

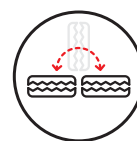


FABRIQUÉ
EN FRANCE



Krampouz®

Gaufriers tournants



Conforms to
ANS/UL Std. 197.
Cert. to CAN/CSA Std.
C22.2 No. 109

Conforms to NSF/ANSI 4

Warranty
(1) year parts and labor



Le gaufrier pivotant Krampouz est un gaufrier professionnel réputé pour sa qualité de fabrication et sa polyvalence. Voici quelques descriptions et caractéristiques communes :

Conception pivotante L'une des caractéristiques exceptionnelles du gaufrier Krampouz est sa conception pivotante. Cela permet à l'utilisateur de faire pivoter facilement les plaques pour une distribution uniforme de la pâte et une cuisson homogène.

Double plaque de cuisson De nombreux modèles de gaufriers Krampouz sont équipés de plaques de cuisson doubles, ce qui permet aux utilisateurs de cuire plusieurs gaufres en même temps. Cette fonction est particulièrement utile dans les cuisines très occupées ou lorsque l'on cuisine pour une foule.

Contrôle de la température réglable Les gaufriers sont généralement équipés de commandes de température réglables, ce qui permet aux utilisateurs d'ajuster la température de cuisson en fonction de leurs préférences et du type de pâte utilisé.

Revêtement antiadhésif Les plaques de cuisson des gaufriers Krampouz sont souvent recouvertes d'un revêtement antiadhésif, ce qui permet de retirer facilement les gaufres une fois qu'elles sont cuites et de réduire l'utilisation d'huile ou de beurre.

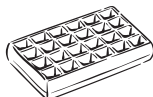
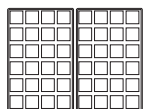
Construction durable Krampouz est réputé pour sa construction durable. Bon nombre de ses gaufriers sont dotés de boîtiers en acier inoxydable et de composants robustes qui sont conçus pour durer.

Polyvalence Bien qu'ils soient principalement conçus pour faire des gaufres traditionnelles de type belge, certains modèles de gaufriers Krampouz sont également équipés de plaques interchangeables ou d'accessoires qui permettent aux utilisateurs de faire d'autres types de gaufres ou même des crêpes.

Facile à nettoyer Les plaques de cuisson antiadhésives et le plateau d'égouttage amovible rendent les gaufriers Krampouz faciles à nettoyer, ce qui permet d'économiser du temps et des efforts dans les cuisines occupées.

Petits modèles

4 x 6 Bruxelles Gaufrier 7.2" L x 4.4" I x 1.1" H / 182 L x 113 I x 28 H mm

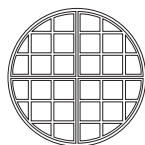


Code **WECCBDAS**
Tension 120V
Puissance 1440W
NEMA 5-15P

Dimensions
19.4" L x 17.2" I x 16.1" H
494 L x 436 I x 410 H mm
Poids net 53 lb / 24 kg

Dimensions d'emballage
19.9" L x 19.9" I x 14.4" H
505 L x 505 I x 366 H mm
Poids d'emballage 60 lb / 27 kg

Ronde Gaufrier Ø 7.3" x 1.3" H / Ø 185 x 34 H mm



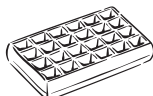
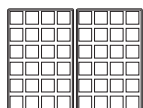
Code **WECCDAS**
Tension 120V
Puissance 1440W
NEMA 6-15P

Dimensions
19.4" L x 17.2" I x 16.3" H
494 L x 436 I x 413 H mm
Poids net 59.5 lb / 24 kg

Dimensions d'emballage
19.9" L x 19.9" I x 14.4" H
505 L x 505 I x 366 H mm
Poids d'emballage 66 lb / 27 kg

Grands modèles

4 x 6 Bruxelles Gaufrier 7.2" L x 4.4" I x 1.1" H / 182 L x 113 I x 28 H mm

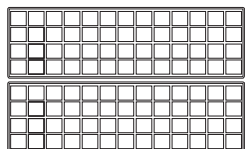


Code **WECCBEAT**
Tension 208 / 240V
Puissance 1953 / 2600W
NEMA 6-20P

Dimensions
19.4" L x 17.2" I x 16.1" H
494 L x 436 I x 410 H mm
Poids net 69 lb / 31 kg

Dimensions d'emballage
19.9" L x 19.9" I x 14.4" H
505 L x 505 I x 366 H mm
Poids d'emballage 76 lb / 34 kg

4 x 13 Liège Gaufrier 13" L x 4.2" I x 0.9" H / 330 L x 105 I x 26 H mm



Code **WECCIEAT**
Tension 208 / 240V
Puissance 1953 / 2600W
NEMA 6-20P

Dimensions
19.4" L x 17.2" I x 16.1" H
494 L x 436 I x 410 H mm
Poids net 63 lb / 29 kg

Dimensions d'emballage
19.9" L x 19.9" I x 14.4" H
505 L x 505 I x 366 H mm
Poids d'emballage 71 lb / 32 kg

Accessoires



Pic à gauffres

Code **APGI**
Longueur des pointes en inox 6.7" / 170 mm

Longueur totale 10.6" / 270 mm
Matière Manche en plastique



Set gaufrier

Code **ASG2**
(comprendant brosse inox, pinceau et pic)

