



MADE IN
FRANCE
صنع في
فرنسا



منذ ١٩٤٩

Since 1949

الطهو الدقيق.

Precision cooking

للمحترفين



2025



مخترع وصانع فرنسي
منذ عام ١٩٤٩.

French designer and
manufacturer since 1949.

منذ عام ١٩٤٩ ، ونحن نسعى للبحث عن الأداء دون المساومة على الجودة. من آلة صنع الكريب إلى آلة صنع كعك الوافل، مروراً بشوايات البلانشا، كل منتج يحمل علامة كرامبوز هو شهادة على المعايير العالية والمعرفة الفنية للرجال والنساء الذين صاغوا تاريخ الشركة وهويتها.

تتمحور كل عملية تطوير للمنتجات حول أدوات إنتاج جديدة مع الاعتماد على خبراتنا التاريخية التي نعتزُّها تراثاً عريقاً نحافظ عليه. مع وجود قسم البحوث والتطوير، نلتزم الشركة بالابتكار المستمر بعد الإصغاء إلى متطلبات عملائها المحترفين. في مكتب التصميم وفي المختبر، تولد الأجهزة بتصميم ثلاثي الأبعاد أولاً قبل أن تتحول إلى ثانياً نموذجاً أولياً. وبعد ذلك وعلى بعد أمتار قليلة فقط، تبدأ عملية تصنيع هذه الأجهزة تحت إشراف الخبراء قبل أن ينتهي بها المطاف فتجد مكانها في مطبخكم.

كرائد عالمي في سوق صنع آلات الفطائر للمحترفين، نفتخر بتصدير منتجاتنا إلى القارات الخمسة مع الحفاظ على تصنيع فرنسي. نحن كشركة متعلقين بجذورنا المحلية التي نعتز بها، لذلك نعتمد دائماً على نخبة ممتازة من الشركاء المحليين؛ كما نولي أهمية كبيرة لمنشأ إمداداتنا من المواد الأولية والمكونات. نلتزم بصفيتنا عضواً في اتحاد المنتجين في بريتاني (Produit en Bretagne)، بتطوير وتنمية النشاط الاقتصادي والثقافي لمنطقتنا.

MADE IN
FRANCE
صُنِعَ فِي
فرنسا

Since 1949, we have been driven by the pursuit of performance, without any compromise on quality. From crepe makers and plancha to waffle irons, every Krampouz-branded product is a testament to the high standards and know-how of the men and women who have forged the company's history and identity.

Every product development is framed around new production tools and our historical expertise – a precious guarded heritage. With support from the R&D department, the company's approach to continuous innovation is based on feedback from our professional customers. In the design office and in the laboratory, appliances emerge as a 3D design before they are produced as a prototype. Just a few metres further along, our experts manufacture these appliances so they can find a home in your kitchen.

As the global leader in the professional crepe maker market, we proudly export our products to five continents, whilst maintaining a French manufacture. As a company, we cherish our local roots, count on our excellent local partners, and make the sourcing of our raw material and component supplies a key consideration. We are a member of the Produit en Bretagne association, and remain committed to the economic and cultural development of our region.

Krampouz®
الطهو الدقيق
Precision
cooking



شوايات البلاش

PLANCHAS

PAGE 11 الصفحة

جديد 2025
New in 2025

الشوايات

BROILER GRILL

PAGE 27 الصفحة

حمّاصات شطائر الباني

CONTACT GRILLS PANINI

PAGE 29 الصفحة

آلات لصنع الوافل

WAFFLE MAKERS

PAGE 33 الصفحة

أجهزة التسخين

WARMING EQUIPMENTS

PAGE 49 الصفحة

جديد 2025
New in 2025

آلات لصنع الكريب

CREPE MAKERS

PAGE 55 الصفحة

جديد 2025
New in 2025

آلة صنع فطائر البانكيك

PANCAKES MAKER

PAGE 67 الصفحة

جديد 2025
New in 2025

أسطح العمل

WORKING TOPS

PAGE 68 الصفحة

المتنّمات

ACCESSORIES

PAGE 70 الصفحة

تتطور أجهزتنا بانتظام.

لذلك لم تعد بعض الصور أو الأوصاف ملزمة تعاقدياً.

Our appliances are continuously being improved, meaning that some photos or descriptions are no longer contractually binding.



سنة ١٩٤٥، في فينيستير، في منطقة بريتاني الفرنسية، إقليم بيغوودان، تلقى جان-بيير بوسيه من امرأة أخيه طلباً غير عاديّ، وكان آنذاك كهربائياً ومصلّح أجهزة راديو.

فبعد أن وسّعت هذه بيتها، لم يعد لديها مكان لموقد مطبخها الجديد لتسخين صينيتها الحديدية التي تُصنع عليها الكريب. فكان الحلّ بناءً موقدٍ نقال يعمل بالغاز مع صفائح الحديد الصب المستخدمة في بيوت البريتونين. وبعد إجراء بعض التعديلات لتأمين توزيع متساوٍ للحرارة عبر صفيحة التسخين، نجح المشروع! شجّع هذا النجاح الابتدائي جان-ماري على بناء نموذج أولي بما لديه من موارد بسيطة. واستغرقه ذلك سنة، مدفوعاً بالإمكانية التجارية التي تنطوي عليها هذه الآلة المنزلية الجديدة، قائلاً لنفسه «بما أنّ هذا الشيء ليس له ماضٍ، فلا بد أن يكون له مستقبل». وبعد بضع سنين من التطوير، طرح في السوق أولى آلات صنع فطائر الكريب هذه التي تعمل بالغاز وأسّس له شركة، هي كرامبوز، التي تعني باللغة البريتانية «فطيرة رقيقة» أو ما يُعرف بالكريب.

كرامبوز، مخترع
آلة صنع الكريب.
Krampouz, inventor
of the crepe maker.

1945, on the tip of Brittany in Finistère's Bigouden country Jean-Marie Bosser who was an electrician and radio repairman at the time, received an unusual request from his sister-in-law.

After extending her home, her new kitchen lacked a fireplace to heat her cast iron plate for making pancakes. The solution? To build a gas portable stove that would work with the cast iron plates used in Breton homes. After making some adjustments to achieve an even distribution of heat across the plate, the project met with success! Buoyed by this initial success, Jean-Marie started to build a full prototype with just the resources to hand. Driven by the potential of this new appliance, it would take over a year to complete. "Seeing as this thing has no past, it must have a future," he declared. After a few years of development, he markets the first gas crepe makers and create his company, Krampouz, which means «pancake» in Breton.

اكتشف تاريخ كرامبوز بالتفصيل على موقعنا الإلكتروني.
Discover the Krampouz story in detail on our website



إطلاق أول آلة تعمل بالغاز لصنع الكريب. بعد عدّة سنوات من التطوير، عُرضت آلة صنع الكريب على المهنيين في المنطقة.

Launch of the first gas crepe maker. After several years of development, the crepe maker is presented to professionals in the region.

1949



إطلاق أول آلة كهربائية مهنية لصنع الكريب، التي سبّدت جذرياً عادات المهنيين الذين يعملون على الغاز حصراً.

Launch of the first electric crepe maker for professional use, which is shaking up the habits of professionals working exclusively with gas.

1971

أصبحت الشركة أكثر تخصصاً، فطرح أكثر من ١٥٠ آلة لصنع الكريب مع ممتلكاتها من آلات وأدوات.

The company becomes highly specialised, offering more than 150 models of crepe makers and associated appliances.

1990



الاستحواذ على شركة بلجيكية لإنتاج آلات صنع الوافل المهنية. وشيئاً فشيئاً أثبتت كرامبوز نفسها كرائد عالمي في إنتاج أحدث الآلات الكهربائية المهنية لصنع كعك الوافل.

Acquisition of a Belgian manufacturer of professional waffle makers. Krampouz gradually establishes itself as a global leader in high-end electric waffle makers for professional use.

2001

فوز الشركة بلقب شركة التراث الحيّ (EPV)، اعترافاً لها بخبرتها الفرنسية المميزة.

Awarded the Living Heritage Company label (EPV) in recognition of specifically French know-how.

2017



تجديد التشكيلة التقليدية لآلات صنع الكريب المخصصة للمهنيين بالتعاون مع مجموعة من مهني صنع الكريب. الهدف: المحافظة على خصائص أداء الآلات التقليدية لصنع الكريب مع إدخال تحسينات تتعلق بالسلامة الصحية في العمل والإشغال وتنظيف الآلات.

Updating the historic range of crêpe makers for professional use, in collaboration with a group of crepe professionals. With the aim of keeping the performance of the traditional crepe makers, whilst improving the ergonomics, ignition and cleaning of the appliances.

2022

حازت الشركة بلقب شركة التراث الحيّ (EPV) للمرة الثاني.

Krampouz obtains the national label «Living Heritage Company» (EPV) for the second time.

2023



إطلاق التشكيلة الفاخرة الجديدة من شوايات البلانشا المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ، بالتعاون مع المهنيين المحترفين في مجال المطاعم. من خلال تصميمها لصفحة من الفولاذ المقاوم للصدأ بحواف مسحوبة، أحدثت كرامبوز ثورة في مجال تنظيف صفائح البلانشا الاحترافية بتقديم تشكيلة أكثر أداء تناسب مع راحة أكبر في العمل.

Launch of the new Luxury range of stainless steel planchas, in collaboration with catering professionals Krampouz's stainless steel stamped plate design will revolutionise the cleaning of its professional use planchas, which now feature even better performance and ergonomics.

2025

صناعة فرنسية

منذ ١٩٤٩

Made in France
since 1949

تُصمَّمُ كُلُّ آلَةٍ مِنْ آلَاتِ كرامبوز وتُنتَجُ في مصنعنا الكائن في بلوغوفان، في منطقة بريتاني. ومنتجائنا هي انعكاس لما حفظنا وطوّرنَا مِنْ مَعْرِفَةٍ وَخَبْرَةٍ، وما سَعَيْنَا لَهُ مِنْ أَدَاءٍ وَثَبَاتٍ. كُلُّ هَذِهِ الْعَنَاصِرِ تُدْخَلُ فِي إِنتَاجِ آلَاتِنَا وَتَجْعَلُهَا رَفِيقَ الْمَطْبَخِ الْأَمِينِ الثَّمِينِ.

We design and manufacture every Krampouz appliance at our Pluguffan plant in Brittany. Our products reflect a know-how that has been sustained and evolved, as well as a quest for performance and durability. All of these ingredients go into appliances that will become your faithful and treasured kitchen companions.

خبرة مشهودة بها

RECOGNIZED KNOW-HOW

في مسيرة ابتكارٍ دؤوبة، تُطَوِّرُ هَذِهِ الشَّرْكَةُ الْخِلَاقَةَ وَتَحْفَظُ مِنْذُ أَكْثَرِ مِنْ ٧٥ عَامًا خَبْرَةً فَرِيدَةً فِي خِدْمَةِ الْمِهْنِيِّينَ وَعُمُومِ الْمُسْتَهِلِّينَ عَلَى حَدِّ سَوَاءٍ. وَقَدْ كُوِّنَتْ هَذِهِ الْخَبْرَةُ الْإِسْتِثْنَائِيَّةُ لِلشَّرْكَةِ بِمَنْحِهَا فِي ٢٠١٧ لِقَبِّ شَرْكَةِ التَّرَاثِ الْحَيِّ (Entreprise du Patrimoine Vivant - EPV). وَهَذَا لِقَبِّ تَمْنَحُهُ الدَّوْلَةُ الْفَرَنْسِيَّةُ لِتَكْرِيمِ الشَّرْكَاتِ الْفَرَنْسِيَّةِ الَّتِي تَتَمَتَّعُ بِجَرَفِيَّةٍ مِهْنِيَّةٍ وَعَمَلِيَّاتٍ صَنَاعِيَّةٍ مِمْتَازَةٍ، إِلَى جَانِبِ امْتِلَاقِهَا خَبْرَةً نَادِرَةً وَمَهَارَاتٍ فَنِيَّةٍ عَالِيَةٍ. وَهُوَ بِالتَّالِيِ اعْتِرَافٌ بِتَصْمِيمِ وَإِنتَاجِ آلَاتِ صَنْعِ الْكَرَيْبِ كَرَامْبُوزِ.

For over 75 years now, this ever-innovative company has been developing and preserving a unique know-how, serving professional users and consumers alike. Since 2017, this exceptional know-how has been accredited with the Living Heritage Company label (EPV). This label is awarded by the French state to honour French companies that possess excellent artisanal and industrial processes, together with a mastery of rare know-how and highly technical skills. Accordingly, it recognises the design and manufacture of Krampouz crepe makers.

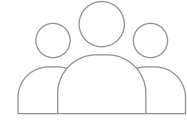


التزام دائم

A DAILY COMMITMENT

لَقَدْ ظَلَّ الطَّهْوُ وَالْحَرُّ الدَّقِيقُ مِنْذُ ١٩٤٩ فِي صَمِيمِ فِلْسَفَتِنَا. فَنَحْنُ نَصْمَّمُ آلَاتٍ طَهِيَتْ مُتَقَدِّمَةً ذَاتَ تَوْزِيعٍ مِمْتَازٍ لِلْحَرَارَةِ عِبْرَ سَطْحِ الطَّبَخِ كُلِّهِ وَضَبِطٍ سَهْلٍ وَمُسْتَقَرٍّ وَدَقِيقٍ لِدَرَجَةِ الْحَرَارَةِ.

Since 1949, precision cooking has been at the core of our philosophy. We design high-end cooking appliances with excellent heat distribution across the entire cooking surface and easy, stable and precise temperature adjustment.



١٠٣ موظف
103 EMPLOYEES

جذور محلية

LOCAL ROOTS

لَقَدْ اعْتَمَدْنَا دَائِمًا عَلَى شَرَكَائِنَا الْمَحَلِيِّينَ الْمِمْتَازِينَ وَنَوَلِيْ أُهُمِّيَّةً كَبِيرَةً لِمَنْشَأِ إِمْدَادَاتِنَا مِنَ الْمَوَادِّ الْأَوَّلِيَّةِ وَالْمَكُونَاتِ. وَبِصِفَتِنَا عَضْوًا فِي إِتْحَادِ الْمَنْتِجِينَ فِي بَرِيْتَانِي (Produit en Bretagne)، فَإِنَّا نَرْغُبُ بِتَطْوِيرِ النِّشَاطِ الْاِقْتِصَادِيِّ وَالثَّقَافِيِّ لِلْمَنْطَقَةِ.

We have always counted on our excellent local partners, and a key consideration for us has been the sourcing of our raw material and component supplies. As a member of the Produit en Bretagne association, we support the economic and cultural development of our region.



خدمة ما بعد البيع فرنسية

FRENCH AFTER-SALES SERVICE

بِمَا أَنَّنَا نَصْمَّمُ وَنَصْنَعُ مِنتَاجَاتِنَا لِتَدَوُّمِ، تَظَلُّ هَذِهِ الْمَنْتِجَاتُ قَابِلَةً لِلِاصْلَاحِ حَتَّى ١٥ عَامًا وَخِدْمَتُهُ مَا بَعْدَ الْبَيْعِ عِنْدَنَا مَدْمُجَةٌ مَعَ مِنتَاجَاتِنَا الْإِنتَاجِيَّةِ، فِي بَرِيْتَانِي.

Designed and built to last, our products can be repaired for 15 years, and our after-sales service is located inside our production workshop in Brittany.





صُمِّمَتْ وَصُنِّعَتْ
لكي تدوم.

Designed and
manufactured to last.





Krampouz®

الطهو
الدقيق

ثورة شواية البلانشا من الفولاذ المقاوم للصدأ للاستخدام الاحترافي.

الابتكار في عملية التنظيف

صفيحة من الفولاذ المقاوم للصدأ
بحواف لها زوايا مستديرة تسمح
بتنظيفها بسهولة



صينية تنقيط بسعة كبيرة مزودة بفلتر
لتجميع بقايا الطبخ



متوفرة بمقاسات مختلفة عرضاً وعمقاً
تعمل بالغاز أو بالكهرباء

www.krampouz-pro.com

جديد 2025

Planchas

Planchas

جديد 2025
New in 2025

خبرة كرامبوز The Krampouz know-how

As the specialists in stainless steel professional planchas, Krampouz offers appliances that marry performance, precision cooking, even heat distribution, reliability and robustness.

New for 2025, Krampouz is launching the new Luxury range which now features a major innovation.

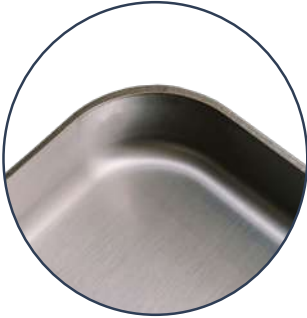
تقدم كرامبوز، المتخصصة في شوايات البلاش الاحترافية المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ، أجهزة تجمع بين الأداء والطهي الدقيق والتوزيع المتجانس للحرارة والموثوقية والمتانة. في عام ٢٠٢٥، أطلقت كرامبوز تشكيلة فاخرة جديدة تتميز بابتكار كبير رائع.

التشكيلة الجديدة من شوايات البلاش الفاخرة: ثورة مشواة البلاش المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ للاستخدام الاحترافي.

The new range of Luxury planchas: a revolution in stainless steel planchas for professional use.

ابتكار تنظيف رئيسي

A MAJOR CLEANING INNOVATION



Following several years of research and development, Krampouz has achieved a true technical feat by stamping a 3 mm thick stainless steel plate. This unique technology offers an alternative to bending and welding plate, for an easier cleaning. **Rounded angles** limit residue build-up in the corners, and make it easier to clean the plate using a sponge or stainless steel scrubber, for optimum hygiene.

بعد عدة سنوات من البحث والتطوير، حققت كرامبوز إنجازاً تقنياً حقيقياً من خلال عملية التطريق والسحب لصفيحة الفولاذ المقاومة للصدأ بسمك ٣ مم. توفر هيد التقنية الفريدة بديلاً عن اللوحة المطوية والملحومة، مما يُسهّل عملية التنظيف. إذ تحد الحواف الدائرية الشكل من تراكم البقايا في الزوايا، وتبسط التنظيف باستخدام اسفنجة أو كرة من الفولاذ المقاوم للصدأ، مما يضمن النظافة المثلى.



Cooking residues and juices run off the plate into the new large capacity drip tray (1.3L) which is fitted with a filter. It is accessible from the front and easy to handle. It is dishwasher safe.

تندفق العصائر وبقايا الطهي التي على الصفيحة إلى صينية التنقيط ذو السعة الكبيرة (١.٣ لتر) والمزودة بفلتر يمكن الوصول إليه من الأمام ويسهل التحكم به. كما يمكن غسله في آلة غسل الصحون.

اكتشف فيديو التشكيلة الجديدة من شوايات البلاش الفاخرة
Discover the new luxury range video:

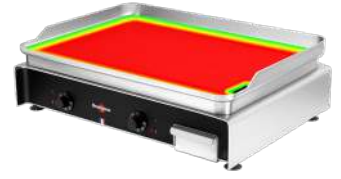




تصميم فريد من نوعه A UNIQUE DESIGN

Thanks to the combination of a 100% stainless steel cooking surface with heat conductive material, Krampouz planchas heat up quickly, evenly and offer precision cooking. Thanks to its design and the different materials used, the plate is solid and robust.

من خلال المزج بين صفيحة الطهي المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ بنسبة ١٠٠٪ مع مادة موصلة للحرارة، تضمن كرامبوز عملية تسخين سريعة لمشواة البلاشا مع توزيع الحرارة بشكل متساوٍ والطهي الدقيق. كما يمنحها تصميمها والمواد المختلفة المستخدمة الصلابة والمتانة.

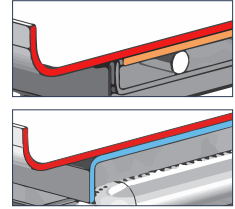


On the Luxury electric planchas, the 3 mm stainless steel plate (in red) is combined with a 3 mm steel plate (in orange).

في شوايات البلاشا الكهربائية الفاخرة، تُدمج الصفيحة الفولاذية المقاومة للصدأ ٣ مم (باللون الأحمر) مع صفيحة من الفولاذ الصلب ٣ مم (باللون البرتقالي).

On the Luxury gas planchas, the 3 mm stainless steel plate (in red) is combined with a 3 mm steel plate (in blue).

في شوايات البلاشا العاملة بالغاز الفاخرة، تُدمج الصفيحة الفولاذية المقاومة للصدأ ٣ مم (باللون الأحمر) مع صفيحة من الفولاذ الصلب ٣ مم (باللون الأزرق).



سطح واسع للطهي

A LARGE COOKING SURFACE

The four Luxury range models feature a 44 cm x 64 cm cooking surface, i.e. **30% more cooking surface** than on the Standard plancha range.

تميز الموديلات الأربعة في المجموعة الفاخرة بسطح طهي بمقاس ٤٤ × ٦٤ سم، أي **أكبر بنسبة ٣٠٪** من الموديلات في المجموعة القياسية.

All models features **two independent cooking zones**, allowing you to simultaneously cook two foods at different temperatures.

تحتوي جميع الموديلات **على منطقتين مستقلتين للطهي**، بحيث يمكنك طهي طعامين في وقت واحد بدرجات حرارة مختلفة.

Thanks to two wide or deep formats and four adjustable feet, there is a plancha to fit any worktop surface.

بفضل المقاسين المتوفرين من حيث العرض أو العمق، وكذلك ٤ قوائم قابلة للضبط و التعديل لإن شوايات البلاشا يمكنها التكيف مع أي سطح عمل.



أداء طهي فائق

HIGHER COOKING PERFORMANCES

At the core of the heating system are the heating elements (electric models) and stainless steel burners (gas models) which have been designed and positioned to ensure even heat diffusion across the cooking surface, as well as rapid preheating.

في قلب نظام التسخين، صُممت عناصر التسخين (في الموديلات الكهربائية) والمواقد المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ (في موديلات الغاز) ووُضعت بطريقة تضمن توزيع الحرارة بشكل متساوٍ على سطح الطهي بالإضافة إلى التحمية المسبقة والسريعة.

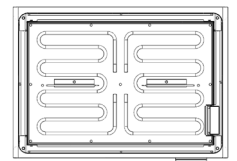
Higher power ratings than on the Standard range.

معدلات الطاقة أعلى مما هي عليه في المجموعة القياسية.

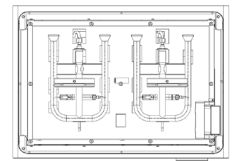
As such, the Luxury range is recommended for, and particularly suits intensive usage because it allows you to keep cooking at pace, especially with frozen food.

لذلك، ننصح باعتماد المجموعة الفاخرة التي تناسب بشكل خاص الاستخدام المكثف لأنها تسمح لك بمواصلة الطهي بوتيرة سريعة، خاصة مع الطعام المجمد.

عناصر التسخين (٢x)
Elements (x2)



مواقد (٢x)
Burners (x2)



DID YOU KNOW IT ?

With 30% extra cooking surface, you can cook 50% more frozen steaks than Standard range.

هل تعلم؟

مع سطح طهي أكبر بنسبة ٣٠٪، يمكنك طهي ٥٠٪ أكثر من شرائح اللحم المجمدة مقارنةً بالمجموعة القياسية.

إشعال أبسط

SIMPLER IGNITION

The On/Off switch is now built into the control dial on Luxury range.

في التشكيلة الفاخرة، دُمج مفتاح التشغيل والإطفاء في زر التحكم.

The spark ignition system is now built into the control dial on Luxury range..

في التشكيلة الفاخرة، دُمج نظام الإشعال بالشرارة في زر التحكم.

التشكيلة الفاخرة أم القياسية LUXURY OR STANDARD RANGE ?

