

Krampouz[®]
Desde
Seit 1949



LA COCINA DE PRECISIÓN



PRÄZISE AUF DEN GARPUNKT

PROFESIONAL





KRAMPOUZ la cocina precisa

KRAMPOUZ - Präzise auf den Garpunkt

Potencia y reparto homogéneo del calor, estabilidad de la temperatura, ergonomía del puesto de trabajo, facilidad de limpieza... Desde hace 70 años, escuchamos de forma permanente a los profesionales de la restauración, por eso Krampouz se ha impuesto como la marca especialista en cocina de precisión.

Krampouz es una referencia mundial indiscutible en el sector de las creperas profesionales y aplica las recetas que han forjado su reputación: innovación, fiabilidad, solidez y comodidad, a nuevas gamas de aparatos que en las que también se requiere una «coccción de precisión». Por eso las planchas, las parrillas, las gofreras y los Contact grills se han sumado a las famosas creperas de gas y eléctricas.

Gracias a su departamento de Investigación y Desarrollo, Krampouz se implica en un proceso de innovación permanente que se basa en escuchar a sus clientes profesionales. De este ejercicio de escucha nace el concepto **Easy Clean System**, sinónimo de higiene, ahorro de tiempo y dinero, que se aplica en las gamas de gofreras y de Contact grills.

Krampouz, una empresa arraigada en la Bretaña francesa y orgullosa de la calidad de sus productos 100% franceses, fomenta las relaciones humanas y la apertura a todo el mundo: Europa, América del Norte y Sur, África, Asia y Oceanía. Ahora, más que nunca, Krampouz está presente y distribuye sus productos en los 5 continentes.

Leistung und homogene Wärmeverteilung, stabile Temperatur, Ergonomie des Arbeitsplatzes, leichte Reinigung ... Da Krampouz seit 70 Jahren permanent in engem Austausch mit den Gastronomieprofis ist, hat es sich als die Marke für Präzisionszubereitung durchgesetzt.

Als unbestrittene weltweite Referenz im Bereich der professionellen Crêpegeräte wendet Krampouz die **Rezepte**, die seinen Ruf begründet haben – **Innovation, Zuverlässigkeit, Robustheit und Komfort** – auf neue Gerätelinien an, die ebenso präzises Garen erfordern. So finden sich neben den berühmten Gas- und Elektro-Crêpegeräten nun auch Planchas, Waffeleisen und Kontakt Grills.

Mit seiner eigenen Forschungs- und Entwicklungsabteilung engagiert sich Krampouz für eine permanente Innovation auf Basis der Bedürfnisse seiner Geschäftskunden. Aus diesem Dialog entstand das Konzept **Easy Clean System**, ein Synonym für Hygiene und Zeit- und Kosteneinsparungen, angewandt auf die Waffeleisen- und Kontakt Grillinien.

Mit seiner Verankerung in der Bretagne und stolz auf die Qualität seiner Produkte aus 100%ig französischer Fertigung ist Krampouz ein Unternehmen, das **menschliche Beziehungen und Weltoffenheit bevorzugt: Europa, Nord- und Südamerika, Afrika, Asien und Ozeanien**. Krampouz und seine Produkte sind mehr als je zuvor auf den fünf Kontinenten präsent.

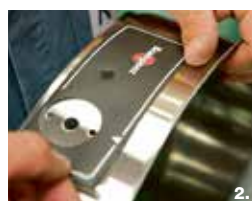
1. Departamento de Investigación y Desarrollo.
Eine eigene Forschungs- und Entwicklungsabteilung.
2. Una fabricación 100% francesa.
Produkte aus 100%ig französischer Fertigung.
3. Saber hacer inigualable en cocina de precisión.
Ein unerreichtes Know-how im Präzisionsgaren.
4. Gama de aparatos que utilizan materiales duraderos y reciclables.
Eine Gerätelinie aus nachhaltigen und recycelbaren Materialien.
5. Presencia internacional.
Eine internationale Präsenz.



Certificación
Zertifizierung
ISO 9001



SYNDICAT FRANCAIS
DES CONSTRUCTEURS
DE L'EQUIPEMENT DES
GRANDES CUISINES



ÍNDICE

INHALT

4

CREPERAS ELÉCTRICAS

ELEKTRO-CRÊPEGERÄTE



8

CREPERAS DE GAS

GAS-CRÊPEGERÄTE



10

GOFRERAS ELÉCTRICAS

ELEKTRO-WAFFELEISEN



20

CONTACT GRILLS ELÉCTRICAS

ELEKTRO KONTAKT GRILLS



23

PLANCHAS Y PARRILLAS

PLANCHAS UND GRILLS



28

CALENTADORES

GERÄTE ZUM WARMHALTEN



30

PLANES DE TRABAJO

ARBEITSFLÄCHEN



32

CARROS

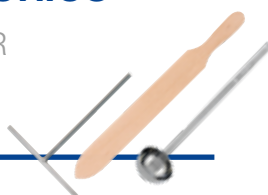
SERVIERWAGEN



34

ACCESORIOS

ZUBEHÖR



Nuestros aparatos evolucionan constantemente por lo que es posible que algunas fotografías o descripciones ya no sean contractuales.
Unsere Geräte entwickeln sich regelmäßig weiter. Manche Fotos oder Beschreibungen sind evtl. vertraglich nicht mehr verfügbar.

Creperas

Crêpegeräte

FABRICADO
EN FRANCIA
HERGESTELLT
IN FRANKREICH



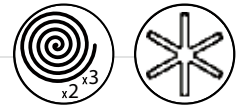
LOS CONOCIMIENTOS Y EXPERIENCIA DE KRAMPOUZ | DAS KNOW-HOW VON KRAMPOUZ


Rapidez, potencia, homogeneidad y constancia de la temperatura: Krampouz domina todos los parámetros técnicos para garantizarle una cocción precisa. Descubra una amplia gama de creperas eléctricas y de gas creadas por **el fabricante de creperas profesionales n.º1 del mundo** y diseñadas para satisfacer todas sus exigencias

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


LA GARANTÍA DE UNA COCCIÓN PERFECTA DE SUS CREPES

GARANTIE DES PERFEKTEN GARPUNKTES FÜR IHRE CRÊPES.



 **Un procedimiento exclusivo de Krampouz**, la integración de resistencias en serpentín en la placa de cocción, garantiza una difusión uniforme del calor en el interior del hierro fundido. Gracias a esto, se obtiene un calentamiento homogéneo y una cocción excelente.

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


 **Un procedimiento exclusivo de Krampouz**, el quemador de diámetro grande con forma de estrella de 6 u 8 ramas y dos filas de llamas, garantiza una difusión uniforme del calor.

 **Ein exklusives Krampouz-Verfahren:** der große Brenner in Form eines 6- oder 8-armigen Sterns mit doppelter Flammenreihe garantiert eine gleichmäßige Hitzeverteilung.


UNA COCINA DE PRECISIÓN

PRÄZISE AUF DEN GARPUNKT



 El sistema termoaislante de la resistencia evita que se produzcan pérdidas de calor y contribuye a la homogeneidad del calentamiento y a la calidad de la cocción.

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


 El sistema termoaislante del quemador evita que se produzcan pérdidas de calor y contribuye a la homogeneidad del calentamiento y a la calidad de la cocción.

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


CONTROL PRECISO DE LA TEMPERATURA

PRÄZISE KONTROLLE DER TEMPERATUR



 La regulación termostática permite controlar con precisión la temperatura de 50 °C a 300 °C.

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

 La regulación termostática disponible en las referencias de la gama Lujo permite controlar con precisión la temperatura.

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

PRODUCTOS SÓLIDOS Y FIABLES

ROBUSTE UND ZUVERLÄSSIGE PRODUKTE



Desde 1949, Krampouz diseña y fabrica creperas que combinan materiales de la más alta calidad y procedimientos tecnológicos exclusivos de la marca.

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

¿ELÉCTRICA O DE GAS?

WELCHE ENERGIE?



- › Aparato que se enchufa
- › Regulación precisa de la temperatura
- › Se puede usar en interiores/al aire libre



- › Anschlussbereites Material
- › Präzise Regelung der Temperatur
- › Verwendung drinnen / draußen



- › Equipado para botella de gas butano/propano y compatible con gas ciudad/gas natural
- › Se puede usar en interiores/al aire libre



- › Ausgestattet für Butan-/Propangasflaschen und mit Stadt-/Naturgas kompatibel
- › Verwendung drinnen / draußen

¿QUÉ FORMA TIENE?

RUNDER ODER QUADRATISCHER RAHMEN?

Bastidor redondo

- › Fácil y rápido de limpiar
- › Volumen reducido, a usar de preferencia en los carros
- › Más ligero que el modelo cuadrado

Runder Rahmen

- › Einfache und schnelle Reinigung
- › Nimmt wenig Platz weg, geeignet auf Wagen
- › Leichter als ein quadratisches Modell

Bastidor cuadrado

- › La superficie de trabajo y los mandos están protegidos contra la suciedad

Quadratischer Rahmen

- › Schutz der Arbeitsfläche und der Steuerhebel vor Verschmutzungen

¿UNA O DOS PLACAS?

EINE ODER ZWEI PLATTEN?

Una placa

- › Fácil de desplazar por la superficie de trabajo
- › Movilidad

Eine Platte

- › Auf der Arbeitsfläche leicht zu verschieben
- › Mobilität

Dos placas

- › Fácil de limpiar

Zwei Platten

- › Leicht zu reinigen



¿GAMA ESTÁNDAR O GAMA LUJO?

STANDARD- ODER CONFORT-LINIE?



Lujo/Estándar

En el caso de las creperas eléctricas, la gama Lujo, que permite un uso intensivo del aparato, es la que deben elegir los profesionales que se dedican principalmente a hacer crepes.

Gama Lujo <i>Por placa de cocción</i>	Gama Estándar <i>Por placa de cocción</i>
Uso intensivo	Uso ocasional
2 a 3 resistencias	1 resistencia
3000 a 4800 W de potencia	2500 a 3000 W de potencia
Interruptor de encendido/apagado	



Confort / Standard

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

Die Confort-Linie <i>Pro Heizplatte</i>	Die Standard-Linie <i>Pro Heizplatte</i>
Intensiva Nutzung	Gelegentliche Nutzung
2-3 Widerstände	1 Widerstand
Leistung von 3000-4800 W	Leistung von 2500-3000 W
Ein-/Aus-Schalter	



Lujo/Estándar

En cuanto a las creperas de gas, la gama Lujo es sinónimo de comodidad de uso y de una mejor distribución del calor gracias a los quemadores de 8 ramas.

Gama Lujo <i>Por placa de cocción</i>	Gama Estándar <i>Por placa de cocción</i>
Quemador de 6 a 8 ramas	Quemador de 6 ramas
Encendido piezoeléctrico	Regulación manual
Regulación manual o termostática	5000 a 6000 W de potencia
6000 a 8000 W de potencia	



Confort / Standard

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

Die Confort-Linie <i>Pro Heizplatte</i>	Die Standard-Linie <i>Pro Heizplatte</i>
6- bis 8-armiger Brenner	6-armiger Brenner
Piezoelektrische Zündung	Manuelle Regelung
Manuelle oder thermostatische Regelung	Leistung von 5000-6000 W
Leistung von 6000-8000 W	

Estas creperas están recomendadas para un uso habitual o intensivo.
Diese Crêpegeräte sind für eine regelmäßige oder intensive Nutzung empfohlen.



- Normas europeas CE
 - Bastidor de acero inoxidable
 - Placa de hierro fundido torneado certificada para uso alimentario
 - Interruptor de encendido/apagado con piloto de corriente
 - Piloto de calentamiento
 - Listo para enchufar en una toma de corriente europea 230 V 16 A o 400 V 20 A
 - 3000 W a 4800 W de potencia por placa
 - 2 o 3 resistencias en serpentin para una difusión uniforme del calor
- Europäische CE-Normen
 - Edelstahlrahmen
 - Als lebensmitteltauglich zertifizierte Platte aus bearbeitetem Gusseisen
 - Ein-/Aus-Schalter mit Anzeigelämpchen
 - Heizanzeige
 - Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 230 V 16 A oder 400 V 20 A
 - Leistung von 6000 4800 W - 3000 W pro Platte
 - 2 oder 3 Wendelwiderstände zur gleichmäßigen Hitzeverteilung

CREPERAS DE UNA PLACA

CRÊPEGERÄT MIT EINER PLATTE



BASTIDOR REDONDO | RUNDER RAHMEN

PLACA PLATTE	POTENCIA LEISTUNG	TENSIÓN SPANNUNG	PESO GEWICHT	TAMAÑO MASSE	CÓDIGO CODE
Ø 35 cm	3000 W	220-240 V	15 kg	350 x 170 mm	CEBIA3
Ø 40 cm	3600 W	220-240 V od. 400 V*	22 kg	400 x 170 mm	CEBIA4
Ø 48 cm	4800 W	400 V	25 kg	480 x 190 mm	CEBIA5

› Mandos protegidos

› Geschützte Steuerungsriffe



BASTIDOR CUADRADO | QUADRATISCHER RAHMEN

Ø 35 cm	3000 W	220-240 V	17 kg	375 x 420 x 195 mm	CECIE3
Ø 40 cm	3600 W	220-240 V od. 400 V*	24 kg	430 x 470 x 195 mm	CECIE4

› Mandos protegidos

› Geschützte Steuerungsriffe



CREPERAS DE DOS PLACAS

CRÊPEGERÄTE MIT ZWEI PLATTEN

BASTIDOR CUADRADO | QUADRATISCHER RAHMEN

PLACA PLATTE	POTENCIA LEISTUNG	TENSIÓN SPANNUNG	PESO GEWICHT	TAMAÑO MASSE	CÓDIGO CODE
Ø 35 cm	2 x 3000 W	220-240 V	28 kg	750 x 420 x 195 mm	CECIG3
Ø 40 cm	2 x 3 600 W	220-240 V od. 400 V*	46,5 kg	860 x 470 x 195 mm	CECIG4

› Alimentación eléctrica mediante 2 cables (excepto 400 V)

› Versorgung durch 2 Leitungen (außer 400 V)

› Mandos protegidos

› Geschützte Steuerungsriffe



***Es necesario indicar la tensión al hacer el pedido. Spannung bitte bei der Bestellung angeben.**



Dos o tres resistencias en serpentin para una difusión uniforme del calor.
Zwei oder drei Wendelwiderstände für eine gleichmäßige Hitzeverteilung.



Sistema termoaislante reforzado de la resistencia.
Verstärkte thermische Isolation des Widerstands.



Regulación termostática de 50 °C a 300 °C para obtener una cocción precisa.
Thermostatische Regulierung von 50 °C bis 300 °C für präzises Backen.

GAMA ESTÁNDAR

STANDARD-LINIE

Eléctrica | Elektrisch 

Estas creperas están recomendadas para un uso ocasional.

Diese Crêpegeräte sind für eine gelegentliche Verwendung empfohlen.

