

GAUFRIERS ÉLECTRIQUES

ELECTRIC WAFFLE MAKERS

Gaufriers : l'innovation "Easy Clean System"

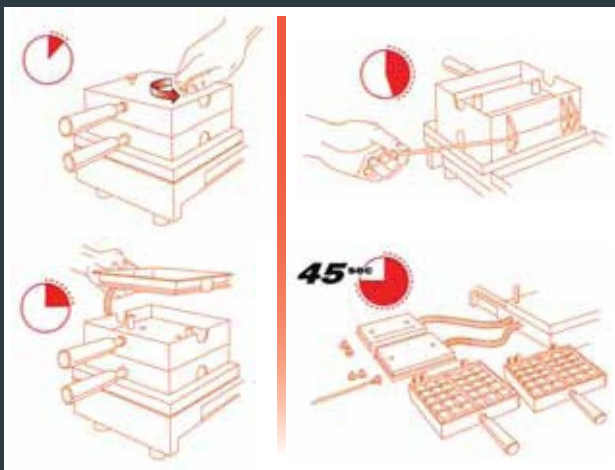
Répartition homogène de la chauffe, puissance de cuisson, fiabilité et robustesse des appareils, les gaufriers Krampouz bénéficient de toutes les qualités techniques qui ont forgé la réputation de la marque en matière de cuisson de précision.

Grâce à une écoute permanente des professionnels de la restauration, Krampouz innove et intègre le système "Easy Clean" sur l'ensemble de ses gaufriers.

NOUVEAU

Le système "Easy Clean" permet le démontage instantané des fers du gaufrier facilitant ainsi leur nettoyage et celui de l'ensemble des éléments. Grâce à l'innovation "Easy Clean System", vous bénéficiez :

- d'une hygiène renforcée
- d'une maintenance facilitée
- d'une fiabilité augmentée.



Waffle makers: "Easy Clean System" innovation

Homogeneous distribution of heat, cooking power, the reliability and robustness of our machines, Krampouz waffle makers benefit from all the technical qualities that have forged the reputation of the brand in terms of precision cooking. Thanks to continuous feedback from catering professionals, Krampouz has innovated and has integrated the "Easy Clean" system onto all their waffle irons.

NEW

The "Easy Clean" system allows instant removal of the waffle irons thus facilitating their cleaning and that of all the elements. With the "Easy Clean System", you benefit from:

- Improved hygiene
- Easy maintenance
- Increased reliability.

LE SAVOIR-FAIRE KRAMPOUZ

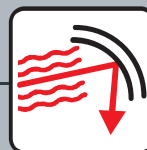
THE KRAMPOUZ KNOW-HOW

La nouvelle technologie "Pack Résistance", brevetée, assure une répartition exceptionnelle de la chaleur sur toute la surface des fers pour une cuisson parfaite et homogène.



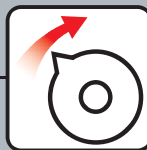
Our new patented "Heating Element Pack" technology, ensures exceptional heat distribution across the surface of the plates for perfect and consistent cooking.

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



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

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



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

- Gaufriers simples à ouverture 90°
- Gaufriers simples ou doubles à ouverture 180°
- Gaufriers tournants
- Gamme complète de gaufriers pour pâtes liquides ou solides et pour gaufres pré-cuites ou surgelées
- Large choix de formes et de tailles de fers répondant à toutes les recettes : gaufres de Bruxelles, gaufres de Liège, gaufres Cœur, gaufres Ronde
- Des fers en fonte d'acier certifiée "contact alimentaire"
- Puissance de 1 400 W à 3 600 W

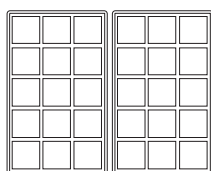
- Single opening 90° waffle irons
- Single or double opening 180° waffle irons
- Rotating waffle irons
- Complete line of waffle makers for solid or liquid batters and for pre-cooked or frozen waffles.
- Wide range of shapes and sizes of waffle irons to cater for all recipes: Belgian waffles, Liège waffles, heart-shaped and round waffles.
- Cast Iron waffle plates certified for "food contact"
- Power from 1 400 W to 3 600 W