الفاخرة / LUXURY



عاملة على الغاز / Gas



عاملة على الكهرباء / Electric

جديد 2025
New In 2025

القياسية / STANDARD



عاملة على الغاز / Gas



عاملة على الكهرباء / Electric

🔌 Differences Luxury / Standard

Luxury range By plate	Standard range By plate
Intensive use	Occasional use
Angles: rounded	Angles: straight
Power 5 400 W	Power from 1 600 to 3 600 W
Cooking surface: 44 x 64 cm	Cooking surface: 34 x 64 cm
4 adjustable feet	2 adjustable feet
Capacity of removable drip tray for cooking residues: 1,3 L	Capacity of removable drip tray for cooking residues: from 0,37 L to 0,77 L
Deep Format: 2 cooking zones	Deep Format: 1 cooking zone
On/Off switch built into the control knob	On/Off switch on the front

🔌 مقارنة بين الفاخرة / القياسية

التشكيلة الفاخرة للجهاز الواحد	التشكيلة القياسية للجهاز الواحد
للاستعمال المكثف	للاستعمال المتباعد
الزوايا: مدوّرة	الزوايا: مستقيمة
الاستطاعة 05400 واط	الاستطاعة 1600 إلى 3600 واط
سطح الطهي: 44 x 64 سم	سطح الطهي: 34 x 64 سم
4 قوائم قابلة لتعديل	2 قائمتان قابلتان للتعديل
سعة صينية التفتيت والرواسب: 1,3 لتر	سعة صينية التفتيت والرواسب: من 0,37 لتر إلى 0,77 لتر
شكل عميق: 2 منطقتين للطهي	شكل عميق: 1 منطقة واحدة للطهي
مفتاح التشغيل/ الإطفاء مدمج مع زر التحكم	مفتاح التشغيل/ الإطفاء من الأمام

🔌 Differences Luxury / Standard

Luxury range By plate	Standard range By plate
Angles: rounded	Angles: straight
Power 5,8 kW	Power 4,5 kW
Cooking surface: 44 x 64 cm	Cooking surface: 34 x 64 cm
4 adjustable feet	2 adjustable feet
Capacity of removable drip tray for cooking residues: 1,3 L	Capacity of removable drip tray for cooking residues: from 0,37 L to 0,77 L
Deep Format: 2 cooking zones	Deep Format: 1 cooking zone
Spark ignition system built into the control knob	Spark ignition button on the front

🔌 مقارنة بين الفاخرة / القياسية

التشكيلة الفاخرة للجهاز الواحد	التشكيلة القياسية للجهاز الواحد
الزوايا: مدوّرة	الزوايا: مستقيمة
الاستطاعة 5800 كيلوواط	الاستطاعة 4500 كيلوواط
سطح الطهي: 44 x 64 سم	سطح الطهي: 34 x 64 سم
4 قوائم قابلة لتعديل	2 قائمتان قابلتان للتعديل
سعة صينية الرواسب: 1,3 لتر	سعة صينية الرواسب: من 0,37 لتر إلى 0,77 لتر
شكل عميق: 2 منطقتين للطهي	شكل عميق: 1 منطقة واحدة للطهي
مفتاح التشغيل/ الإطفاء مدمج مع زر التحكم	مفتاح التشغيل/ الإطفاء من الأمام

شكل بالعرض ام بالعمق ؟ WIDE OR DEEP FORMAT ?

الشكل العميق

- الشكل العميق مثالي لاستغلال أقصى مساحة في سطح العمل: حيث يمكن الاستفادة من منطقتين منفصلتين للطهي في التشكيلة الفاخرة مع شغل مساحة أقل على طاولة العمل.

الشكل العريض

- يأتي الشكل العريض بتصميم كلاسيكي يناسب التكوينات القياسية في المطابخ الاحترافية.

Deep format

- The Deep format is perfect for making the best use of your work surface space: you benefit from two separate cooking zones with Confort range, whilst taking up less worktop width.

Wide format

- The Wide format comes in the classic shape which suits standard configurations in professional kitchens.



آلة تعمل على الكهرباء أو على الغاز؟ ELECTRIC OR GAS ?



Gas



Electric

الاستخدام في الخارج والداخل
Outdoor and indoor use.

الاستخدام في الداخل.
Indoor use.

الاستخدام في الخارج والداخل
Outdoor and indoor use

تحكم دقيق في درجة الحرارة بفضل «نظام التحكم الآلي».
Precise temperature control with «Automatic Control System».

تحكم دقيق للغاية في درجة الحرارة
بفضل وجود الضوابط الترموستاتية
Precise temperature control
thanks to adjustable thermostats.

طهي عالي الدقة
High precision cooking

وقت الإجماء
في التشكيلة القياسية: حتى ٢٥٠° م = ٨ دقيقة
في التشكيلة الفاخرة: حتى ٢٥٠° م = ٧ دقائق
Heat time
Standard range: to 250 °C = 8 min
Luxury range: to 250 °C = 7 min

وقت الإجماء
في التشكيلة القياسية: حتى ٢٥٠° م = ١٢ دقيقة
في التشكيلة الفاخرة: حتى ٢٥٠° م = ٨ دقائق
Heat time
Standard range: to 250 °C = 12 min
Luxury range: to 250 °C = 8 min

ارتفاع سريع في درجة الحرارة
Heats up quickly

يمكنك استخدامها في أي مكان وتنقل بها.
You just need to move the griddle plate
where ever you want.

تحتاج إلى وجود مقبس كهربائي قريب.
You need to have an electric socket nearby.

إمكانية التنقل
Mobility

أبتكار جديد: « نظام التحكم الآلي » في شواية بلانشا على الغاز

INNOVATION: THE « AUTOMATIC CONTROL SYSTEM » GAS PLANCHA



All our gas planchas are equipped with this automatic regulation system ensures the stability of the plate temperature. It allows a control of the precise cooking and **energy saving of 30% !**

جميع شوايات البلانشا العاملة بالغاز لدينا مزودة بنظام تحكم آلي يساعد في الحفاظ على ثبات درجة حرارة الصفيحة، فهو يسمح بالتحكم في الطهي وتوفير الطاقة بنسبة ٣٠% !

لا تنس المتطلبات

THINK ABOUT ACCESSORIES

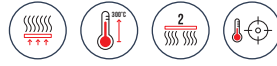


اكتشف أغطية الطهي
من الفولاذ المقاوم للصدأ ص ٧٥
Discover stainless steel
cooking dome p.75



اكتشف ملاعق الفولاذ المقاوم للصدأ ص ٧٤
Discover stainless steel spatulas p. 74

التشكيلة الفاخرة LUXURY RANGE



مشواة بلانشا عريضة

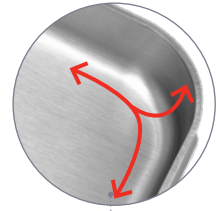
PLANCHA WIDE FORMAT

- European standards CE
- 2 independent cooking areas
- Food certified stainless steel cooking plate
- Stainless steel frame
- On/Off switch built into the control knobs, with power indicators
- 2 adjustable thermostats from 50 °C to 300 °C
- Heating indicators
- Ready to plug into European sockets

- معايير اوروبية CE
- ٢ منطقتان مستقلتان للطهي
- صفيحة من الفولاذ الذي لا يصدأ والمعتمد للتماس مع الغذاء
- هيكل من الفولاذ الذي لا يصدأ
- مفتاح التشغيل والإطفاء مدمج بزر التحكم، مع لمبات إشارة التشغيل
- ٢ زران ثرموستات لتعديل درجة الحرارة من ٥٠ إلى ٣٠٠ م
- إشارة التسخين
- جاهزة للتوصيل إلى مقابس أوروبية

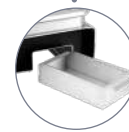
ابتكار جديد / INNOVATION

صفيحة بحواف مسحوبة لها زوايا مستديرة تسمح بتنظيفها بسهولة
Stamped plate with rounded corners for easier cleaning of corners and edges.



٤ أرجل قابلة للتعديل
4 adjustable feet.

متوفر بنوع ثلاثي الأطوار
أو أحادي الطور المزدوج.
Available in three-phase
or double single-phase.



صينية تنقيط لجمع بقايا ورواسب الطهي بسعة كبيرة (١,٣ لتر)
مع فلتر مدمج.

Drip tray for cooking residues of large capacity (1,3 L)
with integrated filter.



المقابس	مساحة الطهي	الاستطاعة	الجهد	الوزن	الأبعاد*	الرمز
PLUGS	COOKING SURFACE	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
٢ سلكان أحادي الطور	٦٤٢ x ٤٤٢ مم 642 x 442 mm	٢٧٠٠ x ٢ 2 x 2700 W	٢٢٠ x ٢٤٠ فولت 230-240 V ١٧/٥٠ هرتز 50/60 Hz	٣٠ كغ 30 kg	٦٧٥ x ٤٧٥ x ٢١٤ مم 675 x 475 x 214 mm	PCLA2AA-KR
١ سلك واحد ثلاثي الطور النوع P17 16A - 3P+N+E	٦٤٢ x ٤٤٢ مم 642 x 442 mm	٢٧٠٠ x ٢ 2 x 2700 W	٤٠٠ x ١ فولت 1 x 400 V ١٧/٥٠ هرتز 50/60 Hz	٣٠ كغ 30 kg	٦٧٥ x ٤٧٥ x ٢١٤ مم 675 x 475 x 214 mm	PCLA2BA-KR
١ سلك واحد ثلاثي الطور النوع Plexo 20A - 3P+N+E	٦٤٢ x ٤٤٢ مم 642 x 442 mm	٢٧٠٠ x ٢ 2 x 2700 W	٤٠٠ x ١ فولت 1 x 400 V ١٧/٥٠ هرتز 50/60 Hz	٣٠ كغ 30 kg	٦٧٥ x ٤٧٥ x ٢١٤ مم 675 x 475 x 214 mm	PCLA2BC-KR



- European standards CE
- 2 independent cooking areas
- Food certified stainless steel cooking plate
- Stainless steel frame.
- On/Off switch built into the control knobs, with power indicators
- 2 adjustable thermostats from 50 °C to 300 °C
- Heating indicators
- Ready to plug into European sockets

- معايير اوروبية CE
- ٢ منطقتان مستقلتان للطهي
- صفيحة من الفولاذ الذي لا يصدأ والمعتمد للتماس مع الغذاء
- هيكل من الفولاذ الذي لا يصدأ
- مفتاح التشغيل والإطفاء مدمج بزر التحكم، مع لمبات إشارة التشغيل
- ٢ زران ثرموستات لتعديل درجة الحرارة من ٥٠ إلى ٣٠٠ م
- لمبات إشارة التسخين
- جاهزة للتوصيل إلى مقابس أوروبية

ابتكار جديد / INNOVATION

صفيحة بحواف مسحوبة لها زوايا مستديرة تسمح بتنظيفها بسهولة
Stamped plate with rounded corners for easier cleaning of corners and edges.



ابتكار جديد / INNOVATION

٢ منطقتان مستقلتان للطهي في الموديل العميق
2 independent cooking areas in deep format.

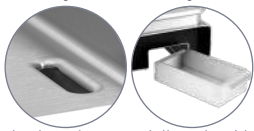


متوفر بنوع ثلاثي الأطوار
أو أحادي الطور المزدوج.
Available in three-phase
or double single-phase.

٤ أرجل قابلة للتعديل
4 adjustable feet.



صينية لتجميع بقايا ورواسب الطهي بسعة كبيرة (١,٣ لتر) مع فلتر مدمج.
Drip tray for cooking residues of large capacity (1,3 L) with integrated filter.



الرمز	الأبعاد	الوزن	الجهد	الاستطاعة	مساحة الطهي	المقابس
CODE	SIZE	WEIGHT	VOLTAGE	POWER	COOKING SURFACE	PLUGS
PCPR2AA-KR	٢١٤ x ٦٧٥ x ٤٧٥ 475 x 675 x 214 mm	٣٠ كغ 30 kg	٢٢٠-٢٤٠ فولت 230-240 V ١/٥٠ هرتز 50/60 Hz	٢٧٠٠ × ٢ 2 x 2700 W	٤٤٢ x ٦٤٢ 642 x 442 mm	٢ سلكان أحادي الطور
PCPR2BA-KR	٢١٤ x ٦٧٥ x ٤٧٥ 475 x 675 x 214 mm	٣٠ كغ 30 kg	١ × ٤٠٠ فولت 1 x 400 V ١/٥٠ هرتز 50/60 Hz	٢٧٠٠ × ٢ 2 x 2700 W	٤٤٢ x ٦٤٢ 642 x 442 mm	١ سلك واحد ثلاثي الطور النوع P17 16A - 3P+N+E
PCPR2BC-KR	٢١٤ x ٦٧٥ x ٤٧٥ 475 x 675 x 214 mm	٣٠ كغ 30 kg	١ × ٤٠٠ فولت 1 x 400 V ١/٥٠ هرتز 50/60 Hz	٢٧٠٠ × ٢ 2 x 2700 W	٤٤٢ x ٦٤٢ 642 x 442 mm	١ سلك واحد ثلاثي الطور النوع Plexo 20A - 3P+N+E



التشكيلة الفاخرة LUXURY RANGE



مشواة بلانشا عريضة

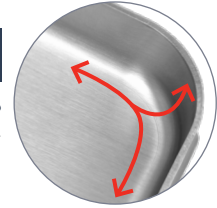
PLANCHA WIDE FORMAT

- European standards CE
- 2 independent cooking areas
- Food certified stainless steel cooking plate
- Stainless steel frame
- Spark ignition system built into the control knobs
- 2 adjustable thermostats to 300 °C
- Butane, propane supply system
- Natural gas conversion kit supplied
- Gas safety device

- معايير اوروبية CE
- ٢ منطقتان مستقلتان للطهي
- صفيحة من الفولاذ الذي لا يصدأ والمعتمد للتماس مع الغذاء
- هيكل من الفولاذ الذي لا يصدأ
- زر الإشعال بالشرارة مدمج بزر التحكم
- ٢ زران ثرموستات لتعديل درجة الحرارة حتى ٣٠٠ °م
- إمداد بالبروتان والبروبان
- عدّة التحويل للاستعمال بالغاز الطبيعي مرفقة
- نظام أمان في حالة انقطاع اللهب

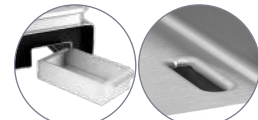
ابتكار جديد / INNOVATION

صفيحة بحواف مسحوبة لها زوايا مستديرة تسمح بتنظيفها بسهولة
Stamped plate with rounded corners for easier cleaning of corners and edges.



نظام تحكّم آلي يساعد في الحفاظ على ثبات درجة حرارة الصفيحة.
فهو يسمح بالتحكم في الطهي وتوفير الطاقة بنسبة ٣٠٪ !

Automatic regulation system who ensures the stability of the plate temperature, allows a control of the precise cooking and energy saving of 30% !



صينية لتجميع بقايا ورواسب الطهي بسعة كبيرة (١,٣ لتر)
مع فلتر مدمج.

Drip tray for cooking residues of large capacity (1,3 L) with integrated filter.



٤ أرجل قابلة للتعديل
4 adjustable feet.



الرمز	الأبعاد	الوزن	مزود الطاقة	الاستطاعة	مساحة الطهي
CODE	SIZE	WEIGHT	SUPPLY SYSTEM	POWER	COOKING SURFACE
PCLA2MA-KR	٦٧٥ x ٤٧٥ x ٢١٤ مم 675 x 475 x 214 mm	٢٨ كغ 28 kg	بوتان/بروبان - ٣٧ ملي بار Butane / Propane 50mB	٢ x ٢,٩ كيلوواط 2 x 2,9 kW	٦٤٢ x ٤٤٢ مم 642 x 442 mm
PCLA2MB-KR	٦٧٥ x ٤٧٥ x ٢١٤ مم 675 x 475 x 214 mm	٢٨ كغ 28 kg	بوتان/بروبان - ٥٠ ملي بار Butane / Propane 50mB	٢ x ٢,٩ كيلوواط 2 x 2,9 kW	٦٤٢ x ٤٤٢ مم 642 x 442 mm

التشكيلة الفاخرة LUXURY RANGE

مشواة بلانشا عميقة

PLANCHA DEEP FORMAT



- European standards CE
- 2 independent cooking areas
- Food certified stainless steel cooking plate
- Stainless steel frame
- Spark ignition system built into the control knobs
- 2 adjustable thermostats to 300 °C
- Butane, propane supply system
- Natural gas conversion kit supplied
- Gas safety device

- معايير اوروبية CE
- ٢ منطقتان مستقلتان للطهي
- صفيحة من الفولاذ الذي لا يصدأ والمعتمد للتماس مع الغذاء
- هيكل من الفولاذ الذي لا يصدأ
- زر الإشعال بالشرارة مدمج بزر التحكم
- ٢ زران ثرموستات لتعديل درجة الحرارة حتى ٣٠٠ °م
- إمداد بالبوتان والبروبان
- عدة التحويل للاستعمال بالغاز الطبيعي مرفقة
- نظام أمان في حالة انقطاع اللهب

ابتكار جديد / INNOVATION

صفيحة بحواف مسحوبة لها زوايا مستديرة تسمح بتنظيفها بسهولة
Stamped plate with rounded corners for easier cleaning of corners and edges.

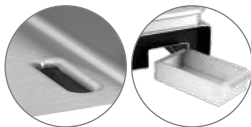


ابتكار جديد / INNOVATION

٢ منطقتان مستقلتان للطهي في الموديل العميق
2 independent cooking areas in deep format.



٤ أرجل قابلة للتعديل
4 adjustable feet.



صينية لتجميع بقايا ورواسب الطهي بسعة كبيرة (١,٣ لتر) مع فلتر مدمج.
Drip tray for cooking residues of large capacity (1,3 L) with integrated filter.



نظام تحكم آلي يساعد في الحفاظ على ثبات درجة حرارة الصفيحة.
فهو يسمح بالتحكم في الطهي وتوفير الطاقة بنسبة ٣٠% !
Automatic regulation system who ensures the stability of the plate temperature, allows a control of the precise cooking and **energy saving of 30% !**



الرمز	الأبعاد	الوزن	مزود الطاقة	الاستطاعة	مساحة الطهي
CODE	SIZE	WEIGHT	SUPPLY SYSTEM	POWER	COOKING SURFACE
PCPR2MA-KR	٢١٤ x ٦٧٥ x ٤٧٥ 475 x 675 x 214 mm	٢٨ كغ 28 kg	بوتان/بروبان - ٣٧ ملي بار Butane / Propane 50mB	٢ x ٢,٩ كيلوواط 2 x 2,9 kW	٤٤٢ x ٦٤٢ مم 442 x 642 mm
PCPR2MB-KR	٢١٤ x ٦٧٥ x ٤٧٥ 475 x 675 x 214 mm	٢٨ كغ 28 kg	بوتان/بروبان - ٥٠ ملي بار Butane / Propane 50mB	٢ x ٢,٩ كيلوواط 2 x 2,9 kW	٤٤٢ x ٦٤٢ مم 442 x 642 mm



مشواة بلانشا حجم صغير
PLANCHA SMALL FORMAT

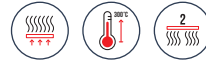
- European standards CE
- 1 cooking area
- Food certified stainless steel cooking plate
- Stainless steel frame
- On/Off switch with power indicator
- Adjustable thermostat from 50 °C to 300 °C
- Heating indicator
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A

- معايير اوروبية CE
- ١ منطقة للطهي
- صفيحة من الفولاذ الذي لا يصدأ والمعتمد للتماس مع الغذاء
- هيكل من الفولاذ الذي لا يصدأ
- مفتاح التشغيل والإطفاء مدمج بزر التحكم، مع لمبات إشارة التشغيل
- ثرموستات لتعديل درجة الحرارة من ٥٠ إلى ٣٠٠ °م
- إشارة التسخين
- جاهزة للتوصيل إلى مقابس أوروبية ٢٣٠ فولت ١٦ أمبير



صينية لتجميع بقايا ورواسب الطهي (سعة ٠,٣٧ لتر) يمكن فكها
Removable drip tray for cooking residues (0,37 L)

CODE	DIMENSIONS	POIDS	TENSION	PUISSANCE	SURFACE DE CUISSON	PRISE
CODE	SIZE	WEIGHT	VOLTAGE	POWER	COOKING SURFACE	PLUG
GECIC3AO	٢٠٠ x ٣٨٠ x ٤٠٠ مم 400 x 380 x 200 mm	١٠ كغ 10 kg	٢٢٠-٢٤٠ فولت 230-240 V ٥٠/٦٠ هرتز 50/60 Hz	١٦٠٠ واط 1600 W	٣٤٠ x ٣٤٠ مم 340 x 340 mm	١ سلك أحادي الطور



مشواة بلانشا عريضة

PLANCHA WIDE FORMAT

- European standards CE
- 2 independent cooking areas
- Food certified stainless steel cooking plate
- Stainless steel frame
- On/Off switch with power indicators
- 2 adjustable thermostats from 50 °C to 300 °C
- Heating indicators
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A

- معايير اوروبية CE
- ٢ منطقتان مستقلتان للطهي
- صفيحة من الفولاذ الذي لا يصدأ والمعتمد للتماس مع الغذاء
- هيكل من الفولاذ الذي لا يصدأ
- مفتاح التشغيل والإطفاء مدمج بزر التحكم، مع لمبات إشارة التشغيل
- ٢ زران ثرموستات لتعديل درجة الحرارة من ٥٠ إلى ٣٠٠ °C
- لمبات إشارة التسخين
- جاهزة للتوصيل إلى مقابس أوروبية ٢٣٠ فولت ١٦ أمبير

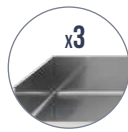


الرمز	الأبعاد*	الوزن	الجهد	الاستطاعة	مساحة الطهي	المقابس
CODE	SIZE	WEIGHT	VOLTAGE	POWER	COOKING SURFACE	PLUG
GECII20A	٧٠٠ x ٣٨٠ x ٢٣٠ مم 700 x 380 x 230 mm	١٧ كغ 17 kg	٢٢٠-٢٤٠ فولت 2 x 220-240 V ٥٠/٦٠ هرتز 50/60 Hz	١٨٠٠ x ٢ واط 2 x 1800 W	٣٤٠ x ٦٤٠ مم 640 x 340 mm	١ سلك أحادي الطور



- European standards CE
- 1 cooking area
- Food certified stainless steel cooking plate
- Stainless steel frame
- On/Off switch with power indicators
- Adjustable thermostat from 50 °C to 300 °C
- Heating indicator
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A

- معايير أوروبية CE
- ١ منطقة واحدة للطهي
- صفيحة من الفولاذ الذي لا يصدأ والمعتمد للتماس مع الغذاء
- هيكل من الفولاذ الذي لا يصدأ
- مفتاح التشغيل والإطفاء مدمج بزر التحكم، مع لمبات إشارة التشغيل
- ثرموستات لتعديل درجة الحرارة من ٥٠ إلى ٣٠٠ °C
- لمبات إشارة التسخين
- جاهزة للتوصيل إلى مقابس أوروبية ٢٣٠ فولت ١٦ أمبير



حواف واقية من الرذاذ بعلو ٨ سم على ٣ جوانب.
8 cm splash guards edges on the 3 sides.

٢ أرجل قابلة للتعديل من الخلف
2 adjustable feet at the back.



صينية لتجميع بقايا ورواسب الطهي (سعة ٠,٤٥ لتر) يمكن فكها
Removable drip tray for cooking residues (0,45 L)

الرمز	الأبعاد*	الوزن	الجهد	الاستطاعة	مساحة الطهي	المقابس
CODE	SIZE	WEIGHT	VOLTAGE	POWER	COOKING SURFACE	PLUG
GECIK20A	٢٧٠ x ٦٩٠ x ٤٠٠ مم 400 x 690 x 270 mm	٢٠ كغ 20 kg	٢٢٠-٢٤٠ فولت 230-240 V ١٦/٥٠ هرتز 50/60 Hz	٣٦٠٠ واط 3 600 W	٦٤٠ x ٣٤٠ مم 340 x 640 mm	١ سلك أحادي الطور



مشواة بلانشا عريضة

PLANCHA WIDE FORMAT

- European standards CE
- 2 independent cooking areas
- Food certified stainless steel cooking plate
- Stainless steel frame
- Spark ignition system
- 2 adjustable thermostats to 300 °C
- Butane, propane supply system
- Natural gas conversion kit supplied
- Gas safety device

- معايير اوروبية CE
- ٢ منطقتان مستقلتان للطهي
- صفيحة من الفولاذ الذي لا يصدأ والمعتمد للتماس مع الغذاء
- هيكل من الفولاذ الذي لا يصدأ
- زر الإشعال بالشرارة
- ٢ زران ثرموستات لتعديل درجة الحرارة حتى ٣٠٠ °C
- إمداد بالبوتان والبروبان
- عدّة التحويل للاستعمال بالغاز الطبيعي مرفقة
- نظام أمان في حالة انقطاع اللهب



جوانب على ٣ جوانب.
Edges on the 3 sides.

