Gaufriers
Waffle makers

FABRIQUÉ EN FRANCE

LE SAVOIR-FAIRE KRAMPOUZ | THE KRAMPOUZ KNOW-HOW

APPAREILS ROBUSTES ET FIABLES

ROBUST AND RELIABLE APPLIANCES

Fort de 70 ans d'expérience, Krampouz conçoit et fabrique ses gaufriers en alliant matériaux professionnels de très haute qualité et procédé technologique exclusif à la marque.

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.

CUISSON HAUTE PRÉCISION ET HOMOGÈNE

HIGH PRECISION AND HOMOGENEOUS COOKING

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

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

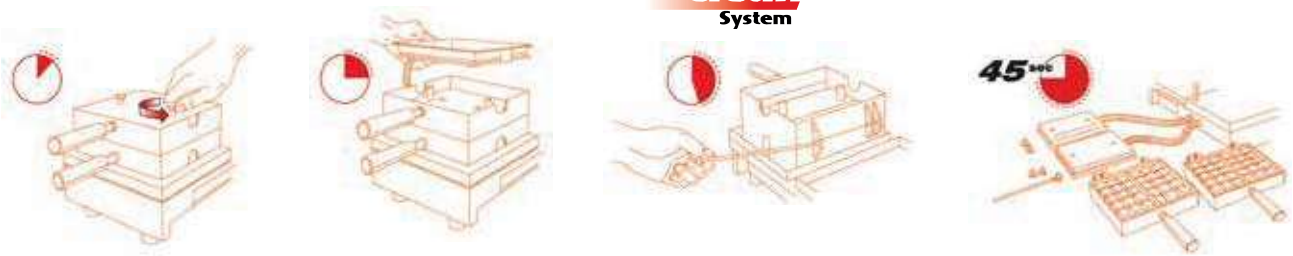
NETTOYAGE FACILE

EASY TO CLEAN

Le Système Easy Clean permet le démontage instantané des fers, facilitant ainsi leur nettoyage et celui de l'ensemble des éléments. Grâce à cette innovation intégrée à l'ensemble des gaufriers Krampouz, vous bénéficiez d'une hygiène renforcée, d'une maintenance facilitée et d'une fiabilité augmentée.

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.

L'innovation easy clean System



PENSEZ AU CHAUFFE-CHOCOLAT !

THINK ABOUT OUR TOPPING WARMER!

Trois tailles et deux types de bouteilles pour répondre à tous vos besoins de maintien au chaud des préparations sucrées et salées.

Découvrir la gamme p. 28

Three sizes and two types of bottles to meet all your needs to keep warm sweet preparations and salted.

Discover the range p. 28

QUELLE OUVERTURE ?

90°, 180° OR SWIVEL OPENING ?

3 types d'ouverture pour les gaufriers professionnels, correspondant chacune à une utilisation spécifique.

3 opening for the professional waffle makers to suit specific needs.

GAUFRIER OUVERTURE 90 °

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

90 ° WAFFLE MAKER

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

GAUFRIER OUVERTURE 180 °

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

180 ° WAFFLE MAKER

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

GAUFRIER TOURNANT

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

SWIVEL WAFFLE MAKER

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

QUELLES EMPREINTES ?

WHICH WAFFLE IRON TO CHOOSE?

LES CLASSIQUES

Les plus courantes sont la **Bruxelles** et la **Liège**. Elles existent en différentes tailles.

THE CLASSICS

The most common are **Brussels** and **Liege**. Available in different sizes.

LES FANTAISIES

Pour réaliser des gaufres originales : fines, rondes, en forme de cœur ou de losange.

THE FANCY SHAPES

To make original waffles: fine, round, heart-shaped or diamond-shaped.

LES SPÉCIALES

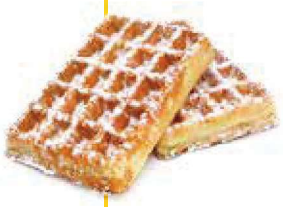
- Empreinte **Churros**
- Empreinte **Cornet à glace**
- Empreinte **Bubble**
- Empreinte **Sucette**

THE SPECIALS

- **Churros** maker
- **Ice cream wafers** maker
- **Bubble waffle** maker
- **Pop waffle** maker

LE SAVIEZ-VOUS ?

