



FABRIQUÉ
EN FRANCE

Plaques en
fonte usinée



Krampouz®

Electrique Crepières

Gamme standard et confort

Krampouz est connu pour ses crêpières exceptionnelles, offrant des lignes standard et confort pour répondre aux différents besoins et préférences. Voici les descriptions des deux gammes :

Gamme standard électrique

Efficacité Conçue pour être fiable et efficace, la gamme standard électrique Krampouz garantit des performances de crêpières constantes.

Convivialité Ces crêpières sont faciles à utiliser et conviennent donc aussi bien aux débutants qu'aux cuisiniers expérimentés.

Polyvalence Grâce aux commandes de température réglables, elles vous permettent d'atteindre le niveau de chaleur idéal pour la cuisson de différents types de crêpes, des plus fines et délicates aux plus épaisses.

Durabilité Construite avec des matières durables, la gamme standard électrique garantit longévité et fiabilité, même en cas d'utilisation fréquente dans des environnements commerciaux.

Conception compacte Sa conception compacte la rend idéale pour les petites cuisines ou les stands de restauration, sans compromis sur la qualité ou les performances.

Gamme confort électrique

Qualité supérieure La gamme confort électrique illustre l'engagement de Krampouz en faveur de l'excellence, en proposant des crêpières haut de gamme fabriquées avec des matériaux de première qualité.

Fonctions avancées Ces crêpières sont souvent équipées de fonctions avancées telles qu'un contrôle précis de la température, des réglages programmables et des fonctions de sécurité renforcées.

Élégance Avec ses lignes épurées et élégantes, la gamme confort ajoute une touche de sophistication à toute cuisine ou établissement culinaire.

Options de personnalisation Certains modèles de la gamme offrent des options de personnalisation, permettant aux chefs d'adapter les réglages à leurs techniques et recettes spécifiques de fabrication de crêpes.

Des performances accrues Conçue pour une utilisation professionnelle, la gamme confort offre des performances supérieures, garantissant des résultats constants et des crêpes exceptionnelles à chaque fois.



4001921

Conforme à
ANS/UL Std. 197.
Certifié conforme à la norme
CAN/CSA Std.
C22.2 No.109
Conforme à NSF/ANSI 4

Garantie

(1) an pièces et main d'oeuvre





CEBIF4 AT



CECIF40 AT



CECIJ40 AT



CEBIR4 CS / AS

Châssis rond - Confort

Plaque ϕ 15.8" / ϕ 40 cm

Râteaux & spatules INCLUS

Code	Tension	Puissance	NEMA	Dimensions	Poids net	Dimensions d'emballage	Poids d'emballage
CEBIF4 AT	208 / 240V	2816 / 3750W	6-20P	17.7" L x 6.6" H 450 L x 169 H mm	53 lb 24 kg	20.5" L x 20.5" I x 9.2" H 522 L x 522 I x 234 H mm	57 lb / 26 kg

Châssis carré - Confort

Plaque ϕ 15.8" / ϕ 40 cm

Râteaux & spatules INCLUS

Code	Tension	Puissance	NEMA	Dimensions	Poids net	Dimensions d'emballage	Poids d'emballage
CECIF40 AT	208 / 240V	2816 / 3750W	6-20P	19.7" L x 18.7" I x 7.6" H 500 L x 475 I x 194 H mm	53 lb 24 kg	23.8" L x 21.8" I x 9.3" H 605 L x 555 I x 236 H mm	68 lb / 31 kg

Châssis double - Confort

(2) x plaques ϕ 15.8" / ϕ 40 cm

Râteaux & spatules INCLUS

Code	Tension	Puissance	NEMA	Dimensions	Poids net	Dimensions d'emballage	Poids d'emballage
CECIJ40 AT	208 / 240V	2816 / 3750W	6-20P	36.6" L x 18.7" I x 7.6" H 930 L x 475 I x 197 H mm	103 lb 46 kg	40.8" L x 21.8" I x 9.3" H 1035 L x 555 I x 236 H mm	111 lb / 50 kg

Châssis rond - Standard

Plaque ϕ 15.8" / ϕ 40 cm

Râteaux & spatules NON INCLUS

Code	Tension	Puissance	NEMA	Dimensions	Poids net	Dimensions d'emballage	Poids d'emballage
CEBIR4 CS	120V	1740W	US/C: 5-20P	19.7" L x 5" H 500 L x 127.5 H mm	36 lb 16.5 kg	23.8" L x 21.8" I x 6" H 605 L x 555 I x 153 H mm	42 lb / 19 kg
CEBIR4 AS	120V	1740W	US: 5-15P	19.7" L x 5" H 500 L x 127.5 H mm	36 lb 16.5 kg	23.8" L x 21.8" I x 6" H 605 L x 555 I x 153 H mm	42 lb / 19 kg

Râteaux pour crêpes

Code	Forme	Largeur	Matière
ART18	Rond	7.1" / 180 mm	Hêtre
ARI18	Rond	7.1" / 180 mm	Inox
ARB20	Plat	7.9" / 200 mm	Buis
ARH22	Plat	8.7" / 220 mm	Hêtre
ARH18	Plat	7.1" / 180 mm	Hêtre



Spatules

Code	Longueur totale	Matière
ASH30	7.9" / 200 mm	Hêtre
ASH40	11.8" / 300 mm	Hêtre
ASH50	13.8" / 350 mm	Hêtre
ASI30	11.8" / 300 mm	Inox
ASI35	13.8" / 350 mm	Inox
ASI40	15.8" / 400 mm	Inox



Kit d'étalement pour plaques en fonte usinée

Code	Dimensions
AKE84	ϕ 15.8" ϕ 40 cm



Le kit comprend:

- 1 étaleur breveté en inox
- 1 louche en inox
- 1 râteau en hêtre
- 1 spatule en hêtre

- 1 bac à eau et un pinceau pour nettoyer l'étaleur
- 1 notice d'utilisation

Louches

Code	Contenance	Matière
ALIM70	3 oz / 90 ml	Ménagère soudée
ALIP70	3 oz / 90 ml	Professionnelle monobloc
ALIP80	4.2 oz / 125 ml	Professionnelle monobloc

Soudée

Monobloc