٢ أرجل قابلة للتعديل من الخلف
2 adjustable feet at the back.



نظام تحكّم آلي يساعد في الحفاظ على ثبات درجة حرارة الصفيحة.
فهو يسمح بالتحكم في الطهي وتوفير الطاقة بنسبة ٣٠٪ !

Automatic regulation system who ensures the stability of the plate temperature, allows a control of the precise cooking and energy saving of 30% !

صينية لتجميع بقايا ورواسب الطهي
(سعة ٠,٧ لتر) يمكن فكها
Removable drip tray for cooking residues (0,70 L)



الرمز	الأبعاد	الوزن	مزود الطاقة	الاستطاعة	مساحة الطهي
CODE	SIZE	WEIGHT	SUPPLY SYSTEM	POWER	COOKING SURFACE
GGC102AA	٢٤٠ x ٤٢٠ x ٧٠٠ مم 700 x 420 x 240 mm	١٩ كغ 19 kg	بوتان/بروبان - ٣٧ ملي بار Butane / Propane 37mB	٢ x ٢,٢٥ كيلوواط 2 x 2,25 kW	٣٤٠ x ٦٤٠ مم 640 x 340 mm
GGC102AC	٢٤٠ x ٤٢٠ x ٧٠٠ مم 700 x 420 x 240 mm	١٩ كغ 19 kg	بوتان/بروبان - ٥٠ ملي بار Butane / Propane 50mB	٢ x ٢,٢٥ كيلوواط 2 x 2,25 kW	٣٤٠ x ٦٤٠ مم 640 x 340 mm

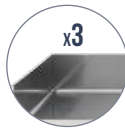
مشواة بلانشا عميقة

PLANCHA DEEP FORMAT



- European standards CE
- 1 cooking area
- Food certified stainless steel cooking plate
- Stainless steel frame
- Spark ignition system
- Adjustable thermostat to 300 °C
- Butane, propane supply system
- Natural gas conversion kit supplied
- Gas safety device

- معايير اوروبية CE
- ١ منطقة واحدة للطهي
- صفيحة من الفولاذ الذي لا يصدأ والمعتمد للتماس مع الغذاء
- هيكل من الفولاذ الذي لا يصدأ
- زر الإشعال بالشرارة
- ٢ زران ثرموستات لتعديل درجة الحرارة حتى ٣٠٠ م
- إمداد بالبروبان والبروبان
- عدّة التحويل للاستعمال بالغاز الطبيعي مرفقة
- نظام أمان في حالة انقطاع اللهب



حواش واقية من الرذاذ بعلو ٨ سم على ٣ جوانب.
8 cm splash guards edges on the 3 sides.

٢ أرجل قابلة للتعديل من الخلف
2 adjustable feet at the back.



صينية لجمع بقايا ورواسب الطهي (سعة ٠,٤٥ لتر) يمكن فكها.
Removable drip tray for cooking residues (0,45 L)



نظام تحكم آلي يساعد في الحفاظ على ثبات درجة حرارة الصفيحة.
فهو يسمح بالتحكم في الطهي وتوفير الطاقة بنسبة ٣٠% !

Automatic regulation system who ensures the stability of the plate temperature, allows a control of the precise cooking and **energy saving of 30% !**

الرمز	الأبعاد	الوزن	مزود الطاقة	الاستطاعة	مساحة الطهي
CODE	SIZE	WEIGHT	SUPPLY SYSTEM	POWER	COOKING SURFACE
GGCIR2AA	٢٧٠ x ٦٩٠ x ٤٠٠ مم 400 x 690 x 270 mm	١٩ كغ 19 kg	بوتان/بروبان - ٣٧ ملي بار Butane / Propane 37mB	٤,٥ كيلوواط 4,5 kW	٦٤٠ x ٣٤٠ مم 340 x 640 mm
GGCIR2	٢٧٠ x ٦٩٠ x ٤٠٠ مم 400 x 690 x 270 mm	١٩ كغ 19 kg	بوتان/بروبان - ٥٠٠ ملي بار Butane / Propane 50mB	٤,٥ كيلوواط 4,5 kW	٦٤٠ x ٣٤٠ مم 340 x 640 mm



Diffusion uniforme de la chaleur.
Even heat distribution



Une zone de cuisson.
One cooking zone.





صُنع في
فرنسا

الشواية العميقة

Broiler grill deep format

الشوايات
Broiler grill

حفاصات الماني
Grills Panini

آلات صنع الوافل
Waffle makers

أجهزة التسخين
Warming equipment

آلات صنع الكريب
Crepes makers

آلات صنع البانكيك
Pancakes maker

أسطح العمل
Working tops

المتنوعات
Accessories

خبرة كرامبوز The Krampouz know-how

Krampouz has adapted its know-how related to the crepe makers to its broiler grill depth model. Two tubular coiled heating elements are directly integrated into the cooking plate. This technologie ensures better heat diffusion over the entire plate. Cooking power, the reliability and robustness, the Krampouz broiler grill benefit from all the technical qualities that have forged the reputation of the brand.

قامت شركة كرامبوز بحمل خبرتها في مجال آلات صنع الكريب لتضعها في الشواية العميقة، فقد دمجت عنصري تسخين مُلتفّن بشكل مباشر في صفيحة الطهي. لكي تضمن توزيعاً أفضل للحرارة على مجمل سطح الطهي. وبفضل قوة الطهي والموثوقية والمتانة، تتميز شواية كرامبوز بجميع الصفات التقنية التي عززت سمعة العلامة التجارية.

Electric كهربائية

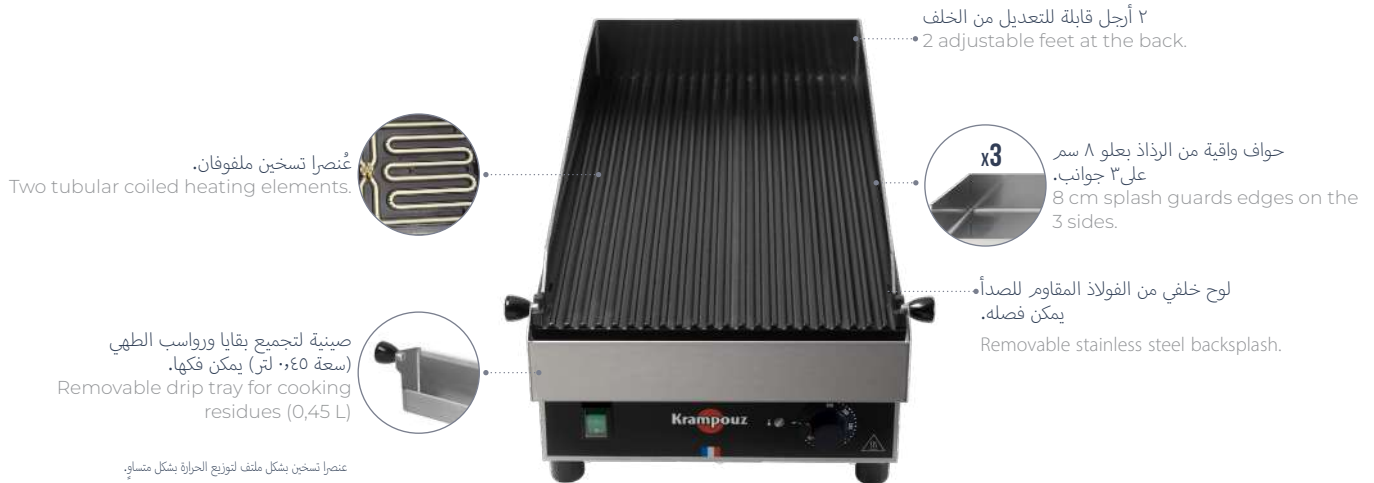


- European standards CE
- 1 cooking area
- Food certified enamelled cast iron cooking plate
- Coiled heating elements integrated into the cooking plate for even heat distribution
- Stainless steel frame
- On/Off switch with power indicator
- Adjustable thermostat from 50 °C to 300 °C
- Heating indicator
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A

- معايير اوروبية CE
- ١ منطقة واحدة للطهي
- صفيحة من الفولاذ الصب المُصَلَّع والمعتمد للتماس مع الغذاء
- عناصر التسخين ملفوفة ومدمجة في صفيحة الطهي لتوزيع الحرارة بشكل متساوٍ
- هيكل من الفولاذ الذي لا يصدأ
- مفتاح التشغيل والإطفاء مدمج بزر التحكم، مع لمبات إشارة التشغيل
- ٢ زران ثرموستات لتعديل درجة الحرارة من ٥٠ إلى ٣٠٠ °C
- لمبات إشارة التسخين
- جاهزة للتوصيل إلى مقابس أوروبية ٢٣٠ فولت ١٦ أمبير

- + Deep format ideal for small spaces
- + Cleaning scraper supplied

- + شكل عميق يجعله مثالياً لسطوح العمل الصغيرة
- + مكشطة تنظيف مزودة



صينية لتجميع بقايا ورواسب الطهي
(سعة ٠,٤٥ لتر) يمكن فكها.
Removable drip tray for cooking residues (0,45 L)

عنصر تسخين بشكل ملف لتوزيع الحرارة بشكل متساوٍ.

الرمز	الأبعاد	الوزن	مزود الطاقة	الاستطاعة	مساحة الطهي	المقابس
CODE	SIZE	WEIGHT	VOLTAGE	POWER	COOKING SURFACE	PLUG
GECL20A	٢٦٦ x ٦٩٠ x ٤٠٠ مم 400 x 690 x 266 mm	٢٧ كغ 27 kg	٢٤٠ - ٢٢٠ فولت 230-240 V 50/60 Hz ١٦٠٠ واط	٣٦٠٠ واط 3 600 W	٦٤٠ x ٣٤٠ مم 340 x 640 mm	١ سلك أحادي الطور

عنصر تسخين بشكل ملف لتوزيع الحرارة بشكل متساوٍ.
Two coiled heating elements for even heat distribution.

١ منطقة واحدة للطهي.
One cooking zone.

توزيع متجانس للحرارة
Even heat distribution

ضبط ثرموستاتي لدرجة الحرارة من ٥٠ °C إلى ٣٠٠ °C لمزيد من الدقة.
Thermostatic control from 50 °C to 300 °C for precision cooking



حمّاصات شطائر الباني

Grills Panini



خبرة كرامبوز The Krampouz know-how

A complete range of Grills Panini with «Easy Clean System» innovation. Powerful and robust, the Contact Grills provide fast cooking and versatility for ever more performance and comfort in use.

تشكيلة كاملة مجهزة بنظام التنظيف السهل «Easy Clean System» المسجلة براءة اختراعه. توفر حمّاصات شطائر الباني، القويّة والمتينة، سرعة في الطبخ وتنوعاً في الاستعمالات لأداء عالٍ وراحة استخدام على الدوام.

طهو دقيق جداً ومتجانس

HIGH PRECISION AND HOMOGENEOUS COOKING

Our patented "Heating Element Pack" technology ensures exceptional heat distribution across the surface of the plates for perfect and consistent cooking. **+50 % productivity!**

تؤمن تكنولوجيا «Pack Résistance» (كتلة عناصر التسخين) المسجلة براءة الاختراع توزيعاً استثنائياً للحرارة على كامل سطح الصفائح لطهو مثالي ومتجانس وإنتاجية أعلى بنسبة 50%.

تنظيف سهل

EASY TO CLEAN

The cooking plates can be dismantled in 45 seconds thanks to the Easy Clean system, and dishwasher safe.

الصفائح قابلة للفك في 45 ثانية بفضل نظام التنظيف السهل «Easy Clean»، ويمكن تنظيفها بغسالة الصحون.



The Easy Clean system allows you to quickly and easily interchange smooth and ribbed plates on medium model: switch from a grill to snack function in 25 seconds!

يمكن تبديل الصفائح

INTERCHANGEABLE COOKING PLATES

يتيح نظام التنظيف السهل تبديل الصفائح بسرعة وسهولة بين ملساء ومضلعة: فيمكنك الانتقال من وظيفة الشوي إلى وظيفة السناك في 25 ثانية.

حجم وسط - MEDIUM



٩٠/٧٠ قطعة/ساعة

١٠٠/٩٠ قطعة/ساعة

١٢٠ قطعة/ساعة



مشاوي
GRILL



سناك
SNACK

RIBBED PLATE

Recommended for cooking paninis, kebabs, sandwiches, fish, vegetables and meats.

SMOOTH PLATE

Recommended for cooking eggs and omelettes, crustaceans, vegetables and meats.

أي صفيحة؟

WHAT PLATE ?

الصفيحة المضلعة

يُنصحُ بها لتحميص شطائر الباني والكباب والساندويش والسمك والخضار واللحوم.

الصفيحة الملساء

يُنصحُ بها لطبخ البيض والأومليت والقشريات والخضار واللحوم.

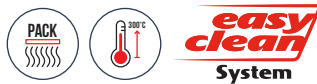
- European standards CE
- Stainless steel frame
- Food certified enamelled cast iron cooking plate
- Self balancing top plate which adapts to foods of different thicknesses
- Adjustable plate pressure
- Protected control knob(s)
- Removable drip tray for cooking residues recovery
- Power indicator(s)
- Thermostatic control from 50 °C to 300 °C
- Heating indicator(s)
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A
- Power from 1 880 W to 3 760 W

+ Cleaning scraper supplied

- تلي المعايير الأوروبية (CE)
- هيكل من الفولاذ الذي لا يصدأ
- صفيحة من الحديد الصب المعتمد للتماس مع الغذاء
- صفيحة علوية ذاتية التوازن تتكيف مع المأكولات ذات السماكات المختلفة
- ضغط الصفائح قابل للضبط
- مفتاح (مفاتيح) تشغيل وإطفاء محمي(ة)
- صينية قابلة للفك لجمع رواسب الطبخ
- لمبة (لمبات) إشارة التشغيل
- ضبط ثرموستاتي لدرجة الحرارة من 50 إلى 300 °C
- لمبة إشارة التسخين
- جاهزة للتوصيل إلى مقبس أوروبي 230 فولت 16 أمبير
- الاستطاعة من 1880 إلى 3760 واط

+ مكشطة التنظيف مرفقة

حمّاصات شطائر البانيني حجم صغير



الرمز CODE	الأبعاد SIZE	الوزن WEIGHT	الجهد VOLTAGE	الاستطاعة POWER	مساحة الطهي COOKING SURFACE	الصفائح GRIDDLES
GECID3AO	326 x 379 x 220 mm 326 x 379 x 220 mm	21 kg - كغ ٢١	230-240 V ٢٣٠-٢٤٠ فولت	1880 W ١٨٨٠ واط	260 x 230 mm - ٢٦٠ x ٢٣٠ مم	صفيحة علوية مضلعة / صفيحة سفلية مضلعة Ribbed plate top / ribbed plate bottom

٦٠-٥٠ / ساعة	بانيني / ساندويشات PANINIS / SANDWICHES
٧٠-٦٠ / ساعة	ستيك / سمك MEAT / FISH

المتطلبات | ACCESSORIES

الرمز CODE	الصفائح GRIDDLES
SK0155	صفيحة علوية مضلعة / Ribbed plate top
SK0150	صفيحة سفلية مضلعة / Ribbed plate bottom



• مشاوي



• سناك



الرمز CODE	الأبعاد SIZE	الوزن WEIGHT	الجهد VOLTAGE	الاستطاعة POWER	مساحة الطهي COOKING SURFACE	الصفائح GRIDDLES
GECID4AO	416 x 379 x 220 mm - ٢٢٠ x ٣٧٩ x ٢٢٠ مم	27 kg - ٢٧ كغ	٢٤٠-٢٣٠ فولت 230-240 V	٢٦٠٠ واط 2 600 W	350 x 230 mm - ٢٣٠ x ٢٥٠ مم	صفائح علوية مضلعة / صفائح سفلية مضلعة Ribbed plate top / ribbed plate bottom
GECID4BO	416 x 379 x 220 mm - ٢٢٠ x ٣٧٩ x ٢٢٠ مم	27 kg - ٢٧ كغ	٢٤٠-٢٣٠ فولت 230-240 V	٢٦٠٠ واط 2 600 W	350 x 230 mm - ٢٣٠ x ٢٥٠ مم	صفائح علوية مضلعة / صفائح سفلية ملساء Ribbed plate top / smooth plate bottom

ACCESSORIES | المميزات

بانيني / ساندويشات	٩٠-٧٠ / ساعة
PANINIS / SANDWICHES	
ستيك / سمك	١٠٠-٩٠ / ساعة
MEAT / FISH	
بيض / خضار	١٢٠ / ساعة
EGGS / VEGETABLES	

الرمز CODE	الصفائح GRIDDLES
SK0154	صفائح علوية مضلعة / Ribbed plate top
SK0148	صفائح سفلية مضلعة / Ribbed plate bottom
SK0149	صفائح سفلية ملساء / Smooth plate bottom

حماصات شطائر البانيني حجم كبير



الرمز CODE	الأبعاد SIZE	الوزن WEIGHT	الجهد VOLTAGE	الاستطاعة POWER	مساحة الطهي COOKING SURFACE	الصفائح GRIDDLES
GECID5AO	646 x 379 x 220 mm - ٢٢٠ x ٣٧٩ x ٢٤٦ مم	39 kg - ٣٩ كغ	٢٤٠-٢٣٠ فولت 230-240 V	٣٧٦٠ واط 3 760 W	520 x 230 mm - ٢٣٠ x ٥٢٠ مم	صفائح علوية مضلعة / صفائح سفلية مضلعة Ribbed plate top / ribbed plate bottom

ACCESSORIES | المميزات

بانيني / ساندويشات	١٢٠-١٠٠ / ساعة
PANINIS / SANDWICHES	
ستيك / سمك	١٤٠-١٢٠ / ساعة
MEAT / FISH	

الرمز CODE	الصفائح GRIDDLES
SK0156	صفائح علوية مضلعة يسار / Ribbed plate top left
SK0155	صفائح علوية مضلعة يمين / Ribbed plate top right
SK0152	صفائح سفلية مضلعة / Ribbed plate bottom



آلات صنع كعك الوافل

Waffle makers



The Krampouz know-how خبرة كرامبوز

آلات متينة وموثوقة

ROBUST AND RELIABLE APPLIANCES

With 75 years of experience, Krampouz designs and manufactures waffle irons by combining professional materials of the highest quality and technological process exclusive to the brand. The irons of the waffle irons are made of cast iron, without any coating, favoured for its thermal inertia and longevity.

بخبرة عمرها ٧٠ عاماً، تصمّم كرامبوز وتصنّع آلاتها لصنع الوافل من موادّ مهنيّة ذات جودة عالية جداً وبعمليّة تكنولوجيّة حصريّة خاصة بالعلامة. الأجزاء الحديدية من هذه الآلات مصنوعة من الحديد الصب، دون أي تلييس، وهو مادة تساعد على الاحتفاظ بالحرارة وذات عمرٍ مديد.

طبخ دقيق جداً ومتجانس

HIGH PRECISION AND HOMOGENEOUS COOKING

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

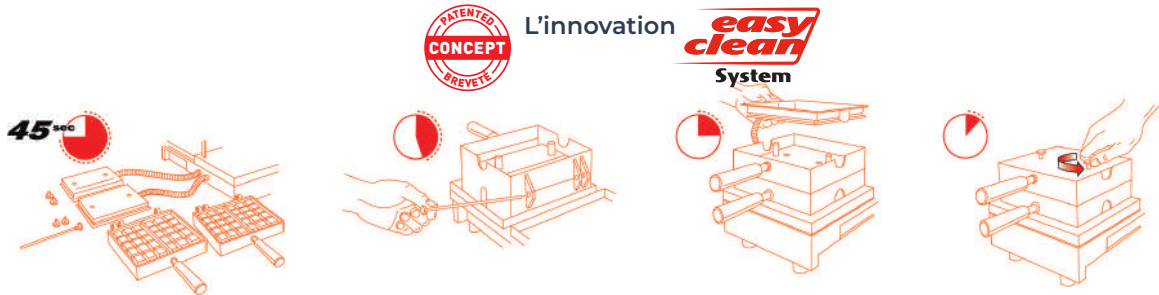
تؤمّن تكنولوجيانا المسجّلة براءة الاختراع «Pack Résistance» (كتلة عناصر التسخين) توزيعاً استثنائياً للحرارة على كامل سطح الصفائح لطبخ مثالي ومتجانس للكعك الوافل.

تنظيف سهل

EASY TO CLEAN

The "Easy Clean System" allows instant removal of the waffle irons thus facilitating their cleaning and that of all the elements. With the "Easy Clean System" you benefit from improved hygiene, easy maintenance and increased reliability. The irons thus dismantled can be washed directly in the dishwasher.

يتيح نظام التنظيف السهل «Système Easy Clean» فكاً فورياً للصفائح، ما يسهّل تنظيفها وتنظيف سائر العناصر. ويفضل هذا الابتكار المدمج في مجموعة آلات كرامبوز لصنع الوافل، تكسيون مزيداً من الصحة والنظافة وسهولة الصيانة وزيادة الموثوقية. وبعد فك الصفائح، يمكن غسلها مباشرة بغسالة الصحون.



لا تنس سّخان الشوكولاته!

DON'T FORGET OUR TOPPING WARMER!

To keep warm and facilitate the application of your sauces on the waffles. Discover the appliance p.50

للمحافظة على السخونة وتسهيل سكب الصلصات على الوافل. اكتشف هذه الآلة على الصفحة ٥٠.





صنع في
فرنسا

Krampouz®

الطهو
الدقيق

المرجع الحرفي لآلة صنع كعك الوافل المصنوعة من الحديد الصب.

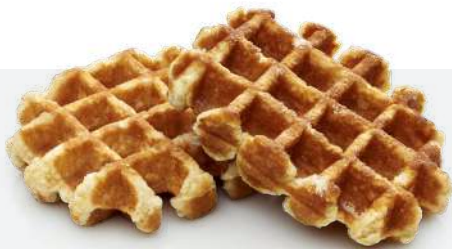


تفكيك سريع للصفائح
من أجل تسهيل عملية التنظيف



تكنولوجيا «Pack Résistance»
(كتلة عناصر التسخين) لنشر مثالي للحرارة.

18 شكل للطبقات، 3 درجات فتح للآلة



كعكة وافل لياج

وَأَنَّ كعكة وافل لياج تُحضَّرُ مِن قِطْع من العجين محلاة بالسكر. وهو نوع من الوافل غير منتظم الشكل، مُكرَّمَل من الخارج وطري من الداخل.

وصفتنا

وقت الطهي
٣ إلى ٤ دقائق

درجة الحرارة
١٨٠°م

المكونات
٥٠٠ غ من الدقيق
٣٠٠ غ زبدة
٣٠٠ غ سكر لؤلؤي
٢ ملعقة كبيرة سكر
٢ بيضة
١ كيس سكر الفانيليا
٢ كيس من خميرة الخباز
١٠ سنتيلتر ماء دافئ
٢٠ سنتيلتر حليب
١ رشة ملح.

التحضير

تُخلط الخميرة والماء الدافئ.
تُترك لارتفاع لمدة ١٥ دقيقة.
اخلط الدقيق والسكر وسكر الفانيليا والملح والخميرة في وعاء.
يُضاف البيض والزبدة المذابة.
تُترك لارتفاع لمدة ساعة واحدة (يجب أن يتضاعف حجم العجين).
يُضاف السكر اللؤلؤي برفق.
تُترك لارتفاع لمدة ١٠ دقائق.
تُشكل القطع على شكل كرات وزن حوالي ٧٠ جم مع رش الطحين عليها.

LIEGE WAFFLE

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

Our recipe

COOKING TIME
3-4 min

TEMPERATURE
180 °C

INGREDIENTS

500 g of flour,
300 g of butter,
300 g of pearl sugar,
2 tablespoons of sugar,
2 eggs,
1 packet of vanilla sugar,
2 packets of baker's yeast,
10 cl of warm water,
20 cl of milk,
1 pinch of salt.

PROCEDURE

Mix the yeast and warm water.
Let rest for 15 min.
Mix the flour, sugar, vanilla sugar, salt and yeast together in a bowl.
Add the eggs and melted butter.
Let rest for 1 hr. (the batter must double in volume).
Add the pearl sugar by mixing in delicately. Let rest for 10 min.
Form balls of around 70 g, flouring them.

