert eine außergewöhnliche Hitzeverteilung über die gesamte Eisenfläche für perfektes und homogenes Garen **50 % mehr Produktivität**.

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

LEICHT ZU REINIGEN

EASY TO CLEAN

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

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

AUSTAUSCHBARE PLATTEN

INTERCHANGEABLE COOKING PLATES

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



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

WELCHE PLATTE?

WHAT PLATE?

GERIPPTE PLATTE

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

RIBBED PLATE

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

GRILL



MEDIUM



70/90 Stück/Stunde

90/100 Stück/Stunde

GLATTE PLATTE

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

SMOOTH PLATE

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

SNACK



120 Stück/Stunde

PANINI-KONTAKTGRILLS

GRILLS PANINI



- Europäische CE-Normen
- Edelstahlgehäuse
- Platten aus emailliertem Gusseisen, als lebensmitteltauglich zertifiziert
- Die obere Platte balanciert sich automatisch aus und passt sich so an Speisen mit verschiedenen Dicken an
- Plattendruck einstellbar
- Geschützte(r) Steuerungsriff(e)
- Herausnehmbare Auffangwanne für Grillrückstände
- Stromanzeigelämpchen
- Thermostatische Regulierung von 50 °C bis 300 °C
- Heizanzeigelämpchen
- Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 230 V 16 A
- Leistung von 1880 W bis 3760 W

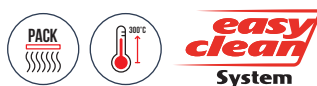
+ Schaber mitgeliefert

- 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 tray for cooking residues recovery
- Power light(s)
- Thermostatic control from 50 °C to 300 °C
- Heating indicator(s)
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A
- Power from 1 880 W to 3 760 W

+ Cleaning scraper supplied



PANINI-KONTAKTGRILLS LARGE SMALL



PLATTEN GRIDDLES	GARFLÄCHE COOKING SURFACE	LEISTUNG POWER	SPANNUNG VOLTAGE	GEWICHT WEIGHT	AUSMASSE SIZE	CODE CODE
Obere Platte gerippt / untere Platte gerippt Ribbed plate top / ribbed plate bottom	260 x 230 mm	1880 W	220-240 V	21 kg	326 x 379 x 220 mm	GECD3AO

ZUBEHÖR | ACCESSORIES

PLATTEN GRIDDLES	CODE CODE
Obere Platte gerippt / Ribbed plate top	SK0155
Untere Platte gerippt / Ribbed plate bottom	SK0150

PANINIS / SANDWICHES 50-60 / h
PANINIS / SANDWICHES

STEAKS / FISCHE 60-70 / h
MEAT / FISH



Erkundigen Sie sich bei uns über die Serie nach US-/kanadischer Norm.
Please consult us to know our range of USA/Canada standards devices.



„Pack Résistance“- Technologie für eine perfekte Hitzeverteilung.
„Heating Element Pack“ technology for perfect heat diffusion.



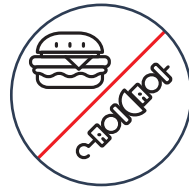
Thermostatische Regulierung von 50 °C bis 300 °C für präzises Backen.
Thermostatic control from 50 °C to 300 °C for precision cooking.

GRILLS PANINI MEDIUM

 **Elektrisch** Electric



• Grill



• Snacking



**easy
clean**
System

PLATTEN GRIDDLES	GARFLÄCHE COOKING SURFACE	LEISTUNG POWER	SPANNUNG VOLTAGE	GEWICHT WEIGHT	AUSMASSE SIZE	CODE CODE
Obere Platten gerippt / untere Platte gerippt Ribbed plate top / ribbed plate bottom	350 x 230 mm	2 600 W	230-240 V	27 kg	416 x 379 x 220 mm	GECD4AO
Obere Platten gerippt / untere Platte glatt Ribbed plate top / smooth plate bottom	350 x 230 mm	2 600 W	230-240 V	27 kg	416 x 379 x 220 mm	GECD4BO

ZUBEHÖR | ACCESSORIES

PLATTEN GRIDDLES	CODE CODE
Obere Platte gerippt / Ribbed plate top	SK0154
Untere Platte gerippt / Ribbed plate bottom	SK0148
Untere Platte glatt / Smooth plate bottom	SK0149

PANINIS / SANDWICHES 70–90 / h
PANINIS / SANDWICHES

STEAKS / FISCHE 90–100 / h
MEAT / FISH

EIER / GEMÜSE 120 / h
EGGS / VEGETABLES

Panini-Kontaktgrills
Grills Panini

K-Press
Appareil à sceller –
Sealing machine

Waffeleisen
Waffle makers

Zum Warmhalten
Warming equipment

Crêpegeräte
Crepe makers

Pfannkuchen-Gerät
Pancakes maker

Arbeitsflächen
Working tops

Zubehör
Accessories



GRILLS PANINI LARGE



**easy
clean**
System

PLATTEN GRIDDLES	GARFLÄCHE COOKING SURFACE	LEISTUNG POWER	SPANNUNG VOLTAGE	GEWICHT WEIGHT	AUSMASSE SIZE	CODE CODE
Obere Platten gerippt / untere Platte gerippt Ribbed plate top / ribbed plate bottom	520 x 230 mm	3760 W	220-240 V	39 kg	646 x 379 x 220 mm	GECD5AO

ZUBEHÖR | ACCESSORIES

PLATTEN GRIDDLES	CODE CODE
Obere Platte links gerippt / Ribbed plate top left	SK0156
Obere Platte rechts gerippt / Ribbed plate top right	SK0155
Untere Platte gerippt / Ribbed plate bottom	SK0152

PANINIS / SANDWICHES .. 100–120 / h
PANINIS / SANDWICHES

STEAKS / FISCHE 120–140 / h
MEAT / FISH



„Pack Résistance“ Technologie für eine perfekte Hitzeverteilung.
„Heating Element Pack“ technology for perfect heat diffusion.



Thermostatische Regulierung von 50 °C bis 300 °C für präzises Backen.
Thermostatic control from 50 °C to 300 °C for precision cooking.



K-Press



HERGESTELLT
IN FRANKREICH

Sandwich-Press – Sealing machine

Neuheit 2026
New in 2026

Das Know-how von Krampouz The Krampouz know-how

Krampouz hat sein Know-how in der Konzeption von Waffeleisen auf eine Sandwich-Press übertragen. Ein innovatives Snacking-Format, attraktiv und einfach zu verzehren, für ein einzigartiges Geschmackserlebnis!

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.



- Europäische CE-Normen
- Edelstahlgehäuse
- Eisen aus emailliertem Gusseisen, zertifiziert für den direkten Lebensmittelkontakt
- In den Bedienknopf integrierter Ein-/Ausschalter
- Von 50 °C bis 300 °C einstellbares Thermostat
- Stromanzeigelämpchen
- Heizanzeige
- Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 230 V 16 A

- + Schneller Temperaturanstieg und gleichmäßiges Garen, mit einer extrem kurzen Versiegelungszeit ab 10 Sekunden.
- + Leichtes Herauslösen der Brote und schnelle Reinigung dank der Eisenteile aus emailliertem Gusseisen.
- + Ein robustes, langlebiges Gerät durch die Kombination hochwertiger Materialien (Edelstahl, Gusseisen).
- + Ideal für heiße Rezepte und Eisrezepte sowie für süße oder herzhaft Snacks.



Elektrisch 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.

90-Grad-Öffnung
Open 90°



• Personalisierbares Abdruckmuster (optional).
Customisable imprint (optional).

• Ultraschnelle Versiegelung ab 10 Sekunden.
Ultra-fast sealing from 10 seconds.

DURCHMESSER DER INNENFORM	TIEFE DER INNENFORM	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE*	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

* Ausmaße ohne Griffe und elastische Teile. Dimensions without handles, without flexibles coupling.

**Nicht gültige Daten. Non-definitive characteristics.



Thermostatische Regulierung von 50 °C bis 300 °C.
Thermostatic control from 50 °C to 300 °C.



Gleichmäßige Hitzeverteilung.
Even heat distribution.



Kompaktes Produkt ohne großen Platzbedarf.
Compact size to save space.



Waffeleisen

Waffle makers



Das Know-how von Krampouz The Krampouz know-how

ROBUSTE UND ZUVERLÄSSIGE GERÄTE

ROBUST AND RELIABLE APPLIANCES

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

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

HOMOGENES PRÄZISIONSBACKEN

HIGH PRECISION AND HOMOGENEOUS COOKING

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

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

LEICHT ZU REINIGEN

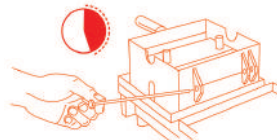
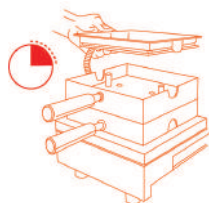
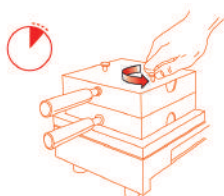
EASY TO CLEAN

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

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.

Die Innovation

**easy
clean**
System



DENKEN SIE AN DEN SCHOKOLADENWÄRMER!

DON'T FORGET OUR TOPPING WARMER!

Zum Warmhalten und für ein leichteres Auftragen Ihrer Saucen auf die Waffeln. Entdecken Sie den Gerät S. 52.

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

Die Referenz für professionelle Waffeleisen aus Gusseisen.



„Pack Resistance“-Technologie
für eine perfekte
Verteilung der Hitze.



Schnelles Abnehmen
der Eisen für eine einfache
Reinigung.

20 Waffeleisen Muster, 3 Arten von Öffnungen.

DIE BRÜSSELER WAFFEL

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

👤 Unser Rezept

ZUTATEN

250 g Mehl,
½ Liter teilentrahmte Milch,
3 Eier,
60 g Zucker,
60 g Öl,
1 Päckchen Backpulver.

GARZEIT

3 bis 4 Min.

TEMPERATUR

210-220 °C

ZUBEREITUNG

Mehl, Zucker, Öl und Backpulver vermischen.

3 Eigelbe hinzufügen und vermischen.

Die Milch schrittweise zugeben, um Klumpen zu vermeiden.

Die Eiweiße steif schlagen und unter den Teig heben.

Mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Vor der Verwendung den Teig erneut vorsichtig mischen, bis er eine gleichmäßige Konsistenz hat.

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.



DIE LÜTTICHER WAFFEL

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

👤 Unser Rezept

ZUTATEN

500 g Mehl,
300 g Butter,
300 g Hagelzucker,
2 EL Zucker,
2 Eier,
1 Päckchen Vanillezucker,
2 Päckchen Bäckerhefe,
10 cl lauwarmes Wasser,
20 cl Milch,
1 Prise Salz.

GARZEIT

3 bis 4 Min.

TEMPERATUR

180 °C

ZUBEREITUNG

Hefe und lauwarmes Wasser vermischen.