DID YOU KNOW IT?

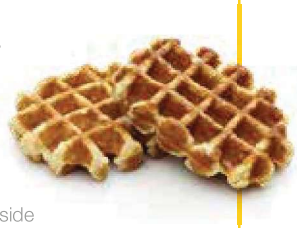


La gaufre de Bruxelles se réalise avec une pâte liquide. C'est une gaufre rectangulaire croustillante à l'extérieur & moelleuse à l'intérieur.

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

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

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



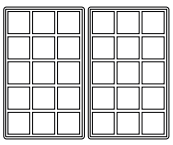
Accessoires pour gaufriers **p. 37 à 40.** Accessories for waffle makers **p. 37 to 40.**

DES MODÈLES DE FERS ADAPTÉS À TOUS LES BESOINS

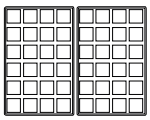
WAFFLE IRONS TO SUIT ALL NEEDS

	EMPREINTE WAFFLE IRON TYPE	GAUFRIERS 90° WAFFLE IRONS 90°	GAUFRIERS 180° WAFFLE IRONS 180° Basculement I Swivelling		GAUFRIERS DOUBLES 180° DOUBLE WAFFLE IRONS 180°	GAUFRIERS TOURNANTS SWIVEL WAFFLE IRONS	
			Gauche-droite Left to right	Avant-arrière Back to front		Petit modèle Small model	Grand modèle Large model
1	**3 x 5 Bruxelles** 174 x 100 x 30 mm	WECAAC 1 800 W	WECAAA 1 800 W	WECBAA 1 800 W	WECAAB 3 600 W		
2	**4 x 6 Bruxelles** 182 x 113 x 28 mm	WECABC 1 800 W	WECABA 1 800 W	WECBBA 1 800 W	WECABB 3 600 W	WECABD 1 800 W	WECABE 2 600 W
3	**4 x 7 Bruxelles** 146 x 88 x 18 mm	WECAKC 1 400 W	WECAKA 1 400 W	WECBKA 1 400 W	WECAKB 2 800 W		
4	**5 x 7 Bruxelles** 165 x 247 x 30 mm		WECADA 1 800 W	WECBDA 1 800 W	WECADB 3 600 W		
5	**4 x 5 Liège** 148 x 107 x 32 mm	WECAFC 1 400 W	WECAFA 1 400 W	WECBFA 1 400 W	WECAFB 2 800 W		
6	**4 x 6 Liège** 151 x 95 x 33 mm	WECAEC 1 400 W	WECAEA 1 400 W	WECBEA 1 400 W	WECAEB 2 800 W	WECAED 1 800 W	
7	**4 x 7 Liège** 191 x 110 x 24 mm	WECAHC 1 800 W	WECAHA 1 800 W	WECBHA 1 800 W	WECAHB 3 600 W	WECAHD 1 800 W	
8	**4 x 13 Liège** 330 x 107 x 25 mm						WECAIE 2 600 W
9	**4 x 6 Liège Paty** 158 x 108 x 26 mm	WECAGC 1 400 W	WECAGA 1 400 W	WECBGA 1 400 W	WECAGB 2 800 W		
10	**4 x 6 Fruits** 147 x 93 x 22 mm	WECAJC 1 400 W	WECAJA 1 400 W	WECBJA 1 400 W	WECAJB 2 800 W		
11	**16 x 28 Fine** 147 x 86 x 7 mm		WECALA 1 400 W	WECBLA 1 400 W	WECALB 2 800 W		
12	**Cœur** Ø 200 x 18 mm / 5		WECAQA 1 800 W	WECBQA 1 800 W			
13	**Ronde** Ø 185 x 34 mm / 4	WECACC 1 800 W	WECACA 1 800 W	WECBCA 1 800 W	WECACB 3 600 W	WECACD 1 800 W	
14	**4 x 4 Losange** 110 x 110 x 26 mm						WECARE 2 600 W
15	**Churros** 182 x 113 x 28 mm		WECAVA 1 800 W		WECAVB 3 600 W		
16	**Bubble** 180 x 190 x 17 mm		WECAUA 1 800 W				
17	**Sucette** 108 x 108 x 28 mm		WECASA 1 800 W				
18	**Mini Bruxelles** 113 x 92 x 28 mm		WECAWA 1 800 W				
19	**Galette parisienne** 220 x 220 mm / 4		WECAXC 1 800 W				