كعكة وافل بروكسيل

أَنَّ كعكة وافل بروكسل تُصنَّع من عجينة سائلة. وهي كعكة مستطيلة الشكل، هشة الحواف وطرية القلب.

وصفتنا

وقت الطهي
٣ إلى ٤ دقائق

درجة الحرارة
٢١٠ - ٢٢٠°م

المكونات
٢٥٠ غ من الدقيق
١/٢ لتر من الحليب منزوع الدسم
٣ بيضات
٦٠ غ من السكر
٦٠ غ من الزيت
١ كيس من بايكنج بودر

التحضير

يُخلط الدقيق والسكر والزيت والخميرة.
يُضاف ٣ صفار بيض و يخلط المزيج.
يُضاف الحليب تدريجياً لتجنب التكتلات.
يُخفق بياض البيض جيداً حتى يتماسك قبل ان يُخلط مع العجين.
تُترك العجينة لارتفاع لمدة ساعة واحدة على الأقل.
قبل الاستخدام، تُخلط العجينة برفق لجعلها متجانسة.

BRUSSELS WAFFLE

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

Our recipe

COOKING TIME
3-4 min

TEMPERATURE
210 – 220 °C

INGREDIENTS

250 g of flour,
½ litre of semi-skimmed milk,
3 eggs,
60 g of sugar,
60 g of oil,
1 packet of baking powder.

PROCEDURE

Mix the flour, sugar, oil and baking powder.
Add the 3 egg yolks and mix.
Gradually incorporate the milk to avoid lumps.
Beat the egg whites into stiff peaks, and blend them into the batter.
Let rest at least 1 hour.
Before using, lightly mix the batter to make it uniform.



فتحة ٩٠ درجة أو ١٨٠ درجة أو دوران كامل؟

90°, 180° OR SWIVEL OPENING ?

هناك ٣ زوايا فتح لآلات صنع الوافل، تُوافق كل منها استعمالاً معيناً.
3 different openings, each one corresponding to a specific use.

90° WAFFLE MAKER

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

الآلة بزواوية فتح ٩٠°

- لإعادة تسخين كعك الوافل مُسبق الطبخ أو المُجمد.
- تتسم بصغر الحجم



180° WAFFLE MAKER

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

الآلة بزواوية فتح ١٨٠°

- لخبز خليط الوافل السائل أو العجين.
- توزيع مثالي للعجينة على الصفيحتين بفضل نظام الإدارة يسار-يمين لهما.
- طهو متجانس تماماً لكعكة الوافل.



SWIVEL WAFFLE MAKER

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

آلة صنع الوافل الدوّارة

- لخبز خليط الوافل السائل أو العجين.
- توزيع مثالي للعجينة على الصفيحتين طهو متجانس تماماً لكعكة الوافل.
- سهولة الاستخدام: مزودة بنظام دوران كامل عملي للغاية يجعل من السهل تقليب الوافل. مثالية للاستخدام المكثف.
- توفير في مساحة العمل.



فتحة من اليمين ليسار أم من الأمام للخلف؟

LEFT TO RIGHT OR BACK TO FRONT OPENING ?

هناك اتجاهين لفتح آلة صنع الوافل بزواوية ١٨٠ درجة، يتم اختبار الاتجاه وفقاً لوضعية العمل المريحة الخاصة بكل شخص.

2 possible orientations for the opening of the 180° waffle makers, to be chosen according to the ergonomics of the workstation.



تحتاج صفائح كرامبوز المصنوعة من الحديد الصب إلى تهيئة قبل أول استعمال.

Krampouz machined cast irons require a seasoning before first use.



التهيئة الدهنية SEASONING

This operation is necessary when the griddle are new. Use edible sunflower oil without other ingredient. Seasoning is carried out using a brush.

هذه العملية ضرورية عندما تكون الصفائح جديدة. استعمل زيت عباد الشمس دون أي مكونات أخرى. تتم التهيئة باستعمال فرشاة.

- Preheat the waffle maker to 280 °C.
- Close the irons for faster preheating.
- Once the irons are hot, use a brush to apply a thin, even coat of vegetable oil.
- Close the irons and allow the seasoning oil to heat for 10 minutes.
- Apply a second coat of oil, and heat for 10 minutes.
- Switch the waffle maker off.

- سخّن الآلة مسبقاً إلى ٢٨٠° م.
- أغلق الصفائح لتسريع التسخين.
- ضع على الصفائح الساخنة، بالفرشاة طبقة رقيقة منتظمة من الزيت النباتي.
- أغلق الصفائح ودع الزيت يسخن لمدة ١٠ دقائق.
- ثم ضع طبقة ثانية من الزيت النباتي على الصفحة ودعها تسخن لمدة ١٠ دقائق.
- افصل الآلة عن الكهرباء.

الصيانة اليومية

DAILY MAINTENANCE

- With the iron plates closed, preheat the waffle maker to its maximum temperature of 300 °C.
- Heat for a few minutes on maximum temperature.
- Switch the waffle maker off.
- Whilst the plates are still hot, use a wire brush to remove any sugar or fat residues.
- If you are stripping the plate back, keep rubbing until the cast iron appears.

- سخن الآلة مسبقاً إلى درجة الحرارة القصوى ٣٠٠° م، والصفائح مغلقة.
- دعها تسخن إلى درجة الحرارة القصوى لبضع دقائق.
- افصل الآلة عن الكهرباء.
- افرك الصفائح وهي ساخنة بفرشاة معدنية لإزالة ما تراكم من بقايا سكر أو دهن.
- ولإزالة طبقة التهيئة بالكامل، افرك الصفائح حتى يظهر لك الحديد الصب المجرد.

إزالة رواسب التهيئة بالتحلل الحراري

STRIP BACK PLATES BY PYROLYSIS

- When the waffle iron is cold, unscrew the Heating Element Pack.
- Remove the plates for cleaning.
- Place one plate in the oven and select the Pyrolysis program.
- Once the Pyrolysis programme is complete, leave the plate to cool down, then use a wire brush to lift off any residues.

- على الآلة الباردة، فكّ كتلة عناصر التسخين «Pack Résistance».
- اسحب الصفائح للتنظيف.
- ضع صفيحة في الفرن واختر في البرنامج وظيفة «تحلل حراري» (Pyrolyse).
- وفي نهاية التحلل الحراري افرك الصفيحة، وهي ما تزال فاترة، بفرشاة معدنية لإزالة أي بقايا.

شاهد الفيديو التعليمي المفصّل
Discover the detailed video tutorial:



							
الآلات الدوّارة SWIVEL WAFFLE IRONS		الآلات المزدوجة بزاوية فتح ١٨٠° DOUBLE WAFFLE IRONS 180°		الآلات بزاوية فتح ١٨٠° WAFFLE IRONS 180°		الآلات بزاوية فتح ٩٠° WAFFLE IRONS 90°	
الموديل الكبير Large model		الموديل الصغير Small model		تبديل Swivelling		طبعة الصفيحة WAFFLE IRON TYPE	
				من الخلف للأمام Back to front			
				من اليسار لليمين Left to right			

طبعات «بروكسل» التقليدية THE CLASSICS «BRUXELLES»

	WECAAB 3 600 W - واط ٣٦٠٠	WECBAA 1 800 W - واط ١٨٠٠	WECAAA 1 800 W - واط ١٨٠٠	WECAAC 1 800 W - واط ١٨٠٠	٥ × ٣ بروكسيل 3 x 5 Bruxelles	1
WECABE 2 600 W - واط ٢٦٠٠	WECABD 1 800 W - واط ١٨٠٠	WECABB 3 600 W - واط ٣٦٠٠	WECBBA 1 800 W - واط ١٨٠٠	WECABA 1 800 W - واط ١٨٠٠	٦ × ٤ بروكسيل 4 x 6 Bruxelles	2
		WECAKB 2 800 W - واط ٢٨٠٠	WECBKA 1 400 W - واط ١٤٠٠	WECAKA 1 400 W - واط ١٤٠٠	٧ × ٤ بروكسيل 4 x 7 Bruxelles	3
		WECADB 3 600 W - واط ٣٦٠٠	WECBDA 1 800 W - واط ١٨٠٠	WECADA 1 800 W - واط ١٨٠٠	٧ × ٥ بروكسيل 5 x 7 Bruxelles	4

طبعات «لييج» التقليدية THE CLASSICS «LIEGE»

	WECAFB 2 800 W - واط ٢٨٠٠	WECBFA 1 400 W - واط ١٤٠٠	WECAFA 1 400 W - واط ١٤٠٠	WECAFC 1 400 W - واط ١٤٠٠	٥ × ٤ لييج 4 x 5 Liège	5
	WECAEB 2 800 W - واط ٢٨٠٠	WECBEA 1 400 W - واط ١٤٠٠	WECAEA 1 400 W - واط ١٤٠٠	WECAEC 1 400 W - واط ١٤٠٠	٦ × ٤ لييج 4 x 6 Liège	6
	WECAHB 3 600 W - واط ٣٦٠٠	WECBHA 1 800 W - واط ١٨٠٠	WECAHA 1 800 W - واط ١٨٠٠	WECAHC 1 800 W - واط ١٨٠٠	٧ × ٤ لييج 4 x 6 Liège	7
WECAIE 2 600 W - واط ٢٦٠٠					١٣ × ٤ لييج 4 x 6 Liège	8
	WECAGB 2 800 W - واط ٢٨٠٠	WECBGA 1 400 W - واط ١٤٠٠	WECAGA 1 400 W - واط ١٤٠٠	WECAGC 1 400 W - واط ١٤٠٠	٦ × ٤ لييج باتي 4 x 6 Liège Paty	9

الطبعات الخاصة THE SPECIALS

	WECAVB 3 600 W	WECAVA 1 800 W - واط ١٨٠٠		أصابع تشوروس Churros	10
		WECAUA 1 800 W - واط ١٨٠٠		بابلز (فقاقيع) Bubble	11
		WECAASA 1 800 W - واط ١٨٠٠		سوسات (مصاصة) Sucette	12
		WECAWA 1 800 W - واط ١٨٠٠		بروكسيل ميني (صغير) Mini Bruxelles	13
			WECAPC 1 800 W - واط ١٨٠٠	قَمِيع آيس كريم	14
			WECIAL	آلة صنع فطائر بوفرتجيس Appareil à Poffertjes	15

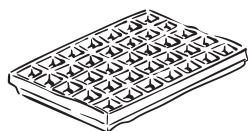
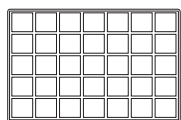
الطبعات الفنية THE FANCY SHAPES

	WECAJB 2 800 W - واط ٢٨٠٠	WECBJA 1 400 W - واط ١٤٠٠	WECAJA 1 400 W - واط ١٤٠٠	WECAJC 1 400 W - واط ١٤٠٠	١ × ٤ فواكه 4 x 6 Fruits	16
		WECBQA 1 800 W - واط ١٨٠٠	WECAQA 1 800 W - واط ١٨٠٠		قلب Cœur	17
WECACD 1 800 W - واط ١٨٠٠	WECACB 3 600 W - واط ٣٦٠٠	WECBCA 1 800 W - واط ١٨٠٠	WECACA 1 800 W - واط ١٨٠٠	WECACC 1 800 W - واط ١٨٠٠	دائرة Ronde	18

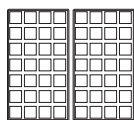
طبقات «بروكسل» التقليدية

THE CLASSICS «BRUXELLES»

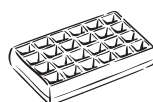
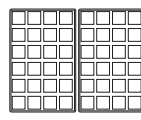
5 x 7 Bruxelles - بروكسل ٧ × ٥	
165 x 247 x 30 mm - مم ٣٠ × ٢٤٧ × ١٦٥	4
1 waffle - كعكة ١	



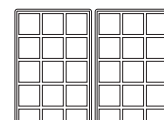
4 x 7 Bruxelles - بروكسل ٧ × ٤	
146 x 88 x 18 mm - مم ١٨ × ٨٨ × ١٤٦	3
2 waffles - كعكتان ٢	



4 x 6 Bruxelles - بروكسل ٦ × ٤	
182 x 113 x 28 mm - مم ٢٨ × ١١٣ × ١٨٢	2
2 waffles - كعكتان ٢	



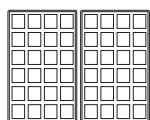
3 x 5 Bruxelles - بروكسل ٥ × ٣	
174 x 100 x 30 mm - مم ٣٠ × ١٠٠ × ١٧٤	1
2 waffles - كعكتان ٢	



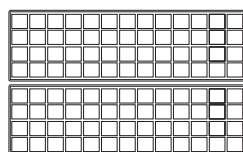
طبقات «ليج» التقليدية

THE CLASSICS «LIEGE»

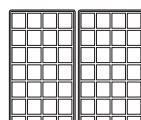
4 x 6 Liège Paty - ليج باتي ٦ × ٤	
٢٦ × ١٠٨ × ١٥٨ مم	8
158 x 108 x 26 mm	
2 waffles - كعكتان ٢	



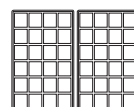
4 x 13 Liège - ليج ١٣ × ٤	
٢٥ × ١٠٧ × ٣٣٠ مم	7
330 x 107 x 25 mm	
4 waffles - كعكات ٤ الى ٦	



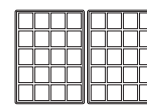
4 x 7 Liège - ليج ٧ × ٤	
٢٤ × ١١٠ × ١٩١ مم	7
191 x 110 x 24 mm	
4 waffles - كعكات ٤	



4 x 6 Liège - ليج ٦ × ٤	
٣٣ × ٩٥ × ١٥١ مم	6
151 x 95 x 33 mm	
2 waffles - كعكتان ٢	



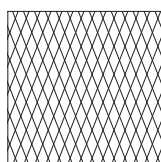
4 x 5 Liège - ليج ٥ × ٤	
٣٢ × ١٠٧ × ١٤٨ مم	5
148 x 107 x 32 mm	
2 waffles - كعكتان ٢	



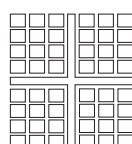
THE SPECIALS

الطبقات الخاصة

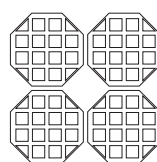
قنطريون آيس كريم Cornet à glace	
٢٣٠ × ٢٣٠ مم	14
230 x 230 mm	
1 waffle - كعكة ١	



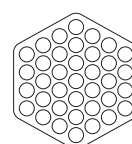
ميني بروكسل Mini Bruxelles	
٢٨ × ٩٢ × ١١٣ مم	13
113 x 92 x 28 mm	
4 waffles - كعكات ٤	



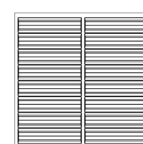
وافل بوب- سوسات Sucette	
٢٨ × ١٠٨ × ١٠٨ مم	12
108 x 108 x 28 mm	
4 waffles - كعكات ٤	



بابلز (فقاقيع) Bubble	
١٧ × ١٩٠ × ١٨٠ مم	11
180 x 190 x 17 mm	
1 waffle - كعكة ١	



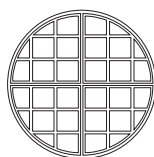
أصابع تشوروس Churros	
٢٨ × ١١٣ × ١٨٢ مم	10
182 x 113 x 28 mm	
16 churros- أصابع ١٦	



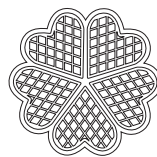
THE FANCY SHAPES

الطبقات الفنية

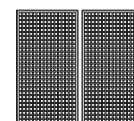
دائرة Ronde	
٤ / مم ٢٤ × ١٨٥ Ø	18
Ø 185 x 34 mm / 4	
4 waffles - كعكات ٤	



قلب Cœur	
٥ / مم ١٨ × ٢٠٠ Ø	17
Ø 200 x 18 mm / 5	
5 waffles - كعكات ٥	

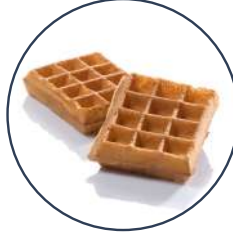


٢٨ × ١٦ رقيقة 16 x 28 Fine	
٧ × ٨٦ × ١٤٧ مم	16
147 x 86 x 7 mm	
2 waffles - كعكتان ٢	



تشكيلة طبقات خاصة لتقديم أشكال فريدة ولافتة من كعك الوافل.

A range of special waffle irons to offer unique and remarkable waffles.



آلة صنع كعك وافل صغير بروكسل ميني MINI BRUXELLES WAFFLE MAKER

- + عجينة أصغر بمرتين ٢ من عجينة كعك بروكسل الكلاسيكي
- + 2x less dough than a classic Brussels.



آلة صنع الوافل-بوب أو «سوسات» WAFFLE POP MAKER

- + الكعكة سهلة التناول (كالمصاصة) على عودها المدور
- + مناسبة لكعك لياج وبروكسل الوافل
- + Convenient to eat on its rounded stick and suitable for Liège and Brussels waffles.



آلة صنع وافل الفقاقيع أو «بابلز» BUBBLE WAFFLE MAKER

- + خلايا أو خانات دقيقة لصنع كعكة وافل
- + ليسهل تزيينها كما يحلو لك
- + Fine cells for a waffle easy to garnish according to your inspirations.



آلة صنع أصابع التشوروس CHURROS WAFFLE MAKER

- + ممكن أن تكون محلاة أو مملحة، لكي تُغمس في أي صلصة
- + Sweet or savoury, to dip in any sauce.



آلة صنع قمع الآيس كريم ICE CREAM WAFERS

- + قمع آيس كريم حرق في مخبوز ياتقان لترقية إبداعك
- + An artisanal ice cream cone cooked to perfection and to the desired size to sublimate your creations.

تشكيلة آلات ٩٠°

90° RANGE



يُنصح بهذه الآلات لإعادة تسخين الكعك مسبق الطبخ أو المجمد

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

- European standards CE
- Stainless steel frame
- Food certified cast iron waffle plate
- Drip tray for cooking residues recovery
- Protected control knob
- Power indicator
- Thermostatic control from 50 °C to 300 °C
- Heating indicator
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A
- Power 1 400 W to 1 800 W

- تلي المعايير الأوروبية (CE)
- هيكل من الفولاذ مقاوم للصدأ
- صفيحة من الحديد الصب المعتمد للتماس مع الغذاء
- صينية لتجميع رواسب الطبخ
- مفتاح تشغيل وإطفاء محمي
- ضبط ثرموستاتي لدرجة الحرارة من ٥٠ إلى ٣٠٠ °م
- لمبة إشارة التسخين
- جاهزة للتوصيل إلى مقبس أوروبي ٢٣٠ فولت ١٦ أمبير
- الاستطاعة من ١٤٠٠ إلى ١٨٠٠ واط

آلات صنع الوافل بفتحة ٩٠°

90° WAFFLE MAKERS



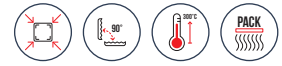
easy clean
System



الرمز	الأبعاد*	الوزن	الجهد	الاستطاعة	عدد الكعكات	نوع الطبقة
CODE	SIZE	WEIGHT	VOLTAGE	POWER	NB. OF WAFFLES	WAFFLE IRON TYPE
WECAAC	315 x 260 x 220 mm - ٣١٥ x ٢٦٠ x ٢٢٠ مم	19 kg - ١٩ كغ	230-240 V - فولت ٢٤٠-٢٣٠	1 800 W - واط ١٨٠٠	2 - ٢	3 x 5 Bruxelles - ٥ x ٣ بروكسيل
WECABC	315 x 260 x 220 mm - ٣١٥ x ٢٦٠ x ٢٢٠ مم	19 kg - ١٩ كغ	230-240 V - فولت ٢٤٠-٢٣٠	1 800 W - واط ١٨٠٠	2 - ٢	4 x 6 Bruxelles - ٦ x ٤ بروكسيل
WECAKC	315 x 260 x 220 mm - ٣١٥ x ٢٦٠ x ٢٢٠ مم	15 kg - ١٥ كغ	230-240 V - فولت ٢٤٠-٢٣٠	1 400 W - واط ١٤٠٠	2 - ٢	5 x 7 Bruxelles - ٧ x ٥ بروكسيل
WECAFC	315 x 260 x 220 mm - ٣١٥ x ٢٦٠ x ٢٢٠ مم	17 kg - ١٧ كغ	230-240 V - فولت ٢٤٠-٢٣٠	1 400 W - واط ١٤٠٠	2 - ٢	4 x 5 Liège - ٥ x ٤ لياج
WECAEC	315 x 260 x 220 mm - ٣١٥ x ٢٦٠ x ٢٢٠ مم	16 kg - ١٦ كغ	230-240 V - فولت ٢٤٠-٢٣٠	1 800 W - واط ١٤٠٠	2 - ٢	4 x 6 Liège - ٦ x ٤ لياج
WECAHC	315 x 260 x 220 mm - ٣١٥ x ٢٦٠ x ٢٢٠ مم	19 kg - ١٩ كغ	230-240 V - فولت ٢٤٠-٢٣٠	1 400 W - واط ١٤٠٠	2 - ٢	4 x 7 Liège - ٧ x ٤ لياج
WECAGC	315 x 260 x 220 mm - ٣١٥ x ٢٦٠ x ٢٢٠ مم	17 kg - ١٧ كغ	230-240 V - فولت ٢٤٠-٢٣٠	1 400 W - واط ١٤٠٠	2 - ٢	4 x 6 Liège Paty - ٦ x ٤ لياج باتي
WECAJC	315 x 260 x 220 mm - ٣١٥ x ٢٦٠ x ٢٢٠ مم	16 kg - ١٦ كغ	230-240 V - فولت ٢٤٠-٢٣٠	1 400 W - واط ١٤٠٠	2 - ٢	4 x 6 Fruits - ٦ x ٤ فاكهة
WECAAC	345 x 260 x 220 mm - ٣٤٥ x ٢٦٠ x ٢٢٠ مم	23 kg - ٢٣ كغ	230-240 V - فولت ٢٤٠-٢٣٠	1 800 W - واط ١٨٠٠	4 - ٤	Ronde - دائرة

* الأبعاد بلا مقابض، ولا أسلاك التوصيل. Dimensions without handles, without flexibles coupling.

راجع الصفحة ٣٩ لترى أشكال الطبقات. See page 39 for the diagrams of patterns.



**easy
clean**
System



- + قمع آيس كريم حربي مخبوز بإتقان و بأحجام مختلفة.
+ An artisanal ice cream cone cooked to perfection and to a variety of wafer sizes.



الرمز CODE	الأبعاد* SIZE	الوزن WEIGHT	الجهد VOLTAGE	الاستطاعة POWER	عدد الكعكات NB. OF WAFERS	حجم الطبعة IRON SIZE	14
WEAPAC	345 x 260 x 220 mm - ٢٢٠ x ٢٦٠ x ٢٤٥ مم	23 kg - ٢٣ كغ	240 V - ٢٤٠ فولت	1 800 W - ١٨٠٠ واط	1-1	230 mm x 230 mm - ٢٣٠ x ٢٣٠ مم	

* الأبعاد بلا مقابض، ولا أسلاك التوصيل. Dimensions without handles, without flexibles coupling.



اكتشف حامل أقماص
الآيس كريم ص ٧٨

Discover the ice cream cones
holder p.78



لا تنس المَتممات

THINK ABOUT ACCESSORIES

اكتشف آلة صنع أقماص
الآيس كريم ص ٧٨

Discover the device for shaping
ice cream cones p. 78

تشكيلة آلات ١٨٠°

180° RANGE

يُنصَح بهذه الآلات لخبز خليط الوافل السائل أو العجين.