15 Min. ruhen lassen.

In einer Schüssel Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Hefe mischen.

Eier und zerlassene Butter zugeben.

1 Stunde ruhen lassen (der Teig muss sein Volumen verdoppeln).

Vorsichtig den Hagelzucker unterheben.

10 Min. ruhen lassen.

Kugeln von etwa 70 g formen und mit Mehl bestäuben.

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.

WELCHE ÖFFNUNG?

90°, 180° OR SWIVEL OPENING?

Drei Arten von Öffnungen für die Profi-Waffeleisen, jeweils für eine spezielle Anwendung.
Three different openings, each one corresponding to a specific use.



WAFFELEISEN MIT 90°-ÖFFNUNG

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

90° WAFFLE MAKER

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



WAFFELEISEN MIT 180°-ÖFFNUNG

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

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.



DREHWAFFELEISEN

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

SWIVEL WAFFLE MAKER

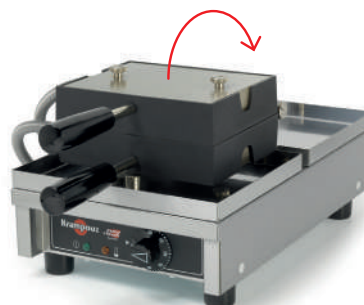
- Cooking liquid waffle batter or dough.
- Perfect distribution of the batter on the two plates.
- Homogeneous cooking on the whole waffle.
- Comfort of use: equipped with an ergonomic rotation system that facilitates the turning of the waffles. Perfect for intensive use.
- Save space.

ÖFFNUNG LINKS-RECHTS ODER VOR-ZURÜCK?

LEFT TO RIGHT OR BACK TO FRONT OPENING?

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

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



Die Krampouz-Eisen aus bearbeitetem Gusseisen müssen vor dem ersten Gebrauch eingebrannt werden.

Krampouz machined cast irons require a seasoning before first use.

DAS EINBRENNEN

SEASONING



Dieser Vorgang ist notwendig, wenn die Platten neu sind. Speiseöl aus Sonnenblumen ohne weitere Zutaten verwenden. Das Einbrennen erfolgt mithilfe eines Pinsels.

- Das Waffeleisen auf 280 °C vorheizen.
- Das Eisen schließen, um das Aufheizen zu beschleunigen.
- Mit dem Pinsel gleichmäßig eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die heißen Eisen auftragen.
- Die Eisen schließen und 10 Minuten lang einbrennen lassen.
- Eine zweite Schicht Öl auftragen und ebenfalls 10 Minuten einbrennen lassen.
- Das Waffeleisen ausschalten.

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.

DIE TÄGLICHE WARTUNG

DAILY MAINTENANCE

- Das Waffeleisen in geschlossenem Zustand auf die Höchsttemperatur (300 °C) aufheizen.
- Einige Minuten bei Höchsttemperatur belassen.
- Das Waffeleisen ausschalten.
- Die noch heißen Eisen mit einer Metallbürste abbürsten, um den Überschuss der Einbrennschicht zu entfernen.
- Für eine vollständige Reinigung so lange bürsten, bis das Gusseisen zum Vorschein kommt.

- 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.

DIE REINIGUNG DURCH PYROLYSE

STRIP BACK PLATES BY PYROLYSIS

- Am kalten Waffeleisen die Widerstände abschrauben.
- Die zu reinigenden Eisen abnehmen.
- Ein Eisen in den Ofen legen und das Pyrolyse-Programm auswählen.
- Am Ende der Pyrolyse, wenn das Eisen lauwarm ist, das Muster mit einer Metallbürste bürsten, um die letzten Rückstände zu entfernen.

- 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.

Sehen Sie sich die komplette Videoanleitung an:
Discover the detailed video tutorial:



				
ABDRUCKMUSTER WAFFLE IRON TYPE	90°-WAFFELEISEN WAFFLE IRONS 90°	180°-WAFFELEISEN WAFFLE IRONS 180°	180°-DOPPEL- WAFFELEISEN DOUBLE WAFFLE IRONS 180°	DREHWAFFELEISEN SWIVEL WAFFLE IRONS
		Kippen Swivelling Links-Rechts Left to right Vor-Zurück Back to front		Kleines Modell Small model Großes Modell Large model

KLASSISCHE BRÜSSELER

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	Riesenwaffel		WECADA 1 800 W	WECBDA 1 800 W	WECADB 3 600 W	

KLASSISCHE LÜTTICHER

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	

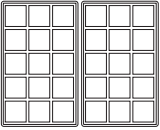
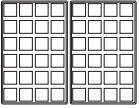
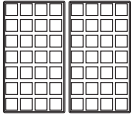
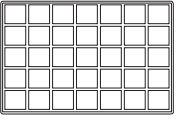
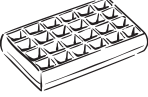
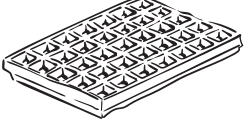
DIE ORIGINALE

THE ORIGINALS

10	Churros		WECAVA 1 800 W	WECAVB 3 600 W	
11	Bubble		WECAUA 1 800 W		
12	Stielwaffel		WECASA 1 800 W		
13	Mini-Brüssel		WECAWA 1 800 W		
14	Waffeleisen für Eistüten	WECAPC 1 800 W			
15	Poffertjes-Gerät	WECIAL			
16	Gefüllt	WECAJC 1 400 W	WECAJA 1 400 W	WECBJA 1 400 W	WECAJB 2 800 W
17	Herz		WECAQA 1 800 W	WECBQA 1 800 W	
18	Rund	WECAAC 1 800 W	WECAQA 1 800 W	WECBCA 1 800 W	WEACAB 3 600 W
					WEACAD 1 800 W

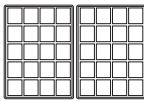
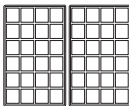
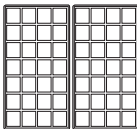
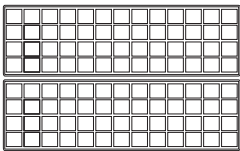
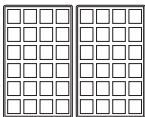
KLASSISCHE BRÜSSELER

THE CLASSICS „BRUXELLES“

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

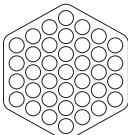
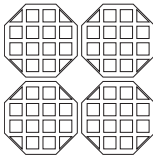
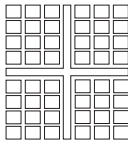
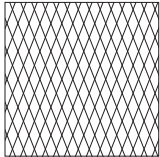
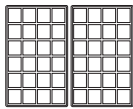
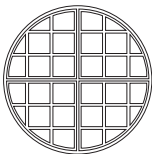
KLASSISCHE LÜTTICHER

THE CLASSICS „LIEGE“

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

DIE ORIGINALE

THE ORIGINALS

10	Churros 182 x 113 x 28 mm 16 Waffeln	11	Bubble 180 x 190 x 17 mm 1 Waffel	12	Stielwaffel 108 x 108 x 28 mm 4 Waffeln	13	Mini-Brüssel 113 x 92 x 28 mm 4 Waffeln	14	Eistüte 230 x 230 mm 1 Waffel
									
									
16	Gefüllt 147 x 93 x 22 mm 2 Waffeln	17	Herz Ø 200 x 18 mm / 5 5 Waffeln	18	Rund Ø 185 x 34 mm / 4 4 Waffeln				
									
									

Eine Serie mit speziellen Varianten für ganz besondere und einzigartige Waffeln.

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

WAFFELEISEN MINI BRUXELLES

MINI BRUXELLES WAFFLE MAKER

- + Halb so viel Teig wie eine klassische Brüsseler.
- + 2x less dough than a classic Brussels.



WAFFEL AM STIEL

WAFFLE POP MAKER

- + Praktisch zu Verzehren mit dem abgerundeten Stäbchen, das sich für Lütticher und Brüsseler Waffeln eignet.
- + Convenient to eat on its rounded stick and suitable for Liège and Brussels waffles.



BUBBLE-WAFFELEISEN

BUBBLE WAFFLE MAKER

- + Feine Rundungen für eine Waffel, die Sie leicht nach Lust und Laune garnieren können.
- + Fine cells for a waffle easy to garnish according to your inspirations.



CHURROS-WAFFELEISEN

CHURROS WAFFLE MAKER

- + Süße oder herzhaft Version zum Dippen in Sossen aller Art.
- + Sweet or savoury, to dip in any sauce.



WAFFELEISEN FÜR EISTÜTEN

ICE CREAM WAFERS

- + Eine hausgemachte, perfekt gebackene Eiswaffel in verschiedenen Größen.
- + An artisanal ice cream cone cooked to perfection and to a variety of wafer sizes.



90°-PRODUKTPALETTE

90° RANGE



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

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



- Europäische CE-Normen
- Edelstahlgehäuse
- Als lebensmitteltauglich zertifiziertes Gusseisen
- Auffangbehälter für Backreste
- Geschützter Steuerungsgriff
- Stromanzeigelämpchen
- Thermostatische Regelung de 50 °C 300 °C
- Heizanzeige
- Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose 230 V 16 A
- Leistung von 1400-1800 W
- European standards CE
- Stainless steel frame
- Food certified cast iron waffle plate
- Drip tray for cooking residues recovery
- Protected control knob
- Power light
- Thermostatic control from 50 °C to 300 °C
- Heating indicator
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A
- Power 1 400 W to 1 800 W



90°-WAFFELEISEN

90° WAFFLE MAKERS



**easy
clean
System**

	ABDRUCKMUSTER	ANZAHL WAFFELN	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE*	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	Gefüllt	2	1 400 W	230-240 V	16 kg	315 x 260 x 220 mm	WECAJC
18	Rund	4	1 800 W	230-240 V	23 kg	345 x 260 x 220 mm	WECAAC

* Ausmaße ohne Griffe und elastische Teile. Dimensions without handles, without flexibles coupling.

Siehe Seite 41 mit Darstellung der Abdruckmuster. See page 41 for the diagrams of patterns.



WAFFELEISEN FÜR EISTÜTEN

ICE CREAM WAFERS

 **Elektrisch** Electric



**easy
clean**
System



- + Eine hausgemachte, perfekt gebackene Eiswaffel in verschiedenen Größen.
- + An artisanal ice cream cone cooked to perfection and to a variety of wafer sizes.

	GRÖSSE DES MUSTERS IRON SIZE	ANZAHL WAFFELN NB. OF WAFERS	LEISTUNG POWER	SPANNUNG VOLTAGE	GEWICHT WEIGHT	AUSMASSE* SIZE	CODE
14	230 x 230 mm	1	1 800 W	240 V	23 kg	345 x 260 x 220 mm	WECAPC

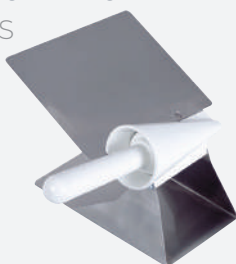
* Ausmaße ohne Griffe und elastische Teile. Dimensions without handles, without flexibles coupling.