- Normas europeas CE
- Bastidor de acero inoxidable
- Placa de hierro fundido torneado certificada para uso alimentario
- Piloto de calentamiento
- Listo para enchufar en una toma de corriente europea 230 V 16 A
- 2500 W a 3000 W de potencia por placa
- 1 resistencia en serpentín para una difusión uniforme del calor
- Europäische CE-Normen
- Edelstahlrahmen
- Als lebensmitteltauglich zertifizierte Platte aus bearbeitetem Gusseisen
- Heizlämpchen
- Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 230 V 16 A
- Leistung von 2 500 W - 3000 W pro Platte
- 1 Wendelwiderstand für gleichmäßige Hitzeverteilung



Creperas
Crêpegeräte

Gofreras
Waffeleisen

Contact grills
Contact grills

Planchas
Grills PLATTE plate

Calentadores
Geräte zum Warmhalten

Planes de trabajo
Arbeitsflächen

Carros
Servierwagen

Accesorios
Zubehör

CREPERAS DE UNA PLACA

CRÊPEGERÄT MIT EINER PLATTE



BASTIDOR REDONDO | RUNDER RAHMEN

PLACA PLATTE	POTENCIA LEISTUNG	TENSIÓN SPANNUNG	PESO GEWICHT	TAMAÑO MASSE	CÓDIGO CODE
Ø 35 cm	2500 W	220-240 V	12,0 kg	350 x 125 mm	CEBIV3
Ø 40 cm	3000 W	220-240 V	16 kg	400 x 125 mm	CEBIV4

BASTIDOR CUADRADO | QUADRATISCHER RAHMEN

Ø 35 cm	2500 W	220-240 V	14,5 kg	375 x 420 x 175 mm	CECIL3
Ø 40 cm	3000 W	220-240 V	19 kg	430 x 470 x 175 mm	CECIL4

› Mandos protegidos

› Geschützte Steuerungsgriffe



CREPERAS DE DOS PLACAS

CRÊPEGERÄTE MIT ZWEI PLATTEN

BASTIDOR CUADRADO | QUADRATISCHER RAHMEN

PLACA PLATTE	POTENCIA LEISTUNG	TENSIÓN SPANNUNG	PESO GEWICHT	TAMAÑO MASSE	CÓDIGO CODE
Ø 35 cm	2 x 2500 W	220-240 V	30 kg	750 x 420 x 175 mm	CECIM3
Ø 40 cm	2 x 3000 W	220-240 V	36,5 kg	860 x 470 x 175 mm	CECIM4



› Alimentación eléctrica mediante 2 cables

› Versorgung durch 2 Leitungen

› Mandos protegidos

› Geschützte Steuerungsgriffe





- Normas europeas CE
 - Bastidor de acero inoxidable
 - Placa de hierro fundido torneado certificada para uso alimentario
 - Encendido piezoeléctrico
 - Sistema de seguridad en caso ausencia de llama
 - Alimentación por gas butano o propano
 - Kit de adaptación para gas ciudad/gas natural
 - 6000 W a 8000 W de potencia por placa
 - Quemador de diámetro grande de 6 u 8 ramas para una difusión uniforme del calor
- Europäische CE-Normen
 - Edelstahlgehäuse
 - Als lebensmittelecht zertifizierte Platte aus bearbeitetem Gusseisen
 - Piezoelektrische Zündung
 - Sicherheitssystem bei Ausfall der Flamme Betrieb mit Butan- oder Propangas
 - Adapterset für Stadt-/Naturgas
 - Leistung von 6000 bis 8000 W pro Platte
 - Brenner mit großem Durchmesser und 6 oder 8 Armen für eine gleichmäßige Hitzeverteilung

CREPERAS DE UNA PLACA

CRÉPEGERÄT MIT EINER PLATTE



BASTIDOR REDONDO | RUNDER RAHMEN

PLACA PLATTE	POTENCIA LEISTUNG	QUEMADOR BRENNER	PESO GEWICHT	TAMAÑO MASSE	REGULACIÓN REGELUNG	CÓDIGO CODE
Ø 35 cm	6000 W	8 ramas / armen	13,5 kg	350 x 190 mm	Manual* / Manuell*	CGBIB3
Ø 35 cm	6000 W	8 ramas / armen	13,5 kg	350 x 190 mm	Termostática** / Thermostatisch**	CGBIC3
Ø 40 cm	6000 W	6 ramas / armen	16 kg	400 x 195 mm	Manual / Manuell	CGBIL4
Ø 40 cm	6000 W	6 ramas / armen	16 kg	400 x 195 mm	Termostática / Thermostatisch	CGBIK4
Ø 40 cm	7000 W	8 ramas / armen	16 kg	400 x 190 mm	Manual / Manuell	CGBIB4
Ø 40 cm	7000 W	8 ramas / armen	16 kg	400 x 190 mm	Termostática / Thermostatisch	CGBIC4
Ø 48 cm	8000 W	8 ramas / armen	24 kg	480 x 190 mm	Manual / Manuell	CGBIB5
Ø 48 cm	8000 W	8 ramas / armen	24 kg	480 x 190 mm	Termostática / Thermostatisch	CGBIC5



BASTIDOR CUADRADO | QUADRATISCHER RAHMEN

Ø	Potencia	Queimador	Peso	Tamaño	Regulación	Código
Ø 35 cm	6000 W	8 ramas / armen	16 kg	375 x 420 x 195 mm	Manual / Manuell	CGCIB3
Ø 35 cm	6000 W	8 ramas / armen	16 kg	375 x 420 x 195 mm	Termostática / Thermostatisch	CGCIC3
Ø 40 cm	7000 W	8 ramas / armen	20,5 kg	430 x 470 x 195 mm	Manual / Manuell	CGCIB4
Ø 40 cm	7000 W	8 ramas / armen	20,5 kg	430 x 470 x 195 mm	Termostática / Thermostatisch	CGCIC4



› Mandos protegidos

› Geschützte Steuerungsriffe

CREPERAS DE DOS PLACAS

CRÉPEGERÄTE MIT ZWEI PLATTEN

BASTIDOR CUADRADO | QUADRATISCHER RAHMEN

PLACA PLATTE	POTENCIA LEISTUNG	QUEMADOR BRENNER	PESO GEWICHT	TAMAÑO MASSE	REGULACIÓN REGELUNG	CÓDIGO CODE
Ø 35 cm	2 x 6000 W	8 ramas / armen	32 kg	750 x 420 x 195 mm	Manual* / Manuell*	CGCIE3
Ø 35 cm	2 x 6000 W	8 ramas / armen	32 kg	750 x 420 x 195 mm	Termostática** / Thermostatisch**	CGCIF3
Ø 40 cm	2 x 7000 W	8 ramas / armen	40,5 kg	860 x 470 x 195 mm	Manual / Manuell	CGCIE4
Ø 40 cm	2 x 7000 W	8 ramas / armen	40,5 kg	860 x 470 x 195 mm	Termostática / Thermostatisch	CGCIF4



› Mandos protegidos

› Geschützte Steuerungsriffe

*Manuell **Thermostatisch



Quemador de diámetro grande de 6 u 8 ramas para una difusión uniforme del calor.
Brenner mit großem Durchmesser und 6 oder 8 Armen für eine gleichmäßige Hitzeverteilung.



Sistema termoaislante del quemador.
Thermische Isolation des Brenners.



Regulación termostática de 50 °C a 300 °C para obtener una cocción precisa.
Thermostatische Regulierung von 50 °C bis 300 °C für präzises Backen

GAMA ESTÁNDAR

STANDARD-LINIE

Gas | Gas 

- Normas europeas CE
- Bastidor de acero inoxidable
- Placa de hierro fundido torneado certificada para uso alimentario
- Regulación manual con sistema de seguridad en caso de ausencia de llama
- Alimentación por gas butano o propano
- Kit de adaptación para gas ciudad/gas natural
- 5000 W a 6000 W de potencia por placa
- Quemador de diámetro grande de 6 ramas para una difusión uniforme del calor

- Europäische CE-Normen
- Edelstahlgehäuse
- Als lebensmitteltauglich zertifizierte Platte aus bearbeitetem Gusseisen
- Manuelle Regelung mit Sicherheit bei einem Ausfall der Flamme
- Betrieb mit Butan- oder Propangas
- Adapterset für Stadt-/Naturgas
- Leistung von 5000 bis 6000 W pro Platte
- Brenner mit großem Durchmesser und 6 Armen für eine gleichmäßige Hitzeverteilung



Creperas
Crêpegeräte

Gofreras
Waffeleisen

Contact grills
Contact grills

Planchas
Grills PLATTE plate

Calentadores
Geräte zum Warmhalten

Planes de trabajo
Arbeitsflächen

Carros
Servierwagen

Accesorios
Zubehör

CREPERAS DE UNA PLACA

CRÊPEGERÄT MIT EINER PLATTE



BASTIDOR REDONDO | RUNDER RAHMEN

PLACA PLATTE	POTENCIA LEISTUNG	QUEMADOR BRENNER	PESO GEWICHT	TAMAÑO MASSE	REGULACIÓN REGELUNG	CÓDIGO CODE
Ø 40 cm	6000 W	6 ramas / armen	15 kg	400 x 190 mm	Manual** / Manuell**	CGBIN4

› Mandos protegidos

› Geschützte Steuerungsriffe



BASTIDOR CUADRADO | QUADRATISCHER RAHMEN

Ø 35 cm	5000 W	6 ramas / armen	15,5 kg	375 x 420 x 195 mm	Manual** / Manuell**	CGCIG3
Ø 40 cm	6000 W	6 ramas / armen	20 kg	430 x 470 x 195 mm	Manual** / Manuell**	CGCIG4

› Mandos protegidos

› Geschützte Steuerungsriffe



CREPERAS DE DOS PLACAS

CRÊPEGERÄTE MIT ZWEI PLATTEN

BASTIDOR CUADRADO | QUADRATISCHER RAHMEN

PLACA PLATTE	POTENCIA LEISTUNG	QUEMADOR BRENNER	PESO GEWICHT	TAMAÑO MASSE	REGULACIÓN REGELUNG	CÓDIGO CODE
Ø 35 cm	2 x 5000 W	6 ramas / armen	31,5 kg	750 x 420 x 195 mm	Manual** / Manuell**	CGCIH3
Ø 40 cm	2 x 6000 W	6 ramas / armen	39 kg	860 x 470 x 195 mm	Manual** / Manuell**	CGCIH4

› Mandos protegidos

› Geschützte Steuerungsriffe



*Modelo sin sistema de seguridad: se debe usar solo al aire libre. *Modell ohne Sicherheit: nur zur Nutzung im Freien.

**Manuell



Quemador de diámetro grande de 6 ramas para una difusión uniforme del calor.
Brenner mit großem Durchmesser und 6 Armen für eine gleichmäßige Hitzeverteilung.



Consúltenos para conocer la gama de la norma para EE. UU./Canadá.
Erkundigen Sie sich bei uns über die Palette nach US-/kanadischer Norm.

Gofreras

Waffleisen

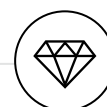
FABRICADO
EN FRANCIA
HERGESTELLT
IN FRANKREICH



LOS CONOCIMIENTOS Y EXPERIENCIA DE KRAMPOUZ | DAS KNOW-HOW VON KRAMPOUZ

APARATOS SÓLIDOS Y FIABLES

ROBUSTE UND ZUVERLÄSSIGE GERÄTE



Krampouz tiene 70 años de experiencia en el diseño y fabricación de gofreras en las que se combina el uso de materiales profesionales de la más alta calidad con un procedimiento tecnológico exclusivo de la marca.

Dank seiner 70-jährigen Erfahrung entwickelt und fertigt Krampouz seine Waffleisen durch Verbindung professioneller Materialien höchster Qualität mit exklusiven, markeneigenen technologischen Verfahren.

COCCIÓN DE ALTA PRECISIÓN Y HOMOGÉNEA

HOMOGENES PRÄZISIONSBACKEN



La tecnología patentada «Pack Résistance» garantiza una distribución excepcional del calor por toda la superficie de las placas, por lo que ofrece una cocción perfecta y homogénea de los gofres.

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

LIMPIEZA FÁCIL

LEICHTE REINIGUNG

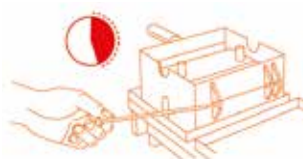


El sistema Easy Clean permite desmontar rápidamente las placas, lo que facilita su limpieza y la del resto de los elementos. Gracias a esta innovación integrada en las gofreras Krampouz, puede disfrutar de una mejor higiene, un mantenimiento más sencillo y una mayor fiabilidad.

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-Waffleisen integrierten Innovation profitieren Sie von einer besseren Hygiene, leichteren Pflege und höheren Zuverlässigkeit.

Innovación
Die Innovation

easy
clean
System



¡NO SE OLVIDE DEL CALENTADOR DE CHOCOLATE!

DENKEN SIE AN DEN SCHOKOLADENWÄRMER!!

Tres tamaños y dos tipos de botellas para satisfacer todas sus necesidades de mantener calientes los alimentos dulces y salados.

Descubra la gama en la p. 28

Drei Größen und zwei Flaschenarten, um Ihren ganzen Bedarf an warm zu haltenden süßen und salzigen Speisen abzudecken.

Entdecken Sie die Linie S. 28

¿QUÉ APERTURA?

WELCHE ÖFFNUNG?

Las gofreras profesionales tienen 3 tipos de aperturas para adecuarse a unos usos específicos.

Drei Arten von Öffnungen für die Profi-Waffeleisen, jeweils für eine spezielle Anwendung.

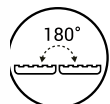


GOFRERA CON APERTURA DE 90°

- › Para recalentar gofres precocinados o congelados.
- › Aparato compacto.

WAFFELEISEN MIT 90°-ÖFFNUNG

- › Zum Aufwärmen von vorgegarten oder tiefgefrorenen Waffeln.
- › Kompaktes Gerät.

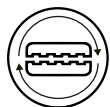


GOFRERA CON APERTURA DE 180°

- › Cocción de la masa de gofres líquida o en trozos.
- › Distribución perfecta de la masa en las dos placas gracias al sistema de giro de izquierda a derecha o de adelante a atrás de las planchas.
- › Cocción homogénea del gofre.

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.



GOFRERA GIRATORIA

- › Cocción de la masa de gofres líquida o en trozos.
- › Distribución de la masa perfecta en las dos placas.
- › Cocción homogénea del gofre.
- › Comodidad de uso: está equipada con un sistema de giro completo muy ergonómico que hace que sea más fácil darles la vuelta a los gofres. Perfecta para un uso intensivo.
- › Volumen reducido.

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.

¿QUÉ MOLDES?

WELCHE PRÄGEMUSTER?

LOS CLÁSICOS

Los más habituales son **Bruxelles (Bruselas)** y **Liège (Lieja)**. Están disponibles en diferentes tamaños.

DIE KLASSIKER

Die Gängigsten sind die Modelle **Brüssel** und **Lüttich**. Sie sind in verschiedenen Größen verfügbar.

LOS FANTASÍA

Para hacer gofres de formas originales: finos, redondos, en forma de corazón o de rombo.

FANTASIEVOLLE MUSTER

Zur Herstellung origineller Waffeln: fein, rund, in Form von Herzen oder Rauten.

LOS ESPECIALES

- › Molde **Churros**
- › Molde **Cornet à glace (Cucuruchos)**
- › Molde **Bubble**
- › Molde **Sucette (Piruletas)**

SPEZIELLE VARIANTEN

- › **Churros**-Muster
- › **Eiswaffel**-Muster
- › **Lolli**-Muster
- › **Waffeln am Stiel**

¿SABÍA QUE...?

WUSSTEN SIE DIES?



Los **gofres de Bruselas** se hacen con una masa líquida. Estos gofres de forma rectangular son crujientes por fuera y blandos por dentro.

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

Los **gofres de Lieja** se hacen con trozos de masa de azúcar candé (perlado). Estos gofres de forma irregular están caramelizados por fuera y son blandos por dentro.

Die **Lütticher** Waffel wird aus mit Hagelzucker dekorierten Teiglingen gemacht. Es ist eine unregelmäßig geformte, außen karamellisierte und innen weiche Waffel.