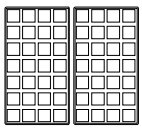
1 3 x 5 Bruxelles



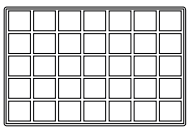
2 4 x 6 Bruxelles



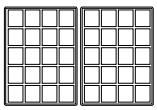
3 4 x 7 Bruxelles



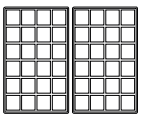
4 5 x 7 Bruxelles



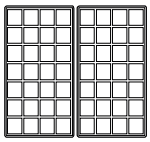
5 4 x 5 Liège



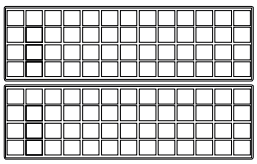
6 4 x 6 Liège



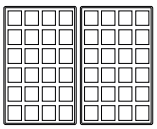
7 4 x 7 Liège



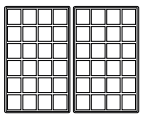
8 4 x 13 Liège



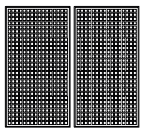
9 4 x 6 Liège Paty



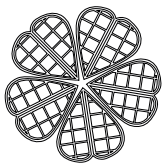
10 4 x 6 Fruits



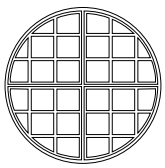
11 16 x 28 Fine



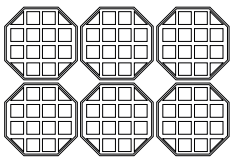
12 Cœur



13 Ronde

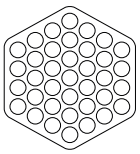


14 4 x 4 Losange

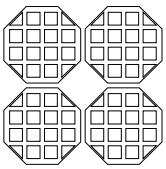


15 Churros

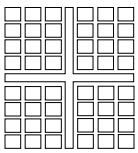
16 Bubble



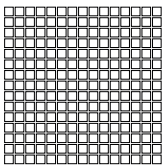
17 Sucette



18 Mini Bruxelles



19 Galette parisienne



GAMME 90°
90° RANGE

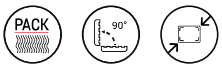
Ces gaufriers sont conseillés pour le réchauffage des gaufres précuites ou surgelées.

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

- Normes européennes CE
- Châssis inox
- Fers en fonte certifiée contact alimentaire
- Plateau récupérateur des résidus de cuisson
- Manette de commande protégée
- Voyant de mise sous tension
- Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C
- Témoin de chauffe
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A
- Puissance 1 400 W à 1 800 W

- European standards CE
- Stainless steel frame
- Food certified cast iron waffle plate
- Drip tray for cooking residues recovery
- Protected controls
- 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

GAUFRIERS 90°
90° WAFFLE MAKERS



	EMPREINTE WAFFLE IRON TYPE	NOMBRE DE GAUFRES NB. OF WAFFLES	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS* SIZE	CODE CODE
1	3 x 5 Bruxelles	2	1 800 W	230-240 V	19,0 kg	315 x 260 x 220 mm	WECAAC
2	4 x 6 Bruxelles	2	1 800 W	230-240 V	19,0 kg	315 x 260 x 220 mm	WECABC
3	4 x 7 Bruxelles	2	1 400 W	230-240 V	15,0 kg	315 x 260 x 220 mm	WECAKC
5	4 x 5 Liège	2	1 400 W	230-240 V	17,0 kg	315 x 260 x 220 mm	WECAFC
6	4 x 6 Liège	2	1 400 W	230-240 V	16,0 kg	315 x 260 x 220 mm	WECAEC
7	4 x 7 Liège	2	1 800 W	230-240 V	19,0 kg	315 x 260 x 220 mm	WECAHC
9	4 x 6 Liège Paty	2	1 400 W	230-240 V	17,0 kg	315 x 260 x 220 mm	WECAGC
10	4 x 6 Fruits	2	1 400 W	230-240 V	16,0 kg	315 x 260 x 220 mm	WECAJC
13	Ronde	4	1 800 W	230-240 V	23,0 kg	345 x 260 x 220 mm	WECACC

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

Se référer à la page 12 pour la visualisation des empreintes. See page 12 for the diagrams of patterns.