DENKEN SIE AN DAS ZUBEHÖR

THINK ABOUT ACCESSORIES

Entdecken Sie den
Eistütenformer S. 82

Discover the device for shaping
ice cream cones p. 82



Entdecken Sie den
Eistütenhalter S. 82

Discover the ice cream cones
holder p. 82



 Thermostatische Regulierung von 50 °C bis 300 °C für präzises Backen.
Thermostatic control from 50 °C to 300 °C for precision cooking.

 Kompaktes Produkt ohne großen Platzbedarf.
Compact size to save space.

  Erkundigen Sie sich bei uns über die Serie nach US-/kanadischer Norm.
Please consult us to know our range of USA/Canada standards devices.

180°-SERIE

180° RANGE

Diese Waffeleisen werden für das Backen von flüssigem Waffelteig oder Teiglingen empfohlen.
These waffle makers are recommended for cooking liquid waffle batter or dough.

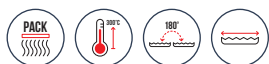
- Europäische CE-Normen
- Edelstahlgehäuse
- Als lebensmitteltauglich zertifiziertes Gusseisen
- Auffangplatte für Backreste
- Geschützter Steuerungsriff
- Stromanzeigelämpchen
- Thermostatische Regulierung von 50 °C bis 300 °C
- Heizanzeige
- Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 230 V 16 A
- Leistung von 1400 W bis 3600 W

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



EINFACHE 180°-WAFFELEISEN

SINGLE 180° WAFFLE MAKERS



- Kippen nach links und rechts
- Left to right swivelling
- Kippen nach vorne und hinten
- Back to front swivelling

ABDRUCKMUSTER		ANZAHL WAFFELN	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE*	CODE Kippen Links-Rechts	CODE Kippen Vor-Zurück
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	1800 W	230-240 V	20 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAAA	WECBAA
2	4 x 6 Bruxelles	2	1800 W	230-240 V	20 kg	440 x 260 x 220 mm	WECABA	WECBBA
3	4 x 7 Bruxelles	2	1400 W	230-240 V	16 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAKA	WECBKA
4	Riesenwaffel	1	1800 W	230-240 V	20 kg	440 x 260 x 220 mm	WECADA	WECBDA
5	4 x 5 Liège	2	1400 W	230-240 V	18 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAFA	WECBFA
6	4 x 6 Liège	2	1400 W	230-240 V	17 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAEA	WECBEA
7	4 x 7 Liège	2	1800 W	230-240 V	20 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAHA	WECBHA
9	4 x 6 Liège Paty	2	1400 W	230-240 V	18 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAGA	WECBGA
10	Churros	16	1800 W	230-240 V	20 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAVA	
16	Gefüllt	2	1400 W	230-240 V	17 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAJA	WECBJA
17	Herz	5	1800 W	230-240 V	24 kg	500 x 260 x 220 mm	WECAQA	WECBQA
18	Rund	4	1800 W	230-240 V	24 kg	500 x 260 x 220 mm	WECAQA	WECBCA

* Ausmaße ohne Griffe und elastische Teile. Dimensions without handles, without flexibles coupling.

Siehe Seite 41 mit Darstellung der Abdruckmuster. See page 41 for the diagrams of patterns.



„Pack Résistance“ Technologie für eine perfekte Hitzeverteilung.
„Heating Element Pack“ technology for perfect heat diffusion.



180° Öffnung zum Backen von Waffeln.
180° opening for cooking waffles.



Perfekte Teigverteilung auf beiden Flächen.
Perfect distribution of dough over both surfaces.

DOPPELTE 180°-WAFFELEISEN

DOUBLE 180° WAFFLE MAKERS



**easy
clean**
System



Elektrisch Electric



	ABDRUCKMUSTER WAFFLE IRON TYPE	ANZAHL WAFFELN NB. OF WAFFLES	LEISTUNG POWER	SPANNUNG VOLTAGE	GEWICHT WEIGHT	AUSMASSE* 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	Riesenwaffel	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	Gefüllt	4	2 800 W	230-240 V	30 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAJB
18	Rund	8	3 600 W	230-240 V	44 kg	520 x 500 x 220 mm	WEACB

180°-CHURROS-WAFFELEISEN

180° CHURROS WAFFLE MAKERS



**easy
clean**
System



EINFACHES MODELL | SINGEL MODEL

	ABDRUCKMUSTER WAFFLE IRON TYPE	ANZAHL WAFFELN NB. OF WAFFLES	LEISTUNG POWER	SPANNUNG VOLTAGE	GEWICHT WEIGHT	AUSMASSE* SIZE	CODE CODE
10	Churros	16	1 800 W	230-240 V	20 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAVA

DOPPELTES MODELL | DOUBLE MODEL

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

* Ausmaße ohne Griffe und elastische Teile. Dimensions without handles, without flexibles coupling.

Siehe Seite 41 mit Darstellung der Abdruckmuster. See page 41 for the diagrams of patterns.



Thermostatische Regulierung von 50 °C bis 300 °C für präzises Backen.
Thermostatic control from 50 °C to 300 °C for precision cooking.



Erkundigen Sie sich bei uns über die Serie nach US-/kanadischer Norm.
Please consult us to know our range of USA/Canada standards devices.

BUBBLE-WAFFELEISEN

BUBBLE WAFFLE MAKER

**easy
clean**
System

 **Elektrisch** Electric



+ alveolos finos

+ thin cells



ABDRUCKMUSTER		ANZAHL WAFFELN	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE*	CODE
WAFFLE IRON TYPE		NB. OF WAFFLES	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
TI	Bubble	1	1 800 W	230-240 V	24 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAUA

WAFFEL AM STIEL

WAFFLE POP MAKER

**easy
clean**
System



+ geeignet für Brüsseler und Lütticher Waffeln.

+ suitable for Brussels waffles and Liège waffles



	ABDRUCKMUSTER	ANZAHL WAFFELN	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE*	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

• Mit einem Set von 40 Stäbchen geliefert

• Supplied with a set of 40 wooden sticks

* Ausmaße ohne Griffe und elastische Teile. Dimensions without handles, without flexibles coupling.



DENKEN SIE AN DEN WAFFELSTIELHALTER

THINK ABOUT THE POP WAFFLES HOLDER

Entdecken Sie das Zubehör S. 82
Discover the accessory p. 82

Sehen Sie das Sucette Waffeleisen in Aktion!
Discover the waffle pop maker in use!



„Pack Résistance“ Technologie für eine perfekte Hitzeverteilung.
„Heating Element Pack“ technology for perfect heat diffusion.



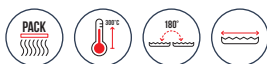
180°-Öffnung zum Backen von Waffeln.
180° opening for cooking waffles.



Perfekte Teigverteilung auf beiden Flächen.
Perfect distribution of dough over both surfaces.

WAFFELEISEN MINI BRÜSSEL

MINI BRUXELLES WAFFLE MAKER



 **Elektrisch** Electric

**easy
clean**
System



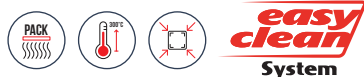
ABDRUCKMUSTER WAFFLE IRON TYPE	ANZAHL WAFFELN NB. OF WAFERS	LEISTUNG POWER	SPANNUNG VOLTAGE	GEWICHT WEIGHT	AUSMASSE* SIZE	CODE CODE
13 Mini Brüssel	4	1800 W	230-240 V	20,0 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAWA

POFFERTJES-GERÄT

POFFERTJES MAKER

- Europäische CE-Normen
- Edelstahlgehäuse
- Als lebensmitteltauglich zertifiziertes Gusseisen
- 50 Hohlräume mit einem Durchmesser von je 4 cm
- Stromanzeigelämpchen
- Thermostatische Regelung de 50 °C 300 °C
- Heizanzeige
- Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose 230 V 16 A

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



ANZAHL HOHLRÄUME NUMBER OF CELLS	LEISTUNG POWER	SPANNUNG VOLTAGE	GEWICHT WEIGHT	AUSMASSE SIZE	CODE CODE
15 50	2 400 W	220-240 V	24 kg	500 x 260 x 192 mm	WECIAL

 Thermostatische Regulierung von 50 °C bis 300 °C für präzises Backen.
Thermostatic control from 50 °C to 300 °C for precision cooking.

 Kompaktes Produkt ohne großen Platzbedarf.
Compact size to save space.

DREHBARE GERÄTE

SWIVEL RANGE

Diese Waffeleisen sind für das Backen von flüssigem Waffelteig oder Teiglingen empfohlen.

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

- Europäische CE-Normen
- Edelstahlgehäuse
- Als lebensmitteltauglich zertifiziertes Gusseisen
- Auffangplatte für Backreste
- Geschützter Steuerungsgriff
- Stromanzeigelämpchen
- Thermostatische Regulierung von 50 °C bis 300 °C
- Heizanzeige
- Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 230 V 16 A
- Leistung von 1800 W bis 2600 W
- European standards CE
- Stainless steel frame
- Food certified cast iron waffle plate
- Drip tray for cooking residues recovery
- Protected control knob
- Power light
- Thermostatic control from 50 °C to 300 °C
- Heating indicator
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A
- Power 1 800 W to 2 600 W

DREHWAFFELEISEN

SWIVELLING WAFFLE MAKERS



KLEINES MODELL | SMALL MODEL

	ABDRUCKMUSTER WAFFLE IRON TYPE	ANZAHL WAFFELN NB. OF WAFFLES	LEISTUNG POWER	SPANNUNG VOLTAGE	GEWICHT WEIGHT	AUSMASSE* SIZE	CODE CODE
2	4 x 6 Bruxelles	2	1 800 W	230-240 V	21,0 kg	495 x 360 x 420 mm	WECABD
18	4 x 8 Ronde	1	1 800 W	230-240 V	25,0 kg	495 x 360 x 420 mm	WECACD

GROSSES MODELL | LARGE MODEL

	ABDRUCKMUSTER WAFFLE IRON TYPE	ANZAHL WAFFELN NB. OF WAFFLES	LEISTUNG POWER	SPANNUNG VOLTAGE	GEWICHT WEIGHT	AUSMASSE* SIZE	CODE CODE
2	4 x 6 Bruxelles	4	2 600 W	230-240 V	35,0 kg	495 x 360 x 420 mm	WECABE
8	4 x 13 Liège	4	2 600 W	230-240 V	31,0 kg	495 x 360 x 420 mm	WECAIE

* Ohne Griffe und elastische Teile. Without handles, without flexibles coupling.

Siehe Seite 41 mit Darstellung der Abdruckmuster. See page 41 for the diagrams of patterns.