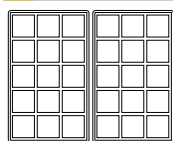


MODELOS DE PLANCHAS ADECUADAS PARA TODAS LAS NECESIDADES

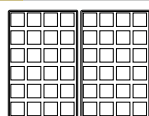
AN ALLE BEDÜRFNISSE ANGEPASSTE EISENMODELLE

MOLDE ABDRUCKMUSTER	GOFERAS 90° 90°-WAFFELEISEN	GOFERAS 180° 180°-WAFFELEISEN		GOFERAS DOBLES 180° 180°-DOPPEL-WAFFELEISEN	GOFERAS GIRATORIAS DREHWAFFELEISEN	
		Giro Kippfunktion De derecha a izquierda De adelante a atrás Links-rechts Nach vorne und hinten			Modelo pequeño Kleines Modell	Modelo grande Grosses Modell
1 3 x 5 Bruxelles 174 x 100 x 30 mm	WECAAC 1800 W	WECAAA 1800 W	WECBAA 1800 W	WECAAB 3600 W		
2 4 x 6 Bruxelles 182 x 113 x 28 mm	WECABC 1800 W	WECABA 1800 W	WECBBA 1800 W	WECABB 3600 W	WECABD 1800 W	WECABE 2600 W
3 4 x 7 Bruxelles 146 x 88 x 18 mm	WECAKC 1400 W	WECAKA 1400 W	WECBKA 1400 W	WECAKB 2800 W		
4 5 x 7 Bruxelles 165 x 247 x 30 mm		WECADA 1800 W	WECBDA 1800 W	WECADB 3600 W		
5 4 x 5 Liège 148 x 107 x 32 mm	WECAFC 1400 W	WECAFA 1400 W	WECBFA 1400 W	WECAFB 2800 W		
6 4 x 6 Liège 151 x 95 x 33 mm	WECAEC 1400 W	WECAEA 1400 W	WECBEA 1400 W	WECAEB 2800 W	WECAED 1800 W	
7 4 x 7 Liège 191 x 110 x 24 mm	WECAHC 1800 W	WECAHA 1800 W	WECBHA 1800 W	WECAHB 3600 W	WECAHD 1800 W	
8 4 x 13 Liège 330 x 107 x 25 mm						WECAIE 2600 W
9 4 x 6 Liège Paty 158 x 108 x 26 mm	WECAGC 1400 W	WECAGA 1400 W	WECBGA 1400 W	WECAGB 2800 W		
10 4 x 6 Fruits 147 x 93 x 22 mm	WECAJC 1400 W	WECAJA 1400 W	WECBJA 1400 W	WECAJB 2800 W		
11 16 x 28 Fine 147 x 86 x 7 mm		WECALA 1400 W	WECBLA 1400 W	WECALB 2800 W		
12 Cœur Ø 200 x 18 mm / 5		WECAQA 1800 W	WECBQA 1800 W			
13 Ronde Ø 185 x 34 mm/4	WECAAC 1800 W	WECACA 1800 W	WECBCA 1800 W	WECACB 3600 W	WECACD 1800 W	
14 4 x 4 Losange 110 x 110 x 26 mm						WECARE 2600 W
15 Churros 182 x 113 x 28 mm		WECAVA 1800 W		WECAVB 3600 W		
16 Bubble 180 x 190 x 17 mm		WECAUA 1800 W				
17 Sucette 108 x 108 x 28 mm		WECASA 1800 W				
18 Mini Bruxelles 113 x 92 x 28 mm		WECAWA 1800 W				
19 Galette parisienne 220 x 220 mm/4		WECAXC 1800 W				

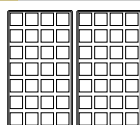
1 **3 x 5 Bruxelles**



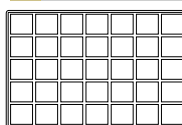
2 **4 x 6 Bruxelles**



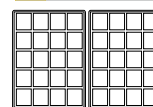
3 **4 x 7 Bruxelles**



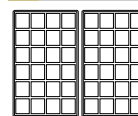
4 **5 x 7 Bruxelles**



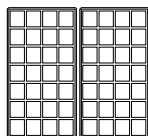
5 **4 x 5 Liège**



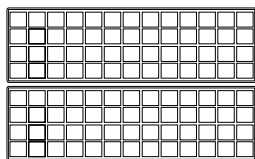
6 **4 x 6 Liège**



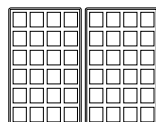
7 **4 x 7 Liège**



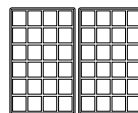
8 **4 x 13 Liège**



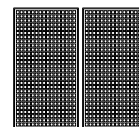
9 **4 x 6 Liège Paty**



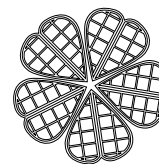
10 **4 x 6 Fruits**



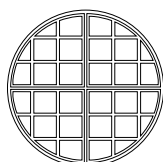
11 **16 x 28 Fine**



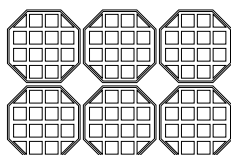
12 **Cœur**



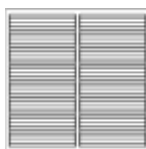
13 **Ronde**



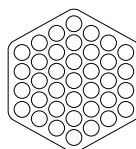
14 **4 x 4 Losange**



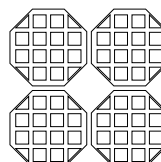
15 **Churros**



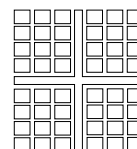
16 **Bubble**



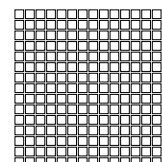
17 **Sucette**



18 **Mini Bruxelles**



19 **Galette parisienne**





GAMA 90°

90° RANGE

Estas gofreras están recomendadas para recalentar gofres precocinados o congelados.

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

- › Normas europeas CE
- › Bastidor de acero inoxidable
- › Planchas de hierro fundido certificado para uso alimentario
- › Bandeja de recuperación de residuos de cocción
- › Mando protegido
- › Piloto de corriente
- › Regulación termostática de 50 °C a 300 °C
- › Piloto de calentamiento
- › Listo para enchufar en una toma de corriente europea 230 V 16 A
- › 1400 W a 1800 W de potencia
- › Europeische CE-Normen
- › Edelstahlgehäuse
- › Als lebensmitteltauglich zertifiziertes Gusseisen
- › Auffangbehälter für Backreste
- › Geschützter Steuerungsgriff
- › Stromanzeigelämpchen
- › Thermostatische Regelung von 50 °C bis 300 °C
- › Heizanzeige
- › Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 230 V 16 A
- › Leistung von 1400 W bis 1800 W



GOFRERAS 90°

90° WAFFELEISEN



easy clean System

	MOLDE	NÚMERO DE GOFRES	POTENCIA	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO*	CÓDIGO
	ABDRUCKMUSTER	ANZAHL WAFFELN	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	MASSE	CODE
1	3 x 5 Bruxelles	2	1800 W	230-240 V	19 kg	315 x 260 x 220 mm	WECAAC
2	4 x 6 Bruxelles	2	1800 W	230-240 V	19 kg	315 x 260 x 220 mm	WECAABC
3	4 x 7 Bruxelles	2	1400 W	230-240 V	15 kg	315 x 260 x 220 mm	WECAKC
5	4 x 5 Liège	2	1400 W	230-240 V	17 kg	315 x 260 x 220 mm	WECAFC
6	4 x 6 Liège	2	1400 W	230-240 V	16 kg	315 x 260 x 220 mm	WECAEC
7	4 x 7 Liège	2	1800 W	230-240 V	19 kg	315 x 260 x 220 mm	WECAHC
9	4 x 6 Liège Paty	2	1400 W	230-240 V	17 kg	315 x 260 x 220 mm	WECAGC
10	4 x 6 Fruits	2	1400 W	230-240 V	16 kg	315 x 260 x 220 mm	WECAJC
13	Ronde	4	1800 W	230-240 V	23 kg	345 x 260 x 220 mm	WECAAC

*Tamaño sin asas ni tubos. Maße ohne Griffe und ohne elastische Teile.

Consulte la página 12 para ver los moldes. Siehe Seite 12 mit Darstellung der Abdruckmuster.

Tecnología «Pack Résistance» que garantiza una difusión óptima del calor. „Pack Résistance“-Technologie für eine perfekte Hitzeverteilung.

Apertura de 90° para recalentar o descongelar los gofres. 90°-Öffnung zum Wiederaufwärmen oder Auftauen der Waffeln.

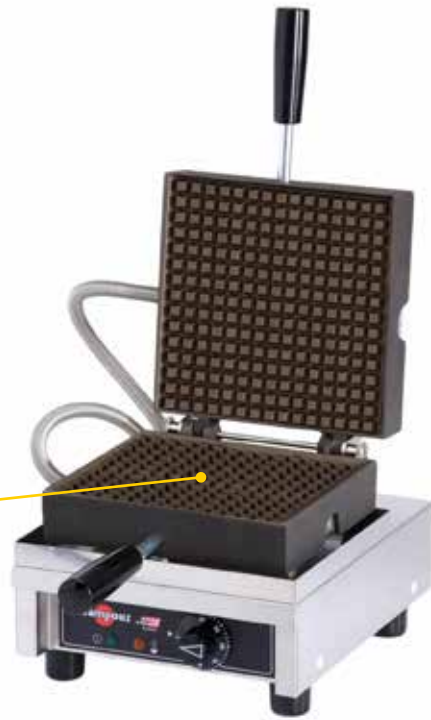
Producto compacto. Kompaktes Produkt.

GOFRERA DE GALETTE PARISIENNE

WAFFELEISEN GALETTE PARISIENNE



**easy
clean
System**



MOLDE	NÚMERO DE CREPES	POTENCIA	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO*	CÓDIGO	
ABDRUCKMUSTER	ANZAHL DER GALETTES	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	MASSE	CODE	
19	Galette parisienne	4 - 6	1800 W	230-240 V	19 kg	345 x 260 x 220 mm	WECAXC

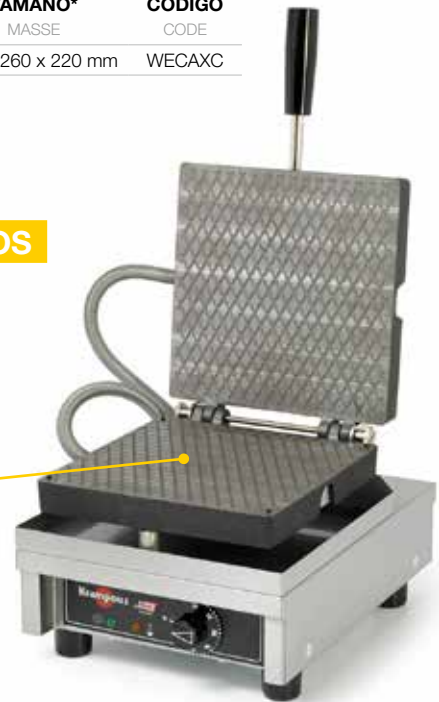
*Tamaño sin asas ni tubos. Maße ohne Griffe und ohne elastische Teile.

APARATO ELÉCTRICO PARA FORMAR CUCURUCHOS

WAFFELEISEN FÜR EISWAFFELN



**easy
clean
System**



TAMAÑO DEL MOLDE	NÚMERO DE CREPES	POTENCIA	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO*	CÓDIGO
GRÖSSE DES MASTERS	ANZAHL DER GALETTES	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	MASSE	CODE
230 x 230 mm	1	1800 W	240 V	23 kg	345 x 260 x 220 mm	WECAPC

*Tamaño sin asas ni tubos. Maße ohne Griffe und ohne elastische Teile.

NO SE OLVIDE DE LOS ACCESORIOS

DENKEN SIE AN DAS ZUBEHÖR

Descubra el aparato para formar cucuruchos p. 40

Entdecken Sie an das Gerät zur Eiswaffelherstellung S. 40



Descubra el portacucuruchos de helado p. 40

Entdecken Sie den Eiswaffelhalter S. 40



Regulación termostática de 50 °C a 300 °C para obtener una cocción precisa.
Thermostatische Regulierung von 50 °C bis 300 °C für präzises Backen

Producto compacto para un volumen reducido.
Kompaktes Produkt.



Consútenos para conocer la gama de la norma para EE. UU./Canadá.
Erkundigen Sie sich bei uns über die Palette nach US-/kanadischer Norm.

GAMA 180°

180°-PRODUKTPALETTE

Estas gofreras están recomendadas para cocinar la masa de gofre líquida o en trozos.

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

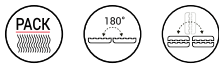
- Normas europeas CE
- Bastidor de acero inoxidable
- Planchas de hierro fundido certificado para uso alimentario
- Bandeja de recuperación de residuos de cocción
- Mando protegido
- Piloto de corriente
- Regulación termostática de 50 °C a 300 °C
- Piloto de calentamiento
- Listo para enchufar en una toma de corriente europea 230 V 16 A
- 1400 W a 3600 W de potencia
- Europäische CE-Normen
- Edelstahlgehäuse
- Als lebensmitteltauglich zertifiziertes Gusseisen
- Auffangplatte für Backreste
- Geschützter Steuerungsgriff
- Stromanzeigelämpchen
- Thermostatische Regelung 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

easy clean
System



GOFRERAS 180° INDIVIDUALES

EINFACHE 180°-WAFFELEISEN



Gira de izquierda a derecha
Links-rechts-Kippfunktion

Gira de adelante a atrás
Kippen nach vorne und hinten

	MOLDE	NÚMERO DE GOFRES	POTENCIA	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO*	CÓDIGO Gira de izquierda a derecha	CÓDIGO Gira de adelante a atrás
	ABDRUCKMUSTER	ANZAHL WAFFELN	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	MASSE	CODE Kippfunktion Links-rechts	CODE Kippfunktion Nach vorne und hinten
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	5 x 7 Bruxelles	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	4 x 6 Fruits	2	1400 W	230-240 V	17 kg	440 x 260 x 220 mm	WECaJA	WECBJa
11	16 x 28 Fine	2	1400 W	230-240 V	16 kg	440 x 260 x 220 mm	WECaLA	WECBLa
12	Cœur	5	1800 W	230-240 V	24 kg	500 x 260 x 220 mm	WECaQA	WECBQA
13	Ronde	4	1800 W	230-240 V	24 kg	500 x 260 x 220 mm	WECaCA	WECBCa
15	Churros	16	1800 W	230-240 V	20 kg	440 x 260 x 220 mm	WECaVA	

*Tamaño sin asas ni tubos. Maße ohne Griffe und ohne elastische Teile.

Consulte la página 12 para ver los moldes. Siehe Seite 12 mit Darstellung der Abdruckmuster.

Tecnología «Pack Résistance» que garantiza una difusión óptima del calor.
„Pack Résistance“-Technologie für eine perfekte Hitzeverteilung.

Apertura de 180° para hacer los gofres.
180°-Öffnung zum Backen von Waffeln.

Distribución de la masa perfecta por los dos lados.
Perfekte Teigverteilung auf beiden Flächen.