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

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

Produit compact.
Compact size to save space.

GAUFRIER GALETTE PARISIENNE

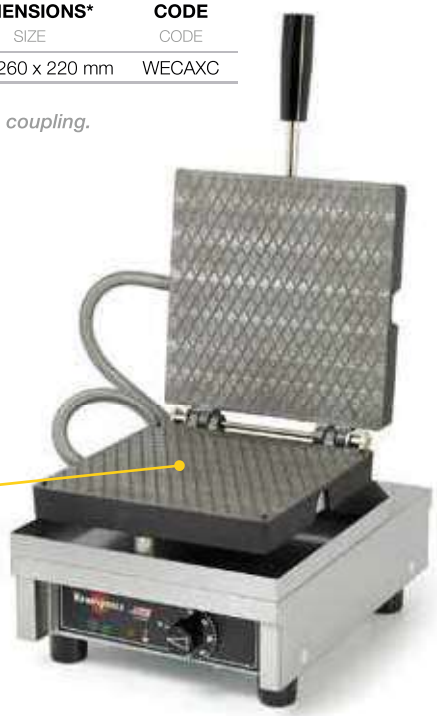
GALETTE PARISIENNE WAFFLE MAKER

	EMPREINTE WAFFLE IRON TYPE	NOMBRE DE GALETTES NB. OF WAFERS	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS* SIZE	CODE CODE
19	Galette parisienne	4 - 6	1 800 W	230-240 V	19,0 kg	345 x 260 x 220 mm	WECAXC

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

GAUFRIER CORNET À GLACES

ICE CREAM WAFERS



TAILLE DE L'EMPREINTE IRON SIZE	NOMBRE DE GALETTES NB. OF WAFERS	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS* SIZE	CODE CODE
230 x 230 mm	1	1 800 W	240 V	23,0 kg	345 x 260 x 220 mm	WECAPC

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

PENSEZ AUX ACCESSOIRES

THINK ABOUT ACCESSORIES

Découvrez l'appareil à former les cornets à glace p. 40

Discover the device for shaping ice cream cones p. 40

Découvrez le porte cornets à glace p. 40

Discover the ice cream cones holder p.40

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

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

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

GAMME 180°
180° RANGE

Ces gaufriers sont conseillés pour la cuisson de la pâte à gaufre liquide ou en pâtons.
These waffle makers are recommanded for cooking liquid waffle batter or dough.

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

- European standards CE
- Stainless steel frame
- Food certified cast iron waffle plate
- Drip tray for cooking residues recovery
- Protected controls
- 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