HERGESTELLT
IN FRANKREICH

Geräte zum Warmhalten

Warming equipment

Wie soll man wählen? How to choose?

Eine Geräteserie mit kompakten Geräten für professionelle Küchen.

A range of compact appliances for professional kitchens.

Das Sortiment umfasst Schokoladen- und Soßenwärmer sowie Wasserbäder in verschiedenen Größen und eine neue Heizplatte, allesamt als kompakte, benutzerfreundliche Geräte konzipiert. Sie werden ergänzend zu größeren Gargeräten verwendet und finden auf jeder Arbeitsfläche ihren Platz.

Ein Gerät, das schnell zum Muss in jeder Küche wird.

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.



Der Schokoladen-/Saucenwärmer zum leichten und schnellen Garnieren von Crêpes und Waffeln.

- Warmhalten von Zubereitungen.
- Präzise Regulierung der Temperatur.
- Verwendung für süße oder herzhaft zubereitungen.
- Eine Flasche mit 3 Ausgüssen für flüssige Zubereitungen wie Tomaten- oder Karamellsauce.

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.



Mit dem Bain-Marie können Speisen auch warmgehalten werden.

- Warmhalten von Zubereitungen.
- Präzise Regulierung der Temperatur.
- Kompaktes Format, passt perfekt auf eine Arbeitsfläche.
- Die seitlichen Griffe erleichtern die Handhabung und Entleerung.

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.



Die Heizplatte.

- Warmhalten von Zubereitungen.
- Garen bei niedrigen Temperaturen und im Wasserbad.
- Präzise Regulierung der Temperatur und gleichmäßige Hitzeverteilung.
- Kompaktes Format, passt perfekt auf eine Arbeitsfläche oder ein 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.

SCHOKOLADENWÄRMER – SAUCENWÄRMER

TOPPING WARMERS



- Europäische CE-Normen
- Edelstahlgehäuse
- Einstellbare(s) Thermostat(e)
- Ein-/Ausschalter mit Stromanzeigelämpchen
- Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 230 V 16 A

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

- 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



DURCHMESSER	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	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



DENKEN SIE AN DIE FLASCHEN

THINK ABOUT BOTTLES

Zum Warmhalten von Saucen.

Entdecken Sie das Zubehör S. 83

For keeping sauces warm.

Discover the accessories p. 83

Unser Rezept

Our recipe

„HAUSGEMACHTE“ SCHOKOLADENSAUCE

HOMEMADE CHOCOLATE SAUCE

Zutaten

250 g feingehackte Bitterschokolade
200 g flüssige Sahne
20 g Butter

Zubereitung

10 min

Zubereitungszeit

5/10 min

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

Zubereitung

Erhitzen Sie die flüssige Sahne im Topf oder in der Mikrowelle, bis sie kocht. In einem Behälter mischen Sie die Schokolade mit der Sahne und rühren Sie sie langsam um, bis die Schokolade geschmolzen ist. Ein Stückchen Butter einarbeiten, um eine glatte Schokoladencreme zu erhalten. Gießen Sie die Sauce in die Flasche des Schokoladenwärmers, den Sie auf 60 °C eingestellt haben.

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.



Thermostatische Regulierung.
Thermostatic control.



Warmhalten von Zubereitungen.
Keeps toppings hot.



Kompaktes Gerät.
Compact appliance.

BAIN-MARIES

BAINS-MARIE



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



MODELL	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	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



DENKEN SIE AN DEN GASTRONORM- EDELSTAHLBEHÄLTER MIT DECKELN

THINK ABOUT GASTRONORM STAINLESS STEEL CONTAINERS

Entdecken Sie das Zubehör S. 77 Discover the accessories p. 77

Sehen Sie das Bain-Marie in Aktion!
Discover the bain-marie in use!





HEIZPLATTE

WARMING PLATE



- Europäische CE-Normen
- 1 Heizzone
- Platte und Gehäuse aus Edelstahl
- Von 30 °C bis 120 °C einstellbares Thermostat
- Ein-/Ausschalter
- Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 230 V 16 A

+ Eine Multifunktionsplatte: zum Warmhalten von Gerichten und Gastronorm-Behältern und als Garmöglichkeit bei niedrigen Temperaturen und im Wasserbad.

+ Ein Design, das dem der professionellen Edelstahl-Planchas von Krampouz ähnelt: Es garantiert eine schnelle Erhitzung und eine gleichmäßige Hitzeverteilung sowie eine feste und stabile Platte.

+ Ein einfach zu bedienendes, robustes Gerät: ideal für eine Verwendung in der Küche oder auf einem Buffet.

+ Leichte und schnelle Reinigung.

- 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

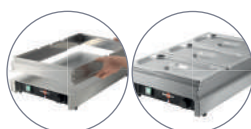
+ Multifunction plate: for keeping plates or Gastronorm pans warm, as well as for low-temperature cooking and bain-marie use.

+ 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.

Eine Heizplatte passend zum
Gastronorm-Behälter GN1/1 (53 x 32,5 cm).
Warming surface adapted to **GN 1/1**.



ASBI: Abnehmbarer Halterahmen für den sicheren Halt der Gastronorm-Behälter auf der Platte (separat erhältlich).

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

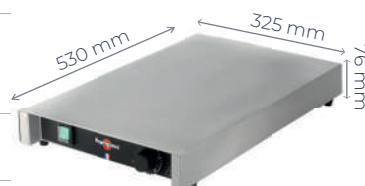


Netzkabel unter der Platte für eine **Verwendung im tiefen oder breiten Format.**

Power cable located underneath the plate to allow use in either **wide or deep formats.**

1 bis 120 °C einstellbares Thermostat.
1 adjustable thermostat up to 120 °C.

STECKER	HEIZFLÄCHE	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
PLUG	WARMING SURFACE	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
1 einphasiges Kabel	533 x 325 mm	500 W	220-240 V	8 kg	533 x 325 x 76 mm	AMPCIAA-KR



Abnehmbarer Halterahmen für Gastronorm-Behälter passend zur Heizplatte S. 77. Removable support to hold gastronorm containers for warming plate p. 77



Thermostatische Regulierung.
Thermostatic control.



Warmhalten von Zubereitungen.
Keeps toppings hot.



1 Heizzone.
One warming zone.



Gleichmäßige Hitzeverteilung.
Even heat distribution.



Kompaktes Gerät.
Compact appliance.



Crêpegeräte

Crepe makers



HERGESTELLT
IN FRANKREICH

Das Know-how von Krampouz The Krampouz know-how

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

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.

GARANTIE DES PERFEKTEN GARPUNKTES FÜR IHRE CRÊPES

THE GUARANTEE OF PERFECT COOKING FOR YOUR CREPES

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

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

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

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

FÜR DEN PERFEKTEN GARPUNKT

PRECISION COOKING

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

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

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

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

PRÄZISE KONTROLLE DER TEMPERATUR

PRECISE CONTROL OF THE TEMPERATURE

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

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

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

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

ROBUSTE UND ZUVERLÄSSIGE PRODUKTE

ROBUST AND RELIABLE PRODUCTS

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

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

Entdecken Sie die Kreppmaschinen im Einsatz!
Discover the crepe makers in use!



Das Gleiche, aber noch besser.

Ein neues Image
für ein historisches Sortiment



+ Robustheit

+ Ergonomie

+ Zündung

+ Reinigung

Ein neues Image für ein historisches Sortiment: das Gleiche, aber noch besser.

The rebirth of a classic: the original, improved.



EINE VERBESSERTE ERGONOMIE UND STABILITÄT ENHANCED ERGONOMICS AND STURDIER DESIGN

Der nach Maß entwickelte Kontrollschalter ist stabiler und widerstandsfähiger gegen Herausreißen.

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



EINE EINFACHERE ZÜNDUNG SIMPLER IGNITION

- Der Ein-/Ausschalter ist bei den Crêpegeräten der Serie Confort in den Steuerungsschalter integriert.
- Die meisten Artikelnummern verfügen über ein neues System der Zündung mit Funkenstrom, das mit einem an der Vorderseite oder direkt am Steuerungsschalter angebrachten Knopf betätigt wird.

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

EINE LEICHTERE REINIGUNG EASIER TO CLEAN

- Die Verstärkung an der Gehäusevorderseite schützt die Blende und macht die Reinigung kinderleicht.
- Durch die Integration des Ein-/Ausschalters in den Steuerungsschalter nimmt die Reinigung der Vorderseite weniger Zeit in Anspruch.

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.

EIN MODERNISIERTES DESIGN MODERNISED DESIGN

Eine moderne und klare visuelle Identität, die auf alle professionellen Geräte ausgeweitet wurde Krampouz.

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

WELCHE ENERGIE?

ELECTRIC OR GAS?

- Anschlussbereites Material
- Präzise Regulierung der Temperatur.
- Verwendung drinnen
- Ausgestattet für Butan-/Propangasflaschen und mit Stadt-/Naturgas kompatibel.
- Verwendung drinnen / draußen.

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

WELCHE FORM?

ROUND OR SQUARE SHAPE?

Rundes Gehäuse

- Einfache und schnelle Reinigung.
- Nimmt wenig Platz weg, geeignet für die Wagen.
- Leichter als ein quadratisches Modell.

Round frame

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

Quadratisches Gehäuse

- Schutz der Arbeitsfläche.
- Optimierung der Arbeitsfläche.

Square frame

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

EINE ODER ZWEI PLATTEN?

ONE OR TWO PLATES?

Eine Platte

- Auf der Arbeitsfläche leicht zu verschieben.
- Mobilität.

Zwei Platten

- Leicht zu reinigen.

One plate

- Easily movable on the working top.
- Mobility.

Two plates

- Easy to clean.

STANDARD- ODER CONFORT-SERIE?

STANDARD OR LUXURY RANGE?

Confort / Standard

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

Serie Confort <i>Je Garplatte</i>	Serie Standard <i>Je Garplatte</i>
Intensive Nutzung (ca 10h / tag)	Uso ocasional (ca 4h / tag)
2 bis 3 Widerstände	1 Widerstand
Leistung von 3000-4800 W	Leistung von 2500-3000 W
Belüftung unter der Platte: bessere Dichtigkeit, einfachere Reinigung	Belüftung zwischen Platte und Gehäuse
In den Drehknopf integrierter Ein-/Aus-schalter	Ein-/Ausschalter an der Vorderseite
Erhöhtes Modell für mehr Komfort	

Differences 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 <i>By plate</i>	Standard range <i>By plate</i>
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	

Confort / Standard

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

Serie Confort <i>Je Garplatte</i>	Serie Standard <i>Je Garplatte</i>
8-armiger Brenner	6 oder 8 armiger Brenner (für Ø 48 cm)
Leistung von 5,5-6,5 kW	Leistung von 5-7 kW (für Ø 48 cm)
Manuelle oder thermostatische Regulierung	Manuelle Regulierung
Zündung mit Funkenspur in den Schalter integriert	Zündung manuell oder durch Schalter mit Funkenspur

Differences 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 <i>By plate</i>	Standard range <i>By plate</i>
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

Die Krampouz-Platten aus bearbeitetem Gusseisen müssen vor dem ersten Gebrauch eingebrannt werden.