GOFRERAS 180° DOBLES

DOPPELTE 180°-WAFFELEISEN



**easy
clean**
System



	MOLDE ABDRUCKMUSTER	NÚMERO DE GOFRES ANZAHL WAFFELN	POTENCIA LEISTUNG	TENSIÓN SPANNUNG	PESO GEWICHT	TAMAÑO* MASSE	CÓDIGO CODE
1	3 x 5 Bruxelles	4	3600 W	230-240 V	35 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAAB
2	4 x 6 Bruxelles	4	3600 W	230-240 V	35 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAAB
3	4 x 7 Bruxelles	4	2800 W	230-240 V	28 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAKB
4	5 x 7 Bruxelles	2	3600 W	230-240 V	35 kg	520 x 440 x 220 mm	WECADB
5	4 x 5 Liège	4	2800 W	230-240 V	33 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAFB
6	4 x 6 Liège	4	2800 W	230-240 V	30 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAEB
7	4 x 7 Liège	4	3600 W	230-240 V	35 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAHB
9	4 x 6 Liège Paty	4	2800 W	230-240 V	33 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAGB
10	4 x 6 Fruits	4	2800 W	230-240 V	30 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAJB
11	16 x 28 Fine	4	2800 W	230-240 V	28 kg	520 x 440 x 220 mm	WECALB
13	Ronde	8	3600 W	230-240 V	44 kg	520 x 500 x 220 mm	WEACCB
15	Churros	32	3600 W	230-240 V	35 kg	520 x 440 x 220 mm	WECAVB

GOFRERAS 180° CHURROS

180°-CHURROS-WAFFELEISEN



**easy
clean**
System



MODELO INDIVIDUAL | EINFACHES MODELL

	MOLDE ABDRUCKMUSTER	NÚMERO DE GOFRES ANZAHL WAFFELN	POTENCIA LEISTUNG	TENSIÓN SPANNUNG	PESO GEWICHT	TAMAÑO* MASSE	CÓDIGO CODE
15	Churros	16	1800 W	230-240 V	20 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAVA

MODELO DOBLE | DOPPELTES MODELL

15	Churros	32	3600 W	230-240 V	35 kg	440 x 520 x 220 mm	WECAVB
----	---------	----	--------	-----------	-------	--------------------	--------

*Tamaño sin asas ni tubos. Maße ohne Griffe und ohne elastische Teile.

Consulte la página 12 para ver los moldes. Siehe Seite 12 mit Darstellung der Abdruckmuster.



Consútenos para conocer la gama de la norma para EE. UU./Canadá. Erkundigen Sie sich bei uns über die Palette nach US-/kanadischer Norm.

GOFRERA BUBBLE

BUBBLE-WAFFELEISEN

**easy
clean**
System



+ alveolos finos

+ feine Hohlräume



Gofreras
Waffeleisen

Contact grills
Contact grills

Planchas
Grills PLATTE plate

Calentadores
Geräte zum Warmhalten

Planes de trabajo
Arbeitsflächen

Carros
Servierwagen

Accesorios
Zubehör

MOLDE	NÚMERO DE GOFRES	POTENCIA	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO*	CÓDIGO	
ABDRUCKMUSTER	ANZAHL WAFFELN	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	MASSE	CODE	
16	Bubble	1	1800 W	230-240 V	24 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAUA

GOFRERA SUCETTE (PARA GOFRES PIRUELTA)

FÜR WAFFELN AM STIEL

**easy
clean**
System



+ adecuada para los gofres de Bruselas y los gofres de Lieja.

+ geeignet für die Brüssel- und die Lüttich-Waffel.



MOLDE	NÚMERO DE GOFRES	POTENCIA	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO*	CÓDIGO	
ABDRUCKMUSTER	ANZAHL WAFFELN	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	MASSE	CODE	
17	Sucette	4	1800 W	230-240 V	20 kg	500 x 260 x 220 mm	WECASA

› Incluye un lote de 40 palitos

› Mit einem Los von 40 Stielen geliefert

*Tamaño sin asas ni tubos. Maße ohne Griffe und ohne elastische Teile.



NO SE OLVIDE DEL SOPORTE PARA GOFRES SUCETTE

DENKEN SIE AN DEN WAFFELSTIELHALTER

Descubra el accesorio en la p. 40

Entdecken Sie das Zubehör S. 40



Tecnología «Pack Résistance» que garantiza una difusión óptima del calor.
„Pack Résistance“-Technologie für eine perfekte Hitzeverteilung.



Apertura de 180° para hacer los gofres.
180°-Öffnung zum Backen von Waffeln.



Distribución de la masa perfecta por los dos lados.
Perfekte Teigverteilung auf beiden Flächen.

GOFRERA MINI BRUXELLES

WAFFELEISEN MINI-BRÜSSEL



**easy
clean**
System



MOLDE ABDRUCKMUSTER	NÚMERO DE CREPES ANZAHL DER GALETTES	POTENCIA LEISTUNG	TENSIÓN SPANNUNG	PESO GEWICHT	TAMAÑO* MASSE	CÓDIGO CODE
18 Mini Bruxelles	4	1800 W	230-240 V	20 kg	440 x 260 x 220 mm	WECAWA

PLANCHA ELÉCTRICA PARA HACER MINITORTITAS

POFFERTJES-GERÄT

- Normas europeas CE
- Bastidor de acero inoxidable
- Planchas de hierro fundido certificado para uso alimentario
- 50 cavidades de 4 cm de diámetro
- Piloto de corriente
- Regulación termostática de 50 °C a 300 °C
- Piloto de calentamiento
- Listo para enchufar en una toma de corriente europea 230 V 16 A

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



**easy
clean**
System



NÚMERO DE CAVIDADES ANZAHL HOHLRÄUME	POTENCIA LEISTUNG	TENSIÓN SPANNUNG	PESO GEWICHT	TAMAÑO MASSE	CÓDIGO CODE
50	2400 W	220-240 V	24 kg	500 x 260 x 192 mm	WECIAL



Tecnología «Pack Résistance» que garantiza una difusión óptima del calor.
„Pack Résistance“-Technologie für eine perfekte Hitzeverteilung.



Sistema giratorio para cocinar los gofres y tener una mayor ergonomía.
Rotationssystem zum Backen von Waffeln für eine ergonomische Anwendung.



Distribución de la masa perfecta por los dos lados.
Perfekte Teigverteilung auf beiden Flächen.

GAMA GIRATORIAS

DREHBARE GERÄTE

Estas gofreras están recomendadas para cocinar la masa de gofre líquida o en trozos.

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

- Normas europeas CE
- Bastidor de acero inoxidable
- Planchas de hierro fundido certificado para uso alimentario
- Bandeja de recuperación de residuos de cocción
- Mando protegido
- Piloto de corriente
- Regulación termostática de 50 °C a 300 °C
- Piloto de calentamiento
- Listo para enchufar en una toma de corriente europea 230 V 16 A
- 1800 W a 2600 W de potencia
- Europäische CE-Normen
- Edelstahlgehäuse
- Als lebensmitteltauglich zertifiziertes Gusseisen
- Auffangplatte für Backreste
- Geschützter Steuerungsgriff
- Stromanzeigelämpchen
- Thermostatische Regelung 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

GOFRERAS GIRATORIAS

DREHWAFFELEISEN



MODELO PEQUEÑO | KLEINES MODELL

	MOLDE ABDRUCKMUSTER	NÚMERO DE GOFRES ANZAHL WAFFELN	POTENCIA LEISTUNG	TENSIÓN SPANNUNG	PESO GEWICHT	TAMAÑO* MASSE	CÓDIGO CODE
2	4 x 6 Bruxelles	2	1800 W	230-240 V	21 kg	495 x 360 x 420 mm	WECABD
6	4 x 6 Liège	2	1800 W	230-240 V	21 kg	495 x 360 x 420 mm	WECAED
7	4 x 7 Liège	2	1800 W	230-240 V	21 kg	495 x 360 x 420 mm	WECAHD
13	4 x 8 Ronde	1	1800 W	230-240 V	25 kg	495 x 360 x 420 mm	WECACD

MODELO GRANDE | GROSSES MODELL

	MOLDE ABDRUCKMUSTER	NÚMERO DE GOFRES ANZAHL WAFFELN	POTENCIA LEISTUNG	TENSIÓN SPANNUNG	PESO GEWICHT	TAMAÑO* MASSE	CÓDIGO CODE
2	4 x 6 Bruxelles	4	2600 W	230-240 V	35 kg	495 x 360 x 420 mm	WECABE
8	4 x 13 Liège	4	2600 W	230-240 V	31 kg	495 x 360 x 420 mm	WECAIE
14	4 x 4 Losange	6	2600 W	230-240 V	35 kg	495 x 360 x 420 mm	WECARE

*Sin asas ni tubos. Ohne Griffe und Elastikteile.

Consulte la página 12 para ver los moldes. Siehe Seite 12 mit Darstellung der Abdruckmuster.



Tecnología «Pack Résistance» que garantiza una difusión óptima del calor.
„Pack Résistance“-Technologie für eine perfekte Hitzeverteilung.



Producto compacto.
Kompaktes Produkt.

Contact grills

Kontakt Grills

FABRICADO
EN FRANCIA
HERGESTELLT
IN FRANKREICH



LOS CONOCIMIENTOS Y EXPERIENCIA DE KRAMPOUZ | DAS KNOW-HOW VON KRAMPOUZ

Una gama completa equipada con la innovación patentada «Easy Clean System». Potentes y sólidos, los Contact grills ofrecen rapidez de cocción, polivalencia y comodidad de uso y permiten obtener una calidad todavía mayor.

Eine vollständige Linie mit der patentierten Innovation „Easy Clean System“. Die leistungsfähigen und robusten Kontakt Grills bringen eine schnelle Zubereitung und Vielseitigkeit für noch mehr Leistung und einfachere Handhabung.

COCCIÓN DE ALTA PRECISIÓN Y HOMOGÉNEA

HOMOGENES PRÄZISIONSBACKEN

La tecnología patentada «Pack Résistance» garantiza una distribución excepcional del calor por toda la superficie de las placas, por lo que ofrece una cocción perfecta y homogéna. **+50% de productividad.**

Die patentierte Technologie „Pack Résistance“ garantiert eine außergewöhnliche Hitzeverteilung auf der gesamten Eisenfläche für eine perfekte und homogene Garung. **+50 % Produktivität.**



LIMPIEZA FÁCIL

LEICHTE REINIGUNG

Las placas de cocción se pueden desmontar en 45 segundos gracias al sistema Easy Clean y se pueden lavar en el lavavajillas.

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

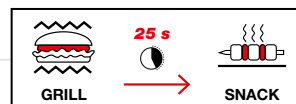


PLACAS INTERCAMBIABLES

AUSTAUSCHBARE PLATTEN

El sistema Easy Clean permite cambiar fácil y rápidamente las placas lisas y las placas estriadas: pase de la función parrilla a la función snack en 25 segundos.

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.



¿QUÉ PLACA?

WELCHE PLATTE?



PLACA ESTRIADA

Recomendada para cocinar bocadillos, kebabs, sándwiches, pescado, verdura y carne.

GERIPPTE PLATTE

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

PLACA LISA

Recomendada para cocinar huevos y tortillas, crustáceos, verdura y carne.

GLATTE PLATTE

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

SMALL



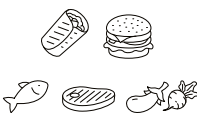
MEDIUM



LARGE



GRILL



50/60 unidades/hora
Stücke/Stunde

70/90 unidades/hora
Stücke/Stunde

100/120 unidades/hora
Stücke/Stunde

SNACK



80 unidades/hora
Stücke/Stunde

120/70 unidades/hora
Stücke/Stunde

160/70 unidades/hora
Stücke/Stunde

GAMA MULTI CONTACT GRILLS

MULTIKONTAKT-GRILLINIE

- Normas europeas CE
- Bastidor de acero inoxidable
- Placas de hierro fundido esmaltado certificadas para uso alimentario
- Placa superior autobalanceada que se adapta a alimentos de distintos grosores
- Presión de las placas regulable
- Mando(s) protegido(s)
- Bandeja extraíble de recuperación de residuos de cocción
- Piloto(s) de corriente
- Regulación termostática de 50 °C a 300 °C
- Piloto(s) de calentamiento
- Listo para enchufar en una toma de corriente europea 230 V 16 A
- 1880 W a 3760 W de potencia

- Europäische CE-Normen
- Edelstahlgehäuse
- Platten aus emailliertem Gusseisen, als lebensmitteltauglich zertifiziert
- Die obere Platte balanciert sich automatisch aus und passt sich so an Nahrungsmittel mit verschiedenen Dicken an
- Plattendruck einstellbar
- Geschützte Steuerungsgriffe
- Herausnehmbare Schale zum Auffangen der Grillreste
- Stromanzeigelämpchen
- Thermostatische Regelung von 50 °C bis 300 °C
- Heizanzeigelämpchen
- Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 230 V 16 A
- Leistung von 1 880 W bis 3 760 W



MULTI CONTACT GRILLS SMALL



PLACAS PLATTEN	SUPERFICIE DE COCINADO BACKFLÄCHE	POTENCIA LEISTUNG	TENSIÓN SPANNUNG	PESO GEWICHT	TAMAÑO MASSE	CÓDIGO CODE
Placa sup. estriada/Placa inf. estriada Obere Platte gerippt / untere Platte gerippt	260 x 230 mm	1880 W	230-240 V	21 kg	326 x 379 x 220 mm	GECID3AO
Placa sup. estriada/Placa inf. lisa Obere Platte gerippt / untere Platte glatt	260 x 230 mm	1880 W	230-240 V	21 kg	326 x 379 x 220 mm	GECID3BO
Placa sup. lisa/Placa inf. lisa Obere Platte glatt / untere Platte glatt	260 x 230 mm	1880 W	230-240 V	21 kg	326 x 379 x 220 mm	GECID3CO

ACCESORIOS | ZUBEHÖR

PLACAS PLATTEN	CÓDIGO CODE
Placa sup. estriada / Obere Platte gerippt	SK0155
Placa sup. lisa / Obere Platte glatt	SK0169
Placa inf. estriada / Untere Platte gerippt	SK0150
Placa inf. lisa / Untere Platte glatt	SK0151

BOCADILLOS/SÁNDWICHES... 50-60/h
PANINIS / SANDWICHES

CARNE/PESCADO..... 60-70/h
FLEISCH / FISCH

HUEVOS/VERDURA..... 80/h
EIER / GEMÜSE



Consútenos para conocer la gama de la norma para EE. UU./Canadá.
Erkundigen Sie sich bei uns über die Palette nach US-/kanadischer Norm.



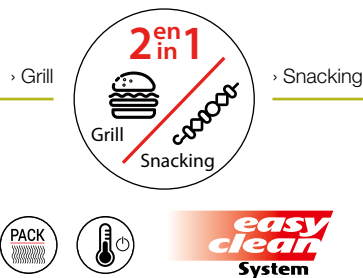
Tecnología «Pack Resistance» que garantiza una difusión óptima del calor.
„Pack Resistance“-Technologie für eine perfekte Hitzeverteilung.