easy clean System

GAUFRIERS 180° SIMPLES
SINGLE 180° WAFFLE MAKERS

PACK 180°

› Basculement gauche - droite
› Left to right swivelling

› Basculement avant - arrière
› Back to front swivelling

	EMPREINTE WAFFLE IRON TYPE	NOMBRE DE GAUFRES NB. OF WAFFLES	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS* SIZE	CODE Basculement gauche-droite CODE Left to right swivelling	CODE Basculement avant-arrière CODE Back to front swivelling
1	3 x 5 Bruxelles	2	1 800 W	230-240 V	20,0 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAAA	WECBAA
2	4 x 6 Bruxelles	2	1 800 W	230-240 V	20,0 kg	440 x 260 x 220 mm	WECABA	WECBBA
3	4 x 7 Bruxelles	2	1 400 W	230-240 V	16,0 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAKA	WECBKA
4	5 x 7 Bruxelles	1	1 800 W	230-240 V	20,0 kg	440 x 260 x 220 mm	WECADA	WECBDA
5	4 x 5 Liège	2	1 400 W	230-240 V	18,0 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAFA	WECBFA
6	4 x 6 Liège	2	1 400 W	230-240 V	17,0 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAEA	WECBEA
7	4 x 7 Liège	2	1 800 W	230-240 V	20,0 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAHA	WECBHA
9	4 x 6 Liège Paty	2	1 400 W	230-240 V	18,0 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAGA	WECBGA
10	4 x 6 Fruits	2	1 400 W	230-240 V	17,0 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAJA	WECBJA
11	16 x 28 Fine	2	1 400 W	230-240 V	16,0 kg	440 x 260 x 220 mm	WECALA	WECBLA
12	Cœur	5	1 800 W	230-240 V	24,0 kg	500 x 260 x 220 mm	WECAQA	WECBQA
13	Ronde	4	1 800 W	230-240 V	24,0 kg	500 x 260 x 220 mm	WECACA	WECBCA
15	Churros	16	1 800 W	230-240 V	20,0 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAVA	

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

Se référer à la page 12 pour la visualisation des empreintes. See page 12 for the diagrams of patterns.

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

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

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

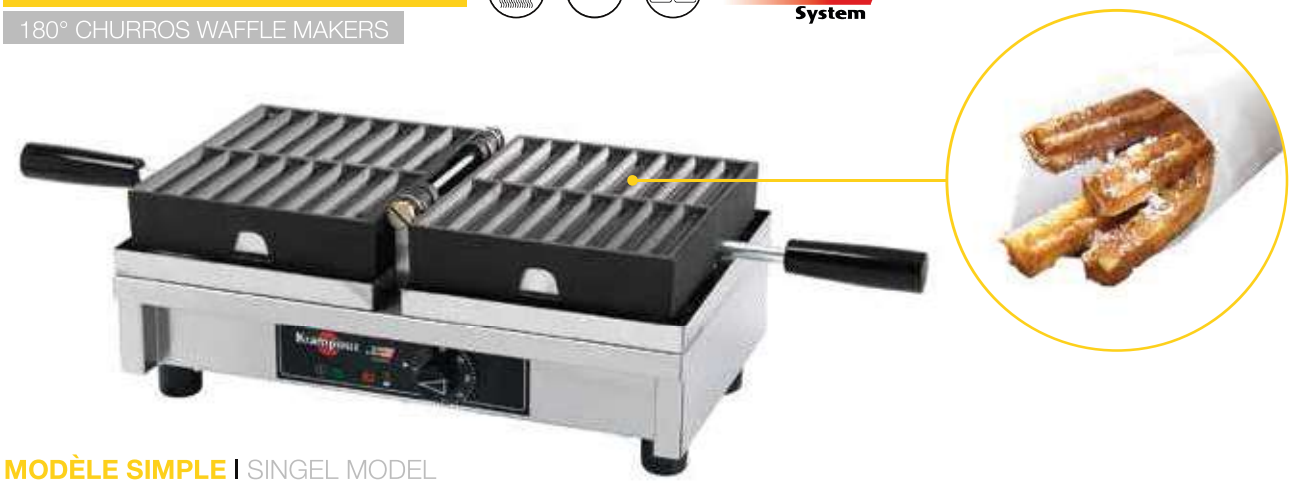
GAUFRIERS 180° DOUBLE

DOUBLE 180° WAFFLE MAKERS

	EMPREINTE WAFFLE IRON TYPE	NOMBRE DE GAUFRES NB. OF WAFFLES	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS* SIZE	CODE CODE
1	3 x 5 Bruxelles	4	3 600 W	230-240 V	35,0 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAAB
2	4 x 6 Bruxelles	4	3 600 W	230-240 V	35,0 kg	520 x 440 x 220 mm	WECABB
3	4 x 7 Bruxelles	4	2 800 W	230-240 V	28,0 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAKB
4	5 x 7 Bruxelles	2	3 600 W	230-240 V	35,0 kg	520 x 440 x 220 mm	WECADB
5	4 x 5 Liège	4	2 800 W	230-240 V	33,0 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAFB
6	4 x 6 Liège	4	2 800 W	230-240 V	30,0 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAEB
7	4 x 7 Liège	4	3 600 W	230-240 V	35,0 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAHB
9	4 x 6 Liège Paty	4	2 800 W	230-240 V	33,0 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAGB
10	4 x 6 Fruits	4	2 800 W	230-240 V	30,0 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAJB
11	16 x 28 Fine	4	2 800 W	230-240 V	28,0 kg	520 x 440 x 220 mm	WECALB
13	Ronde	8	3 600 W	230-240 V	44,0 kg	520 x 500 x 220 mm	WECACB
15	Churros	32	3 600 W	230-240 V	35,0 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAVB

