

Crêpières

Crepe makers

FABRIQUÉ
EN FRANCE



LE SAVOIR-FAIRE KRAMPOUZ | THE KRAMPOUZ KNOW-HOW

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

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

LA GARANTIE D'UNE CUISSON PARFAITE POUR VOS CRÊPES

THE GUARANTEE OF PERFECT COOKING FOR YOUR CREPES



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

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

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

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

UNE CUISSON DE PRÉCISION

PRECISION COOKING



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

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

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

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

UN CONTRÔLE PRÉCIS DE LA TEMPÉRATURE

PRECISE CONTROL OF THE TEMPERATURE



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

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

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

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

DES PRODUITS ROBUSTES ET FIABLES

ROBUST AND RELIABLE PRODUCTS



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

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

QUELLE ÉNERGIE ?

ELECTRIC OR GAS ?



- › Matériel « prêt à brancher »
- › Régulation précise de la température
- › Utilisation intérieure / extérieure



- › Plug-in device
- › Precise temperature control
- › Outdoor and indoor use



- › Équipée pour gaz en bouteille butane/propane et compatible avec gaz de ville/gaz naturel
- › Utilisation intérieure / extérieure



- › Compatible with town gas Supply by butane/propane
- › Outdoor and indoor use

QUELLE FORME ?

ROUND OR SQUARE SHAPE ?

Châssis rond

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

Round frame

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

Châssis carré

- › Protection du plan de travail et des manettes de commandes contre les salissures

Square frame

- › Protection of the work surface and control against soiling

UNE OU DEUX PLAQUES ?

ONE OR TWO PLATES ?

Une plaque

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

One plate

- › Easily movable on the working top
- › Mobility

Deux plaques

- › Facilité de nettoyage

Two plates

- › Easy to clean



GAMME STANDARD OU CONFORT ?

STANDARD OR LUXURY RANGE ?



Confort / Standard

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

Gamme Confort <i>Par plaque de cuisson</i>	Gamme Standard <i>Par plaque de cuisson</i>
Utilisation intensive	Utilisation occasionnelle
2 à 3 résistances	1 résistance
Puissance de 3 000 à 4 800 W	Puissance de 2 500 à 3 000 W
Interrupteur marche / arrêt	



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 pancakes.

Luxury range <i>By plate</i>	Standard range <i>By plate</i>
Intensive use	Occasional use
2 or 3 coil elements	1 coil element
Power from 3 000 to 4 600 W	Power from 2 500 to 3 000 W
On/Off switch	



Confort / Standard

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

Gamme Confort <i>Par plaque de cuisson</i>	Gamme Standard <i>Par plaque de cuisson</i>
Brûleur 6 à 8 branches	Brûleur 6 branches
Allumage piézoélectrique	Régulation manuelle
Régulation manuelle ou thermostatique	Puissance de 5 000 à 6 000 W
Puissance de 6 000 à 8 000 W	



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>
6 or 8 branches burner	6 branches burner
Piezoelectric ignition	Manual control
Manual or thermostatic control	Power from 5 000 to 6 000 W
Power from 6 000 to 8 000 W	

Ces crêpières sont conseillées pour une utilisation régulière ou intensive.

These crepe makers are recommended for regular and intensive use.



- Normes européennes CE
- Châssis inox
- Plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire
- Interrupteur marche/arrêt avec voyant de mise sous tension
- Témoin de chauffe
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A ou 400 V 20 A
- Puissance de 3 000 W à 4 800 W par plaque
- 2 ou 3 résistances en serpentín pour une diffusion uniforme de la chaleur

- European standards CE
- Stainless steel frame
- Cast iron griddle, machined, approved for contact with food.
- On/Off switch with power light
- Heating indicator
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A or 400 V 20 A
- Power 3 000 W to 4 800 W per griddle
- 2 or 3 coiled heating elements for even heat distribution

CRÊPIÈRES UNE PLAQUE

ONE GRIDDLE CREPE MAKERS



CHÂSSIS ROND | ROUND FRAME

PLAQUE GRIDDLE	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
Ø 35 cm	3 000 W	220-240 V	15,0 kg	350 x 170 mm	CEBIA3
Ø 40 cm	3 600 W	220-240 V ou/or 400 V*	22,0 kg	400 x 170 mm	CEBIA4
Ø 48 cm	4 800 W	400 V	25,0 kg	480 x 190 mm	CEBIA5