Regulación termostática de 50 °C a 300 °C para obtener una cocción precisa.
Thermostatische Regulierung von 50 °C bis 300 °C für präzises Backen



MULTI CONTACT GRILLS MEDIUM



PLACAS PLATTEN	SUPERFICIE DE COCINADO BACKFLÄCHE	POTENCIA LEISTUNG	TENSIÓN SPANNUNG	PESO GEWICHT	TAMAÑO MASSE	CÓDIGO CODE
Placa sup. estriada/Placa inf. estriada Obere Platte gerippt / Untere Platte gerippt	350 x 230 mm	2600 W	230-240 V	27 kg	416 x 379 x 220 mm	GECID4AO
Placa sup. estriada/Placa inf. lisa Obere Platte gerippt / Untere Platte glatt	350 x 230 mm	2600 W	230-240 V	27 kg	416 x 379 x 220 mm	GECID4BO
Placa sup. lisa/Placa inf. lisa Obere Platte glatt / Untere Platte glatt	350 x 230 mm	2600 W	230-240 V	27 kg	416 x 379 x 220 mm	GECID4CO

ACCESORIOS | ZUBEHÖR

PLACAS PLATTEN	CÓDIGO CODE
Placa sup. estriada / Obere Platte gerippt	SK0154
Placa sup. lisa / Obere Platte glatt	SK0168
Placa inf. estriada / Untere Platte gerippt	SK0148
Placa inf. lisa / Untere Platte glatt	SK0149

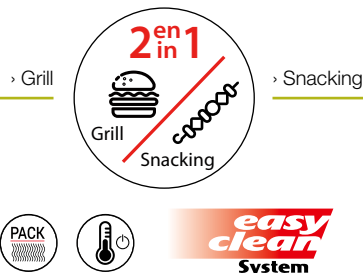
BOCADILLOS/SÁNDWICHES . . . 70-90/h
PANINIS / SANDWICHS

CARNE/PESCADO 90-100/h
FLEISCH / FISCH

HUEVOS/VERDURA 120/h
EIER / GEMÜSE



MULTI CONTACT GRILLS LARGE



PLACAS PLATTEN	SUPERFICIE DE COCINADO BACKFLÄCHE	POTENCIA LEISTUNG	TENSIÓN SPANNUNG	PESO GEWICHT	TAMAÑO MASSE	CÓDIGO CODE
Placas sup. estriadas/Placa inf. estriada Obere Platte gerippt / Untere Platte gerippt	520 x 230 mm	3760 W	230-240 V	39 kg	646 x 379 x 220 mm	GECID5AO
Placas sup. estriadas/Placa inf. lisa Obere Platte gerippt / Untere Platte glatt	520 x 230 mm	3760 W	230-240 V	39 kg	646 x 379 x 220 mm	GECID5BO
Placas sup. lisas/Placa inf. lisa Obere Platte glatt / Untere Platte glatt	520 x 230 mm	3760 W	230-240 V	39 kg	646 x 379 x 220 mm	GECID5CO

ACCESORIOS | ZUBEHÖR

PLACAS PLATTEN	CÓDIGO CODE
Placa sup. estriada izquierda / Obere Platte gerippt links	SK0156
Placa sup. estriada derecha / Obere Platte gerippt rechts	SK0155
Placa sup. lisa izquierda / Obere Platte glatt links	SK0170
Placa sup. lisa derecha / Obere Platte glatt rechts	SK0169
Placa inf. estriada / Untere Platte gerippt	SK0152
Placa inf. lisa / Untere Platte glatt	SK0153

BOCADILLOS/SÁNDWICHES 100-120/h
PANINIS / SANDWICHS

CARNE/PESCADO 120-140/h
FLEISCH / FISCH

HUEVOS/VERDURA 160/h
EIER / GEMÜSE

Tecnología «Pack Résistance» que garantiza una difusión óptima del calor.
„Pack Résistance“-Technologie für eine perfekte Hitzeverteilung.

Regulación termostática de 50 °C a 300 °C para obtener una cocción precisa.
Thermostatische Regulierung von 50 °C bis 300 °C für präzises Backen

Planchas y Parrillas

Planchas und Grills

FABRICADO
EN FRANCIA
HERGESTELLT
IN FRANKREICH



LOS CONOCIMIENTOS Y EXPERIENCIA DE KRAMPOUZ | DAS KNOW-HOW VON KRAMPOUZ

Distribución homogénea del calor, potencia de cocción, fiabilidad y solidez de los aparatos: las planchas y la parrilla Krampouz tienen todas las propiedades técnicas que han forjado la reputación de la marca.

Homogene Hitzeverteilung, Garleistung, Zuverlässigkeit und Robustheit der Geräte: die Krampouz-Planchas und der Grill verfügen über alle technischen Qualitäten, die die Reputation der Marke begründet haben.

RESULTADOS TÉCNICOS ÓPTIMOS

IDEALE TECHNISCHE LEISTUNGEN



Krampouz propone una gama de planchas y parrillas profesionales con placas de acero inoxidable o de hierro fundido. Estos aparatos, tanto eléctricos como de gas, se diseñan para garantizar un aumento de la temperatura rápido, una excelente distribución del calor y una cocción de alta precisión.

Krampouz bietet eine Linie professioneller Planchas und Grills mit Edelstahl- oder gusseiserner Platte an. Diese Elektro- oder Gasgeräte sind dafür konzipiert, eine schnelle Erhitzung, exzellente Hitzeverteilung und einen höchst präzisen Garpunkt zu garantieren.

LIMPIEZA FÁCIL

LEICHTE REINIGUNG



El acero inoxidable utilizado en las placas y el bastidor de los aparatos es de un material con propiedades higiénicas. Dicho material permite una limpieza sencilla y rápida. Las placas de hierro fundido esmaltado se limpian con la ayuda de una espátula o de un rascador.

Der für die Platten und den Rahmen der Geräte verwendete Edelstahl ist ein Material mit hygienischen Eigenschaften. Er ermöglicht eine einfache und schnelle Reinigung. Die Platten aus emalliertem Gusseisen lassen sich mit einem Spachtel oder Kratzer reinigen.

¿SABÍA QUE...?

WUSSTEN SIE DIES?

En las planchas Krampouz se combina una placa 100% de acero inoxidable con un material conductor del calor, lo que permite garantizar un aumento de la temperatura rápido, una excelente distribución del calor y una cocción precisa. Su diseño, así como el uso de distintos materiales, ofrecen a la placa rigidez y solidez.

Durch die Kombination der 100%-Edelstahlplatte der Krampouz-Planchas mit einem wärmeleitenden Material können wir eine schnelle Erhitzung, eine hervorragende Hitzeverteilung und einen präzisen Garpunkt garantieren. Ihre Konzeption und die Verwendung verschiedener Materialien verleihen der Platte Festigkeit und Beständigkeit.

¿SABÍA QUE...?

WUSSTEN SIE DIES?

Krampouz ha adaptado sus conocimientos y experiencia en creperas a su nueva parrilla profunda. La placa de cocción integra directamente dos resistencias tubulares enrolladas para garantizar una mejor difusión del calor en toda la superficie de cocción.

Krampouz hat sein Know-how aus der Crêpe-Zubereitung an seinen neuen Tiefengrill angepasst. Zwei Perlenwiderstände sind direkt in die Heizplatte integriert, um eine bessere Hitzeverteilung über die gesamte Garfläche zu garantieren.



Planchas
Grills PLATTE/plate

Calentadores
Geräte zum Warmhalten

Planes de trabajo
Arbeitsflächen

Carros
Servierwagen

Accesorios
Zubehör

¿ELÉCTRICA O DE GAS?

WELCHE ENERGIE?



Eléctrica

Elektrisch



Gas

Gas

<p>Se puede usar en interiores y al aire libre Verwendung drinnen ebenso wie draußen</p>	<p>Uso en interiores Verwendung drinnen</p>	<p>Se puede usar en interiores y al aire libre Verwendung drinnen ebenso wie draußen</p>
<p>Cocción de alta precisión Garen mit hoher Präzision</p>	<p>Ajuste de la temperatura muy preciso gracias a los termostatos regulables Sehr präzise Einstellung der Temperatur dank der regelbaren Thermostate</p>	<p>Regulación automática de la temperatura (excepción: regulación manual de la temperatura en las planchas de gas con placa de hierro fundido) Automatische Temperaturregelung (Ausnahme: manuelle Temperaturregelung bei den Gas-Planchas mit gusseiserner Platte)</p>
<p>La temperatura aumenta rápidamente Schneller Temperaturanstieg</p>	<p>Tiempo de aumento de la temperatura hasta 250 °C = 12 min Dauer der Erhitzung bis 250 ° = 12 min</p>	<p>Tiempo de aumento de la temperatura hasta 250 °C = 8 min Dauer der Erhitzung bis 250 ° = 8 min</p>
<p>Mobilidad Mobilität</p>	<p>Requiere tener cerca una toma eléctrica adecuada Notwendigkeit einer Stromquelle in der Nähe</p>	<p>Posibilidad de utilizar la plancha donde queramos Die Plancha kann dort verwendet werden, wo man will</p>

NOVEDAD: LA PLANCHA DE GAS «AUTOMATIC CONTROL SYSTEM»

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



Este sistema de regulación automática garantiza que la temperatura de la placa se mantiene estable. Permite dominar las cocciones con la misma precisión que una plancha eléctrica. **¡Se ahorra el 30% de energía!**

Dieses automatische Regulierungssystem garantiert die Stabilität der Plattentemperatur. Es ermöglicht eine Beherrschung der Garpunkte mit derselben Präzision wie mit einer elektrischen Plancha. **Eine Energieeinsparung von 30%!**

¿1 O 2 ZONAS DE COCCIÓN?

1 ODER 2 KOCHBEREICHE?

- **1 zona de cocción:** cocción de todos los alimentos a la misma temperatura en la placa.
- **1 Kochbereich:** Garen aller Lebensmittel mit derselben Temperatur auf der Platte.



- **2 zonas de cocción:** cocción de los alimentos a distintas temperaturas a la vez en la placa.
- **2 Kochbereiche:** Garen der Nahrungsmittel mit verschiedenen Temperaturen zur gleichen Zeit auf der Platte.



¿PLANCHA O PARRILLA?

PLANCHA ODER GRILL ?

- La plancha tiene la ventaja de que le permite cocinar una gran variedad de alimentos: verdura, fruta, pescado y carne.
- Las ranuras de la placa de hierro fundido de la parrilla son adecuadas para cocinar carne.
- Der Vorteil der Plancha ist, dass Sie damit viele verschiedene Nahrungsmittel zubereiten können: Gemüse, Obst, Fisch, Fleisch.
- Die Rillen der gusseisernen Grillplatte sind für die Zubereitung von Fleisch geeignet.

GAMA PROFUNDA

GAMA PROFUNDA

Estos aparatos están diseñados para cocinas estrechas y espacios reducidos, se pueden utilizar por separados o combinando el dúo snacking: plancha + parrilla.

Diese Geräte, die für enge Küchen und kleine Räume entwickelt wurden, können getrennt oder im Snacking-Duo benutzt werden: Plancha + Grill.



Consútenos para conocer la gama de la norma para EE. UU./Canadá. Erkundigen Sie sich bei uns über die Palette nach US-/kanadischer Norm.

GAMA ELÉCTRICA

ELEKTRISCHE LINIE

Eléctrica | Elektrisch



- › Normas europeas CE
- › 1 o 2 zonas de cocción independientes
- › Placa de cocción de acero inoxidable certificada para uso alimentario, con rebordes
- › Bastidor de acero inoxidable
- › Interruptor(es) de encendido/apagado con piloto(s) de corriente
- › Termostato(s) regulable(s) de 50 a 300 °C
- › Piloto(s) de calentamiento
- › Bandeja extraíble de recuperación de residuos de cocción
- › 2 patas regulables en la parte posterior
- › Listo para enchufar en una toma de corriente europea 230 V 16 A
- › 1600 W a 3600 W de potencia

- › Europäische CE-Normen
- › 1 oder 2 unabhängige Backflächen
- › Als lebensmitteltauglich zertifizierte Edelstahl-Backplatte mit Rändern
- › Edelstahlgehäuse
- › Ein-/Aus-Schalter mit Stromanzeigelämpchen
- › Von 50 °C bis 300 °C regelbare/s Thermostat/e
- › Heizanzeigelämpchen
- › Herausnehmbare Schale zum Auffangen der Grillreste
- › 2 einstellbare FüÙe hinten
- › Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 230 V 16 A
- › Leistung von 1 600 W bis 3 600 W



PLANCHA ELÉCTRICA MODELO GRANDE

ELEKTRISCHE PLANCHA, GROSSES MODELL

SUPERFICIE DE COCCIÓN	POTENCIA	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
BACKFLÄCHE	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	MASSE	CODE
640 x 340 mm	2 x 1 800 W	220-240 V	17 kg	700 x 376 x 230 mm	GECII20A

PLANCHA ELÉCTRICA MODELO PEQUEÑO

ELEKTRISCHE PLANCHA, KLEINES MODELL

SUPERFICIE DE COCCIÓN	POTENCIA	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
BACKFLÄCHE	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	MASSE	CODE
340 x 340 mm	1600 W	220-240 V	11 kg	395 x 380 x 215 mm	GECIC30A



La temperatura aumenta rápidamente.
Schneller Temperaturanstieg

Una o dos zonas de cocción según los modelos.
Je nach Modell eine oder zwei Backflächen.

Regulación termostática de 50 °C a 300 °C para obtener una cocción precisa.
Thermostatische Regulierung von 50 °C bis 300 °C für präzises Backen

PLANCHA GAS «AUTOMATIC CONTROL SYSTEM»

GAS-PLANCHA „AUTOMATIC CONTROL SYSTEM“



- › Normas europeas CE
- › 2 zonas de cocción independientes
- › 2 termostatos ajustables hasta 300 °C
- › Placa de cocción de acero inoxidable certificada para uso alimentario, con rebordes
- › Bastidor de acero inoxidable
- › Bandeja extraíble de recuperación de residuos de cocción
- › 2 patas regulables en la parte posterior
- › Alimentación por gas butano o propano
- › Kit de adaptación para gas ciudad/gas natural
- › Sistema de seguridad en caso ausencia de llama
- › Encendido electrónico mediante chispa

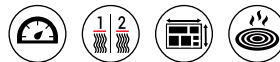
- › Europäische CE-Normen
- › 2 unabhängige Backplatten
- › 2 bis 300 °C einstellbare Thermostate
- › Als lebensmitteltauglich zertifizierte Edelstahl-Backplatte mit Rändern
- › Edelstahlrahmen
- › Herausnehmbarer Auffangbehälter für Backreste
- › 2 einstellbare Füße hinten
- › Betrieb mit Butan- oder Propangas
- › Adapterset für Stadt-/Naturgas
- › Sicherheitssystem bei Ausfall der Flamme
- › Elektronische Zündung durch Funkenstrom

SUPERFICIE DE COCCIÓN	POTENCIA	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
BACKFLÄCHE	LEISTUNG	GEWICHT	MASSE	CODE
640 x 340 mm	2 x 2 250 W	19 kg	700 x 420 x 240 mm	GGC102



PLANCHAS DE GAS, PLACA DE HIERRO FUNDIDO

GAS-PLANCHAS, GUSSEISERNE PLATTE



- › Normas europeas CE
- › 1 o 2 zonas de cocción independientes
- › Placa de cocción de hierro fundido esmaltado, certificado para uso alimentario, con rebordes
- › Bastidor de acero inoxidable
- › Bandeja extraíble de recuperación de residuos de cocción
- › 4 patas regulables
- › Alimentación por gas butano o propano
- › Kit de adaptación para gas ciudad/gas natural
- › Sistema de seguridad en caso ausencia de llama
- › Encendido piezoeléctrico

- › Europäische CE-Normen
- › 1 oder 2 unabhängige Backflächen
- › Backfläche aus emailliertem Gusseisen, als lebensmitteltauglich zertifiziert, mit Rändern
- › Edelstahlgehäuse
- › Herausnehmbare Schale zum Auffangen der Grillreste
- › 4 verstellbare Füße
- › Betrieb mit Butan- oder Propangas
- › Adapterset für Stadt-/Naturgas
- › Sicherheitssystem bei Ausfall der Flamme
- › Piezoelektrische Einschaltung



MODELO GRANDE | GROSSES MODELL

SUPERFICIE DE COCCIÓN	POTENCIA	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
BACKFLÄCHE	LEISTUNG	GEWICHT	MASSE	CODE
732 x 409 mm	2 x 3000 W	30 kg	805 x 485 x 231 mm	GGC1C40


MODELO PEQUEÑO | KLEINES MODELL

SUPERFICIE DE COCCIÓN	POTENCIA	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
BACKFLÄCHE	LEISTUNG	GEWICHT	MASSE	CODE
482 x 409 mm	3000 W	22 kg	575 x 485 x 231 mm	GGC1C30

 Regulación automática de la temperatura.
Automatische Temperaturregelung.