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

DAS EINBRENNEN

SEASONING



Dieser Vorgang ist notwendig, wenn die Platten neu sind. Verwendet wird ein Speiseöl ohne jede weitere Zutat. Das Einbrennen erfolgt mithilfe des Öl- und Reinigungsstempels, der über drei übereinanderliegende Ersatzpads verfügt.

Einstellung des Crêpegeräts:

- **Elektrisches Crêpegerät:** Das Crêpegerät vorheizen, den Knopf auf 250 °C einstellen.
- **Gas-Crêpegerät mit Thermostat:** Den Knopf auf Stufe 6 einstellen.
- **Manuelles Gas-Crêpegerät:** Den Knopf zunächst auf Stufe 8 (6 min) und dann auf Stufe 2 (4 min) einstellen. Auf Stufe 2 einbrennen.
- Für die ersten 4 Schichten: 1 Teelöffel pflanzliches Öl auf die Platte geben. Mit Hilfe des Reinigungsstempels gleichmäßig verteilen. Erhitzen, bis es nicht mehr raucht. Das dauert 5 bis 10 Minuten.
- Beim 5. bis 9. Durchgang: ½ Teelöffel pflanzliches Öl auf die Platte geben. Mit Hilfe des Reinigungsstempels gleichmäßig verteilen. So lange trocknen lassen, bis es nicht mehr raucht. Das dauert 5 bis 10 Minuten.
- Letzte Schicht: Mit dem Reinigungsstempel ohne Hinzufügen von Fett über die Platte wischen.
- Endergebnis: Die eingebrannte Platte hat einen lackartigen, kastanienbraunen Überzug.

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.

DIE TÄGLICHE WARTUNG

DAILY MAINTENANCE

- Das Crêpegerät ausschalten.
- Auf einer noch lauwarmen Platte die nächsten Schritte vornehmen.
- Den Schleifstein mit Kreisbewegungen anwenden.
- Die Rückstände des Schleifsteins mit einem Tuch entfernen.
- Die Platte mit einem feuchten Schwamm reinigen.
- Zum Schluss ½ Teelöffel Öl gleichmäßig auf der Platte verteilen.

- 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.

DIE KOMPLETTE REINIGUNG

STRIP BACK PLATES

- Das Crêpegerät auf bis zu 250 °C erhitzen.
- Das Crêpegerät ausschalten.
- Mit dem Schleifstein das überschüssige Fett von der lauwarmen Platte entfernen. Dabei ruhig auch Druck ausüben.
- Mit Schleifpapier speziell für Metall fortfahren, um das Gusseisen freizulegen.
- Die Rückstände mit einem Tuch entfernen.
- Die Platte mit einem feuchten Schwamm reinigen.
- Das Crêpegerät noch einmal komplett einbrennen.

- 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.

Sehen Sie sich die komplette Videoanleitung an:
Discover the detailed video tutorial:



CONFORT-LINIE

LUXURY RANGE



Diese Crêpegeräte werden für eine regelmäßige oder intensive Nutzung empfohlen.

These crepe makers are recommended for regular or intensive use.

- Europäische CE-Normen
- Edelstahlgehäuse
- Als lebensmitteltauglich zertifizierte Platte aus bearbeitetem Guss-eisen
- In den Bedienknopf integrierter Ein-/Ausschalter
- Thermostatische Regulierung von 50 bis 300 °C
- Heizanzeige
- Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 230 V 16 A oder 400 V 20 A
- Leistung von 3000 W bis 4800 W pro Platte
- 2 bis 3 Wendelwiderstände pro Platte zur gleichmäßigen Hitzeverteilung

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



RUNDES GEHÄUSE | ROUND FRAME



PLATTE	LEISTUNG	ANZ. DER WIDERSTÄNDE	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
GRIDDLE	POWER	NB OF HEATING ELEMENTS	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
Ø 35 cm	3 000 W	2	220-240 V	13,5 kg	350 x 350 x 181 mm	CTRO3
Ø 40 cm	3 600 W	3	220-240 V	18 kg	400 x 400 x 181 mm	CTRO4
Ø 40 cm	3 600 W	3	220-240 V oder/oder 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



QUADRATISCHES GEHÄUSE | SQUARE FRAME



PLATTE	LEISTUNG	ANZ. DER WIDERSTÄNDE	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
GRIDDLE	POWER	NB OF HEATING ELEMENTS	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
Ø 35 cm	3 000 W	2	220-240 V	16 kg	375 x 420 x 197 mm	CTCA3
Ø 40 cm	3 600 W	3	220-240 V oder/oder 400 V*	21 kg	430 x 470 x 196 mm	CTCA4



DOPPELTES GEHÄUSE | DOUBLE FRAME



PLATTEN	LEISTUNG	ANZ. DER WIDERSTÄNDE	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
GRIDDLES	POWER	NB OF HEATING ELEMENTS	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
Ø 35 cm	6 000 W	4	220-240 V	28 kg	750 x 420 x 198 mm	CTCA7
Ø 40 cm	7 200 W	6	220-240 V oder/oder 400 V*	40 kg	860 x 470 x 196 mm	CTCA8

› Versorgung durch 2 Stromkabel (außer 400 V)

› Power supply by 2 cords (except 400 V)

*Spannung bitte bei der Bestellung angeben.

*Please specify voltage when ordering.

Zwei oder drei Wendelwiderstände pro Platte für eine gleichmäßige Hitzeverteilung.
Two or three coiled heating elements by plate for even heat distribution.

Verstärkte thermische Isolation des Widerstands.
Reinforced heat insulation of the element.

Thermostatische Regulierung von 50 °C bis 300 °C für präzises Backen.
Thermostatic control from 50 °C to 300 °C for precision cooking.

CONFORT-LINIE

LUXURY RANGE



- Europäische CE-Normen
- Edelstahlgehäuse
- Als lebensmitteltauglich zertifizierte Platte aus bearbeitetem Gusseisen
- Thermostatische oder manuelle Regulierung mit Sicherheitssystem bei Ausfall der Flamme
- Zündung mit Funkenspur in den Steuerungsschalter integriert
- Brenner mit großem Durchmesser und 8 Armen für eine gleichmäßige Hitzeverteilung
- Betrieb mit Butan- oder Propangas
- Adapterset für Stadtgas, Naturgas
- Leistung von 5,5 W bis 6,5 W pro Platte

- European standards CE
- Stainless steel frame
- Cast iron griddle, machined, approved for contact with food
- Thermostatic control or manual control with safety system in case of interruption of the flame
- Spark ignition system built into the 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 griddle



RUNDER RAHMEN | ROUND FRAME



PLATTE	LEISTUNG	BRENNER	ZÜNDUNG	REGULIE- RUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
GRIDDLE	POWER	BURNER	IGNITION	CONTROL	WEIGHT	SIZE	CODE
Ø 35 cm	5,5 kW	8 Arme	Funkenstrom ¹	Thermostatisch ²	13 kg	350 x 370 x 200 mm	CTRH3
Ø 40 cm	5,5 kW	8 Arme	Funkenstrom ¹	Manuell ³	16 kg	400 x 420 x 200 mm	CRRH4
Ø 40 cm	6,5 kW	8 Arme	Funkenstrom ¹	Thermostatisch ²	16 kg	400 x 420 x 200 mm	CTRH4

¹Spark ignition ²Thermostatic ³Manual



QUADRATISCHER RAHMEN | SQUARE FRAME



PLATTE	LEISTUNG	BRENNER	ZÜNDUNG	REGULIE- RUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
GRIDDLE	POWER	BURNER	IGNITION	CONTROL	WEIGHT	SIZE	CODE
Ø 35 cm	5,5 kW	8 Arme	Funkenstrom ¹	Thermostatisch ²	15 kg	375 x 435 x 200 mm	CTCH3
Ø 40 cm	5,5 kW	8 Arme	Funkenstrom ¹	Manuell ³	18 kg	430 x 485 x 200 mm	CRCH4
Ø 40 cm	6,5 kW	8 Arme	Funkenstrom ¹	Thermostatisch ²	18 kg	430 x 485 x 200 mm	CTCH4

¹Spark ignition ²Thermostatic ³Manual



DOPPELTES GEHÄUSE | DOUBLE FRAME



PLATTE	LEISTUNG	BRENNER	ZÜNDUNG	REGULIERUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
GRIDDLES	POWER	BURNER	IGNITION	CONTROL	WEIGHT	SIZE	CODE
Ø 35 cm	2 x 5,5 kW	8 Arme	Funkenstrom ¹	Thermostatisch ²	29 kg	750 x 435 x 200 mm	CTCH7
Ø 40 cm	2 x 5,5 kW	8 Arme	Funkenstrom ¹	Manuell ³	36 kg	860 x 485 x 200 mm	CRCH8
Ø 40 cm	2 x 6,5 kW	8 Arme	Funkenstrom ¹	Thermostatisch ²	36 kg	860 x 485 x 200 mm	CTCH8

¹Spark ignition ²Thermostatic ³Manual



Brenner mit großem Durchmesser und 6 oder 8 Armen für eine gleichmäßige Hitzeverteilung.
Large diameter 6 or 8-branches burner for even heat distribution.



Thermische Isolation des Brenners.
Heat insulation of the burner.



Manuelle oder thermostatische Regulierung der Flamme für präzises Backen.
Manual or thermostatic control for precision cooking.

STANDARD-LINIE

STANDARD RANGE



Diese Crêpegeräte werden für eine gelegentliche Verwendung empfohlen.

These crepe makers are recommended for occasional use.

- Europäische CE-Normen
- Edelstahlgehäuse
- Als lebensmitteltauglich zertifizierte Platte aus bearbeitetem Gusseisen
- Thermostatische Regulierung von 50 bis 300 °C
- Heizanzeige
- Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 230 V 16 A
- Leistung von 2500 W bis 3000 W pro Platte
- 1 Wendelwiderstand pro Platte zur gleichmäßigen Hitzeverteilung

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



RUNDER RAHMEN | ROUND FRAME



PLATTE	LEISTUNG	ANZ. DER WIDERSTÄNDE	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
GRIDDLE	POWER	NB OF HEATING ELEMENTS	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
Ø 35 cm	2 500 W	1	220-240 V	12,5 kg	350 x 370 x 160 mm	CSRO3
Ø 40 cm	3 000 W	1	220-240 V	17 kg	400 x 420 x 160 mm	CSRO4



QUADRATISCHER RAHMEN | SQUARE FRAME



PLATTE	LEISTUNG	ANZ. DER WIDERSTÄNDE	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
GRIDDLE	POWER	NB OF HEATING ELEMENTS	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
Ø 35 cm	2 500 W	1	220-240 V	14,5 kg	375 x 420 x 179 mm	CSCA3
Ø 40 cm	3 000 W	1	220-240 V	19 kg	430 x 470 x 180 mm	CSCA4



DOPPELTES GEHÄUSE | DOUBLE FRAME



PLATTE	LEISTUNG	ANZ. DER WIDERSTÄNDE	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
GRIDDLES	POWER	NB OF HEATING ELEMENTS	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
Ø 35 cm	5 000 W	2	220-240 V	26 kg	750 x 420 x 179 mm	CSCA7
Ø 40 cm	6 000 W	2	220-240 V	37 kg	860 x 470 x 180 mm	CSCA8

› Versorgung durch 2 Stromkabel

› Supplied by two cords



Erkundigen Sie sich bei uns über die Serie nach US-/kanadischer Norm.
Please consult us to know our range of USA/Canada standards devices.