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

- European standards CE
- Stainless steel frame
- Food certified cast iron waffle plate
- Drip tray for cooking residues recovery
- Protected control knobs
- Power indicator
- Thermostatic control from 50 °C to 300 °C
- Heating indicator
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A
- Power 1 400 W to 3 600 W

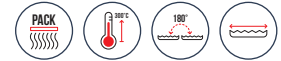
- تلي المعايير الأوروبية (CE)
- هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ
- صفيحة من الحديد الصب المعتمد للتماس مع الغذاء
- صينية لتجميع رواسب الطبخ
- مفتاح تشغيل وإطفاء محمي
- لمبة إشارة التشغيل
- ضبط ثرموستاتي لدرجة الحرارة من ٥٠ إلى ٣٠٠ م
- لمبة إشارة التسخين
- جاهزة للتوصيل إلى مقبس أوروبي ٢٣٠ فولت ١٦ أمبير
- الاستطاعة ١٨٠٠ واط

easy clean
System



آلات ١٨٠° بسيطة لصنع كعك الوافل

SINGLE 180° WAFFLE MAKERS



- إدارة من اليسار إلى اليمين
- Left to right swivelling

- إدارة من الأمام إلى الخلف
- Back to front swivelling



الرمز	الرمز	الأبعاد*	الوزن	الجهد	الاستطاعة	عدد الكعكات	نوع الطبعة	
إدارة من الأمام إلى الخلف	إدارة من اليسار إلى اليمين	SIZE	WEIGHT	VOLTAGE	POWER	NB. OF WAFFLES	WAFFLE IRON TYPE	
CODE Back to front swivelling	CODE Left to right swivelling							
WECBAA	WECAAA	440 x 260 x 220 mm - ٤٤٠ x ٢٦٠ x ٢٢٠ مم	20 kg - ٢٠ كغ	230-240 V - ٢٣٠-٢٤٠ فولت	1 800 W - ١٨٠٠ واط	2 - ٢	3 x 5 Bruxelles - ٣ x ٥ بروكسيل	1
WECBBA	WECABA	440 x 260 x 220 mm - ٤٤٠ x ٢٦٠ x ٢٢٠ مم	20 kg - ٢٠ كغ	230-240 V - ٢٣٠-٢٤٠ فولت	1 800 W - ١٨٠٠ واط	2 - ٢	4 x 6 Bruxelles - ٤ x ٦ بروكسيل	2
WECBKA	WECAKA	440 x 260 x 220 mm - ٤٤٠ x ٢٦٠ x ٢٢٠ مم	16 kg - ١٦ كغ	230-240 V - ٢٣٠-٢٤٠ فولت	1 400 W - ١٤٠٠ واط	2 - ٢	5 x 7 Bruxelles - ٥ x ٧ بروكسيل	3
WECBDA	WECAKA	440 x 260 x 220 mm - ٤٤٠ x ٢٦٠ x ٢٢٠ مم	20 kg - ٢٠ كغ	230-240 V - ٢٣٠-٢٤٠ فولت	1 800 W - ١٨٠٠ واط	1 - ١	5 x 7 Bruxelles - ٥ x ٧ بروكسيل	4
WECBFA	WECAFA	440 x 260 x 220 mm - ٤٤٠ x ٢٦٠ x ٢٢٠ مم	18 kg - ١٨ كغ	230-240 V - ٢٣٠-٢٤٠ فولت	1 400 W - ١٤٠٠ واط	2 - ٢	4 x 5 Liège - ٤ x ٥ لياج	5
WECBEA	WECAEA	440 x 260 x 220 mm - ٤٤٠ x ٢٦٠ x ٢٢٠ مم	17 kg - ١٧ كغ	230-240 V - ٢٣٠-٢٤٠ فولت	1 400 W - ١٤٠٠ واط	2 - ٢	4 x 6 Liège - ٤ x ٦ لياج	6
WECBHA	WECAHA	440 x 260 x 220 mm - ٤٤٠ x ٢٦٠ x ٢٢٠ مم	20 kg - ٢٠ كغ	230-240 V - ٢٣٠-٢٤٠ فولت	1 800 W - ١٨٠٠ واط	2 - ٢	4 x 7 Liège - ٤ x ٧ لياج	7
WECBGA	WECAGA	440 x 260 x 220 mm - ٤٤٠ x ٢٦٠ x ٢٢٠ مم	18 kg - ١٨ كغ	230-240 V - ٢٣٠-٢٤٠ فولت	1 400 W - ١٤٠٠ واط	2 - ٢	4 x 6 Liège Paty - ٤ x ٦ لياج باتي	9
WECBJA	WECAJA	440 x 260 x 220 mm - ٤٤٠ x ٢٦٠ x ٢٢٠ مم	20 kg - ٢٠ كغ	230-240 V - ٢٣٠-٢٤٠ فولت	1 800 W - ١٨٠٠ واط	16 - ١٦	Churros - تشوروس	10
WECBQA	WECAQA	500 x 260 x 220 mm - ٥٠٠ x ٢٦٠ x ٢٢٠ مم	24 kg - ٢٤ كغ	230-240 V - ٢٣٠-٢٤٠ فولت	1 800 W - ١٨٠٠ واط	2 - ٢	4 x 6 Fruits - ٤ x ٦ فاكهة	16
WECBCA	WECAQA	500 x 260 x 220 mm - ٥٠٠ x ٢٦٠ x ٢٢٠ مم	24 kg - ٢٤ كغ	230-240 V - ٢٣٠-٢٤٠ فولت	1 800 W - ١٨٠٠ واط	5 - ٥	Cœur - قلب	17
	WECAQA	500 x 260 x 220 mm - ٥٠٠ x ٢٦٠ x ٢٢٠ مم	24 kg - ٢٤ كغ	230-240 V - ٢٣٠-٢٤٠ فولت	1 800 W - ١٨٠٠ واط	4 - ٤	Ronde - دائرة	18

* الأبعاد بلا مقابض، ولا أسلاك التوصيل. Dimensions without handles, without flexibles coupling.

راجع الصفحة ٣٩ لترى أشكال الطبقات. See page 39 for the diagrams of patterns.

تكنولوجيا «Pack Résistance» (كثافة عناصر التسخين) لنشر متجانس للحرارة.
«Heating Element Pack» technology for perfect heat diffusion.

زاوية فتح ١٨٠° لطبخ كعك الوافل
180° opening for cooking waffles.

توزيع متجانس للخميرة على الوجهين.
Perfect distribution of dough over both surfaces.



CODE CODE	*الأبعاد SIZE	الوزن WEIGHT	الجهد VOLTAGE	الاستطاعة POWER	عدد الكعكات NB. OF WAFFLES	نوع الطبعة WAFFLE IRON TYPE	
WECAAB	520 x 440 x 220 mm - ٢٢٠ x ٤٤٠ x ٥٢٠ سم	35,0 kg - ٣٥ كغ	230-240 V - فولت ٢٤٠-٢٣٠	3 600 W - واط ٣٦٠٠	4 - ٤	3 x 5 Bruxelles - ٥ x ٣ بروكسيل	1
WECAAB	520 x 440 x 220 mm - ٢٢٠ x ٤٤٠ x ٥٢٠ سم	35,0 kg - ٣٥ كغ	230-240 V - فولت ٢٤٠-٢٣٠	3 600 W - واط ٣٦٠٠	4 - ٤	4 x 6 Bruxelles - ٦ x ٤ بروكسيل	2
WECAKB	520 x 440 x 220 mm - ٢٢٠ x ٤٤٠ x ٥٢٠ سم	28,0 kg - ٢٨ كغ	230-240 V - فولت ٢٤٠-٢٣٠	2 800 W - واط ٢٨٠٠	4 - ٤	4 x 7 Bruxelles - ٧ x ٤ بروكسيل	3
WECADB	520 x 440 x 220 mm - ٢٢٠ x ٤٤٠ x ٥٢٠ سم	35,0 kg - ٣٥ كغ	230-240 V - فولت ٢٤٠-٢٣٠	3 600 W - واط ٣٦٠٠	2 - ٢	5 x 7 Bruxelles - ٧ x ٥ بروكسيل	4
WECAFB	520 x 440 x 220 mm - ٢٢٠ x ٤٤٠ x ٥٢٠ سم	33,0 kg - ٣٣ كغ	230-240 V - فولت ٢٤٠-٢٣٠	2 800 W - واط ٢٨٠٠	4 - ٤	4 x 5 Liège - ٥ x ٤ لياج	5
WECAFB	520 x 440 x 220 mm - ٢٢٠ x ٤٤٠ x ٥٢٠ سم	30,0 kg - ٣٠ كغ	230-240 V - فولت ٢٤٠-٢٣٠	2 800 W - واط ٢٨٠٠	4 - ٤	4 x 6 Liège - ٦ x ٤ لياج	6
WECAHB	520 x 440 x 220 mm - ٢٢٠ x ٤٤٠ x ٥٢٠ سم	35,0 kg - ٣٥ كغ	230-240 V - فولت ٢٤٠-٢٣٠	3 600 W - واط ٣٦٠٠	4 - ٤	4 x 7 Liège - ٧ x ٤ لياج	7
WECAGB	520 x 440 x 220 mm - ٢٢٠ x ٤٤٠ x ٥٢٠ سم	33,0 kg - ٣٣ كغ	230-240 V - فولت ٢٤٠-٢٣٠	2 800 W - واط ٢٨٠٠	4 - ٤	4 x 6 Liège Paty - ٦ x ٤ لياج باي	9
WECAVB	520 x 440 x 220 mm - ٢٢٠ x ٤٤٠ x ٥٢٠ سم	35,0 kg - ٣٥ كغ	230-240 V - فولت ٢٤٠-٢٣٠	3 600 W - واط ٣٦٠٠	32 - ٣٢	Churros - تشوروس	10
WECAJB	520 x 440 x 220 mm - ٢٢٠ x ٤٤٠ x ٥٢٠ سم	30,0 kg - ٣٠ كغ	230-240 V - فولت ٢٤٠-٢٣٠	2 800 W - واط ٢٨٠٠	4 - ٤	4 x 6 Fruits - ٦ x ٤ فاكهة	16
WEACAB	520 x 500 x 220 mm - ٢٢٠ x ٥٠٠ x ٥٢٠ سم	44,0 kg - ٤٤ كغ	230-240 V - فولت ٢٤٠-٢٣٠	3 600 W - واط ٣٦٠٠	8 - ٨	Ronde - دائرة	18



الموديل البسيط | SINGLE MODEL

الرمز CODE	*الأبعاد SIZE	الوزن WEIGHT	الجهد VOLTAGE	الاستطاعة POWER	عدد الكعكات NB. OF WAFFLES	نوع الطبعة WAFFLE IRON TYPE	
WECAVA	440 x 260 x 220 mm - ٢٢٠ x ٢٦٠ x ٤٤٠ سم	20 kg - ٢٠ كغ	230-240 V - فولت ٢٤٠-٢٣٠	1 800 W - واط ١٨٠٠	16 - ١٦	Churros - تشوروس	10

الموديل المزدوج | DOUBLE MODEL

WECAVB	440 x 520 x 220 mm - ٢٢٠ x ٥٢٠ x ٤٤٠ سم	35 kg - ٣٥ كغ	230-240 V - فولت ٢٤٠-٢٣٠	3 600 W - واط ٣٦٠٠	32 - ٣٢	Churros - تشوروس	10
--------	---	---------------	--------------------------	--------------------	---------	------------------	----

* الأبعاد بلا مقابض، ولا أسلاك التوصيل. Dimensions without handles, without flexibles coupling.

راجع الصفحة ٣٩ لترى أشكال الطبقات. See page 39 for the diagrams of patterns.

Electric كهربائية



easy clean
System

آلة صنع وافل الفقاقيع «بابلز» BUBBLE WAFFLE MAKER



+ thin cells

+ خانات رقيقة



الرمز	الأبعاد*	الوزن	الجهد	الاستطاعة	عدد الكعكات	نوع الطبقة
CODE	SIZE	WEIGHT	VOLTAGE	POWER	NB. OF WAFFLES	WAFFLE IRON TYPE
WECAUA	440 x 260 x 220 mm - ٢٢٠ x ٢٦٠ x ٤٤٠ مم	24,0 kg	230-240 V - ٢٤ فولت - ٢٤-٢٣٠	1 800 W - ١٨٠٠ واط	1 - 1	Bubble - «بابلز»



+ suitable for Brussels waffles and Liège waffles

+ مهيأة لصنع كعك وافل بروكسل وكعك وافل ليج.



الرمز	الأبعاد*	الوزن	الجهد	الاستطاعة	عدد الكعكات	الطبقة
CODE	SIZE	WEIGHT	VOLTAGE	POWER	NB. OF WAFFLES	WAFFLE IRON TYPE
WECAUA	500 x 260 x 220 mm - ٢٢٠ x ٢٦٠ x ٥٠٠ مم	20 kg	230-240 V - ٢٤ فولت - ٢٤-٢٣٠	1 800 W - ١٨٠٠ واط	4 - 4	Sucette - «سوسات»

• Supplied with a set of 40 wooden sticks

• تُقدَّم مع مجموعة عيدان عدد ٤٠

* الأبعاد بلا مقابض، ولا أسلاك التوصيل. Dimensions without handles, without flexibles coupling.

لا تنس حامل الوافل-بوب أو «سوسات» THINK ABOUT THE POP WAFFLES HOLDER

اكتشف المتمم ص ٧٨
Discover the accessory p.78



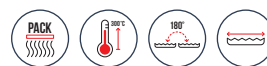
شاهد آلة صنع الوافل-بوب أثناء العمل!
Discover the waffle pop maker in use !



توزيع مثالي للعجينة على الوجهين.
Perfect distribution of dough over both surfaces.

زاوية فتح ١٨٠° لطبخ كعك الوافل.
180° opening for cooking waffles.

تكنولوجيا «Pack Résistance» (كتلة عناصر التسخين) لنشر مثالي للحرارة.
«Heating Element Pack» technology for perfect heat diffusion.



**easy
clean**
System

الرمز CODE	الأبعاد* SIZE	الوزن WEIGHT	الجهد VOLTAGE	الاستطاعة POWER	عدد الكعكات NB. OF WAFERS	نوع الطبعة WAFFLE IRON TYPE
WECAWA	440 x 260 x 220 mm - ٢٢٠ x ٢٦٠ x ٤٤٠ مم	20,0 kg - ٢٠ كغ	230-240 V - فولت ٢٣٠-٢٤٠	1 800 W - واط ١٨٠٠	4 - ٤	بروكسيل ميني - Mini Bruxelles

13

آلة صنع كعك بوفرتجيس POFFERTJES MAKER



- European standards CE
- Stainless steel frame
- Food certified cast iron waffle plate
- 50 cells, Ø4 cm each
- Power indicator
- Thermostatic control from 50 °C to 300 °C
- Heating indicator
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A

- تلي المعايير الأوروبية (CE)
- هيكل من الفولاذ الذي لا يصدأ
- صفيحة من الحديد الصب المعتمد للتماس مع الغذاء
- ٥٠ خلية قطر الواحدة ٤ سم
- لمبة إشارة التشغيل
- ضبط ثرموستاتي لدرجة الحرارة من ٥٠ إلى ٣٠٠ م
- لمبة إشارة التسخين
- جاهزة للتوصيل إلى مقبس أوروبي ٢٣٠ فولت ١٦ أمبير



**easy
clean**
System



الرمز CODE	الأبعاد* SIZE	الوزن WEIGHT	الجهد VOLTAGE	الاستطاعة POWER	عدد الخلايا NUMBER OF CELLS
WECIAL	500 x 260 x 192 mm - ١٩٢ x ٢٦٠ x ٥٠٠ مم	24 kg - ٢٤ كغ	220-240 V - فولت ٢٢٠-٢٤٠	2 400 W - واط ٢٤٠٠	50 - ٥٠

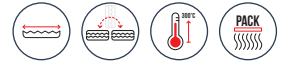
15

تُعد آلات صنع الوافل هذه مثالية لطهي الوافل السائل أو العجين.

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

- European standards CE
- Stainless steel frame
- Food certified cast iron waffle plate
- Drip tray for cooking residues recovery
- Protected control knob
- Power indicator
- Thermostatic control from 50 °C to 300 °C
- Heating indicator
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A
- Power 1 800 W to 2 600 W

- تلي المعايير الأوروبية (CE)
- هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ
- صفيحة من الحديد الصلب المعتمد للتماس مع الغذاء
- صينية لتجميع رواسب الطبخ
- مفتاح تشغيل وإطفاء محمي
- لمبة إشارة التشغيل
- ضبط ثرموستاتي لدرجة الحرارة من 50° إلى 300° م
- لمبة إشارة التسخين
- جاهزة للتوصيل إلى مقبس أوروبي 230 فولت 16 أمبير
- الاستطاعة 1800 واط إلى 2600 واط

آلة صنع الوافل الدوّارة
SWIVELLING WAFFLE MAKERS

الموديل الصغير | SMALL MODEL

الرمز CODE	الأبعاد* SIZE	الوزن WEIGHT	الجهد VOLTAGE	الاستطاعة POWER	عدد الكعكات NB. OF WAFFLES	الطبعة WAFFLE IRON TYPE	
WECABD	495 x 360 x 420 mm - ٤٢٠ x ٣٦٠ x ٤٩٥ مم	21 kg - ٢١ كغ	230-240 V - فولت ٢٣٠-٢٤٠	1 800 W - ١٨٠٠ واط	٢ - ٢	٦ x ٤ بروكسل - 4 x 6 Bruxelles	2
WECACD	495 x 360 x 420 mm - ٤٢٠ x ٣٦٠ x ٤٩٥ مم	25 kg - ٢٥ كغ	230-240 V - فولت ٢٣٠-٢٤٠	1 800 W - ١٨٠٠ واط	١ - ١	٦ x ٤ دائرة - 4 x 8 Ronde	18

الموديل الكبير | LARGE MODEL

الرمز CODE	الأبعاد* SIZE	الوزن WEIGHT	الجهد VOLTAGE	الاستطاعة POWER	عدد الكعكات NB. OF WAFFLES	الطبعة WAFFLE IRON TYPE	
WECABE	495 x 360 x 420 mm - ٤٢٠ x ٣٦٠ x ٤٩٥ مم	35 kg - ٣٥ كغ	230-240 V - فولت ٢٣٠-٢٤٠	2 600 W - ٢٦٠٠ واط	٤ - ٤	٦ x ٤ بروكسل - 4 x 6 Bruxelles	2
WECAIE	495 x 360 x 420 mm - ٤٢٠ x ٣٦٠ x ٤٩٥ مم	31 kg - ٣١ كغ	230-240 V - فولت ٢٣٠-٢٤٠	2 600 W - ٢٦٠٠ واط	٤ - ٤	4 x 13 Liège	8

* الأبعاد بلا مقابض، ولا أسلاك التوصيل. Dimensions without handles, without flexibles coupling.

راجع الصفحة ٣٩ لترى أشكال الطبقات. See page 39 for the diagrams of patterns.





صنع في
فرنسا

أجهزة تسخين

Warming equipment

كيف تختار؟ How to choose ?

تشكيلة سخانات صغيرة الحجم للمطابخ المهنية.

A range of compact appliances for professional kitchens.

Designed to be compact and easy to handle, the range includes different sizes of chocolate / sauce warmers and bains-marie and a new electric warming plate. When combined with larger kitchen appliances, they easily fit onto the worktop.

You'll soon wonder how you ever managed without this appliance.

لقد صُممت أحجام هذه التشكيلة لتكون مضغوطة مما يسهل استخدامها، وتشمل أحجامًا مختلفة من سخانات الشوكولاتة/الصلصة وسخانات البان ماري، بالإضافة إلى لوح تسخين جديد. تستخدم كتكملة مع أجهزة الطهي الأكبر حجمًا، إذ يسهل وضعها على سطح العمل. جهاز لن يمكنك الاستغناء عنه بسرعة.

Topping warmers, for an easy and quick spreading of your toppings.

- Keep your preparation warm.
- Precise temperature set up.
- For savory or sweet sauces.
- The "3 spouts lead bottle" for liquid sauces like ketchup, caramel.

سخانات الشوكولاتة / الصلصة، لنشر سهل وسريع لما تريد إضافته على سطح الطعام من مواد وصلصات.

- يُبقي تحضيراتك أو صلصاتك ساخنة.
- ضبط دقيق لدرجة الحرارة.
- يمكن استعمال تحضيرات/صلصات محلاة أو مملحة.
- قارورة «٣ صيايات» للتحضيرات السائلة من نوع صلصة الطماطم/الكتشاب، الكراميل.



Bains-marie, to keep your sweet or savory preparations warm.

- Keep your preparation warm.
- Precise temperature set up.
- Compact in size, fits perfectly on your work surface.
- Easy handling and draining of the bains-marie thanks to the handles.

قِدْر بان-ماري، للحفاظ على الطعام ساخنًا

- لحفظ الطعام ساخنًا.
- تحكم دقيق في درجة الحرارة.
- حجم صغير يتناسب مع سطح العمل.
- سهولة الاستخدام والتفريغ بفضل المقابض الجانبية.



جديد 2025
New in 2025

The electric warming plate.

- Keep your preparation warm.
- Low-temperature cooking and bain-marie use.
- Precise and heat diffusion temperature set up.
- Compact in size, fits perfectly on your work surface or a buffet.

صفحة تسخين كهربائية

- لحفظ الطعام ساخنًا.
- درجة حرارة منخفضة وطهي على البان-ماري.
- تحكم دقيق وتوزيع متساوٍ لدرجة الحرارة.
- حجم صغير يتناسب مع سطح العمل أو على البوفيه.



سخان شوكولاته - سخان صلصة

TOPPING WARMERS



- European standards CE
- Stainless steel frame
- Thermostatic control
- On/Off switch with power indicator(s)
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A

- تلي المعايير الأوروبية (CE)
- هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ
- ضبط ثرموستاتي
- مفتاح تشغيل/إطفاء مع لمبة (لمبات) إشارة التشغيل
- جاهزة للتوصيل إلى مقبس أوروبي ٢٣٠ فولت ١٦ أمبير

+ 1 L plastic bottle with a 3 spouts lead included

+ قارورة سعة ١ لتر مع غطاء له ٣ صباطات.



الرمز	الأبعاد	الوزن	الجهد	الاستطاعة	القطر
CODE	SIZE	WEIGHT	VOLTAGE	POWER	DIAMETER
BECIC1	156 x 224 x 200 mm - ١٥٦ x ٢٢٤ x ٢٠٠ مم	2,4 kg - ٢,٤ كغ	220-240 V - ٢٢٠-٢٤٠ فولت	170 W - ١٧٠ واط	9 cm - ٩ سم
BECIC2	272 x 224 x 200 mm - ٢٧٢ x ٢٢٤ x ٢٠٠ مم	3,9 kg - ٣,٩ كغ	220-240 V - ٢٢٠-٢٤٠ فولت	2 x 170 W - ١٧٠ x ٢ واط	9 cm - ٩ سم
BECIC3	397 x 224 x 200 mm - ٣٩٧ x ٢٢٤ x ٢٠٠ مم	5,3 kg - ٥,٣ كغ	220-240 V - ٢٢٠-٢٤٠ فولت	3 x 170 W - ١٧٠ x ٣ واط	9 cm - ٩ سم

لا تنس القوارير

THINK ABOUT BOTTLES

For keeping sauces warm.

Discover the accessories p.79

لحفظ الصلصات دافئة.

اكتشف ملحقاتنا ص ٧٩



صلصة شوكولا منزلية الصنع

HOMEMADE CHOCOLATE SAUCE

وصفنا

Our recipe



Prep time

10 min

Cook time

5/10 min

Procedure

Heat the sour cream in a saucepan or in the microwave. When the cream has come to boil, remove from heat and pour over the chopped chocolate and stir until chocolate has all melted. Add a knob of butter and whisk until smooth. Pour the sauce into the bottle of the topping warmer, set to 60 °C.

Ingredients

250 gr dark chocolate finely chopped
200 gr liquid sour cream
20 gr butter

التحضير

١٠ دقائق

وقت الطهي

١٠/٥ دقائق

المكونات

٢٥٠ غ شوكولاتة داكنة مفرومة فرماً ناعماً
٢٠٠ غ قشطة (كريم فرايش) سائلة
٢٠ غ من الزبدة

طريقة التحضير

تُسخن الكريمة في قدر أو في الميكروويف حتى تغلي. تُمزج الشوكولاتة والكريمة في وعاء وتُحرك برفق لإذابة الشوكولاتة. تُضاف كمية صغيرة من الزبدة للحصول على كريمة شوكولاتة ناعمة لمساءً. تُسكب الصلصة في قارورة آلة تسخين الشوكولاتة والتي تم ضبطها على ٦٠ درجة مئوية.