Des modèles de fers adaptés à tous les besoins Waffle irons to suit all needs

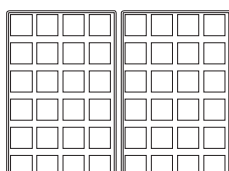
Normes Européennes / European standards

EMPREINTE WAFFLE IRON TYPE	GAUFRIERS 90° WAFFLE IRONS 90°	GAUFRIERS 180° WAFFLE IRONS 180° Poignées droites / Poignées U Straight handles / U-shaped handles		GAUFRIERS DOUBLES 180° DOUBLE WAFFLE IRONS 180°	GAUFRIERS TOURNANTS SWIVEL WAFFLE IRONS	
1 3 x 5 Bruxelles 174 x 100 x 30 mm	WECAAC 1 800 W	WECAAA	WECBAA	WECAAB 3 600 W		
2 4 x 6 Bruxelles 182 x 113 x 28 mm	WECABC 1 800 W	WECABA	WECBBA	WECABB 3 600 W	WECABD 1 800 W	WECABE 2 600 W
3 4 x 7 Bruxelles 146 x 88 x 18 mm	WECAKC 1 400 W	WECAKA	WECBKA	WECAKB 2 800 W		
4 5 x 7 Bruxelles 165 x 247 x 30 mm		WECADA	WECBDA	WECADB 3 600 W		
5 4 x 5 Liège 148 x 107 x 32 mm	WECAFC 1 400 W	WECAFA	WECBFA	WECAFB 2 800 W		WECAFE 2 600 W
6 4 x 6 Liège 151 x 95 x 33 mm	WECAEC 1 400 W	WECAEA	WECBEA	WECAEB 2 800 W	WECAED 1 400 W	
7 4 x 7 Liège 191 x 110 x 24 mm	WECAHC 1 800 W	WECAHA	WECBHA	WECAHB 3 600 W	WECAHD 1 800 W	
8 4 x 13 Liège 330 x 107 x 25 mm						WECAIE 2 600 W
9 4 x 6 Liège Paty 158 x 108 x 26 mm	WECAGC 1 400 W	WECAGA	WECBGA	WECAGB 2 800 W		WECAGE 2 600 W
10 4 x 6 Fruits 147 x 93 x 22 mm	WECAJC 1 400 W	WECAJA	WECBJA	WECAJB 2 800 W		
11 16 x 28 Fine 147 x 86 x 7 mm		WECALA	WECBLA	WECALB 2 800 W		
12 Cœur Ø 200 x 18 mm / 5		WECAQA	WECBQA	WECAQB 3 600 W		
13 Ronde Ø 185 x 34 mm / 4	WECAAC 1 800 W	WECACA	WECBCA	WECACB 3 600 W		
14 4 x 4 Losange 110 x 110 x 26 mm					WECARE 2 600 W	

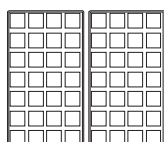
1 3 x 5 Bruxelles



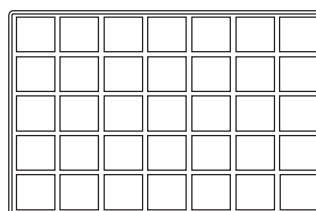
2 4 x 6 Bruxelles



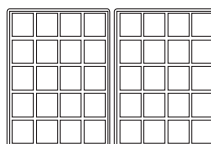
3 4 x 7 Bruxelles



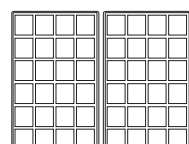
4 5 x 7 Bruxelles



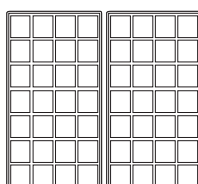
5 4 x 5 Liège



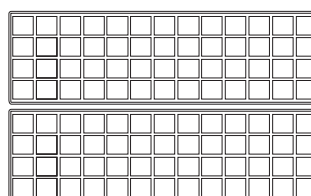
6 4 x 6 Liège



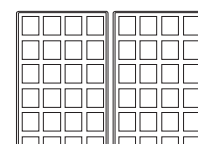
7 4 x 7 Liège



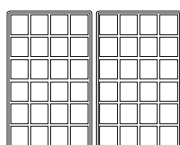
8 4 x 13 Liège



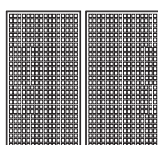
9 4 x 6 Liège Paty



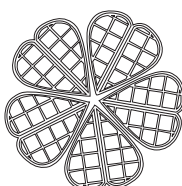
10 4 x 6 Fruits



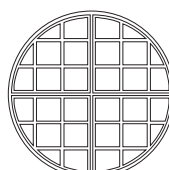
11 16 x 28 Fine



12 Cœur



13 Ronde



14 4 x 4 Losange