 La temperatura aumenta rápidamente.
Schneller Temperaturanstieg

 Ergonomía del puesto de trabajo.
Ergonomischer Arbeitsplatz.

 Una o dos zonas de cocción según los modelos.
Je nach Modell eine oder zwei Backflächen.

GAMA PROFUNDA

DIE TIEFENPRODUKTLINIE

Gas | Gas 

Eléctrica | Elektrisch 

PLANCHA ELÉCTRICA PROFUNDA

ELEKTRISCHE PLANCHA MIT TIEFE



- › Normas europeas CE
- › Placa de cocción de acero inoxidable, certificada para uso alimentario con rebordes altos (8 cm)
- › Bastidor de acero inoxidable
- › 2 patas regulables en la parte posterior
- › Gran bandeja extraíble de recuperación de residuos de cocción (45 cl)
- › Termostato regulable de 50 a 300 °C
- › Piloto de calentamiento
- › Interruptor de encendido/apagado con piloto de corriente
- › Listo para enchufar en una toma de corriente europea 230 V 16 A

- › Europäische CE-Normen
- › Als lebensmitteltauglich zertifizierte Edelstahl-Kontakt-Backplatte mit hohem Rand (8 cm)
- › Edelstahlgehäuse
- › Hinten 2 verstellbare Füße
- › Großer herausnehmbarer Auffangbehälter für Backreste (45 cl)
- › Von 50 °C - 300 °C einstellbares Thermostat
- › Heizanzeige
- › Ein-/Aus-Schalter mit Anzeigelämpchen
- › Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 230 V 16 A

SUPERFICIE DE COCINADO	POTENCIA	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
BACKFLÄCHE	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	MASSE	CODE
340 x 640 mm	3600 W	220-240 V	19 kg	400 x 690 x 266 mm	GECIK2AO

PLANCHA DE GAS PROFUNDA «AUTOMATIC CONTROL SYSTEM»

GAS-PLANCHA MIT TIEFE „AUTOMATIC CONTROL SYSTEM“



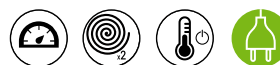
- › Normas europeas CE
- › Placa de cocción de acero inoxidable, certificada para uso alimentario con rebordes altos (8 cm)
- › Bastidor de acero inoxidable
- › 2 patas regulables en la parte posterior
- › Gran bandeja extraíble de recuperación de residuos de cocción (45 cl)
- › Termostato regulable hasta 300 °C
- › Alimentación por gas butano o propano
- › Kit de adaptación para gas ciudad/gas natural
- › Sistema de seguridad en caso ausencia de llama
- › Encendido electrónico mediante chispa

- › Europäische CE-Normen
- › Als lebensmitteltauglich zertifizierte Edelstahl-Kontakt-Backplatte mit hohem Rand (8 cm)
- › Edelstahlgehäuse
- › 2 einstellbare Füße hinten
- › Großer herausnehmbarer Auffangbehälter für Backreste (45 cl)
- › Bis 300 °C regelbares Thermostat
- › Betrieb mit Butan- oder Propangas
- › Adapterset für Stadt-/Naturgas
- › Sicherheitssystem bei Ausfall der Flamme
- › Elektronische Zündung mit Funkenspur

SUPERFICIE DE COCINADO	POTENCIA	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
BACKFLÄCHE	LEISTUNG	GEWICHT	MASSE	CODE
340 x 640 mm	4500 W	20 kg	400 x 690 x 266 mm	GGCIR2

PARRILLA ELÉCTRICA PROFUNDA

ELEKTRISCHER TIEFENGRILL




- › Normas europeas CE
- › Resistencias integradas en la placa de hierro fundido para una difusión uniforme del calor
- › Placa de cocción de hierro fundido esmaltado estriado, certificado para uso alimentario, con rebordes altos (8 cm)
- › Bastidor de acero inoxidable
- › 2 patas regulables en la parte posterior
- › Respaldo extraíble de acero inoxidable
- › Gran bandeja extraíble de recuperación de residuos de cocción (45 cl)
- › Termostato regulable de 50 a 300 °C
- › Piloto de calentamiento
- › Interruptor de encendido/apagado con piloto de corriente
- › Listo para enchufar en una toma de corriente europea 230 V 16 A

- › Europäische CE-Normen
- › In die Platte aus Gusseisen integrierte Widerstände für eine gleichmäßige Hitzeverteilung
- › Backplatte aus geripptem emailliertem Gusseisen, als lebensmitteltauglich zertifiziert, mit hohem Rand (8 cm)
- › Edelstahlgehäuse
- › 2 einstellbare Füße hinten
- › Abnehmbares Rückteil aus Edelstahl
- › Großer herausnehmbarer Auffangbehälter für Backreste (45 cl)
- › Von 50 °C - 300 °C einstellbares Thermostat
- › Heizanzeige
- › Ein-/Aus-Schalter mit Anzeigelämpchen
- › Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 230 V 16 A

SUPERFICIE DE COCINADO	POTENCIA	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
BACKFLÄCHE	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	MASSE	CODE
340 x 640 mm	3600 W	220-240 V	25 kg	400 x 690 x 266 mm	GECIL2AO

 Difusión uniforme del calor.
Gleichmäßige Verbreitung der Hitze.

 Dos resistencias en serpentin para una difusión uniforme del calor.
Zwei Wendelwiderstände für eine gleichmäßige Hitzeverteilung.

 Regulación termostática de 50 °C a 300 °C para obtener una cocción precisa.
Thermostatische Regulierung von 50 °C bis 300 °C für präzises Backen.

Calentadores

Geräte zum Warmhalten

FABRICADO
EN FRANCIA
HERGESTELLT
IN FRANKREICH



CALENTADOR DE CHOCOLATE - CALENTADOR DE SALSA

SCHOKOLADEN-/SAUCEN-WÄRMER



- › Normas europeas CE
- › Bastidor de acero inoxidable
- › Termostato(s) regulable(s)
- › Interruptor(es) de encendido/apagado con piloto(s) de corriente
- › Listo para enchufar en una toma de corriente europea 230 V 16 A

+ incluye 1 botella de 1 l de 3 boquillas con tapón

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

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



DIÁMETRO	POTENCIA	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
DURCHMESSER	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	MASSE	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



NO SE OLVIDE DE LAS BOTELLAS

DENKEN SIE AN DIE FLASCHEN

Hay dos tipos de botellas para conservar calientes las salsas y las cremas para untar.

Descubra el accesorio en la p. 41

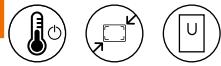
Zwei Arten von Flaschen, um Saucen und Aufstriche warm zu halten.

Entdecken Sie das Zubehör S. 41



COCEDOR DE HUEVOS

EIERKOCHER



- › Normas europeas CE
- › Bastidor de acero inoxidable
- › Termostato regulable de 30 a 100 °C
- › Interruptor de encendido/apagado con piloto de corriente
- › Listo para enchufar en una toma de corriente europea 230 V 16 A
- › Cubetas gastronorm de acero inoxidable con una capacidad de 4 l
- › 2 asas, 1 tapa de almacenaje

+ Incluye 8 cestillas para huevos

- › Europäische CE-Normen
- › Edelstahlgehäuse
- › Von 30 °C - 100 °C einstellbares Thermostat
- › Ein-/Aus-Schalter mit Anzeigelämpchen
- › Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 230 V 16 A
- › Gastronorm-Edelstahlbehälter mit 4 l Fassungsvermögen
- › 2 Griffe, 1 Räumdeckel

+ 8 Eierkörbe mitgeliefert



POTENCIA	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO	NÚMERO DE CESTILLAS	CÓDIGO
LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	MASSE	ANZAHL KÖRBE	CODE
1250 W	220-240 V	6 kg	239 x 245 x 445 mm	8	BECIE1

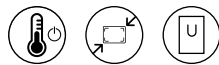
NO SE OLVIDE DE LA CESTILLA PARA HUEVOS

DENKEN SIE AN DEN EIERKORB

Descubra el accesorio en la p. 41
Entdecken Sie das Zubehör S. 41

BAÑOS-MARÍA

WASSERBÄDER



- › Normas europeas CE
- › Bastidor de acero inoxidable
- › Termostato regulable de 30 a 100 °C
- › Interruptor de encendido/apagado con piloto de corriente
- › Listo para enchufar en una toma de corriente europea 230 V 16 A
- › No incluye las cubetas gastronorm
- › Compatibles con las bandejas GN 1/6 y GN 1/3 (consulte la p. 39)

- › Europäische CE-Normen
- › Edelstahlgehäuse
- › Von 30 °C - 100 °C einstellbares Thermostat
- › Ein-/Aus-Schalter 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 (siehe S. 39)



MODELO	POTENCIA	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
MODELL	LEISTUNG	SPANNUNG	GEWICHT	MASSE	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

Fácil de manejar
Leichte Handhabung

Consúltanos para conocer la gama de la norma para EE. UU./Canadá.
Erkundigen Sie sich bei uns über die Palette nach US-/kanadischer Norm.

Planes de trabajo

Arbeitsflächen

FABRICADO
EN FRANCIA
HERGESTELLT
IN FRANKREICH



Los planes de trabajo mejoran el aspecto general y la limpieza de los puestos de fabricación de crepes. Compactos y ergonómicos, se integran en el conjunto de los equipos necesarios para ofrecer una mayor eficacia. Se pueden colocar encima de una mesa, de un mostrador, etc.

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



- Versión de una o de dos creperas
- Plan de trabajo de acero inoxidable
- Incluye cubetas gastronorm y tarros de cristal con tapa

- Version mit einem oder zwei Crêpegeräten
- Edelstahl-Arbeitsfläche
- Gastronorm-Behälter und Glaskrüge, mit Deckel geliefert

PLANES DE TRABAJO EXTRAÍBLES

MOBILE ARBEITSFLÄCHEN

PLANES DE TRABAJO EXTRAÍBLES 1 CREPERA

MOBILE ARBEITSFLÄCHE 1 CRÊPEGERÄT

VERSIÓN	LONGITUD	ANCHO	ALTURA	CÓDIGO
VERSION	LÄNGE	BREITE	HÖHE	CODE
1 crepera/ Crêpegerät	930 mm	600 mm	Sin el cristal*: 160 mm Con el cristal*: 365 mm	PTEA1A PTEA1A02



Modelos equipados con extras opcionales
Mit Optionen ausgestattetes Modell

PLANES DE TRABAJO EXTRAÍBLES 2 CREPERAS

MOBILE ARBEITSFLÄCHE 2 CRÊPEGERÄTE

VERSIÓN	LONGITUD	ANCHO	ALTURA	CODE
VERSION	LÄNGE	BREITE	HÖHE	CODE
2 creperas/ Crêpegeräte	1440 mm	600 mm	Sin el cristal*: 160 mm Con el cristal*: 365 mm	PTEA2A PTEA2A03



- › Para creperas de gas o eléctricas
- › Plan de trabajo de acero inoxidable
- › 2 cubetas gastronorm acero inoxidable 1/3 para masa profundidad 15 cm
- › 2 cubetas gastronorm acero inoxidable 1/6 para ingredientes profundidad 15 cm
- › Tarros cristal de 0,75 l con tapa para ingredientes
- › Tarros cristal de 0,35 l con tapa para ingredientes
- › Tornillo de bloqueo para las creperas

Opciones:

- › Creperas eléctricas: CEBIA4
- › Creperas de gas: CGBIC4
- › Cubetas eutécticas 1/3 o 1/6 refrigerantes
- › Tapas para cubetas 1/3 o 1/6

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

Opciones:

- › Elektro-Crêpegeräte CEBIA4
- › Gas-Crêpegeräte CGBIC4
- › Eutektische Kühlbehälter 1/3 oder 1/6
- › Deckel für Behälter 1/3 oder 1/6

*Ohne Glasscheibe **Mit Glasscheibe

PLANES DE TRABAJO CON EQUIPOS EXTRAÍBLES

ARBEITSFLÄCHEN MIT MOBILEN AUSRÜSTUNGEN

PLANES DE TRABAJO

DOS CREPERAS

ARBEITSFLÄCHEN ZWEI CRÊPEGERÄTE

Modelo equipado con extras
opcionales
Mit Optionen ausgerüstetes Modell



LONGITUD	ANCHO	ALTURA	CÓDIGO
LÄNGE	BREITE	HÖHE	CODE
1440 mm	700 mm	Sin el cristal*: 160 mm Con el cristal*: 500 mm	PTEB2A

- › Para creperas eléctricas
- › Plan de trabajo de acero inoxidable
- › 2 bandejas de recuperación de residuos
- › 2 cubetas acero inoxidable gastronorm 1/3 para masa profundidad 15 cm
- › 3 cubetas acero inoxidable gastronorm 1/6 para ingredientes profundidad 15 cm
- › 1 recipiente con agua para limpiar el rastrillo

Opciones:

- › 2 creperas eléctricas: CEBIA4
- › Plancha protectora a nivel de las placas de cocción
- › Cristal de protección
- › Baño-María extraíble (no se incluyen: 3 cubetas gastronorm acero inoxidable 1/6, profundidad 15 cm)
- › Cubetas eutécticas 1/3 o 1/6 refrigerantes
- › Tapas para cubetas 1/3 o 1/6

- › Für Elektro-Crêpegeräte
- › Für Elektro-Crêpegeräte
- › Edelstahl-Arbeitsfläche
- › 2 Auffangplatten für Abfälle
- › 2 Gastronorm 1/3-Edelstahlbehälter für Teig – Tiefe 15 cm
- › 3 GN 1/6-Edelstahlbehälter für Zutaten – Tiefe 15 cm
- › 1 Wasserbehälter für die Reinigung des Rechens

Opciones:

- › 2 Elektro-Crêpegeräte CEBIA4
- › Sauberkeitsplatten auf der Heizplattenebene
- › Schutzglas
- › Mobiles Wasserbad (nicht mitgeliefert: 3 Gastronorm 1/6 Edelstahlbehälter, Tiefe 15cm)
- › Eutektische Kühlbehälter 1/3 oder 1/6
- › Deckel für Behälter 1/3 oder 1/6

PLANES DE TRABAJO DÚO:

CREPES Y GOFRES

DUO WORKING TOP: DUO-ARBEITSFLÄCHEN:

Modelo equipado con extras
opcionales
Mit Optionen ausgerüstetes Modell



LONGITUD	ANCHO	ALTURA	POTENCIA TOTAL	CÓDIGO
LÄNGE	BREITE	HÖHE	GESAMTLEISTUNG	CODE
1440 mm	700 mm	Sin el cristal*: 160 mm Con el cristal*: 500 mm	5,4 kW	PTEB1B

- › Para crepera eléctrica
- › Plan de trabajo de acero inoxidable
- › 2 bandejas de recuperación de residuos
- › 2 cubetas acero inoxidable GN 1/3 para masa - profundidad 15 cm
- › 3 cubetas acero inoxidable GN 1/6 para ingredientes - profundidad 15 cm
- › 1 recipiente con agua para limpiar el rastrillo
- › 2 tarros cristal de 0,35 l con tapa para ingredientes

Opciones:

- › 1 crepera eléctrica: CEBIA4
- › 1 gofrera 180° Easy Clean que gira de adelante a atrás
- › Plancha protectora superior para crepera CEBIA4
- › Cristal de protección
- › Cubetas eutécticas GN 1/3 o 1/6 refrigerantes
- › Tapas para cubetas 1/3 o 1/6

- › Für Elektro-Crêpegerät
- › Edelstahl-Arbeitsfläche
- › 2 Auffangplatten für Abfälle
- › 2 GN 1/3-Edelstahlbehälter für Teig - Tiefe 15 cm
- › 3 GN 1/6-Edelstahlbehälter für Zutaten - Tiefe 15 cm
- › 1 Wasserbehälter für die Reinigung des Rechens
- › 2 l-Glaskrüge mit Deckel für die Zutaten

Opciones:

- › 1 Elektro-Crêpegerät CEBIA4
- › 1 180°-Waffeleisen Easy Clean mit Kippfunktion nach vorne/hinten
- › Obere Sauberkeitsplatte für Crêpegerät CEBIA4
- › Schutzglas
- › Eutektische Kühlbehälter GN 1/3 oder 1/6
- › Deckel für Behälter 1/3 oder 1/6

*Ohne Glasscheibe **Mit Glasscheibe

Carros Servierwagen

FABRICADO
EN FRANCIA
HERGESTELLT
IN FRANKREICH



Los carros se pueden utilizar tanto al aire libre como en interiores: en terrazas, mercados, camping... La gama va desde el carro sencillo hasta las versiones más completas que incluyen distintos equipos.