قُدور بان-ماري

BAINS-MARIE



- European standards CE
- Stainless steel frame
- Adjustable thermostat from 30 °C to 100 °C
- On/Off switch with power indicator
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A
- Gastronorm containers not supplied
- Compatible with GN 1/6 and GN 1/3

- تلي المعايير الأوروبية (CE)
- هيكل من الفولاذ الذي لا يصدأ
- ضبط ثرموستاتي لدرجة الحرارة من 30 إلى 100 °C
- مفتاح تشغيل/إطفاء مع لمبة (لمبات) إشارة التشغيل
- جاهزة للتوصيل إلى مقبس أوروبي 230 فولت 16 أمبير
- حاويات الطعام غير مزودة
- متوافق مع حاويات GN 1/6 و GN 1/3



الرمز	الأبعاد	الوزن	الجهد	الاستطاعة	الموديل
CODE	SIZE	WEIGHT	VOLTAGE	POWER	MODEL
BECIF2	494 x 203 x 225 mm - ٤٩٤ x ٢٠٣ x ٢٢٥ مم	6.5 kg - ١٠,٥ كغ	220-240 V - فولت ٢٤٠-٢٢٠	800 W - ٨٠٠ واط	2-GN 1/6
BECIF3	654 x 203 x 225 mm - ٦٥٤ x ٢٠٣ x ٢٢٥ مم	7.5 kg - ٧,٥ كغ	220-240 V - فولت ٢٤٠-٢٢٠	800 W - ٨٠٠ واط	3-GN 1/6
BECIF4	814 x 203 x 225 mm - ٨١٤ x ٢٠٣ x ٢٢٥ مم	9 kg - ٩ كغ	220-240 V - فولت ٢٤٠-٢٢٠	800 W - ٨٠٠ واط	4-GN 1/6

حاويات وأغطية من الفولاذ المقاوم للصدأ

THINK ABOUT GASTRONORM STAINLESS STEEL CONTAINERS

Discover the accessories p.73

اكتشف المتمات ص ٧٣



شاهد قدر البان-ماري أثناء العمل!
Discover the bain-marie in use !





Electric كهربائية

صفحة التسخين

WARMING PLATE



- European standards CE
- 1 warming surface
- Stainless steel plate and frame
- Adjustable thermostat from 30 °C to 120 °C
- On/Off switch
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A

- تلي المعايير الأوروبية (CE)
- ١ منطقة واحدة للتسخين
- هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ
- ضبط ثرموستاتي لدرجة الحرارة من ٣٠ إلى ١٢٠ م
- مفتاح تشغيل/إطفاء
- جاهزة للتوصيل إلى مقبس أوروبي ٢٣٠ فولت ١٦ أمبير

+ Multifunction plate: for keeping plates or Gastronorm pans warm, as well as for low-temperature cooking and bain-marie use.

+ A similar design to Krampouz's professional stainless steel plancha, which guarantees a quick and even heat-up and great stiffness of the plate.

+ Sturdy and easy to use warming plate, ideal to use in the kitchen or on a buffet

+ Quick and easy to clean.

+ صينية متعددة الوظائف: تحافظ على سخونة الأطباق وأواني الطبخ ويمكن استخدامها للطهي على درجة حرارة منخفضة وللطهي على طريقة البان-ماري.

+ تتمتع بتصميم مماثل لتصميم شوايات كرامبوز الاحترافية المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ، مما يضمن عملية تسخين سريعة، وتوزيع جيد للحرارة وصلابة جيدة للصفحة.

+ جهاز متين وسهل الاستخدام، فهو مثالي للاستخدام في المطبخ أو على البوفيه.

+ تنظيف سريع وسهل.

تناسب مساحة التسخين مع حاوية الطعام GN1/1.
(٥٣×٥٣ سم).

Warming surface adapted to GN 1/1.



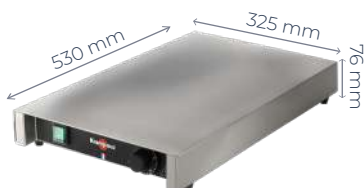
ASB1: إطار يمكن فكّه يساعد في تثبيت حاويات الطعام جيداً على الصفحة (يباع على حدة).

ASB1: Removable support to hold gastronorm containers on the plate (sold separately).

سلك الطاقة موجود تحت الصفحة للسماح باستخدامه في أي من الشكلين العريض أو العميق.
Power cable located underneath the plate to allow use in either **wide or deep** formats.



ضبط ثرموستاتي لدرجة الحرارة حتى ١٢٠ م.
adjustable thermostat up to 120 °C



الرمز	الأبعاد	الوزن	مزود الطاقة	الاستطاعة	مساحة الطهي	المقابس
CODE	SIZE	WEIGHT	VOLTAGE	POWER	WARMING SURFACE	PLUG
AMPC1AA-KR	٧٦ x ٣٢٥ x ٥٣٠ 530 x 325 x 76 mm	٨ كغ 8 kg	٢٢٠-٢٤٠ فولت 230-240 V	٥٠٠ واط 500 W	٣٢٥ x ٥٣٠ مم 530 x 325 mm	١ سلك أحادي الطور

إطار يمكن فكّه، لتثبيت حاويات الطعام على صفحة التسخين ص. ٧٢. ٧٣. Removable support to hold gastronorm containers for warming plate

جهاز صغير الحجم
Compact appliance

توزيع متجانس للحرارة
Even heat distribution

١ منطقة واحدة للطهي.
One warming zone.

يحافظ على الطعام ساخناً
Keeps toppings hot.

تحكم ثرموستاتي بالحرارة
Thermostatic control





صنع في
فرنسا

آلات لصنع فطائر الكريب

Crepe makers



خبرة كرامبوز The Krampouz know-how

Speed, power, evenness and constancy in heating: Krampouz masters all the technical parameters to guarantee you precision cooking. Discover a wide range of electric and gaz crepe makers developed by the world leader of professional crepe makers, designed to meet all your requirements.

السرعة والقوة والتساوي والثبات في التسخين: تتقن كرامبوز جميع المعايير الفنية والتقنية لتأمين عملية خبز دقيق. اكتشف مجموعة كبيرة من آلات صنع الكريب الكهربائية التي طورتها الشركة الرائدة عالمياً في صناعة آلة الكريب للمحترفين، والمصممة لتلبية جميع متطلباتك.

ضمانة الإعداد المثالي لفطائركم الرقيقة أو الكريب.

THE GUARANTEE OF PERFECT COOKING FOR YOUR CREPES

- 🔥 An exclusive Krampouz process - The inclusion of coiled elements in the plate guarantees a even distribution of the heat at the center of the cast iron. This ensures even heating and excellent cooking performance.
- 🔥 An exclusive Krampouz process - The large diameter 6 or 8 branches burner has a double row of flames guaranteeing even heat distribution.

🔥 عملية كرامبوز حصريّة - إنّ إدراج عناصر تسخين ملتفة في الصفيحة كفيل بتوزيع الحرارة توزيعاً منتظماً وسط الصفيحة الحديدية. وهو ما يتيّح تسخيناً متجانساً وأداءً طهو ممتازاً.

🔥 عملية كرامبوز حصريّة - إنّ الموقد الكبير النجمي الشكل ذو 6 أو 8 فروع وبصفوف مزدوجة لخروج اللهب يضمن توزيعاً متساوياً للحرارة.

طهو دقيق

PRECISION COOKING

- 🔥 The heat insulation of the element prevents heat losses and contributes to the evenness of heating and cooking performance.
- 🔥 The burner insulation system prevents heat losses and contributes to the even heating and cooking performance.

🔥 إنّ العزل الحراري لعنصر التسخين يثبّط فقدان الحرارة ويُسهم في تجانس التسخين وفي أداء الخبز.

🔥 يحد نظام العزل في الموقد من فقدان الحرارة كما يساهم في تجانس عملية التسخين وأداء الطهي.

تحكم دقيق في درجة الحرارة

PRECISE CONTROL OF THE TEMPERATURE

- 🔥 The thermostatic control from 50 °C to 300 °C allows a precise control of the temperature.
- 🔥 The thermostatic control available in the Luxury range allows a precise control of the temperature.

🔥 يتيح الضبط الثرموستاتي لدرجة الحرارة تحكماً دقيقاً بدرجة الحرارة من 50° م إلى 300° م.

🔥 يتيح الضبط الثرموستاتي لدرجة الحرارة المتوفر في التشكيلة الفاخرة تحكماً دقيقاً بدرجة الحرارة.

منتجات متينة وموثوقة

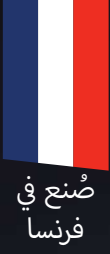
ROBUST AND RELIABLE PRODUCTS

Since 1949, Krampouz has designed and manufactured its crepe makers by combining very high-quality materials and technological processes exclusive to the brand.

منذ 1949، وشركته كرامبوز تُصمّم وتُنتج آلات صنع الكريب من موادّ مهنية ذات جودة عالية جداً وبعمليات تكنولوجية حصريّة خاصة بالعلامة.

شاهد آلات صنع الكريب أثناء العمل!
Discover the crepe makers in use !





Krampouz®

الطهو
الدقيق

الأصلية وأحسن. تجديد منتجات تقليدية



+ المتانة

+ الراحة في العمل

+ الإشعال

+ التنظيف

تجديد المنتجات التقليدية العريقة: الأصلية وأحسن.

The rebirth of a classic: the original, improved.

مزايا تشغيلية أفضل وتصميم أمتن

ENHANCED ERGONOMICS AND STURDIER DESIGN

The custom-designed control knob is sturdier and less likely to pull off.

زر التحكم الجديد، المصمَّم تصميمًا خاصًا، أمتن وأثبت.



إشعال أبسط

SIMPLER IGNITION

- ⚡ The On/Off switch is built into the control knob in the Luxury range of crepe makers.
- 🔥 Most products are fitted with a spark ignition system in the form of a button on the front or directly built into the control knob.

- ⚡ في التشكيلة الفاخرة لآلات صنع الكريب، دُمج مفتاح التشغيل والإطفاء في زر التحكم.
- 🔥 إن معظم المنتجات مجهزة بنظام إشعال للشراة على شكل زر على الجهة الأمامية ومدمج مباشرة في مقبض التحكم.

تنظيف أسهل

EASIER TO CLEAN

- ⚡ The recess on the front of the frame protects the band and allows for snag-free cleaning.
- ⚡ With the On/Off switch built into the control knob, cleaning the front takes less time.

- ⚡ يحمي ارتداد واجهة الإطار الشريط ويسمح بالتنظيف بلا مشاكل.
- ⚡ ويفضل دمج مفتاح التشغيل والإطفاء في زر التحكم، أصبح تنظيف الواجهة أسرع.

تصميم عصري

MODERNISED DESIGN

Modern and sleek visual identity, extended to all Krampouz professional appliances.

هوية بصرية جديدة عصرية وصقيلة، لكل آلات كرامبوز المهنية.

آلة تعمل على الكهرباء أو على الغاز؟

ELECTRIC OR GAS ?



- Plug-in device.
- Precise temperature control.
- Indoor use.



- Compatible with town gas Supply by butane/propane.
- Outdoor and indoor use.



• آلة «جِلّ وسَجِّل».

- تحكم دقيق في درجة الحرارة.
- يمكن استخدامها في الداخل والخارج.



- متوافقة مع غاز المدينة.
- إمداد بالبيوتان / البروبان.
- يمكن استخدامها في الداخل والخارج.

شكل دائري أو مربع؟

ROUND OR SQUARE SHAPE ?

Round frame

- Easy and quick cleaning.
- Reduced size, ideal for carts.
- Lighter than square shape model, great for mobile catering / delicatessens.

الهيكل المَدْوَر

- سهولة وسرعة التنظيف.
- صغر الحجم، مثالي للمركبات.
- أخف وزناً من الموديل المربع.

Square frame

- Protection of the work surface.
- Work surface optimisation.

الهيكل المربّع

- حماية سطح العمل.
- استفادة على الأمثل من سطح العمل.

صفحة واحدة أم صفحتان؟

ONE OR TWO PLATES ?

One plate

- Easily movable on the working top.
- Mobility.

Two plates

- Easy to clean.
- Higher output.

صفحتان

- سهولة في التنظيف.
- ناتج أعلى.

صفحة واحدة

- سهولة التحريك على سطح العمل.
- حرية في الحركة.

تشكيلة قياسية أم فاخرة؟

STANDARD OR LUXURY RANGE ?



Differences Luxury / Standard

For the electric crepe makers, the Luxury range allows an intensive use of the device. It is preferred by professionals whose main activity is crepes.

Luxury range By plate	Standard range By plate
Intensive use (about 10h / day)	Occasional use (about 4h / day)
2 or 3 coil elements	1 coil element
Power from 3 000 to 4 800 W	Power from 2 500 to 3 000 W
Ventilation underneath the plate: enhanced leak-tightness, easier to clean	Ventilation between the plate and the frame
On/Off switch built into the control knob	On/Off button switch on the front
Model with stand for added comfort	



مقارنة بين الفاخرة / القياسية

في آلات صنع الكريب التي تعمل بالكهرباء، تسمَحُ التشكيلة الفاخرة بالاستعمال الكثيف للآلة. وهي المفضلة للمهنيين الذين عملهم الأساس هو صنع الكريب.

التشكيلة الفاخرة حسب الصفحة	التشكيلة القياسية حسب الصفحة
للاستعمال المكثف (نحو 10 ساعات / في اليوم)	للاستعمال المتباعد (نحو 4 ساعات / في اليوم)
٢ إلى ٣ عناصر تسخين	١ عنصر تسخين
الاستطاعة ٣٠٠٠ واط إلى ٤٨٠٠ واط	الاستطاعة ٢٥٠٠ إلى ٣٠٠٠ واط
تهوية تحت الصفحة: عزل أفضل، تنظيف أسهل	تهوية بين الصفحة والهيكل
مفتاح التشغيل والإطفاء مدمج بزر التحكم	مفتاح التشغيل والإطفاء من الأمام
موديل مرتفع لراحة أكثر	



Différences Confort / Standard

Pour les crêpières gaz, la gamme Confort est synonyme de confort d'utilisation et de meilleure répartition de la chaleur grâce aux brûleurs 8 branches.

Luxury range By plate	Standard range By plate
8 branches burner	6 or 8 branches burner (for Ø 48 cm)
Power from 5,5 to 6,5 kW	Power from 5 to 7 kW (for Ø 48 cm)
Manual or thermostatic control	Manual control
Spark ignition system built into the control knob	Manual ignition or spark ignition button



مقارنة بين الفاخرة / القياسية

تعتبر التشكيلة الفاخرة لآلات صنع الكريب التي تعمل بالغاز عنوناً للاستخدام المريح والأفضل توزيع الحرارة بفضل تفرعات الموقد الثمانية.

التشكيلة الفاخرة حسب الصفحة	التشكيلة القياسية حسب الصفحة
٨ تفرعات للموقد	٦ إلى ٨ تفرعات للموقد (للقطر ٤٨سم)
الاستطاعة من ٥ إلى ٦,٥ كيلوواط (للقطر ٤٨سم)	الاستطاعة من ٥ إلى ٧ كيلوواط (للقطر ٤٨سم)
ضبط يدوي أو ثرموستاتي	ضبط يدوي
نظام إشعال بالشرارة مدمج في مقبض التحكم	نظام إشعال يدوي أو زر إشعال بالشرارة

تحتاج صفائح كرامبوز المصنوعة من الحديد الصب إلى تهيئة قبل أول استعمال.

Krampouz machined cast iron plates require a seasoning before first use.



التهيئة الدهنية SEASONING

Seasoning is necessary when the plates are new. Use only vegetable oil. Use the pad with 3 stacked refills.

هذه العملية ضرورية عندما تكون الصفائح جديدة. استعمل الزيت النباتي دون أي مكونات أخرى. تتم التهيئة الدهنية باستعمال اللبادة بحشواتها الثلاث.

Setting of the crepe maker:

- **Electric crepe maker:** preheat the crepe maker, turn the control knob to 250 °C.
- **Gas thermostat-controlled crepe maker:** turn the control knob to position 6.
- **Gas manual control crepe maker:** turn the control knob to position 8 (6 mins), then turn down to 2 (4 mins). Season on position 2.
- Coats 1 to 4 : pour 1 teaspoon of vegetable oil on the plate. Spread the oil evenly using the pad. Heat for 5 to 10 minutes until there is no more smoke.
- Coats 5 to 9 : pour 1/2 teaspoon of vegetable oil on the plate. Spread the oil evenly using the pad. Heat for 5 to 10 minutes until there is no more smoke.
- To finish seasoning, move the pad over the plate with no fat added.
- Final result: seasoning which looks like varnish and is light chestnut in colour.

إعداد الآلة

- في آلة صنع الكريب التي تعمل بالكهرباء: سخّن الآلة مسبقاً، وضّع زرّ ضبط درجة الحرارة على ٢٥٠°م.
- في آلة صنع الكريب التي تعمل على الغاز بضبط ثرموستاتي: أدر زر ضبط درجة الحرارة إلى الوضع ٦.
- في آلة صنع الكريب التي تعمل على الغاز بضبط يدوي: أدر زر ضبط درجة الحرارة إلى الوضع ٨ (٦ دقائق)، ثم اخفضه حتى الوضع ٢ (٤ دقائق). وتكون عملية التهيئة الدهنية على الوضع ٢.
- في أول ٤ طبقات تهيئة: ضُبّ ملعقة صغيرة من الزيت النباتي على الصفيحة. وانشر الزيت باللبادة بشكلٍ منتظم. وسخّن لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق حتى يختفي الدخان.
- في الطبقات من ٥ إلى ٩، ضُبّ نصف ملعقة صغيرة من الزيت النباتي على الصفيحة. وانشر الزيت باللبادة بشكلٍ منتظم. وسخّن لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق حتى يختفي الدخان.
- الطبقة الأخيرة: مرّر اللبادة على الصفيحة دون أن تضيف مادة دهنية.
- النتيجة النهائية: تبدو طبقة التهيئة كالورنيش وتكون بلون الكستناء الفاتح.

الصيانة اليومية

DAILY MAINTENANCE

- Turn off the crepe maker.
- Proceed with the following steps on a still warm plate.
- Pass the abrasive stone in concentric movements.
- Remove the abrasive stone residue with a cotton cloth.
- Clean the plate with a damp sponge.
- Finish by spreading evenly ½ c.c. of oil on the plate.

- افصل الآلة عن الكهرباء.
- اتبع الخطوات التالية على صفيحة ما تزال دافئة.
- مرر الحجر الكاشط على الصفيحة بحركات دائرية متحدة المركز.
- أزل بقايا الحجر الكاشط بقطعة قماش قطنية.
- نظف الصفيحة بإسفنج رطبة.
- أنه الصيانة بنشر ½ سم مكعب من الزيت على الصفيحة.

إزالة آثار التهيئة الدهنية

STRIP BACK PLATES

- Heat the crepe maker to 250 °C.
- Turn off the crepe maker.
- Use the abrasive stone on a warm plate to remove excess fat. Do not hesitate to press.
- Continue with a special metal sandpaper, to expose the cast iron.
- Remove residues with a cotton cloth.
- Clean the plate with a damp sponge.
- Proceed to the complete seasoning of the crepe maker.

- سخّن الآلة إلى ٢٥٠°م.
- افصل الآلة عن الكهرباء.
- استعمل الحجر الكاشط على الصفيحة الدافئة لإزالة ما تبقى من المادة الدهنية. لا تتردد في الضغط.
- تابع بورق سنفرة معدني خاص، حتى تصل إلى الحديد الصب المجرد.
- أزل البقايا بقطعة قماش قطنية.
- نظف الصفيحة بإسفنج رطبة.
- أعد عملية التهيئة الدهنية للآلة بالكامل.

شاهد الفيديو التعليمي المفصل
Discover the detailed video tutorial:



يوصى بهذه التشكيلة من آلات صنع الكريب للمهنيين للاستعمال المنتظم أو الكثيف.
These crepe makers are recommended for regular or intensive use.

- European standards CE
- Stainless steel frame
- Cast iron plate, machined, approved for contact with food
- On/Off switch built into the control knob
- Thermostatic control from 50 to 300 °C
- Heating indicator
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A or 400 V 20 A
- Power from 3 000 W to 4 800 W per plate
- 2 or 3 coiled heating elements by plate for even heat distribution

- تلي المعايير الأوروبية (CE)
- هيكل من الفولاذ مقاوم للصدأ
- صفيحة من الحديد الصب المعتمد للتماس مع الغذاء
- مفتاح تشغيل وإطفاء مدمج بزر التحكم
- ضبط ثرموستاتي لدرجة الحرارة من ٥٠ إلى ٣٠٠ م
- لمبة إشارة التسخين
- جاهزة للتوصيل إلى مقبس أوروبي ٢٣٠ فولت ١٦ أمبير
- الاستطاعة ٣٠٠٠ واط إلى ٤٨٠٠ واط للصفيحة الواحدة.
- ٢ أو ٣ عناصر تسخين ملتفة في الصفيحة الواحدة لنشر الحرارة بشكل منتظم



الهيكل المَدَوَّر | ROUND FRAME

الرمز CODE	الأبعاد SIZE	الوزن WEIGHT	الجهد VOLTAGE	عدد عناصر التسخين NB OF HEATING ELEMENTS	الاستطاعة POWER	الصفيحة PLATE
CTRO3	١٨١ x ٣٥٠ x ٣٥٠ 350 x 350 x 181 mm	١٣,٥ كغ 13,5 kg	٢٤٠-٢٢٠ فولت 220-240 V	٢ 2	٣٠٠٠ واط 3 000 W	٣٥ سم Ø 35 cm
CTRO4	١٨١ x ٤٠٠ x ٤٠٠ 400 x 400 x 181 mm	١٨ كغ 18 kg	٢٤٠-٢٢٠ فولت 220-240 V	٣ 3	٣٦٠٠ واط 3 600 W	٤٠ سم Ø 40 cm
CTRO4	١٨١ x ٤٠٠ x ٤٠٠ 400 x 400 x 181 mm	١٨ كغ 18 kg	٢٤٠-٢٢٠ فولت أو ٤٠٠ فولت* 220-240 V or 400 V*	٣ 3	٣٦٠٠ واط 3 600 W	٤٠ سم Ø 40 cm
CTRO5	١٨١ x ٤٧٨ x ٤٧٨ 478 x 478 x 181 mm	٢٦ كغ 26 kg	٢٤٠-٢٢٠ فولت 220-240 V	٣ 3	٤٨٠٠ واط 4 800 W	٤٨ سم Ø 40 cm



الهيكل المَرَبَّع | SQUARE FRAME

الرمز CODE	الأبعاد SIZE	الوزن WEIGHT	الجهد VOLTAGE	عدد عناصر التسخين NB OF HEATING ELEMENTS	الاستطاعة POWER	الصفيحة PLATE
CTCA3	١٩٧ x ٤٢٠ x ٣٧٥ 375 x 420 x 197 mm	١٦ كغ 16 kg	٢٤٠-٢٢٠ فولت 220-240 V	٢ 2	٣٦٠٠ واط 3 600 W	٣٥ سم Ø 35 cm
CTCA4	١٩٦ x ٤٧٠ x ٤٣٠ 430 x 470 x 196 mm	٢١ كغ 21 kg	٢٤٠-٢٢٠ فولت أو ٤٠٠ فولت* 220-240 V or 400 V*	٣ 3	٣٦٠٠ واط 3 600 W	٤٠ سم Ø 40 cm



الهيكل المزدوج | DOUBLE FRAME

الرمز CODE	الأبعاد SIZE	الوزن WEIGHT	الجهد VOLTAGE	عدد عناصر التسخين NB OF HEATING ELEMENTS	الاستطاعة POWER	الصفيحة PLATES
CTCA7	١٩٦ x ٤٧٠ x ٧٥٠ 750 x 420 x 198 mm	٢٨ كغ 28 kg	٢٤٠-٢٢٠ فولت 220-240 V	٤ 4	٦٠٠٠ واط 6 000 W	٣٥ سم Ø 35 cm
CTCA8	١٩٦ x ٤٧٠ x ٨٦٠ 860 x 470 x 196 mm	٤٠ كغ 40 kg	٢٤٠-٢٢٠ فولت أو ٤٠٠ فولت* 220-240 V or 400 V*	٦ 6	٧٢٠٠ واط 7 200 W	٤٠ سم Ø 40 cm

› Power supply by 2 cords (except 400 V)

› التغذية الكهربائية بسلكين ٢ (ما عدا ٤٠٠ فولت)

*Please specify voltage when ordering.

*يرجى تحديد الجهد الكهربائي عند الطلب.