GAUFRIERS 180° CHURROS

180° CHURROS WAFFLE MAKERS



MODÈLE SIMPLE | SINGEL MODEL

	EMPREINTE WAFFLE IRON TYPE	NOMBRE DE GAUFRES NB. OF WAFFLES	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS* SIZE	CODE CODE
15	Churros	16	1 800 W	230-240 V	20,0 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAVA

MODÈLE DOUBLE | DOUBLE MODEL

15	Churros	32	3 600 W	230-240 V	35,0 kg	440 x 520 x 220 mm	WECAVB

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

Se référer à la page 12 pour la visualisation des empreintes. See page 12 for the diagrams of patterns.

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

GAUFRIER BUBBLE

BUBBLE WAFFLE MAKER

easy clean System

PACK 180°

+ des alvéoles fins

+ thin cells

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

GAUFRIER SUCETTE

WAFFLE POP MAKER

easy clean System

PACK 180°

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

+ suitable for Brussels waffles and Liège waffles

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

› Fournis avec un lot de 40 bâtonnets

› Supplied with a set of 40 wooden sticks

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

PENSEZ AU PORTE GAUFRES SUCETTE

THINK ABOUT THE POP WAFFLES HOLDER

Découvrir l'accessoire p.40

Discover the accessory p.40

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

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

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

GAUFRIER MINI BRUXELLES

MINI BRUXELLES WAFFLE MAKER

	EMPREINTE WAFFLE IRON TYPE	NOMBRE DE GALETTES NB. OF WAFERS	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS* SIZE	CODE CODE
18	Mini Bruxelles	4	1 800 W	230-240 V	20,0 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAWA

APPAREIL À POFFERTJES

POFFERTJES MAKER

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

- European standards CE
- Stainless steel frame
- Food certified cast iron waffle plate
- 50 alveoles, 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

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

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

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

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

GAMME TOURNANTS
SWIVEL RANGE

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

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

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

- European standards CE
- Stainless steel frame
- Food certified cast iron waffle plate
- Drip tray for cooking residues recovery
- Protected controls
- 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

GAUFRIERS TOURNANTS
SWIVELLING WAFFLE MAKERS

PETIT MODÈLE | SMALL MODEL

	EMPREINTE WAFFLE IRON TYPE	NOMBRE DE GAUFRES NB. OF WAFFLES	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS* SIZE	CODE CODE
2	4 x 6 Bruxelles	2	1 800 W	230-240 V	21,0 kg	495 x 360 x 420 mm	WECABD
6	4 x 6 Liège	2	1 800 W	230-240 V	21,0 kg	495 x 360 x 420 mm	WECAED
7	4 x 7 Liège	2	1 800 W	230-240 V	21,0 kg	495 x 360 x 420 mm	WECAHD
13	4 x 8 Ronde	1	1 800 W	230-240 V	25,0 kg	495 x 360 x 420 mm	WECACD

GRAND MODÈLE | LARGE MODEL

	EMPREINTE WAFFLE IRON TYPE	NOMBRE DE GAUFRES NB. OF WAFFLES	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS* SIZE	CODE CODE
2	4 x 6 Bruxelles	4	2 600 W	230-240 V	35,0 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
14	4 x 4 Losange	6	2 600 W	230-240 V	35,0 kg	495 x 360 x 420 mm	WECARE

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

Se référer à la page 12 pour la visualisation des empreintes. See page 12 for the diagrams of patterns.

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

Produit compact.
Compact size to save space.