Die Wagen lassen sich drinnen oder draußen verwenden: Terrasse, Markt, Campingplatz ... Die angebotene Palette reicht vom einfachen Wagen bis hin zu kompletten Versionen mit verschiedenen Ausstattungen

CARROS MEDIA LUNA CREPES

HALBMOND-CRÊPE-WAGEN



VERSIÓN	PESO	ALTURA HASTA EL PLEXIGLÁS	ALTURA CON SOMBRILLA	PROFUNDIDAD	ANCHO CON RUEDAS	CÓDIGO
VERSION	GEWICHT	HÖHE BIS ZUM PLEXIGLAS	HÖHE MIT SCHIRM	TIEFE	BREITE MIT RÄDERN	CODE
Chocolat	42 kg	1170 mm	2343 mm	792 mm	980 mm	KAFB01
Vainilla	42 kg	1 170 mm	2343 mm	792 mm	980 mm	KAFA01

- › Revestimiento de acero inoxidable con decoración de impresión digital y película protectora antigrafiti
- › Plan de trabajo de acero inoxidable
- › Bandeja
- › 2 tarros cristal de 0,75 l con tapa para ingredientes
- › Tarro de cristal de 0,35 l
- › 1 cubeta eutéctica 1/3 refrigerante con tapa
- › 2 cubetas eutécticas 1/6 refrigerantes con tapas
- › Recipiente con agua para limpiar el rastrillo
- › Protección de plexiglás - altura 25 cm
- › Sombrilla bicolor con inscripción instalada sobre un arco desmontable
- › 2 manivelas de control
- › Bandeja interior de almacenaje
- › 4 ruedas, 2 de ellas direccionales con freno
- › Espacio para bombona de gas
- › Accesorios auxiliares de las creperas

Opciones:

- › Creperas eléctricas: CEBIA4 - CEBIV4
- › Creperas de gas: CGBIC4 - CGBIK4

- › Edelstahlverkleidung mit numerischer Druckverzierung und Anti-Graffiti-Schutzfolie
- › Edelstahl-Arbeitsfläche
- › Serviertablett
- › 2 0,75l-Glaskrüge mit Deckel für die Zutaten
- › 0,35 l-Glaskrug
- › 1 eutektischer 1/3-Kühlbehälter mit Deckel
- › 2 eutektische 1/6-Kühlbehälter mit Deckeln
- › 1 Wasserbehälter für die Reinigung des Rechens
- › Plexiglasschutz – Höhe 25 cm
- › Zweifarbiger Schirm mit Inschrift, auf demontierbarem Bügel montiert
- › 2 Griffe für die Handhabung
- › Internes Räumtablett
- › 4 Räder, davon zwei Richträder mit Bremse
- › Platz für Gasflasche
- › Zubehör für Crêpegeräte

Opciones:

- › Elektro-Crêpegeräte: CEBIA4 - CEBIV4
- › Gas-Crêpegeräte: CGBIC4 - CGBIK4

Modelo equipado con extras opcionales
Mit Optionen ausgerüstetes Modell



Versión «Chocolate»
Version „Schokolade“



Versión «Vainilla»
Version „Vanille“

Se puede usar en interiores y al aire libre
Zur Verwendung drinnen oder im Freien

Ergonomía del puesto de trabajo.
Ergonomischer Arbeitsplatz.

Fácil de limpiar
Leicht zu reinigen

CARROS MEDIA LUNA GOFRES

HALBMOND-WAFFEL-WAGEN

Versión «Chocolate»
Version „Schokolade“



VERSIÓN	PESO	ALTURA HASTA EL PLEXIGLÁS	ALTURA CON SOMBRILLA	PROFUNDIDAD	ANCHO CON RUEDAS	CÓDIGO
VERSION	GEWICHT	HÖHE BIS ZUM PLEXIGLAS	HÖHE MIT SCHIRM	TIEFE	BREITE MIT RÄDERN	CODE
Chocolat	42 kg	1170 mm	2343 mm	792 mm	980 mm	KAEB02
Vainilla	42 kg	1170 mm	2343 mm	792 mm	980 mm	KAEA02

- › Revestimiento de acero inoxidable con decoración de impresión digital y película protectora antigrafiti
- › Plan de trabajo de acero inoxidable
- › Protección de plexiglás - altura 25 cm
- › Sombrilla bicolor con inscripción instalada sobre un arco desmontable
- › 2 manivelas de control
- › Bandeja interior de almacenaje
- › 4 ruedas, 2 de ellas direccionales con freno

- › Edelstahlverkleidung mit numerischer Druckverzierung und Anti-Graffiti-Schutzfolie
- › Edelstahl-Arbeitsfläche
- › Plexiglasschutz – Höhe 25 cm
- › Zweifarbiger Schirm mit Inschrift, auf demontierbarem Bügel montiert
- › 2 Griffe für die Handhabung
- › Internes Räumtablett
- › 4 Räder, davon zwei Richträder mit Bremse

Opciones:

- › Gofreras: gama 180° que gira de adelante a atrás Easy Clean (consulte la p. 15)

Optionen:

- › Waffeleisen: 180°-Linie mit Kippfunktion nach vorne/hinten Easy Clean (Siehe S.15)



Versión «Vainilla»
Version „Vanille“

CARROS DE CREPES CON EQUIPOS EXTRAÍBLES

CRÊPEWAGEN MIT ABNEHMBARER AUSSTATTUNG



VERSIÓN	NÚMERO DE CREPERAS	TAMAÑO	ALTURA DEL PLAN DE TRABAJO	CÓDIGO
VERSION	ANZAHL CRÊPEGERÄTE	MASSE	HÖHE ARBEITSFLÄCHE	CODE
Eléctrica o de gas	2	1 565 x 620 x 1 150 mm	900 mm	KCEA02

- › Revestimiento de aluminio con decoración de impresión digital y película protectora antigrafiti
- › Plan de trabajo de acero inoxidable
- › 2 cubetas eutécticas 1/3 refrigerantes - profundidad 15 cm
- › 2 cubetas eutécticas 1/6 refrigerantes - profundidad 15 cm
- › 6 tarros cristal de 0,75 l y 2 de 0,35 l con tapa para ingredientes
- › 1 recipiente con agua para limpiar el rastrillo
- › Cristal de protección
- › Bandeja interior de almacenaje
- › 4 ruedas pivotantes 2 de ellas con freno
- › Aluminiumverkleidung mit numerischer Druckverzierung und Anti-Graffiti-Schutzfolie
- › Plan de travail inox
- › 2 eutektische 1/3-Kühlbehälter – Tiefe 15 cm
- › 2 eutektische 1/6-Kühlbehälter – Tiefe 15 cm
- › 6 Glaskrüge à 0,75 l und 2 mit 0,35 l mit Deckeln für Zutaten
- › 1 Wasserbehälter für Reinigung des Rechens
- › Schutzglas
- › Internes Räumtablett
- › 4 Drehräder, davon 2 mit Bremse

Opciones:

- › Creperas de gas: CGBIC4 y CGBIK4
- › Crepera eléctrica: CEBIA4

Optionen:

- › Gas-Crêpegeräte: CGBIC4 und CGBIK4
- › Elektrisches Crêpes-Eisen: CEBIA4



Modelo equipado con extras opcionales
Mit Optionen ausgerüstetes Modell

Accesorios

Zubehör

ELEGIR EL MATERIAL ADECUADO

AUSWAHL DES RICHTIGEN MATERIALS

ACERO INOXIDABLE

EDELSTAHL

- El material que se usa preferentemente en la cocina profesional, reconocido por sus propiedades higiénicas.
Das Material wird in der professionellen Küche bevorzugt, da es für seine hygienischen Eigenschaften geschätzt wird.

MADERA

HOLZ

- Material tradicional.
Traditionelles Material.

ELEGIR EL RASTRILLO PARA CREPES ADECUADO

AUSWAHL DES RICHTIGEN CRÊPE-RECHENS

¿QUÉ MODELO?

WELCHES MODELL?

- Redondeado: recomendado para principiantes, es más fácil de manejar.
Rund: empfohlen für Anfänger wegen der leichteren Handhabung.
- Plano: el tradicional, permite obtener crepes muy finas.
Flach: traditionelles Werkzeug, ermöglicht die Zubereitung sehr feiner Crêpes.

¿QUÉ TAMAÑO?

WELCHE GRÖSSE?

DIÁMETRO DE LA CREPERA	LONGITUD DEL RASTRILLO
DURCHMESSER DES CRÊPEGERÄTES	BREITE DES RECHENS
Ø 35 cm	180 mm
Ø 40 cm	180 mm - 200 mm
Ø 48 cm	200 mm - 220 mm

ELEGIR LA ESPÁTULA ADECUADA

AUSWAHL DES RICHTIGEN PFANNENWENDERS

¿QUÉ TAMAÑO?

WELCHE GRÖSSE?

DIÁMETRO DE LA CREPERA	LONGITUD DE LA ESPÁTULA
DURCHMESSER DES CRÊPEGERÄTES	LÄNGE DES PFANNENWENDERS
Ø 35 cm	300 mm - 390 mm - 400 mm
Ø 40 cm	400 mm - 410 mm - 460 mm
Ø 48 cm	500 mm - 520 mm

ELEGIR EL CUCHARÓN DE ACERO INOXIDABLE ADECUADO

AUSWAHL DER RICHTIGEN EDELSTAHLKELLE

¿QUÉ CAPACIDAD?

WELCHES FASSUNGSVERMÖGEN?

DIÁMETRO DE LA CREPERA	CAPACIDAD DEL CUCHARÓN	
DURCHMESSER DES CRÊPEGERÄTES	FASSUNGSVERMÖGEN DER KELLE	
	Trigo Weizen	Trigo sarraceno Buchweizen
Ø 35 cm	70 ml	90 ml
Ø 40 cm	90 ml	125 ml
Ø 48 cm	125 ml	125 ml

¿DE UNA PIEZA O SOLDADO?

IN EINEM STÜCK ODER GESCHWEISST?

CUCHARÓN DE UNA PIEZA	CUCHARÓN SOLDADO
KELLE AUS EINEM STÜCK	GESCHWEISSTE KELLE
- Uso profesional	- Uso doméstico
- Professionelle Verwendung	- Verwendung zu Hause
- Más higiénico	
- Hygienischer	

ACCESORIOS

ZUBEHÖR



RASTRILLOS PARA CREPES

CRÊPE-RECHEN

MODELLO	MATERIAL	ANCHO	CÓDIGO
MODELL	MATERIAL	BREITE	CODE
Plano / Flach	Haya / Buche	180 mm	ARH18
Plano / Flach	Haya / Buche	220 mm	ARH22
Plano / Flach	Boj / Buchsbaum	200 mm	ARB20
Redondo / Rund	Haya / Buche	180 mm	ART18
Redondo / Rund	Inox / Edelstahl	180 mm	ARI18



ESPÁTULAS PARA CREPES

CRÊPE-SPACHTEL

MATERIAL	LONGITUD TOTAL	CÓDIGO
MATERIAL	GESAMTLÄNGE	CODE
Haya / Buche	300 mm	ASH30
Haya / Buche	400 mm	ASH40
Haya / Buche	500 mm	ASH50
Acero inoxidable / Edelstahl	390 mm	ASI26
Acero inoxidable / Edelstahl	410 mm	ASI30
Acero inoxidable / Edelstahl	460 mm	ASI35
Acero inoxidable / Edelstahl	520 mm	ASI40



CUCHARÓN DE ACERO INOXIDABLE

EDELSTAHL-KELLEN

MATERIAL	CAPACIDAD	CÓDIGO
MATERIAL	FASSUNGSVERMÖGEN	CODE
Cucharón soldado Geschweißte Haushaltshilfe	70 ml	ALIM65
Cucharón soldado Geschweißte Haushaltshilfe	90 ml	ALIM70
Cucharón profesional de una pieza Profi aus einem Teil	70 ml	ALIP60
Cucharón profesional de una pieza Profi aus einem Teil	90 ml	ALIP70
Cucharón profesional de una pieza Profi aus einem Teil	125 ml	ALIP80



TAMPÓN PARA CREPERAS

ABWISCHER FÜR CRÊPEGERÄTE

**INNOVACIÓN
INNOVATION**



- › Tampón de curado, de engrasado y de limpieza para las placas de las creperas
- › Certificado para uso alimentario



- › Abwischer zum Imprägnieren, Einfetten und Reinigen von Platten und Crêpegeräten
- › Als lebensmitteleuglich zertifiziert



TAMPÓN | ABWISCHER

DIMENSION MASSE	CÓDIGO CODE
120 x 90 x 70 mm	ATE1

RECARGAS | NACHSCHUB

TAMAÑO MASSE	LOTE DE LOS MIT	CÓDIGO CODE
110 x 80 x 0,2 mm	15	ATE2



PIEDRA ABRASIVA PARA MANTENER LAS CREPERAS

SCHLEIFSTEIN FÜR DIE WARTUNG DER CRÊPEGERÄTE

Código/Code APA1

- › Para realizar el mantenimiento frecuente de las placas de hierro fundido sin estropear la superficie
- › Facilidad para decapar la costra de cocción
- › Tamaño: 150 x 75 x 75 mm

- › Für die regelmäßige Wartung der Platten aus bearbeitetem Gusseisen ohne Beschädigung der Oberfläche
- › Erleichtert das Abbeizen der Backkruste
- › Maße: 150 x 75 x 75 mm

PLACA DE HIERRO FUNDIDO

PARA CREPERA DE GAS (SIN TERMOSTATO)

GUSSEISERNE PLATTE FÜR GAS-CREPEGERÄT
(OHNE THERMOSTAT)



DIÁMETRO DURCHMESSER	PESO GEWICHT	CÓDIGO CODE
Ø 35 cm	8 kg	PCC3
Ø 40 cm	10 kg	PCC4
Ø 48 cm	16 kg	PCC5

- › El reborde y los picos moldeados del lado inferior hacen que la superficie de intercambio térmico sea mayor y ralentizan la pérdida de calor.

- › Der Rand und die geformten Stifte auf der inneren Oberfläche vergrößern die Wärmeaustauschfläche und verlangsamen den Wärmeverlust.