- European standards CE
- Stainless steel frame
- Cast iron plate, machined, approved for contact with food
- Thermostatic control or manual control with safety system in case of interruption of the flame
- Spark ignition system built into the control knob
- Large diameter 8 branches burner for even heat distribution
- Supply by butane, propane
- Natural gas conversion kit supplied
- Power from 5,5 kW to 6,5 kW per plate

- المعايير الأوروبية CE
- هيكل من الفولاذ مقاوم للصدأ
- صفيحة من الحديد الصب المعتمد للتماس مع الغذاء
- ضبط ثرموستاتي أو يدوي مع نظام أمان في حالة انقطاع اللهب
- زر الإشعال بالشرارة مدمج بزر التحكم
- قطر كبير للموقد بـ ٨ تفرعات مما يضمن توزيعاً منتظماً للحرارة
- إمداد بالبوتان والبروبان
- عدّة التحويل للاستعمال بالغاز الطبيعي مرفقة
- الاستطاعة من ٥,٥ إلى ٦,٥ كيلوواط لكل صفيحة



الهيكل المُدَوَّر | ROUND FRAME

الرمز	الأبعاد	الوزن	الضبط	الإشعال	الموقد	الاستطاعة	الصفيحة
CODE	SIZE	WEIGHT	CONTROL	IGNITION	BURNER	POWER	PLATE
CTRH3	350 x 370 x 200 mm ٣٥٠ × ٣٧٠ × ٢٠٠ مم	١٣ كغ 13 kg	ثرموستاتي Thermostatic	إشعال بالشرارة Spark ignition	٨ تفرعات 8 branches	٥,٥ كيلوواط 5,5 kW	٣٥ سم Ø 35 cm
CRRH4	400 x 420 x 200 mm ٤٠٠ × ٤٢٠ × ٢٠٠ مم	١٦ كغ 16 kg	يدوي Manual	إشعال بالشرارة Spark ignition	٨ تفرعات 8 branches	٥,٥ كيلوواط 5,5 kW	٤٠ سم Ø 40 cm
CTRH4	400 x 420 x 200 mm ٤٠٠ × ٤٢٠ × ٢٠٠ مم	١٦ كغ 16 kg	ثرموستاتي Thermostatic	إشعال بالشرارة Spark ignition	٨ تفرعات 8 branches	٦,٥ كيلوواط 6,5 kW	٤٠ سم Ø 40 cm



الهيكل المربع | SQUARE FRAME

الرمز	الأبعاد	الوزن	الضبط	الإشعال	الموقد	الاستطاعة	الصفيحة
CODE	SIZE	WEIGHT	CONTROL	IGNITION	BURNER	POWER	PLATE
CTCH3	375 x 435 x 200 mm ٣٧٥ × ٤٣٥ × ٢٠٠ مم	١٥ كغ 15 kg	ثرموستاتي Thermostatic	إشعال بالشرارة Spark ignition	٨ تفرعات 8 branches	٥,٥ كيلوواط 5,5 kW	٣٥ سم Ø 35 cm
CRCH4	430 x 485 x 200 mm ٤٣٠ × ٤٨٥ × ٢٠٠ مم	١٨ كغ 18 kg	يدوي Manual	إشعال بالشرارة Spark ignition	٨ تفرعات 8 branches	٥,٥ كيلوواط 5,5 kW	٤٠ سم Ø 40 cm
CTCH4	430 x 485 x 200 mm ٤٣٠ × ٤٨٥ × ٢٠٠ مم	١٨ كغ 18 kg	ثرموستاتي Thermostatic	إشعال بالشرارة Spark ignition	٨ تفرعات 8 branches	٦,٥ كيلوواط 6,5 kW	٤٠ سم Ø 40 cm



الهيكل المزدوج | DOUBLE FRAME

الرمز	الأبعاد	الوزن	الضبط	الإشعال	الموقد	الاستطاعة	الصفيحة
CODE	SIZE	WEIGHT	CONTROL	IGNITION	BURNER	POWER	PLATES
CTCH7	750 x 435 x 200 mm ٧٥٠ × ٤٣٥ × ٢٠٠ مم	٢٩ كغ 29 kg	ثرموستاتي Thermostatic	إشعال بالشرارة Spark ignition	٨ تفرعات 8 branches	٥,٥ × ٢ كيلوواط 2x 5,5 kW	٣٥ سم Ø 35 cm
CRCH8	860 x 485 x 200 mm ٨٦٠ × ٤٨٥ × ٢٠٠ مم	٣٦ كغ 36 kg	يدوي Manual	إشعال بالشرارة Spark ignition	٨ تفرعات 8 branches	٥,٥ × ٢ كيلوواط 2x 5,5 kW	٤٠ سم Ø 40 cm
CTCH8	860 x 485 x 200 mm ٨٦٠ × ٤٨٥ × ٢٠٠ مم	٣٦ كغ 36 kg	ثرموستاتي Thermostatic	إشعال بالشرارة Spark ignition	٨ تفرعات 8 branches	٦,٥ × ٢ كيلوواط 2x 6,5 kW	٤٠ سم Ø 40 cm

يُنصح بآلات صنع الكريب هذه للاستعمال المتباعد.

These crepe makers are recommended for occasional use.

- European standards CE
- Stainless steel frame
- Cast iron plate, machined, approved for contact with food
- Thermostatic control from 50 to 300 °C
- Heating indicator
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A
- Power from 2 500 W to 3 000 W per plate
- 1 coiled heating element by plate for even heat distribution

- المعايير الأوروبية CE
- هيكل من الفولاذ مقاوم للصدأ
- صفيحة من الحديد الصب المعتمد للتماس مع الغذاء
- ضبط ثرموستاتي لدرجة الحرارة من 50 إلى 300 °م
- لمبة إشارة التسخين
- جاهزة للتوصيل إلى مقبس أوروبي 230 فولت 16 أمبير
- الاستطاعة 2500 واط إلى 3000 واط للصفحة الواحدة.
- 1 عنصر تسخين ملف في الصفحة الواحدة لنشر الحرارة بشكل منتظم



الهيكل المُدَوَّر | ROUND FRAME

الرمز	الأبعاد	الوزن	الجهد	عدد عناصر التسخين	الاستطاعة	الصفحة
CODE	SIZE	WEIGHT	VOLTAGE	NB OF HEATING ELEMENTS	POWER	PLATE
CSRO3	350 x 370 x 160 mm 120 x 370 x 160 mm	12,5 kg 12,5 kg	220-240 V 220-240 V	1 1	2 500 W 2 500 W	Ø 35 cm Ø 35 cm
CSRO4	400 x 400 x 160 mm 180 x 400 x 160 mm	18 kg 18 kg	220-240 V 220-240 V	1 1	3 000 W 3 000 W	Ø 40 cm Ø 40 cm



الهيكل المُرَبَّع | SQUARE FRAME

الرمز	الأبعاد	الوزن	الجهد	عدد عناصر التسخين	الاستطاعة	الصفحة
CODE	SIZE	WEIGHT	VOLTAGE	NB OF HEATING ELEMENTS	POWER	PLATE
CSCA3	375 x 420 x 179 mm 179 x 420 x 179 mm	14,5 kg 14,5 kg	220-240 V 220-240 V	1 1	2 500 W 2 500 W	Ø 35 cm Ø 35 cm
CSCA4	430 x 470 x 180 mm 180 x 470 x 180 mm	19 kg 19 kg	220-240 V 220-240 V	1 1	3 000 W 3 000 W	Ø 40 cm Ø 40 cm



الهيكل المزدوج | DOUBLE FRAME

الرمز	الأبعاد	الوزن	الجهد	عدد عناصر التسخين	الاستطاعة	الصفحة
CODE	SIZE	WEIGHT	VOLTAGE	NB OF HEATING ELEMENTS	POWER	PLATES
CSCA7	750 x 420 x 179 mm 179 x 420 x 179 mm	26 kg 26 kg	220-240 V 220-240 V	2 2	5 000 W 5 000 W	Ø 35 cm Ø 35 cm
CSCA8	860 x 470 x 180 mm 180 x 470 x 180 mm	37 kg 37 kg	220-240 V 220-240 V	2 2	6 000 W 6 000 W	Ø 40 cm Ø 40 cm

› Supplied by two cords

› التغذية الكهربائية بـ ٢



التشكيلة القياسية STANDARD RANGE

- European standards CE
- Stainless steel frame
- Cast iron plate, machined, approved for contact with food
- Manual temperature control with safety system in case of interruption of the flame
- Manual ignition or spark ignition button
- Large diameter 6 or 8 branches burner for even heat distribution
- Supply by butane, propane
- Natural gas conversion kit supplied
- Power from 5 kW to 7 kW per plate

- المعايير الأوروبية CE
- هيكل من الفولاذ مقاوم للصدأ
- صفيحة من الحديد الصب المعتمد للتماس مع الغذاء
- ضبط يدوي للحرارة مع نظام أمان في حالة انقطاع اللهب
- زر للإشعال اليدوي أو الإشعال بالشرارة
- قطر كبير للموقد بـ 6 أو 8 تفرعات مما يضمن توزيعاً منتظماً للحرارة
- إمداد بالبوتان والبروبان
- عِدَّة التحويل للاستعمال بالغاز الطبيعي مرفقة
- الاستطاعة من 5 إلى 7 كيلوواط لكل صفيحة



الهيكل المُدَوَّر إشعال يدوي | ROUND FRAME MANUAL IGNITION

الرمز CODE	الأبعاد SIZE	الوزن WEIGHT	الضبط CONTROL	الإشعال IGNITION	الموقد BURNER	الاستطاعة POWER	الصفيحة PLATE
CSRS4P	400 x 420 x 200 mm ٢٠٠ × ٤٢٠ × ٢٠٠ مم	15,5 kg ١٥,٥ كغ	يدوي Manual	يدوي Manual	٦ تفرعات 6 branches	٥ كيلوواط 5 kW	٤٠ سم Ø 40 cm
CSRH5	480 x 502 x 200 mm ١٩٢ × ٤٨٠ × ٥٠٢ مم	22 kg ٢٢ كغ	يدوي Manual	يدوي Manual	٨ تفرعات 8 branches	٧,٤ كيلوواط 7.4 kW	٤٨ سم Ø 40 cm



الهيكل المُدَوَّر نظام إشعال بالشرارة | ROUND FRAME SPARK IGNITION SYSTEM

الرمز CODE	الأبعاد SIZE	الوزن WEIGHT	الضبط CONTROL	الإشعال IGNITION	الموقد BURNER	الاستطاعة POWER	الصفيحة PLATE
CSRS4	400 x 420 x 200 mm ٢٠٠ × ٤٢٠ × ٢٠٠ مم	16 kg ١٦ كغ	يدوي Manual	إشعال بالشرارة Spark ignition	٦ تفرعات 6 branches	٥ كيلوواط 5 kW	٤٠ سم Ø 40 cm



الهيكل المُربَّع | SQUARE FRAME

الرمز CODE	الأبعاد DIMENSIONS	الوزن POIDS	الضبط RÉGULATION	الإشعال ALLUMAGE	الموقد BRÛLEUR	الاستطاعة PUISSANCE	الصفيحة PLAQUE
الرمز CODE	الأبعاد SIZE	الوزن WEIGHT	الضبط CONTROL	الإشعال IGNITION	الموقد BURNER	الاستطاعة POWER	الصفيحة PLATE
CSCS4	430 x 485 x 200 mm ٢٠٠ × ٤٨٥ × ٤٣٠ مم	18 kg ١٨ كغ	يدوي Manual	إشعال بالشرارة Spark ignition	٦ تفرعات 6 branches	٥ كيلوواط 5 kW	٤٠ سم Ø 40 cm

¹Spark ignition ²Manual



الهيكل المزدوج | DOUBLE FRAME

الرمز CODE	الأبعاد SIZE	الوزن WEIGHT	الضبط CONTROL	الإشعال IGNITION	الموقد BURNER	الاستطاعة POWER	الصفيحة PLATES
CSCS8	860 x 485 x 200 mm ٢٠٠ × ٤٨٥ × ٨٦٠ مم	35 kg ٣٥ كغ	يدوي Manual	إشعال بالشرارة Spark ignition	٦ تفرعات 6 branches	٥ × ٢ كيلوواط 2 x 5 kW	٤٠ سم Ø 40 cm



آلة صنع الكريب مطلية بالمينا

Enamelled crepe maker

جديد 2025
New in 2025



خبرة كرامبوز The Krampouz know-how

With the same cooking performance and traditional design as Krampouz crepe makers, the enamelled cast iron crepe maker offers an alternative to machined cast iron. The enamel coating protects the cast iron and allows it to be used directly: no seasoning required !

توفر آلة صنع الكريب من الحديد الصلب المطلي بالمينا هذه بديلاً عن الحديد الصلب المصنّع، بفضل ما تتميز به من نفس خصائص آلات الكريب كرامبوز من حيث أداء الطهي والتصميم التقليدي. يحمي طلاء المينا الحديد الصلب كما يسمح باستخدامها مباشرةً دون الحاجة إلى التهيئة!

أداء الحديد الصّب نفسه، بدون الحاجة الى عملية التهيئة.

Cast iron performance, with no seasoning required.

أداء الطهي نفسه الذي يقدمه الحديد الصلب المصنّع

SAME COOKING PERFORMANCE AS MACHINED CAST IRON

The enamelled crepe maker benefits from the same know-how and traditional design as the machined cast iron crepe makers designed and manufacture in our Pluguffan plant:

- A coiled heating element integrated into the plate to prevent heat loss and ensure even heat distribution.
- Thermostatic regulation for precise temperature control from 50°C to 300°C.

تستفيد آلة صنع الكريب المطلية بالمينا من نفس الدراية الفنية ونفس التصميم التقليدي لآلات صنع الكريب من الحديد الصلب المصممة والمصنوعة يدوياً في محترفنا في مدينة بلوغوفان.

- يندمج عنصر التسخين الملتف في صفيحة الطهي لمنع فقدان الحرارة مما يضمن تسخيناً متساوياً على كافة سطح الصفيحة.
- ضبط ثرموستاتي للتحكم الدقيق في درجة الحرارة من 50° م إلى 300° م.

إستخدام سهل

EASY TO USE

Ready to use, the crepe maker with enamelled cast iron plate doesn't required seasoning.

It's the enamel, a layer of glass heated to a very high temperature on the cast iron, that gives the plate its non-stick properties, for a crepe lift off easily.

إنها جاهزة للاستخدام مباشرة، لا تحتاج آلة صنع الكريب المزودة بصفيحة من الحديد الصلب المطلي بالمينا إلى أي تهيئة.

إن المينا، وهي طبقة من الزجاج المسخن إلى درجة حرارة عالية جداً المنصهر على الحديد الصلب، هو الذي يمنح للصفيحة خصائصها المانعة للالتصاق، مما يسهل نزع فطائر الكريب.

سهولة التنظيف مع المواظبة على الصيانة المنتظمة

EASY TO CLEAN WITH REGULAR MAINTENANCE

The enamelled cast iron be cleaned with a damp sponge after each use to ensure a smooth and clean cooking surface. When fat deposit build up, we recommend to do an additional clean with the abrasive stone. Regular maintenance of enamelled cast iron is essential to keep the plate looking as good as new.

يجب تنظيف الصفيحة المصنوعة من الحديد الصلب المطلي بالمينا بإسفنج رطبة بعد كل استخدام لضمان سطح طهي أملس ونظيف.

بمجرد أن تتشكل رواسب من الشحوم، نوصي بإجراء تنظيف إضافي باستخدام حجر الكشط. تعتبر الصيانة الدورية للحديد الصلب المطلي بالمينا ضرورية للحفاظ على مظهر سطح الصفيحة وكأنه جديد.

التشكيلة القياسية

STANDARD RANGE



- European standards CE
- Stainless steel frame
- Food certified enamelled cast iron plate
- Thermostatic control from 50 to 300 °C
- Heating indicator
- 1 coiled heating element for even heat distribution
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A

- المعايير الأوروبية CE
- هيكل من الفولاذ مقاوم للصدأ
- صفيحة من الحديد الصب المعتمد للغذاء
- ضبط ثرموستاتي لدرجة الحرارة من 50 إلى 300 °م
- لمبة إشارة التسخين
- ١ عنصر تسخين ملف في الصفيحة الواحدة لنشر الحرارة بشكل منتظم
- جاهزة للتوصيل إلى مقبس أوروبي ٢٣٠ فولت ١٦ أمبير



الرمز	الأبعاد	الوزن	الجهد	عدد عناصر التسخين	الاستطاعة	الصفيحة
CODE	SIZE	WEIGHT	VOLTAGE	NB OF HEATING ELEMENTS	POWER	PLATE
CSRE4AA	٤٠٠ x ٤٢٠ x ١٦٠ مم 400 x 420 x 160 mm	١٧ كغ 17 kg	٢٢٠-٢٤٠ فولت 220-240 V	١ 1	٣٠٠٠ واط 3 000 W	٤٠ سم Ø 40 cm



آلة صنع فطائر البانكيك

Pancakes maker

جديد 2025
New in 2025

خبرة كرامبوز The Krampouz know-how

Krampouz, the specialist in professional crepe makers, introduces the eagerly-awaited variant of their best-selling electric crepe maker: **an enamelled cast iron pancakes maker** that effortlessly creates large, fluffy pancakes of uniform size.

Perfect for hotels, restaurants and cafés who need a powerful and easy-to-use appliance.

تقدم كرامبوز، المتخصصة في آلات صنع الكريب للحرفيين، نسخة طال انتظارها من آلة الكريب الكهربائية الأكثر مبيعا: **صفحة خاصة بفطائر البانكيك من الحديد الصب المطلي بالمينا** لصنع فطائر رقيقة وناعمة بوفرة وبسهولة وبنفس الحجم الموحد.

Electric كهربائية



- European standards CE
- Stainless steel frame
- Food certified enamelled cast iron plate
- Thermostatic control from 50 to 300 °C
- Heating indicator
- 1 coiled heating element for even heat distribution
- Ready to plug into European socket 230 V 16 A

- المعايير الأوروبية CE
- هيكل من الفولاذ مقاوم للصدأ
- صفحة من الحديد الصب المعتمد للتماس مع الغذاء
- ضبط ثرموستاتي لدرجة الحرارة من 50 إلى 300 °C
- لمبة إشارة التسخين
- 1 عنصر تسخين ملف في الصفحة الواحدة لنشر الحرارة بشكل منتظم
- جاهزة للتوصيل إلى مقبس أوروبي 230 فولت 16 أمبير

7 قوالب بانكيك بحجم موحد: قطر 12 سم وسمك 3 مم.

7 pancakes moulds in one size: 12 cm diameter, 3 mm depth.

Enamelled cast iron plate.

- + Same cooking performance as on our machined cast iron plate crepe makers.
- + Pancakes lift off easily.
- + Quick and easy to clean.
- + Ready-to-use: no seasoning required.

صفحة من الحديد الصب المطلي بالمينا.

- + أداء الحديد الصب نفسه
- + نزع فطائر البانكيك بسهولة.
- + تنظيف سهل وسريع.
- + جاهزة للعمل فوراً: لا تحتاج إلى تهيئة.



الرمز	الأبعاد	الوزن	الجهد	عدد عناصر التسخين	الاستطاعة	الصفحة
CODE	SIZE	WEIGHT	VOLTAGE	NB OF HEATING ELEMENTS	POWER	PLATE
CSRP4AA	400 x 420 x 160 mm 160 x 420 x 160 mm	16 kg	220-240 V 220-240 V	1 1	3000 W 3 000 W	Ø 40 cm Ø 40 cm

المتطلبات الخاصة بآلة البانكيك ص 73 p.73 Accessories for pancakes maker

ضبط ثرموستاتي لدرجة الحرارة من 50 °C إلى 300 °C لمخبز دقيق.
Thermostatic control from 50 °C to 300 °C for precision cooking.

عزل حراري معزز لعنصر التسخين.
Reinforced heat insulation of the element.

عنصر تسخين ملف واحد في الصفحة الواحدة لنشر الحرارة بشكل منتظم.
One coil element by plate for even heat distribution.

أسطح العمل

Working tops



Working tops improve the general appearance and cleanliness of a crepe-making unit. Compact and ergonomic, they incorporate all the necessary equipment for added efficiency. They are to be stood on a table, counter, etc.

من شأن وحدات أسطح العمل تحسين المظهر العام و النظافة لألة صنع الكريب، تأتي في حجم مضغوط ومريح للعمل، إذ يمكنها إحتواء جميع المعدات اللازمة لمزيد من الأداء الفعّال. يجب وضعها على طاولة، منضدة، إلخ.

- One or two crepe makers.
- Stainless steel worktop.
- Gastronorm stainless steel containers supplied.

- آلة واحدة لصنع الكريب أو اثنتان.
- سطح عمل من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- حاويات طعام من الفولاذ المقاوم للصدأ.



أسطح عمل متحركة

REMOVABLE WORKING TOPS

سطح عمل متحرك لألة واحدة لصنع الكريب

REMOVABLE WORKING TOP 1 CREPE MAKER



Modèles équipés d'options
Models with optional extras

الرمز CODE	الارتفاع HEIGHT	العرض WIDTH	الطول LENGTH	الموديل VERSION
PTEA1A	بدون الزجاج: 160 مم - No glass: 160 mm	600 mm	930 mm	آلة صنع كريب 1 crepe maker
PTEA1A02	مع الزجاج: 365 مم - With glass: 365 mm			

سطح عمل متحرك لألّتين لصنع الكريب

REMOVABLE WORKING TOP 2 CREPE MAKERS



الرمز CODE	الارتفاع HEIGHT	العرض WIDTH	الطول LENGTH	الموديل VERSION
PTEA2A	بدون الزجاج: 160 مم - No glass: 160 mm	600 mm	1440 mm	آلّتان لصنع الكريب 2 crepe makers
PTEA2A03	مع الزجاج: 365 مم - With glass: 365 mm			

Options:

- Electric crepe makers: CTRO4.
- Gas crepe makers: CTRH4.
- Eutectic 1/3 or 1/6 refrigerating containers.
- Lids 1/3 or 1/6 containers.

- For gas or electric crepe makers.
- Stainless steel working top.
- 2 gastronorm stainless steel 1/3 containers - depth 15 cm.
- 2 gastronorm stainless steel 1/6 containers - depth 15 cm.
- 0.75 l glass jars with lids, for ingredients.
- 0.35 l glass jar with lids, for ingredients.
- Locking screws for crepe makers.

خيارات

- آلات صنع الكريب الكهربائية: CTRO4.
- آلات صنع الكريب العاملة بالغاز: CTRH4.
- حاويات تندمج بسهولة حجم 1/3 أو 1/6.
- أغطية للحاويات 1/3 أو 1/6.

- آلات صنع الكريب العاملة بالغاز أو الكهربائية.
- سطح عمل من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- ٢ حاويتا طعام من الفولاذ المقاوم للصدأ، حجم 1/3 - عمق ١٥ سم.
- ٢ حاويتا طعام من الفولاذ المقاوم للصدأ، حجم 1/6 - عمق ١٥ سم.
- برطمانات زجاجية للمكونات مع غطاء سعة ٠,٧٥ لتر مع أغطية.
- برطمان زجاجي للمكونات مع غطاء سعة ٠,٣٥ لتر مع غطاء.
- براغي قفل لآلات صنع الكريب.

*No glass **With glass





المتنمات

Accessories



كيف تختار؟ How to choose ?

اختيار ملعقة السباتولا الصحيحة

CHOOSING THE RIGHT SPATULA

أي حجمٍ أختار؟
WHICH SIZE TO CHOOSE ?

طول ملعقة السباتولا LENGTH OF THE SPATULA	قطر آلة صنع الكريب DIAMETER OF THE CREPE MAKER
300 mm - 400 mm - ٤٠٠ - ٣٠٠ مم	Ø 35 cm - ٣٥ سم
400 mm - 410 mm - 460 mm - ٤١٠ - ٤٦٠ مم	Ø 40 cm - ٤٠ سم
500 mm - 520 mm - ٥٢٠ - ٥٠٠ مم	Ø 48 cm - ٤٨ سم

اختيار مغرفة الفولاذ المقاوم للصدأ الصحيحة

CHOOSING THE RIGHT STAINLESS-STEEL LADLE

أي سعةٍ أختار؟
WHICH CAPACITY TO CHOOSE ?