Ein Wendelwiderstand pro Platte zur gleichmäßigen Hitzeverteilung.
One coil element by plate for even heat distribution.

STANDARD-LINIE

STANDARD RANGE



- Europäische CE-Normen
- Edelstahlgehäuse
- Als lebensmitteltauglich zertifizierte Platte aus bearbeitetem Gusseisen
- Manuelle Regulierung mit Sicherheit bei einem Ausfall der Flamme
- Zündschalter mit Funkenspur oder manueller Zündung
- Brenner mit großem Durchmesser und 6 Armen für eine gleichmäßige Hitzeverteilung
- Betrieb mit Butan- oder Propangas
- Adapterset für Stadtgas, Naturgas
- Leistung von 5 kW pro Platte

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



RUNDER RAHMEN MANUELLE ZÜNDUNG | ROUND FRAME MANUAL IGNITION



PLATTE	LEISTUNG	BRENNER	ZÜNDUNG	REGULIERUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
GRIDDLE	POWER	BURNER	IGNITION	CONTROL	WEIGHT	SIZE	CODE
Ø 40 cm	5 kW	6 Arme	Manuell ³	Manuell ³	15,5 kg	400 x 420 x 200 mm	CSRS4P
Ø 48 cm	7,4 kW	8 Arme	Manuell ³	Manuell ³	22 kg	502 x 480 x 192 mm	CSRH5

³Manual



RUNDER RAHMEN ZÜNDUNG MIT FUNKENSPUR | ROUND FRAME SPARK IGNITION SYSTEM



PLATTE	LEISTUNG	BRENNER	ZÜNDUNG	REGULIERUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
GRIDDLE	POWER	BURNER	IGNITION	CONTROL	WEIGHT	SIZE	CODE
Ø 40 cm	5 kW	6 Arme	Funkenstrom ¹	Manuell ³	16 kg	400 x 420 x 200 mm	CSRS4

¹Spark ignition ³Manual



QUADRATISCHER RAHMEN | SQUARE FRAME



PLATTE	LEISTUNG	BRENNER	ZÜNDUNG	REGULIERUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
GRIDDLE	POWER	BURNER	IGNITION	CONTROL	WEIGHT	SIZE	CODE
Ø 40 cm	5 kW	6 Arme	Funkenstrom ¹	Manuell ³	18 kg	430 x 485 x 200 mm	CSCS4

¹Spark ignition ³Manual



DOPPELTES GEHÄUSE | DOUBLE FRAME



PLATTE	LEISTUNG	BRENNER	ZÜNDUNG	REGULIERUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
GRIDDLES	POWER	BURNER	IGNITION	CONTROL	WEIGHT	SIZE	CODE
Ø 40 cm	2 x 5 kW	6 Arme	Funkenstrom ¹	Manuell ³	35 kg	860 x 485 x 200 mm	CSCS8

¹Spark ignition ³Manual



Erkundigen Sie sich bei uns über die Serie nach US-/kanadischer Norm.
Please consult us to know our range of USA/Canada standards devices.

Crêpegerät mit emaillierter Platte

Enamelled crepe maker



Das Know-how von Krampouz The Krampouz know-how

Das Crêpegerät mit einer Platte aus emailliertem Gusseisen stellt eine Alternative zu bearbeitetem Gusseisen dar: Es bietet die gleiche Garleistung wie die Crêpegeräte von Krampouz und hat auch deren traditionelles Design übernommen. Die Emailschiicht schützt das Gusseisen und ermöglicht die sofortige Verwendung –ohne Einbrennen!

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!

Die Leistung von Gusseisen, ohne Einbrennen.

Cast iron performance, with no seasoning required.

DIE GLEICHE GARLEISTUNG WIE BEARBEITETES GUSSEISEN

SAME COOKING PERFORMANCE AS MACHINED CAST IRON

Das Crêpegerät mit emaillierter Platte basiert auf dem gleichen Know-how und dem gleichen traditionellen Design wie die Crêpegeräte aus bearbeitetem Gusseisen, die in unserem Werk in Pluguffan entwickelt und von Hand gefertigt werden:

- Der in die Garplatte integrierte wendelförmig angeordnete Perlenwiderstand vermeidet Hitzeverluste und trägt zur gleichmäßigen Erhitzung der Platte bei.
- Die thermostatische Regulierung ermöglicht eine präzise Temperaturkontrolle von 50 °C bis 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.

VEREINFACHTE NUTZUNG

EASY TO USE

Das Crêpegerät mit einer Platte aus emailliertem Gusseisen ist sofort einsatzbereit und muss nicht eingebrannt werden.

Das Email, eine auf sehr hohe Temperaturen erhitzte Glasschicht auf dem Gusseisen, verleiht der Platte ihre Antihafteigenschaften, damit die Crêpes sich leicht von der Platte lösen lassen.

Ready to use, the crepe make 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.

EINFACHE REINIGUNG IN VERBINDUNG MIT REGELMÄSSIGER PFLEGE

EASY TO CLEAN WITH REGULAR MAINTENANCE

Damit die Garfläche wieder glatt und sauber wird, sollte die Platte aus emailliertem Gusseisen nach jeder Verwendung mit einem feuchten Schwamm gereinigt werden.

Es wird empfohlen, die Platte zusätzlich mit einem Schleifstein zu reinigen, sobald sich Fettablagerungen bilden. Eine regelmäßige Pflege des emaillierten Gusseisens ist unerlässlich, damit die Platte immer wie neu aussieht.

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.

STANDARD-LINIE

STANDARD RANGE



- Europäische CE-Normen
- Edelstahlgehäuse
- Als lebensmitteleuglich zertifizierte Platte aus emailliertem Gusseisen
- Thermostatische Regulierung von 50 bis 300 °C
- Heizanzeige
- 1 Wendelwiderstand für eine gleichmäßige Hitzeverteilung
- Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 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



PLATTE	LEISTUNG	ANZ. DER WIDERSTÄNDE	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	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





Krampouz

ZUBEHÖRSET FÜR EDELSTAHL-CRÊPEGERÄT

Ein vollständiges, einsatzbereites Zubehörset mit den unentbehrlichen Helfern aller professionellen Crêpebäcker.

STAINLESS STEEL CREPE MAKER ACCESSORIES KIT

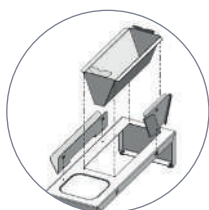
A complete, ready-to-use kit containing all the essentials for professional crepe makers.

Inbegriffenes Zubehör:

- Edelstahlhalterung
- Runder Crêpe-Rechen aus Buche 18 cm
- Flacher Crêpe-Rechen aus Buche 18 cm
- Spatel aus Edelstahl 40 cm
- Dreieckiger Spatel aus Edelstahl
- Stempel zum Einfetten und Reinigen
- Schleifstein

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



Für eine leichte Reinigung sind der Wasserbehälter und die Spatelhalterungen demontierbar.

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

Die kompakte und praktische Halterung optimiert den Platz auf der Arbeitsfläche und hilft, sie sauber zu halten.

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



Die modulierenden Spatelablagen sorgen für eine bequeme und effiziente Nutzung, sowohl für Rechts- als auch für Linkshänder.

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



Die Einkerbungen in den Randleisten des Wasserbehälters ermöglichen ein leichtes Abstreifen des überschüssigen Teigs von den Rechen nach jeder 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.

GEWICHT	AUSMASSE (MIT ZUBEHÖR)	CODE
WEIGHT	SIZE (WITH ACCESSORIES)	CODE
1,95 kg	52,3 x 22,5 x 20,8 cm	AKC1



Pfannkuchen-Gerät

Pancakes maker



Das Know-how von Krampouz The Krampouz know-how

Krampouz, der Spezialist für professionelle Crêpe-Geräte, bietet eine lang erwartete Variante seines Bestsellers, des elektrischen Crêpe-Geräts: **ein Pfannkuchen-Gerät aus emailliertem Gusseisen** für köstlich fluffige Pfannkuchen mit gleichmäßiger Größe. Ideal für Hotels, Restaurants und Cafés, die sich ein leistungsstarkes und einfach zu bedienendes Gerät wünschen.

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.



- Europäische CE-Normen
- Edelstahlgehäuse
- Als lebensmittelecht zertifizierte Platte aus emailliertem Gusseisen
- Thermostatische Regulierung von 50 bis 300 °C
- Heizanzeige
- 1 Wendelwiderstand pro Platte zur gleichmäßigen Hitzeverteilung
- Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 230 V 16 A



Elektrisch Electric

- 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 Abdruckmuster mit gleichmäßiger Größe: 12 cm Durchmesser, 3 mm Dicke.
7 pancakes moulds in one size: 12 cm diameter, 3 mm depth.



Platte aus emailliertem Gusseisen.

- ⊕ Identische Garleistung wie für unsere Crêpe-Geräte aus bearbeitetem Eisen.
- ⊕ Leichtes Ablösen der Pfannkuchen.
- ⊕ Leichte und schnelle Reinigung.
- ⊕ Betriebsbereit: kein Einbrennen erforderlich.

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.

PLATTE	LEISTUNG	ANZ. DER WIDERSTÄNDE	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	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

Ein Wendelwiderstand pro Platte zur gleichmäßigen Hitzeverteilung.
One coil element by plate for event heat distribution.

Verstärkte thermische Isolation des Widerstands.
Reinforced heat insulation of the element.

Thermostatische Regulierung von 50 °C bis 300 °C für präzises Backen.
Thermostatic control from 50 °C to 300 °C for precision cooking.

Arbeitsflächen

Working tops



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

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 mit einem oder zwei Crêpegeräten.
- Edelstahl-Arbeitsfläche.
- Gastronorm-Behälter und Gläser mit Deckel geliefert.