PLACA DE HIERRO FUNDIDO

PARA PARRILLA DE GAS

GUSSEISERNE PLATTE FÜR GASGRILL



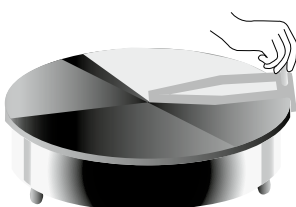
TIPO DE PLACA PLATTE	DIMENSIONES MASSE	PESO GEWICHT	CODE
Lisa / glatt	40 x 46 cm	13 kg	PGA4
Estrada / gerippt	40 x 46 cm	13 kg	PGB4

KIT ESPARCIDOR DE MASA

TEIGVERTEILSET



CADA PLACA FÜR PLATTE	CÓDIGO CODE
Ø 35 cm	AKE83
Ø 40 cm	AKE84



Sistema patentado para hacer crepes tanto finas como gruesas de forma redonda y uniformes. Es fácil esparcir la masa rápidamente.

El kit incluye:

- › 1 esparcidor patentado de acero inoxidable
- › 1 cucharón de acero inoxidable
- › 1 rastrillo de madera de haya
- › 1 espátula de madera de haya
- › 1 recipiente con agua y un pincel para limpiar el esparcidor
- › 1 manual de instrucciones

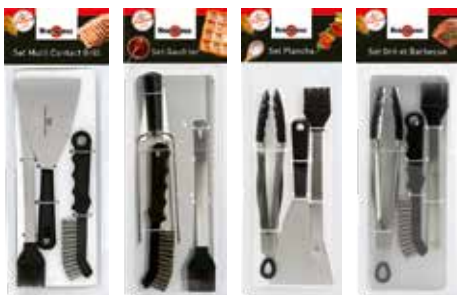
Patentiertes System für die Zubereitung von runden und regelmäßigen Crêpes und Galettes. Leichte Ausbreitung mit einer Handbewegung.

Das Set enthält:

- › 1 patentierter Edelstahl-Verteilspachtel
- › 1 Edelstahlkelle
- › 1 Rechen aus Buche
- › 1 Pfannenwender aus Buche
- › 1 Wasserbehälter und ein Pinsel zum Reinigen des Verteilspachtels
- › 1 Bedienungsanleitung

JUEGOS DE ACCESORIOS

ZUBEHÖRSETS



Juego para Multi contact grill:

- › Espátula, pinza y cepillo
- › Código ASC1

Juego para gofrera:

- › pinza para gofres, pincel y cepillo metálico
- › Código ASG2

Juego para plancha:

- › Pinza, espátula y pincel
- › Código ASP1

Juego para parrilla:

- › Pinza, cepillo y pincel
- › Código ASG1

› Multikontaktgrillset:

- › Pfannenwender, Pinsel und Bürste
- › Code ASC1

› Waffeleisenset:

- › Waffelspitze, Pinsel und Bürste
- › Code ASG2

› Planchaset:

- › Zange, Pfannenwender und Pinsel
- › Code ASP1

› Grillset:

- › Zange, Bürste und Pinsel
- › Code ASG1

ESPÁTULAS ANGULADAS - HOJA DE ACERO INOXIDABLE

GEBOGENE PFANNENWENDER – BLATT AUS EDELSTAHL

ESPÁTULA ANGULADA

GEBOGENER PFANNENWENDER
Código/Code ASC2



LONGITUD TOTAL	LONGITUD DE LA HOJA
GESAMTLÄNGE	LÄNGE DES BLATTS
30,5 cm	17 cm

ESPÁTULA ANGULADA LARGA

LANGER GEBOGENER PFANNENWENDER
Código/Code ASC3



LONGITUD TOTAL	LONGITUD DE LA HOJA
GESAMTLÄNGE	LÄNGE DES BLATTS
40 cm	21 cm

PINZA DE ACERO INOXIDABLE

EDELSTAHLZANGE

Código/Code API1

› Longitud: 30 cm

› Länge: 30 cm



CUBREPLATOS DE ACERO INOXIDABLE

EDELSTAHL-GARGLOCKE

Código/Code ACC1

› Cubreplatos de acero inoxidable

› Asa de plástico

› Diámetro: 28 cm

› Edelstahlglocke

› Griff aus Kunststoff

› Durchmesser: 28 cm



PINZA PARA GOFRES

WAFFELSPITZE

Código/Code APG1



- › Longitud de las puntas de acero inoxidable: 170 mm
- › Longitud total: 270 mm
- › Mango de plástico

- › Länge der Edelstahlspitzen: 170 mm
- › Gesamtlänge: 270 mm
- › Kunststoffgriff

RASCADORES DE ACERO INOXIDABLE

EDELSTAHL-KRATZER



TIPO DE APARATO

LONGITUD

CÓDIGO

GERÄTETYP

LÄNGE

CODE

Multi contact grill / Multikontakt-grill

135 mm

AGC1

Parrilla profunda / Tiefengrill

135 mm

AGC2

PINZA DE SILICONA

SILIKONPINSEL

Código/Code APS2



- › Para Multi contact grill, gofrera y plancha
- › Mango de acero inoxidable longitud: 195 mm
- › Longitud total: 262 mm
- › Cerdas de silicona resistentes a las altas temperaturas

- › Für Multikontaktgrill, Waffeleisen und Plancha
- › Edelstahlgriff Länge: 195 mm
- › Gesamtlänge: 262 mm
- › Hochtemperaturbeständige Silikonborsten

CUBETAS GASTRONORM DE ACERO INOXIDABLE Y TAPAS

GASTRONORM-EDELSTAHLBEHÄLTER MIT DECKELN



TIPO DE CUBETA	CAPACIDAD	PROFUNDIDAD	CÓDIGO CUBETA	CÓDIGO TAPA UNA PIEZA CON MUESCA
BEHÄLTER TYP	FASSUNGSVERMÖGEN	TIEFE	CODE DES BEHÄLTERS	CODE DES DECKELS AUS EINEM STÜCK MIT KERBE
1/6	2,4 l	150 mm	ABI2	ACH2
1/3	5,7 l	150 mm	ABI4	ACH4

CUBETAS GASTRONORM EUTÉCTICAS Y TAPAS

EUTEKTISCHE GASTRONORM-BEHÄLTER MIT DECKELN



TIPO DE CUBETA	CAPACIDAD	PROFUNDIDAD	CÓDIGO CUBETA	CÓDIGO TAPA UNA PIEZA CON MUESCA
BEHÄLTER TYP	FASSUNGSVERMÖGEN	TIEFE	CODE DES BEHÄLTERS	CODE DES DECKELS AUS EINEM STÜCK MIT KERBE
1/6	1 l	150 mm	ABE1	ACF3
1/3	3,8 l	150 mm	ABE2	ACF2

- › Cubetas de plástico
- › Pared refrigerante
- › Guardar vacía en el congelador
- › Restituye el frío durante 8 horas según las condiciones de uso

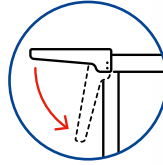
- › Kunststoffbehälter
- › Kühlwand
- › Leer in der Tiefkühltruhe aufzubewahren
- › Wiederherstellung der Kälte innerhalb von 8 Stunden je nach Nutzungsbedingungen

CARRO PLEIN AIR DE ACERO INOXIDABLE

EDELSTAHLWAGEN FÜR DRAUSSEN

Código/Code KHEA05

- › 2 bandejas laterales abatibles
- › 1 estante inferior
- › 1 portaaccesorios
- › 2 ruedas
- › Tamaño del carro: 140 x 59 x 85 cm
- › Tamaño de la superficie de trabajo: 75 x 48 x 80 cm
- › 2 Seitliche einklappbare Tablett
- › 1 unteres Tablett
- › 1 Zubehörgestell
- › 2 Räder
- › Maße des Wagens: 140 x 59 x 85 cm
- › Maße der Arbeitsfläche: 75 x 48 x 80 cm

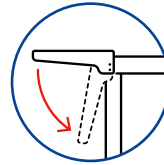


CARRO PLEIN AIR COMPACT DE ACERO INOXIDABLE

KOMPAKTER WAGEN FÜR DRAUSSEN AUS EDELSTAHL

Código/Code KHEC01

- › 1 bandeja lateral abatible
- › 1 estante inferior
- › 2 ruedas
- › Tamaño del carro: 84 x 56 x 82 cm
- › Tamaño de la superficie de trabajo: 54 x 48 cm
- › 1 seitliches einklappbares Tablett
- › 1 unteres Tablett
- › 2 Räder
- › Maße des Wagens: 84 x 56 x 82 cm
- › Maße der Arbeitsfläche: 54 x 48 cm



FUNDA PARA PLANCHA

ABDECKUNGEN FÜR PLANCHAS

Código/Code AHP2

- › Funda de poliéster impermeable
- › Revestimiento acrílico
- › Para planchas GECII2 y GGCI02
- › Abdeckung aus undurchdringlichem Polyester
- › Acrylatbeschichtung
- › Für die Planchas GECII2 und GGCI02



FUNDAS PARA CARROS PLEIN AIR O PLEIN AIR COMPACT

ABDECKUNGEN FÜR WAGEN IM FREIEN ODER KOMPAKT IM FREIEN

FUNDA PARA CARRO PLEIN AIR

ABDECKUNG FÜR WAGEN IM FREIEN

Código/Code AHC4

- › Para carro KHEA05 con 2 bandejas laterales plegadas
- › Format der Wagentabletts KHEA05 eingeklappt
- › Código/Code AHC1
- › Para carro KHEA05 con 2 bandejas laterales desplegadas
- › Format der Wagentabletts KHEA05 offen



FUNDA PARA CARRO PLEIN AIR COMPACT

ABDECKUNG FÜR WAGEN IM FREIEN - COMPACT

Código/Code AHC5

- › Para carro KHEC01 con 1 bandeja lateral plegada
- › Format des Wagentabletts KHEC01, eingeklappt
- › Código/Code AHC2
- › Para carro KHEC01 con 1 bandeja lateral desplegada
- › Format des Wagentabletts KHEC01 offen



- › Funda de poliéster impermeable
- › Revestimiento acrílico
- › Cordón elástico de cierre
- › Abdeckung aus undurchdringlichem Polyester
- › Acrylatbeschichtung
- › Elastisches Schnürband

TAPAS DE DE ACERO INOXIDABLE PARA PLANCHA

EDELSTAHLHAUBEN FÜR PLANCHHA



TAMAÑO MASSE	PARA PLANCHA FÜR PLANCHHA	CÓDIGO CODE
66 x 39 x 11 cm	GECII2 & GGCI02	ACP2
77 x 47 x 15 cm	GGCIC4	ACP3
36 x 39 x 11 cm	GECIC3	ACP4

BANDEJA XL PARA GOFRERA 90° - 180°

XL-PLATTE FÜR WAFFELEISEN 90° - 180°

Código/Code APG2

- › Bandeja de tamaño XL para recuperar de forma óptima los residuos de cocción. Mejor protección de la superficie de trabajo.
- › Tope extraíble, compatible con todo tipo de gofreras (90° y 180° - excepto las gofreras dobles y la gofrera para hacer cucuruchos)
- › Tamaño: 350 x 260 x 25 mm
- › 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)
- › Maße: 350 x 260 x 25 mm



APARATO PARA FORMAR CUCURUCHOS

EISTÜTENFORMER

Código/Code ACG1

- › Cono y empuñadura de plástico
- › Bandeja y base de acero inoxidable
- › Código de la empuñadura del cono: ACG2
- › Kegel und Griffe aus Plastik
- › Platte und Sockel aus Edelstahl
- › Code Kegelgriff: ACG2



PORTACUCURUCHOS DE HELADO

EISTÜTENHALTER

Código/Code APC1

- › Portacucuruchos de helado de acero inoxidable
- › 4 orificios para cucuruchos con un diámetro de 40 mm
- › Tamaño: 325 x 125 x 145 mm
- › Eistüthenhalter aus Edelstahl
- › 4 Plätze für die Eistüten mit einem Durchmesser von 40 mm
- › Maße: 325 x 125 x 145 mm



SOPORTE PARA GOFRES SUCETTE (PIRULETAS)

STIELWAFFELHALTER

Código/Code APS3

- › Soporte de acero inoxidable para gofres Sucette (Piruleta)
- › 6 orificios para palitos ABH1, diámetro de 20 mm
- › Tamaño: 300 x 112 x 31 mm
- › Edelstahlhalter für Waffeln am Stiel
- › 6 Plätze für Stiele ABH1, Durchmesser 20 mm
- › Maße: 300 x 112 x 31 mm



LOTE DE 500 PALITOS PARA HACER GOFRES PIRULETA

LOS AUS 500 STÄBCHEN FÜR STIELWAFFELN

Código/Code ABH1

- › Madera de haya
- › Tamaño: 130 x 19 x 2 mm
- › Buchenholz
- › Maße: 130 x 19 x 2 mm



BOTELLAS PARA EL CALENTADOR DE CHOCOLATE/CALENTADOR DE SALSA

FLASCHEN FÜR SCHOKOLADEN-/SAUCENWÄRMER

BOTELLA ESPECIAL PARA CREMAS PARA UNTAR

SPEZIALFLASCHE FÜR AUFSTRICH

Código/Code ABM1

› Capacidad: 590 ml

› Fassungsvermögen: 590 ml

- › Recomendada para preparaciones espesas
- › Botella y tapón de plástico alimentario
- › Botella FIFO®
- › Válvula de silicona
- › Boquillas especiales para cremas para untar

- › Für dicke Zubereitungen empfohlen
- › Flasche und Verschluss aus lebensmitteltauglichem Kunststoff
- › FIFO-Flasche®
- › Ventil aus Silikon
- › Spezialausguss für Aufstrich



Código/Code ABM3

› Capacidad: 946 ml

› Fassungsvermögen: 946 ml

BOTELLA CON 3 BOQUILLAS

FLASCHE MIT 3 AUSGÜSSEN

Código/Code ABM2

› Capacidad: 1000 ml

› Fassungsvermögen: 1000 ml

- › Recomendada para preparaciones líquidas
- › Botella y tapón de plástico alimentario
- › Tapón con tres boquillas
- › Botella graduada

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



CESTA PARA HUEVOS

EIERKORB

Código/Code APO1

- › Cesta de acero inoxidable
- › Compatible con el cocedor de huevos Krampouz BECIE1

- › Edelstahlkorb
- › Kompatibel mit dem Eierkocher Krampouz BECIE1



DELANTAL

SCHÜRZE

Código/Code ATC1

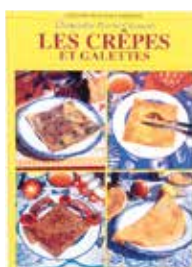
- › 100% algodón
- › Medida del cuello ajustable
- › 100 % Baumwolle
- › Einstellbares Nackenband



LIBROS

BÜCHER

TÍTULOS	IDIOMA	CÓDIGO
TITEL	SPRACHE	CODE
Les crêpes et galettes	FR	ALR4
Les crêpes et galettes	EN	ALR41
Les crêpes et galettes	DE	ALR42
Aimer les crêpes du monde	FR	ALR13
Les recettes à la plancha	FR	ALR11
Plancha Bretagne	FR	ALR12



**CREPERAS /
CRÊPEGERÄTE**

GOFRERAS / WAFFELEISEN

**CONTACT GRILLS /
KONTAKTGRILLS**

**PLANCHAS y PARRILLAS /
PLANCHAS und GRILLS**

**CALENTADORES / GERÄTE
ZUM WARMHALTEN**

**PLANES DE TRABAJO /
ARBEITSFLÄCHEN**

CARROS / SERVIERWAGEN

ACCESORIOS / ZUBEHÖR

Krampouz®

KRAMPOUZ SAS

Z.A. de Bel Air | F-29700 PLUGUFFAN

Tel. +33 (0)2 98 53 92 92 | Fax +33 (0)2 98 53 92 93

www.krampouz.com

contact@krampouz.com



Puede encontrar los vídeos de demostración en
nuestro canal de YouTube
Sie finden die Demofilme auf unserem Kanal