سعة المغرفة LADLE CAPACITY	قطر آلة صنع الكريب DIAMETER OF THE CREPE MAKER
Wheat قمح 90 ml - ٩٠ مل	Ø 35 cm - ٣٥ سم
Buckwheat حنطة سوداء 125 ml - ١٢٥ مل	Ø 40 cm - ٤٠ سم
125 ml - ١٢٥ مل	Ø 48 cm - ٤٨ سم

مغرفة من قطعة واحدة أم مقطعتان ملحومتان؟

SINGLE-PIECE OR WELDED ?

مغرفة ملحومة WELDED LADLE	مغرفة من قطعة واحدة SINGLE-PIECE LADLE
- الاستخدام المنزلي - Domestic use	- الاستخدام المهني - Professional use
	- أكثر نظافة - More hygienic

اختيار المواد الصحيحة

CHOOSING THE RIGHT MATERIAL

الفولاذ المقاوم للصدأ
STAINLESS STEEL

- هو المادة المفضلة في المطبخ المهني، مشهوراً لها بخصائصها الصحية.
- Material of choice in professional kitchen, recognized for its hygienic qualities.

الخشب
WOOD

- مادة تقليدية.
- Traditional material.

اختيار مفرشة الخليط الصحيحة

CHOOSING THE RIGHT BATTER SPREADER

أي موديل، مَدَوَّرَة أم مُسَطَّحة؟
ROUND OR FLAT ?

- المُدَوَّرَة: يُنصح بها للمبتدئين، وهي سهلة التناول.
- Round: advised for beginners, it is easier to handle.
- المسَطَّحة: وهي أداة تقليدية، تتيح الحصول على فطائر كريب رقيقة جداً.
- Flat: traditional tool, allows to obtain very fine crêpes.

أي حجمٍ أختار؟
WHICH SIZE TO CHOOSE ?

عرض مفرشة الخليط WIDTH OF BATTER SPREADER	قطر آلة صنع الكريب DIAMETER OF THE CREPE MAKER
180 mm - ١٨٠ مم	Ø 35 cm - ٣٥ سم
180 mm - 200 mm - ٢٠٠ - ١٨٠ مم	Ø 40 cm - ٤٠ سم
200 mm - 220 mm - ٢٢٠ - ٢٠٠ مم	Ø 48 cm - ٤٨ سم

المتنمات

ACCESSORIES

مَفرشة الخليط

BATTER SPREADERS



الرمز CODE	العرض WIDTH	المادة MATERIAL	الموديل MODEL
ARH18	180 mm - ١٨٠ مم	Beech / خشب الزان	Flat / مسطّح
ARH22	220 mm - ٢٢٠ مم	Beech / خشب الزان	Flat / مسطّح
ARB20	220 mm - ٢٢٠ مم	Box wood / خشب البقس	Flat / مسطّح
ART18	180 mm - ١٨٠ مم	Beech / خشب الزان	Round / مُدَوَّر
ARI18	180 mm - ١٨٠ مم	Stainless steel / فولاد مضاد للصدأ	Round / مُدَوَّر

ملعقة السباتولا الخاصة بفطائر الكريب

SPATULAS FOR CREPES



الرمز CODE	الطول الكلي OVERALL LENGTH	المادة MATERIAL
ASH30	300 mm - ٣٠٠ مم	Beech / خشب الزان
ASH40	400 mm - ٤٠٠ مم	Beech / خشب الزان
ASH50	500 mm - ٥٠٠ مم	Beech / خشب الزان
ASI30	410 mm - ٤١٠ مم	Stainless steel / فولاد مقاوم للصدأ
ASI35	460 mm - ٤٦٠ مم	Stainless steel / فولاد مقاوم للصدأ
ASI40	520 mm - ٥٢٠ مم	Stainless steel / فولاد مقاوم للصدأ

مغارف من الفولاذ المقاوم للصدأ

STAINLESS STEEL LADLES



الرمز CODE	السعة CAPACITY	المادة MATERIAL
ALIM70	90 ml - ٩٠ مل	قطعتان ملحومتان Welded domestic
ALIP70	90 ml - ٩٠ مل	قطعة واحدة مهنية Single-piece professional
ALIP80	125 ml - ١٢٥ مل	قطعة واحدة مهنية Single-piece professional



ليادة تنظيف آلات صنع الكريب CLEANING PAD FOR CREPE MAKERS

- ليادة تهيئة وتشحيم ومسح لصفائح آلات صنع الكريب.
- معتمدة للتماس مع الغذاء.
- - ثُباع ليادة التنظيف مع ٣ مناديل تنظيف.
- Cleaning pad for seasoning, greasing and wiping.
- Certified food contact safe.
- Cleaning pad sold with 3 cleaning wipes.

الحشوات | CLEANING WIPES

الرمز	طقم من	الأبعاد
CODE	BATCH OF	SIZE
ATE2	15	١١٠ × ٨٠ × ٠,٢ مم 110 x 80 x 0,2 mm



ليادة تنظيف | CLEANING PAD

الرمز	الأبعاد
CODE	SIZE
ATE1	١٢٠ × ٩٠ × ٧٠ مم 120 x 90 x 70 mm



حجر كشط لتنظيف سطح صفائح آلات صنع الكريب ABRASIVE STONE TO CLEAN CREPE GRIDDLES

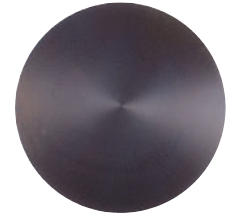
Code APAI

- للتنظيف المنتظم لصفائح الحديد الصلب دون إيذاء السطح.
- تجعل تنظيف سطح الطبخ من الرواسب أسهل.
- الأبعاد: ١٥٠ × ٧٥ × ٧٥ مم.
- To clean machined cast iron and enamelled plates regularly without damaging the surface.
- Makes it easier to remove residue left from cooking during strip back plates.
- Size : 150 x 75 x 75 mm.

سطح من الحديد الصب لآلات صنع الكريب على الغاز (بدون ترموستات) CAST IRON FOR GAZ CREPE MAKERS (WITHOUT THERMOSTAT)

- تساهم الجوانب والحواف المُقَوَّبَة على الجهة الخلفية من زيادة سطح التبادل الحراري وإبطاء فقدان الحرارة.
- غير متوافق، مع آلات صنع الكريب الجديدة بعد ٢٠٢٢.
- The edge and moulded ridges on the underside increase the heat exchange surface and slow down heat loss.
- Not compatible with the new crepe makers after 2022.

الرمز	الوزن	القطر
CODE	WEIGHT	DIAMETER
PCC3	8 kg - ٨ كغ	٣٥ سم - 35 cm
PCC4	10 kg - ١٠ كغ	٤٠ سم - 40 cm
PCC5	16 kg - ١٦ كغ	٤٨ سم - 48 cm



الرمز	للصفيحة
CODE	FOR GRIDDLE
AKE83	٣٥ سم - 35 cm
AKE84	٤٠ سم - 40 cm



عُدّة نشر الخليط BATTER SPREADER KIT

Patented system for making round and even sweet and savory crepes. Spreading is easy in no time at all.

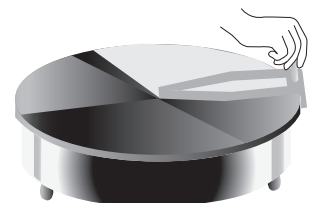
Included in the kit :

- 1 patented stainless steel spreader
- 1 stainless steel ladle
- 1 beech spreader
- 1 beech spatula
- 1 water container and brush to clean the spreader
- 1 set of instructions for use

نظام مسجل براءة الاختراع لإعداد الكريب والفطائر المُدَوَّرَة وبشكل منتظم. يتم توزيعها بسهولة وسرعة.

تتضمن العُدّة:

- ١ ناشر مسجل براءة الاختراع من الفولاذ المقاوم للصدأ
- ١ مغرفة من الفولاذ المقاوم للصدأ
- ١ مقرفة من خشب الزان
- ١ ملعقة سباتولا من خشب الزان
- حاوية ماء وفرشاة لتنظيف الناشر
- ١ نشرة تعليمات استعمال



جديد



إبريق من الفولاذ المقاوم للصدأ لآلة صنع البانكيك

STAINLESS STEEL PITCHER FOR PANCAKES MAKER

Code API3

- Capacity: 1 liter.
- Spout and handle.
- Graduation in ml and oz.

- السعة: ١ لتر.
- فوهة سكب ومقبض.
- التدرج بالملل والأونصة.

جديد



مجرف سباتولا صغير منحني لآلة صنع البانكيك

SMALL ANGLED STAINLESS STEEL SPATULA FOR PANCAKES MAKER

Code ASC4

- Total length: 26,5 cm.
- Blade length: 14,4 cm.

- الطول الإجمالي: ٢٦,٥ سم.
- طول الشفرة: ١٤,٤ سم.

جديد

إطار قابل للفك من الفولاذ المقاوم للصدأ لتثبيت حاويات الطعام لصفحة التسخين

STAINLESS STEEL REMOVABLE SUPPORT TO HOLD GASTRONORM CONTAINERS FOR WARMING PLATE

Code ASB1



- Dimensions : 54 x 33 x 7 cm
- Compatible with GN containers up to 6.5 cm in height for a secure fit into the side inserts. Above 6.5 cm, all sizes are compatible but cannot be slotted into the inserts.
- Several combinations possible :
 - 1 GN1/1
 - 1 GN2/3 + 1 GN1/3
 - 2 GN1/2
 - 3 GN1/3

- الأبعاد: ٥٤ x ٣٣ x ٧ سم
- متوافق مع حاويات GN بارتفاع حتى ٦,٥ سم، لضمان إدخال آمن في الحشوات الجانبية. يمكن توافق جميع الأشكال، حتى لو كان الارتفاع أعلى من ٦,٥ سم، ولكن عندها لا يمكن تركيبها في الحشوات الجانبية.
- عدة إمكانيات لترتيبها:
 - ١ GN1/1
 - ١ GN2/3 + ١ GN1/3
 - ٢ GN1/2
 - ٣ GN1/3

حاويات وأغطية من الفولاذ المقاوم للصدأ

GASTRONORM STAINLESS STEEL CONTAINERS AND LIDS



رمز الغطاء من كتلة واحدة بحواف تثبيت	رمز الحاوية	العمق	السعة	نوع الحاوية
SINGLE-PIECE LID WITH NOTCH CODE	CONTAINER CODE	DEPTH	CAPACITY	CONTAINER TYPE
ACH2	ABI2	10 سم - 150 cm	2,4 لتر - ٢,٤	1/6
ACH4	ABI4	10 سم - 150 cm	5,7 لتر - ٥,٧	1/3

أطقم من أواني الطبخ COOKING SETS

جديد

طقم لآلة صنع الوافل

- ملقط للكعكة/مشك، فرشاة ناعمة وفرشاة فولاذية
- Code ASG2.

Waffle set:

- Waffle pick, soft brush and stainless steel wire brush.
- Code ASG2.



طقم للشواية

- ملقط، فرشاة ناعمة وفرشاة فولاذية.
- Code ASG3.

Grill set:

- Tongs, soft brush and steel brush.
- Code ASG3.



جديد

طقم لمشواة البلانشا

- ملقط، فرشاة ناعمة ومجرفة.
- Code ASP2.

Plancha set:

- Tongs, spatula and soft brush.
- Code ASP2.



مجارف سباتولا منحنية - نصل من الفولاذ المقاوم للصدأ ANGLED SPATULAS - STAINLESS STEEL BLADE

مجرف سباتولا طويل منحنى LONG ANGLED SPATULA Code ASC3



طول النصل	الطول الإجمالي
BLADE LENGTH	TOTAL LENGTH
17 cm - سم ١٧	40 cm - سم ٤٠

مجرف سباتولا منحنى ANGLED SPATULA Code ASC2



طول النصل	الطول الإجمالي
BLADE LENGTH	TOTAL LENGTH
17 cm - سم ١٧	30,5 cm - سم ٣٠,٥

جديد

شوكة لشك اللحم من الفولاذ المقاوم للصدأ STAINLESS STEEL MEAT FORK Code AF11



- Length: 32,5 cm.

- الطول ٣٢,٥ سم.

جديد

ملقط طويل من الفولاذ المقاوم للصدأ BIG STAINLESS STEEL SERVING TONG Code API2



- Length: 44,5 cm.

- الطول ٤٤,٥ سم.

ملقط من الفولاذ المقاوم للصدأ STAINLESS STEEL FOOD TONG Code APII

- Length : 30 cm.

• الطول: ٣٠ سم..



غطاء قبة طبخ من الفولاذ المقاوم للصدأ STAINLESS STEEL COOKING DOME Code ACCI

- Stainless steel cooking dome.
- Plastic handle.
- Diameter: 28 cm.

- الجرس من فولاذ المقاوم للصدأ
- المقبض من البلاستيك
- القطر: ٢٨ سم



- Digital display.
- 3 functions: clock, countdown and alarm.
- 3 alarms: sound (adjustable volume), flashlight and vibration.
- 3 fastenings: base stand, hanging and magnetic.
- Dimensions: 8,3 x 6,9 x 1,8 cm
- Batteries not included: AAA (x2).

جديد

جهاز توقيت

TIMER
Code ATI1

- عرض رقمي.
- ٣ وظائف: عرض الساعة، والعد التنازلي، والمنبه.
- ٣ منبهات: رنين (يمكن التحكم في مستوى الصوت)، وميض فلاش ضوئي واهتزازي.
- ٣ تثبيتات ممكنة: وضع على الطاولة، تعليق ولصق مغنطيسي.
- الأبعاد : ٨,٣ x ٦,٩ x ١,٨ سم.
- البطاريات غير مرفقة: نوع AAA (٢x).



For grill, waffle iron and plancha.

- Stainless steel handle - L: 15,3 cm.
- Total length: 20 cm.
- High temperature resistant silicon bristles (up to 200°C).

جديد

فرشاة من السيليكون للتبيلات

MARINAD SILICON BRUSH
Code APS4

- للشوايات وصفائح الوافل وشوايات البلاش.
- مقبض من من الفولاذ المقاوم للصدأ - الطول: ١٥,٣ سم.
- الطول الإجمالي: ٢٠ سم.
- شعيرات سيليكون مقاومة للحرارة العالية (حتى ٢٠٠ درجة مئوية).

جديد

فرشاة التنظيف CLEANING BRUSH Code ABG2



- Stainless steel handle - L: 34,5 cm.
- Total length: 44 cm.
- Brass bristles.

- مقبض من الفولاذ المقاوم للصدأ - الطول: ٣٤,٥ سم.
- الطول الإجمالي: ٤٤ سم.
- شعيرات نحاسية.



فرشاة من الفولاذ المقاوم للصدأ STAINLESS STEEL BRUSH Code ABG1

- Plastic handle - L: 13 cm.
- Total length: 22 cm.
- Stainless steel bristles.

- المقبض بلاستيك
- الطول الإجمالي: ٢٢ سم
- الأسنان من الفولاذ المقاوم للصدأ

مكاشط التنظيف من الفولاذ المقاوم للصدأ STAIN LESS STEEL SCRAPERS



الرمز	الطول	نوع الجهاز
CODE	LENGTH	APPLIANCE TYPE
AGC1	13,5 cm	حمّاصات شطائر الباني - Grills panini
AGC2	13,5 cm	الشوايات العميقة - Deep grill

أغطية لِمَشَاوَة البَلَانْشَا من الفولاذ المقاوم للصدأ S/S COVERS FOR PLANCHA

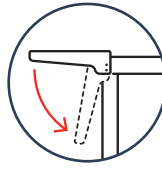
الرمز	لِمَشَاوَة البَلَانْشَا	الأبعاد
CODE	FOR PLANCHA	DIMENSIONS
ACP9	GECI2 & GGCI02	67 x 38 x 10 cm - ١٠ سم - ٢٨ x ٢٧
ACP8	GECI3	36 x 38 x 10 cm - ١٠ سم - ٢٨ x ٢٦



عربة للهواء الطلق - فولاذ مقاوم للصدأ

OUTDOOR CART - STAINLESS STEEL

Code KHEA05



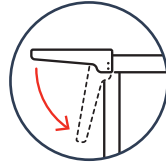
- 2 folding side tables
- 1 storage undershelf
- 1 accessory holder
- 2 wheels
- Cart size, raised shelves and wheels included: 140 x 59 x 82 cm
- Work surface size, raised shelves: 75 x 44 cm

- طاولة بجانبين ٢ قابلين للطي
- ١ مساحة تخزين تحت الرف
- ١ حامل للقطع المتممة
- ٢ عجلتان
- قياس العربة: ١٤٠ × ٥٩ × ٨٥ سم
- مساحة سطح العمل: ٧٥ × ٤٤ سم

عربة مصغرة للهواء الطلق - فولاذ مقاوم للصدأ

OUTDOOR COMPACT CART - STAINLESS STEEL

Code KHEC01



- 1 folding side table
- 1 storage undershelf
- 2 wheels
- Cart size, raised shelf and wheels included: 83 x 56 x 82 cm
- Work surface size, raised shelf: 55 x 44 cm

- طاولة بجانب واحد ١ قابل للطي
- ١ مساحة تخزين تحت الرف
- ٢ عجلتان
- قياس العربة: ٨٣ × ٥٦ × ٨٢ سم
- مساحة سطح العمل: ٥٥ × ٤٤ سم

غطاء مشواة بلانشا للخارج

OUTDOOR COVER FOR PLANCHAS



- Outdoor custom waterproof polyester cover.
- Elastic drawstring.

Code AHB1

- For plancha small model Standard range

Code AHP2

- For planchas Wide and Deep Standard range

Code AHD1

- For planchas Wide and Deep Luxury range

- الغطاء من البوليستر مقاوم لتسرب الماء.
- سلك شد مرن.

الرمز AHB1

- لمشواة البلانشا الموديل القياسي الصغير

الرمز AHP2

- لمشواة البلانشا الموديل القياسي عرض وعمق

الرمز AHD1

- لمشواة البلانشا الموديل الفاخر عرض وعمق

أغطية خارجية لعربة الهواء الطلق حجم كبير أو صغير

OUTDOOR COVERS FOR OUTDOOR CART



- Outdoor custom waterproof polyester cover.
- Elastic drawstring.

Code AHC1

- حجم مناسب لعربة KHEA05 بجانبين الطاولة غير مَطْوِيَّين.
- Size suitable for KHEA05 with 2 unfolded side tables.

- الغطاء من البوليستر مقاوم لتسرب الماء.
- سلك شد مرن.

غطاء لعربة في الهواء الطلق

OUTDOOR COVER FOR CART

Code AHC4

- حجم مناسب لعربة KHEA05 بجانبين الطاولة مَطْوِيَّين.
- Size suitable for KHEA05 with 2 folded side tables.

غطاء عربة في الهواء الطلق حجم صغير

OUTDOOR COVER FOR COMPACT CART

Code AHC5

- حجم مناسب لعربة KHEC01 بجانب الطاولة غير مَطْوِي.
- Size suitable for KHEC01 with the unfolded side table.
- حجم مناسب لعربة KHEC01 بجانب الطاولة مَطْوِي.
- Size suitable for KHEC01 with the folded side table.





صينية تنقيط لآلة صنع الكريب بفتحة ٩٠° - ١٨٠°

XL DRIP TRAY FOR 90° - 180° WAFFLE MAKER

Code APC2

- XL drip tray for optimal recovery of cooking residues. Better protection of the work surface.
- Removable stop, compatible with all types of waffle irons (90° and 180° - excluding doubles and ice cream cone waffle irons).
- Size: 350 x 260 x 25 mm.

- صينية تنقيط XL لاسترداد رواسب الطبخ بشكل مثالي. حماية أفضل لسطح العمل.
- مصد قابل للفك، متوافق مع كل أنواع آلات صنع الكريب (ذات الفتحة ٩٠° وذات الفتحة ١٨٠° - سوى تلك المزدوجة وآلات صنع الفطائر على شكل أقماص آيس كريم).
- الأبعاد: ٣٥٠ × ٢٦٠ × ٢٥ مم.



أداة تشكيل أقماص الآيس كريم

DEVICE FOR SHAPING ICE CREAM CONES

Code ACG1

- Plastic handle & cone.
- Stainless steel tray and base.
- Code cone handle: ACG2.

- القمع والحامل من البلاستيك.
- الصينية والقاعدة من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- رمز مقبض القمع: ACG2.



حامل أقماص الآيس كريم

ICE CREAM CONES HOLDER

Code APC1

- Stainless steel cones holder.
- 4 holes - diameter 40 mm.
- Size : 325 x 125 x 145 mm.
- For different sizes of cones.

- حامل الأقماص من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- ٤ ثقب لوضع الأقماص - قطر ٤٠ مم.
- الأبعاد: ٣٢٥ × ١٢٥ × ١٤٥ مم.
- لأحجام مختلفة من الأقماص.



حامل البوب وافل أو «سوسات»

WAFFLE POPS HOLDER

Code APS3

- Stainless steel waffle pops holder.
- For 6 ABH1 sticks for waffle pops.
- Size: 300 x 112 x 31 mm.

- حامل من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- ٦ أمكنة لوضع العيدان ABH1، قطر ٣٠ مم.
- الأبعاد: ٣٠٠ × ١١٢ × ٣١ مم.



مجموعة ٥٠٠ عود للوافل بوب

BATCH OF 500 STICKS FOR WAFFLE POPS

Code ABH1

- Beech wood.
- Size: 130 x 19 x 2 mm.

- خشب زان
- الأبعاد: ١٣٠ × ١٩ × ٢ مم



مشبك / ملقط كعكة الوافل

WAFFLE PICK

Code APG1

- Stainless steel tips length: 170 mm.
- Total length: 270 mm.
- Plastic handle.

- طول الطرف المستدق المصنوع من الفولاذ الذي لا يصدأ: ١٧٠ مم
- الطول الكلي: ٢٧٠ مم
- المقبض من البلاستيك

قوارير صلصة SAUCE BOTTLES

قارورة مع ٣ صّابات 3 SPOUTS LEAD BOTTLE Code ABM4

- السعة: ١٠٠٠ مل Capacity : 1 000 ml



- يُنصح بها للتحضيرات السائلة.
- القارورة والغطاء من البلاستيك الغذائي.
- الغطاء له ٣ صّابات.
- القارورة مدرّجة.

- Recommended for liquid preparations.
- Plastic bottle & cap.
- 3 spouts lead.
- Graduated bottle.

قارورة مع 3 صّابة واحدة 1 SPOUT LEAD BOTTLE Code ABM2

- السعة: ١٠٠٠ مل Capacity : 1 000 ml



- يُنصح بها للتحضيرات السائلة.
- القارورة والغطاء من البلاستيك الغذائي.
- الغطاء له صّابة واحدة.
- القارورة مدرّجة.

- Recommended for liquid preparations.
- Plastic bottle & cap.
- 1 spout lead.
- Graduated bottle.



- 100 % Cotton.
- Adjustable neckband.

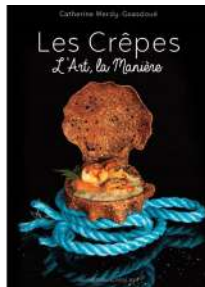
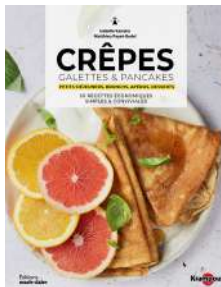
مريّة

APRON
Code ATC1

- ١٠٠٪ قطن.
- طوق قابل للتعديل.

كُتب

BOOKS



الرمز CODE	اللغة LANGUAGE	العناوين TITLES
ALR15	بالفرنسية) Français	"Les crêpes : l'art, la manière"
ALR17	بالفرنسية) Français	"Crêpes et galettes : 50 recettes"
ALR18	بالفرنسية) Français	"50 recettes créatives et conviviales à la plancha"



شركة كرامبوز
KRAMPOUZ SAS

Z.A. de Bel Air | 29700 PLUGUFFAN (فرنسا)

الهاتف: +33 (0)2 98 53 92 92

www.krampouz-pro.com

contact@krampouz.com

ابحث على قناتنا
عن الأفلام التوضيحية حول منتجاتنا

تابعنا على     

شوايات البلانشا
PLANCHAS

الشوايات
BROILER GRILL

حمّاصات شطائر البانيني
CONTACT GRILLS PANINI

آلات لصنع الوافل
WAFFLE MAKERS

أجهزة التسخين
WARMING EQUIPMENTS

آلات لصنع الكريب
CREPE MAKERS

آلة صنع فطائر البانيك
PANCAKES MAKER

أسطح العمل
WORKING TOPS

المتطلبات
ACCESSORIES