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

MOBILE ARBEITSFLÄCHEN

REMOVABLE WORKING TOPS

MOBILE ARBEITSFLÄCHEN 1 CRÊPEGERÄT

REMOVABLE WORKING TOP 1 CREPE MAKER

VERSION	LÄNGE	BREITE	HÖHE	CODE
VERSION	LENGTH	WIDTH	HEIGHT	CODE
1 Crêpegerät	930 mm	600 mm	Ohne Glasscheibe*: 160 mm	PTEA1A
			Mit Glasscheibe**: 365 mm	PTEA1A02



Mit Optionen ausgestattete Modelle
Models with optional extras

MOBILE ARBEITSFLÄCHEN 2 CRÊPEGERÄTE

REMOVABLE WORKING TOP 2 CREPE MAKERS

VERSION	LÄNGE	BREITE	HÖHE	CODE
VERSION	LENGTH	WIDTH	HEIGHT	CODE
2 Crêpegeräte	1440 mm	600 mm	Ohne Glasscheibe*: 160 mm	PTEA2A
			Mit Glasscheibe**: 365 mm	PTEA2A03



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

Optionen:

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

Optionen:

- 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



Ergonomischer Arbeitsplatz.
Ergonomic work station.



Leicht zu reinigen.
Easy cleaning.



Zubehör

Accessories



Wie wählen Sie richtig? How to choose?

WAHL DES RICHTIGEN MATERIALS

CHOOSING THE RIGHT MATERIAL

EDELSTAHL

STAINLESS STEEL

- Das Material wird in der professionellen Küche bevorzugt, da seine hygienischen Eigenschaften bekannt sind.
- Material of choice in professional kitchen, recognized for its hygienic qualities.

HOLZ

WOOD

- Traditionelles Material.
- Traditional material.

DIE AUSWAHL DES RICHTIGEN TEIGVERTEILERS

CHOOSING THE RIGHT BATTER SPREADER

WELCHES MODELL?

ROUND OR FLAT?

- Rund: empfohlen für Anfänger wegen der leichteren Handhabung.
- Round: advised for beginners, it is easier to handle.
- Flach: traditionelles Werkzeug, ermöglicht die Zubereitung sehr feiner Crêpes.
- Flat: traditional tool, allows to obtain very fine crêpes.

WELCHE GRÖSSE?

WHICH SIZE TO CHOOSE?

DURCHMESSER DES CRÊPEGERÄTS DIAMETER OF THE CREPE MAKER	BREITE DES TEIGVERTEILERS WIDTH OF BATTER SPREADER
Ø 35 cm	180 mm
Ø 40 cm	180 mm – 200 mm
Ø 48 cm	200 mm – 220 mm

AUSWAHL DES RICHTIGEN SPATELS

CHOOSING THE RIGHT SPATULA

WELCHE GRÖSSE?

WHICH SIZE TO CHOOSE?

DURCHMESSER DES CRÊPEGERÄTS DIAMETER OF THE CREPE MAKER	LÄNGE DES SPATELS 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

AUSWAHL DER RICHTIGEN EDELSTAHLKELLE

CHOOSING THE RIGHT STAINLESS-STEEL LADLE

WELCHES FASSUNGSVERMÖGEN?

WHICH CAPACITY TO CHOOSE?

DURCHMESSER DES CRÊPEGERÄTS DIAMETER OF THE CREPE MAKER	FASSUNGSVERMÖGEN DER KELLE LADLE CAPACITY	
	Weizen Wheat	Buchweizen Buckheat
Ø 35 cm	90 ml	90 ml
Ø 40 cm	90 ml	125 ml
Ø 48 cm	125 ml	125 ml

IN EINEM STÜCK ODER GESCHWEISST?

SINGLE-PIECE OR WELDED?

KELLE AUS EINEM STÜCK SINGLE-PIECE LADLE	GESCHWEISSTE KELLE WELDED LADLE
- Professionelle Verwendung	- Verwendung zu Hause
- Professional use	- Domestic use
- Hygienischer	
- More hygienic	

ZUBEHÖR

ACCESSORIES

TEIGVERTEILER

BATTER SPREADERS

MODELL	MATERIAL	BREITE	CODE
MODEL	MATERIAL	WIDTH	CODE
Flach / Flat	Buche / Beech	180 mm	ARH18
Flach / Flat	Buche / Beech	220 mm	ARH22
Flach / Flat	Buchsbaum / Box wood	200 mm	ARB20
Rund / Round	Buche / Beech	180 mm	ART18
Rund / Round	Edelstahl / Stainless steel	180 mm	ARI18



CRÊPE-SPATEL

SPATULAS FOR CREPES

MATERIAL	GESAMTLÄNGE	CODE
MATERIAL	OVERALL LENGTH	CODE
Buche / Beech	300 mm	ASH30
Buche / Beech	400 mm	ASH40
Buche / Beech	500 mm	ASH50
Edelstahl / Stainless steel	410 mm	ASI30
Edelstahl / Stainless steel	460 mm	ASI35
Edelstahl / Stainless steel	520 mm	ASI40



EDELSTAHLKELLEN

STAINLESS STEEL LADLES

MATERIAL	FASSUNGSVERMÖGEN	CODE
MATERIAL	CAPACITY	CODE
Geschweißte Kelle Welded domestic	90 ml	ALIM70
Professionell aus einem Stück Single-piece professional	90 ml	ALIP70
Professionell aus einem Stück Single-piece professional	125 ml	ALIP80



REINIGUNGSTEMPEL FÜR CRÊPEGERÄTE

CLEANING PAD FOR CREPE MAKERS

- Stempel zum Einbrennen, Einfetten und Reinigen der Platten von Crêpegeräten.
- Als lebensmitteltauglich zertifiziert.
- Cleaning pad for seasoning, greasing and wiping.
- Certified food contact safe.



STEMPEL | CLEANING PAD

AUSMASSE	CODE
SIZE	CODE
120 x 90 x 70 mm	ATE1



ZUSATZBLÄTTER | CLEANING WIPES

AUSMASSE	SET MIT	CODE
SIZE	BATCH OF	CODE
110 x 80 x 0,2 mm	15	ATE2

SCHLEIFSTEIN FÜR DIE PFLEGE DER CRÊPEGERÄTE

ABRASIVE STONE TO CLEAN CREPE GRIDDLES

Code APA1

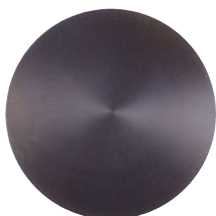
- Für die regelmäßige Pflege der Platten aus bearbeitetem und emailliertem Gusseisen ohne Beschädigung der Oberfläche.
- Erleichtert das Abbeizen der Backkruste.
- Ausmaße: 150 x 75 x 75 mm.
- To clean machined cast iron and enamelled plates regularly without damaging the surface.
- Makes it easier to remove residue left from cooking.
- Size: 150 x 75 x 75 mm.



GUSSEISENPLATTE FÜR GAS-CRÊPEGERÄTE (OHNE THERMOSTAT)

CAST IRON FOR GAZ CREPE MAKERS (WITHOUT THERMOSTAT)

- Der Rand und die geformten Stifte auf der inneren Oberfläche vergrößern die Wärmeaustauschfläche und verlangsamen den Wärmeverlust.
- Nicht mit den neuen Crêpegeräten nach 2022 kompatibel.
- 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.



DURCHMESSER GEWICHT CODE

DIAMETER	WEIGHT	CODE
Ø 35 cm	8 kg	PCC3
Ø 40 cm	10 kg	PCC4

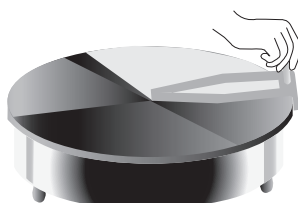
TEIGVERTEILSET

BATTER SPREADER KIT



FÜR PLATTE CODE

FOR GRIDDLE	CODE
Ø 35 cm	AKE83
Ø 40 cm	AKE84



Patentiertes System für die Zubereitung von runden und regelmäßigen Crêpes und Galettes. Leichte Ausbreitung mit einer Handbewegung.

Das Set enthält:

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

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

NEU / NEW

ZUBEHÖRSET FÜR EDELSTAHL-CRÊPEGERÄT

STAINLESS STEEL CREPE MAKER ACCESSORIES KIT

Code AKCI

Inbegriffenes Zubehör:

- Edelstahlhalterung
- Runder Crêpe-Rechen aus Buche 18 cm
- Flacher Crêpe-Rechen aus Buche 18 cm
- Spatel aus Edelstahl 40 cm
- Dreieckiger Spatel aus Edelstahl
- Stempel zum Einfetten und Reinigen
- Schleifstein

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

Mehr dazu auf S. 69

Discover in detail p. 69



EDELSTAHLKKRUG FÜR PFANNKUCHEN-GERÄT

STAINLESS STEEL PITCHER FOR PANCAKES MAKER

Code API3

- Fassungsvermögen: 1 Liter.
- Ausguss und Griff.
- Skala in ml und oz.

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



GEWINKELTER MINI-SPATEL AUS EDELSTAHL FÜR PFANNKUCHEN-GERÄT

SMALL ANGLED STAINLESS STEEL SPATULA FOR PANCAKES MAKER

Code ASC4

- Gesamtlänge: 26,5 cm.
- Länge des Blatts: 14,4 cm.

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



ABNEHMBARER HALTERAHMEN AUS EDELSTAHL FÜR GASTRONORM-BEHÄLTER PASSEND FÜR DIE HEIZPLATTE

STAINLESS STEEL REMOVABLE SUPPORT TO HOLD GASTRONORM CONTAINERS FOR WARMING PLATE

Code ASB1

- Ausmaße: 54 x 33 x 7 cm
- Kompatibel mit 6,5 cm hohen GN-Behältern für einen guten Halt in den seitlichen Einsätzen. Bei einer Höhe von mehr als 6,5 cm sind alle Formate kompatibel, die Behälter können jedoch nicht in die Einsätze eingesteckt werden.
- Verschiedene Kombinationen möglich:
 - 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



GASTRONORM-EDELSTAHLBEHÄLTER MIT DECKELN

GASTRONORM STAINLESS STEEL CONTAINERS AND LIDS

BEHÄLTER-FORMAT	FASSUNGS-VERMÖGEN	TIEFE	CODE BEHÄLTER	CODE DES DECKELS AUS EINEM STÜCK MIT KERBE
CONTAINER TYPE	CAPACITY	DEPTH	CONTAINER CODE	SINGLE-PIECE LID WITH NOTCH CODE
1/6	2,4 l	150 mm	ABI2	ACH2
1/3	5,7 l	150 mm	ABI4	ACH4



ZUBEHÖRSETS

COOKING SETS



Planchaset:

- Zange, Spatel und Pinsel.
- Code ASP2.

Plancha set:

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



Grillset:

- Zange, Bürste und Pinsel.
- Code ASG3.

Grill set:

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



Waffeleisenset:

- Waffelgabel, Pinsel und Bürste.
- Code ASG2.