› Manettes de commandes protégées

› Protected controls



CHÂSSIS CARRÉ | SQUARE FRAME

Ø 35 cm	3 000 W	220-240 V	17,0 kg	375 x 420 x 195 mm	CECIE3
Ø 40 cm	3 600 W	220-240 V ou/or 400 V*	24,0 kg	430 x 470 x 195 mm	CECIE4

› Manettes de commandes protégées

› Protected controls



CRÊPIÈRES DEUX PLAQUES

TWO GRIDDLES CREPE MAKERS

CHÂSSIS CARRÉ | SQUARE FRAME

PLAQUE GRIDDLE	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
Ø 35 cm	2 x 3 000 W	220-240 V	28,0 kg	750 x 420 x 195 mm	CECIG3
Ø 40 cm	2 x 3 600 W	220-240 V ou/or 400 V*	46,5 kg	860 x 470 x 195 mm	CECIG4

› Alimentation par 2 cordons (sauf 400 V)

› Power supply by 2 cords (except 400 V)

› Manettes de commandes protégées

› Protected controls



**Tension à préciser à la commande. Please specify voltage when ordering.*

GAMME STANDARD

STANDARD RANGE

Électrique | Electric 

Ces crêpières sont conseillées pour une utilisation occasionnelle.

These crepe makers are recommended for occasional use.

- Normes européennes CE
 - Châssis inox
 - Plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire
 - Témoin de chauffe
 - Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A
 - Puissance de 2 500 W à 3 000 W par plaque
 - 1 résistance en serpentín pour une diffusion uniforme de la chaleur
- European standards CE
 - Stainless steel frame
 - Cast iron griddle, machined, approved for contact with food
 - 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 for even heat distribution



Crêpières
Crepe makers

Gaufriers
Waffle makers

Contact grills
Contact grills

Planchas
Grills griddle plate

Maintien au chaud
Warming equipments

Plans de travail
Working tops

Chariots
Carts

Accessoires
Accessories

CRÊPIÈRES UNE PLAQUE

ONE GRIDDLE CREPE MAKERS



CHÂSSIS ROND | ROUND FRAME

PLAQUE GRIDDLE	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
Ø 35 cm	2 500 W	220-240 V	12,0 kg	350 x 125 mm	CEBIV3
Ø 40 cm	3 000 W	220-240 V	16,0 kg	400 x 125 mm	CEBIV4



CHÂSSIS CARRÉ | SQUARE FRAME

Ø 35 cm	2 500 W	220-240 V	14,5 kg	375 x 420 x 175 mm	CECIL3
Ø 40 cm	3 000 W	220-240 V	19,0 kg	430 x 470 x 175 mm	CECIL4

› Manettes de commandes protégées

› Protected controls



CRÊPIÈRES DEUX PLAQUES

TWO GRIDDLES CREPE MAKERS

CHÂSSIS CARRÉ | SQUARE FRAME

PLAQUE GRIDDLE	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
Ø 35 cm	2 x 2 500 W	220-240 V	30,0 kg	750 x 420 x 175 mm	CECIM3
Ø 40 cm	2 x 3 000 W	220-240 V	36,5 kg	860 x 470 x 175 mm	CECIM4

› Alimentation par 2 cordons

› Supplied by two cords

› Manettes de commandes protégées

› Protected controls





- Normes européennes CE
- Châssis inox
- Plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire
- Allumage piézoélectrique
- Système de sécurité en cas de coupure de la flamme
- Alimentation gaz butane ou propane
- Kit d'adaptation pour le gaz de ville/gaz naturel
- Puissance de 6 000 W à 8 000 W par plaque
- Brûleur grand diamètre à 6 ou 8 branches pour une diffusion uniforme de la chaleur
- European standards CE
- Stainless steel frame
- Cast iron griddle, machined, approved for contact with food
- Piezoelectric ignition
- Safety system in case of interruption of the flame
- Supply by butane, propane
- Natural gas conversion kit supplied
- Power from 6 000 W to 8 000 W per griddle
- Large diameter 6 or 8-branches burner for even heat distribution