Waffle set:

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

GEWINKELTE SPATEL – BLATT AUS EDELSTAHL

ANGLED SPATULAS – STAINLESS STEEL BLADE

GEWINKELTER SPATEL

ANGLED SPATULA

Code ASC2



GESAMTLÄNGE LÄNGE DES BLATTS

TOTAL LENGTH

BLADE LENGTH

30,5 cm

17 cm

LANGER GEWINKELTER SPATEL

LONG ANGLED SPATULA

Code ASC3



GESAMTLÄNGE LÄNGE DES BLATTS

TOTAL LENGTH

BLADE LENGTH

40 cm

21 cm

EDELSTAHL-FLEISCHGABEL

STAINLESS STEEL MEAT FORK

Code AF11



- Länge: 32,5 cm.

- Length: 32,5 cm.

GROSSE EDELSTAHLZANGE

BIG STAINLESS STEEL SERVING TONG

Code API2



- Länge: 44,5 cm.

- Length: 44,5 cm.

EDELSTAHLZANGE

STAINLESS STEEL FOOD TONG

Code API1



- Länge: 30 cm.

- Length:

NEU / NEW

BURGER-PRESSE AUS EDELSTAHL

STAINLESS STEEL BURGER PRESS

Code APB2

• Ausmaße: 15 x 10 cm.

• Size: 15 x 10 cm.



EDELSTAHL-GARGLOCKE

STAINLESS STEEL COOKING DOME

Code ACCT

• Edelstahlglocke.
• Griff aus Kunststoff.
• Durchmesser: 28 cm.

• Stainless steel cooking dome.
• Plastic handle.
• Diameter: 28 cm.



TIMER

TIMER

Code AT11

• Digitalanzeige.
• 3 Funktionen: Uhr, Rückwärtszähler und Alarm.
• 3 Alarme: akustisches Signal (Lautstärke einstellbar), Leuchtsignal und Vibration.
• 3 Befestigungen: zum Aufstellen, Aufhängen oder zur Magnetbefestigung.
• Ausmaße: 8,3 x 6,9 x 1,8 cm.
• Batterien nicht enthalten: AAA (x 2).

• Digital display.
• 3 functions: clock, countdown and alarm.
• 3 alarms: sound (adjustable volume), flashlight and vibration.
• 3 fastenings: base stand, hanging and magnetic.
• Ausmaße: 8,3 x 6,9 x 1,8 cm
• Batteries not included: AAA (x2).



SILIKONPINSEL

SILICON BRUSH

Code APS4

• Für Panini-Kontaktgrills, Waffeleisen und Plancha.
• Edelstahlgriff – L: 15,3 cm.
• Gesamtlänge: 20 cm
• Hochtemperaturbeständige Silikonborsten (bis zu 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).



NEU / NEW

REINIGUNGSSTEMPEL

CLEANING PAD

Code ATN1

- Ausmaße: 10,2 x 15,2 cm.
- Konzeption aus einem einzigen Stück.
- Scheuerstempel aus Vlies mit Kunststoffgriff.
- Für Plancha-Platten.

- Size: 10,2 x 15,2 cm.
- Monobloc design.
- Non-woven abrasive pad with plastic handle.
- For plancha plates.



REINIGUNGSBÜRSTE

CLEANING BRUSH

Code ABG2

- Edelstahlgriff – L: 34,5 cm.
- Gesamtlänge: 44 cm.
- Messingborsten.

- Stainless steel handle – L: 34,5 cm.
- Total length: 44 cm.
- Brass bristles.



EDELSTAHLBÜRSTE

STAINLESS STEEL BRUSH

Code ABG1

- Kunststoffgriff – L: 13 cm.
- Gesamtlänge: 22 cm.
- Edelstahlborsten.

- Plastic handle – L: 13 cm.
- Total length: 22 cm.
- Stainless steel bristles.



EDELSTAHLSCHABER

STAINLESS STEEL SCRAPERS



GERÄTETYP

LÄNGE

CODE

APPLIANCE TYPE

LENGTH

CODE

Panini-Kontaktgrills

135 mm

AGC1

Tiefengrill / Depth grill

135 mm

AGC2

EDELSTAHLHAUBEN FÜR PLANCHAS

S/S COVERS FOR PLANCHAS

AUSMASSE

FÜR PLANCHAS

CODE

AUSMASSE

FOR PLANCHAS

CODE

67 x 38 x 10 cm

GECI2 & GGCI02

ACP9

36 x 38 x 10 cm

GECIC3

ACP8

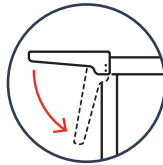


EDELSTAHLWAGEN PLEIN AIR

OUTDOOR CART – STAINLESS STEEL

Code KHEA05

- 2 seitliche einklappbare Tablett
- 1 unteres Tablett
- 1 Zubehörgestell
- 2 Räder
- Ausmaße des Wagens, Seitenteile hochgeklappt und Räder inbegriffen: 140 x 59 x 82 cm
- Ausmaße der Arbeitsfläche, Seitenteile hochgeklappt: 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

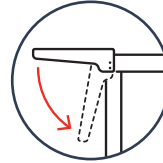


EDELSTAHLWAGEN PLEIN AIR COMPACT

OUTDOOR COMPACT CART – STAINLESS STEEL

Code KHEC01

- 1 seitliches einklappbares Tablett
- 1 unteres Tablett
- 2 Räder
- Ausmaße des Wagens, Seitenteil hochgeklappt und Räder inbegriffen: 83 x 56 x 82 cm
- Ausmaße der Arbeitsfläche, Seitenteil hochgeklappt: 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



HÜLLE FÜR PLANCHAS

OUTDOOR COVER FOR PLANCHAS

- Schutzhülle nach Maß aus Polyester.
- Elastisches Schnürband.
- Outdoor custom cover made with polyester.
- Elastic drawstring.

Code AHP6

- Für Plancha-Grill Standard kleines Modell

Code AHP6

- For plancha small model Standard range

Code AHP2

- Für Plancha-Grills Standard mit Breite und Tiefe

Code AHP2

- For planchas Wide and Deep Standard range

Code AHD1

- Für Plancha-Grill Komfort mit Breite und Tiefe

Code AHD1

- For planchas Wide and Deep Luxury range



HÜLLEN FÜR WAGEN PLEIN AIR ODER PLEIN AIR COMPACT

OUTDOOR COVERS FOR OUTDOOR CART

- Schutzhülle nach Maß aus Polyester.
- Elastisches Schnürband.
- Outdoor custom cover made with polyester.
- Elastic drawstring.

HÜLLE FÜR WAGEN PLEIN AIR

OUTDOOR COVER FOR CART

Code AHC4

- Format der Wagentabletts KHEA05 eingeclappt.
- Size suitable for KHEA05 with 2 folded side tables.

Code AHC1

- Format der Wagentabletts KHEA05 offen.
- Size suitable for KHEA05 with 2 unfolded side tables.



HÜLLE FÜR WAGEN PLEIN AIR COMPACT

OUTDOOR COVER FOR COMPACT CART

Code AHC5

- Format des Wagentabletts KHEC01 eingeclappt.
- Size suitable for KHEC01 with the folded side table.

Code AHC2

- Format des Wagentabletts KHEC01 offen.
- Size suitable for KHEC01 with the unfolded side table.



XL-PLATTE FÜR WAFFELEISEN 90° – 180°

XL DRIP TRAY FOR 90° – 180° WAFFLE MAKER

Code APG2

- XL-Platte zum optimalen Auffangen der Backreste. Ein besserer Schutz der Arbeitsfläche.
- Mobiler Anschlag, kompatibel mit jedem Waffeleisentyp (90° und 180° – außer Doppel- und Eiswaffeleisen).
- Ausmaße: 350 x 260 x 25 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.



EISTÜTENFORMER

DEVICE FOR SHAPING ICE CREAM CONES

Code ACG1

- Kegel und Griffe aus Kunststoff.
- Platte und Sockel aus Edelstahl.
- Code Kegelgriff: ACG2.
- Plastic handle & cone.
- Stainless steel tray and base.
- Code cone handle: ACG2.



EISTÜTENHALTER

ICE CREAM CONES HOLDER

Code APC1

- Eistütenhalter aus Edelstahl.
- 4 Plätze für die Eistüten mit einem Durchmesser von 40 mm.
- Ausmaße: 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.



STIELWAFFELHALTER

WAFFLE POPS HOLDER

Code APS3

- Edelstahlhalter für Waffeln am Stiel.
- 6 Plätze für Stiele ABH1, Durchmesser 20 mm.
- Ausmaße: 300 x 112 x 31 mm.
- Stainless steel waffle pops holder.
- For 6 ABH1 sticks for waffle pops.
- Size: 300 x 112 x 31 mm.



SET MIT 500 STÄBCHEN FÜR STIELWAFFELN

BATCH OF 500 STICKS FOR WAFFLE POPS

Code ABH1

- Buchenholz.
- Ausmaße: 130 x 19 x 2 mm.
- Beech wood.
- Size: 130 x 19 x 2 mm.



WAFFELGABEL

WAFFLE PICK

Code APG1

- Länge der Edelstahlspitzen: 170 mm.
- Gesamtlänge: 270 mm.
- Kunststoffgriff.
- Stainless steel tips Length: 170 mm.
- Total length: 270 mm.
- Plastic handle.



FLASCHEN FÜR SAUCEN

SAUCE BOTTLES

FLASCHE MIT 1 AUSGÜSSEN

1 SPOUT LEAD BOTTLE

Code ABM4

- Fassungsvermögen: 1 000 ml
- Capacity: 1 000 ml

- Für flüssige Zubereitungen empfohlen.
- Flasche und Verschluss aus lebensmitteltauglichem Kunststoff.
- Verschluss mit 1 Ausgüssen.
- Graduierte Flasche.

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



FLASCHE MIT 3 AUSGÜSSEN

3 SPOUTS LEAD BOTTLE

Code ABM2

- Fassungsvermögen: 1 000 ml
- Capacity: 1 000 ml

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

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



SCHÜRZE

APRON

Code ATC1

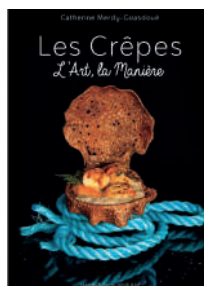
- 100 % Baumwolle.
- Einstellbares Nackenband.
- 100 % Cotton.
- Adjustable neckband.



BÜCHER

BOOKS

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



PLANCHAS

GRILL

GRILLS PANINI

K-PRESSE

WAFFELEISEN

GERÄTE ZUM
WARMHALTEN

CRÊPEGERÄTE

PFANNKUCHEN-
GERÄT

ARBEITSFLÄCHEN

ZUBEHÖR



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

 Sie finden die
Demofilme auf unserem Kanal

Hier finden Sie uns