CRÊPIÈRES UNE PLAQUE

ONE GRIDDLE CREPE MAKERS



CHÂSSIS ROND | ROUND FRAME

PLAQUE GRIDDLE	PUISSANCE POWER	BRÛLEUR BURNER	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	RÉGULATION CONTROL	CODE CODE
Ø 35 cm	6 000 W	8 branches	13,5 kg	350 x 190 mm	Manuelle*	CGBIB3
Ø 35 cm	6 000 W	8 branches	13,5 kg	350 x 190 mm	Thermostatique**	CGBIC3
Ø 40 cm	6 000 W	6 branches	16,0 kg	400 x 195 mm	Manuelle	CGBIL4
Ø 40 cm	6 000 W	6 branches	16,0 kg	400 x 195 mm	Thermostatique	CGBIK4
Ø 40 cm	7 000 W	8 branches	16,0 kg	400 x 190 mm	Manuelle	CGBIB4
Ø 40 cm	7 000 W	8 branches	16,0 kg	400 x 190 mm	Thermostatique	CGBIC4
Ø 48 cm	8 000 W	8 branches	24,0 kg	480 x 190 mm	Manuelle	CGBIB5
Ø 48 cm	8 000 W	8 branches	24,0 kg	480 x 190 mm	Thermostatique	CGBIC5



CHÂSSIS CARRÉ | SQUARE FRAME

Ø 35 cm	6 000 W	8 branches	16,0 kg	375 x 420 x 195 mm	Manuelle	CGCIB3
Ø 35 cm	6 000 W	8 branches	16,0 kg	375 x 420 x 195 mm	Thermostatique	CGCIC3
Ø 40 cm	7 000 W	8 branches	20,5 kg	430 x 470 x 195 mm	Manuelle	CGCIB4
Ø 40 cm	7 000 W	8 branches	20,5 kg	430 x 470 x 195 mm	Thermostatique	CGCIC4



› Manettes de commandes protégées

› Protected controls

CRÊPIÈRES DEUX PLAQUES

TWO GRIDDLES CREPE MAKERS

CHÂSSIS CARRÉ | SQUARE FRAME

PLAQUE GRIDDLE	PUISSANCE POWER	BRÛLEUR BURNER	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	RÉGULATION CONTROL	CODE CODE
Ø 35 cm	2 x 6 000 W	8 branches	32,0 kg	750 x 420 x 195 mm	Manuelle*	CGCIE3
Ø 35 cm	2 x 6 000 W	8 branches	32,0 kg	750 x 420 x 195 mm	Thermostatique**	CGCIF3
Ø 40 cm	2 x 7 000 W	8 branches	40,5 kg	860 x 470 x 195 mm	Manuelle	CGCIE4
Ø 40 cm	2 x 7 000 W	8 branches	40,5 kg	860 x 470 x 195 mm	Thermostatique	CGCIF4



› Manettes de commandes protégées

› Protected controls

*Manual **Thermostatic

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

Isolation thermique du brûleur.
Heat insulation of the burner.

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

GAMME STANDARD

STANDARD RANGE



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

- 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
- Supply by butane, propane
- Natural gas conversion kit supplied
- Power from 5 000 W to 6 000 W per griddle
- Large diameter 6-branches burner for even heat distribution



Crêpières
Crepe makers

Gaufriers
Waffle makers

Contact grills
Contact grills

Planchas
Grills griddle plate

Maintien au chaud
Warming equipments

Plans de travail
Working tops

Chariots
Carts

Accessoires
Accessories

CRÊPIÈRES UNE PLAQUE

ONE GRIDDLE CREPE MAKERS



CHÂSSIS ROND | ROUND FRAME

PLAQUE GRIDDLE	PUISSANCE POWER	BRÛLEUR BURNER	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	RÉGULATION CONTROL	CODE CODE
Ø 40 cm	6 000 W	6 branches	15,0 kg	400 x 190 mm	Manuelle**	CGBIN4

› Manettes de commandes protégées

› Protected controls



CHÂSSIS CARRÉ | SQUARE FRAME

Ø 35 cm	5 000 W	6 branches	15,5 kg	375 x 420 x 195 mm	Manuelle**	CGCIG3
Ø 40 cm	6 000 W	6 branches	20,0 kg	430 x 470 x 195 mm	Manuelle**	CGCIG4

› Manettes de commandes protégées

› Protected controls



CRÊPIÈRES DEUX PLAQUES

TWO GRIDDLES CREPE MAKERS

CHÂSSIS CARRÉ | SQUARE FRAME

PLAQUE GRIDDLE	PUISSANCE POWER	BRÛLEUR BURNER	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	RÉGULATION CONTROL	CODE CODE
Ø 35 cm	2 x 5 000 W	6 branches	31,5 kg	750 x 420 x 195 mm	Manuelle**	CGCIH3
Ø 40 cm	2 x 6 000 W	6 branches	39,0 kg	860 x 470 x 195 mm	Manuelle**	CGCIH4

› Manettes de commandes protégées

› Protected controls



***Modèle sans sécurité: pour usage extérieur uniquement. *Model without safety system for outdoor use only.**

****Manual**



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