Krampouz®

Depuis 1949

FABRIQUÉ
EN FRANCE

Planchas et Grill professionnels

Professional planchas and broiler grill

La révolution de la plancha inox professionnelle.
A revolution in stainless steel planchas for professional use.

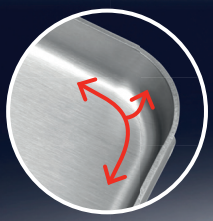
NOUVEAUTÉ 2025
New in 2025

Krampouz®
La cuisson de précision

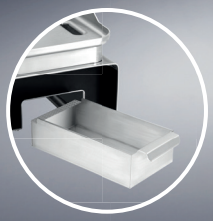
FABRIQUÉ EN FRANCE

La révolution de **la plancha inox professionnelle.**

INNOVATION NETTOYAGE



Plaque inox emboutie avec angles arrondis facilitant le nettoyage des coins et rebords



Tiroir grande capacité équipé d'un filtre pour la récupération des résidus de cuisson

Existe en format largeur et profondeur
Gaz et électrique

www.krampouz-pro.com

NOUVEAUTÉ 2025

Planchas
Planchas

FABRIQUÉ
EN FRANCE

Le savoir-faire Krampouz The Krampouz know-how

Spécialiste de la plancha inox professionnelle, Krampouz propose des appareils qui allient performance, cuisson de précision, répartition homogène de la chaleur, fiabilité et robustesse.
En 2025, Krampouz innove et lance une nouvelle gamme Confort, qui présente une innovation majeure.

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.

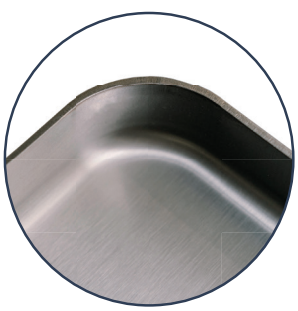
Nouveauté 2025
New in 2025

La nouvelle gamme de planchas Confort : la révolution de la plancha inox professionnelle.

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

UNE INNOVATION NETTOYAGE MAJEURE

A MAJOR CLEANING INNOVATION



Après plusieurs années de recherche et développement, Krampouz réussit une **véritable prouesse technique avec l'emboutissage d'une plaque inox de 3 mm d'épaisseur**. Une technologie unique qui offre une alternative à la plaque pliée et soudée facilitant ainsi le nettoyage. Les **angles arrondis** permettent de limiter l'accumulation de résidus dans les coins et simplifie le nettoyage à l'éponge ou avec la boule inox, garantissant une hygiène optimale.

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.

La récupération des jus et des résidus de cuisson présents sur la plaque est possible grâce à un **nouveau tiroir de grande capacité (1,3 L) équipé d'un filtre**, accessible en façade et facilement manipulable. Il est adapté au lave-vaisselle.

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.

Découvrez la nouvelle gamme Confort en vidéo :
Discover the new luxury range video:

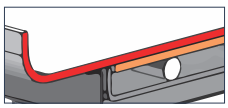
Krampouz

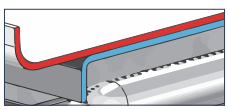
UNE CONCEPTION UNIQUE

A UNIQUE DESIGN

En combinant une plaque de cuisson 100% inox avec un matériau conducteur de chaleur, Krampouz assure à ses planchas une montée en température rapide, une bonne répartition de la chauffe et une cuisson de précision. Sa conception ainsi que l'utilisation des différents matériaux procurent à la plaque rigidité et robustesse.

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.





Dans le cas des planchas électriques Confort, la plaque inox de 3 mm (en rouge) est associée à une plaque acier de 3 mm (en orange).

Dans le cas des planchas gaz Confort, la plaque inox de 3 mm (en rouge) est associée à une plaque acier de 3 mm (en bleu).

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

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

UNE GRANDE SURFACE DE CUISSON

A LARGE COOKING SURFACE

La surface de cuisson des 4 modèles de la gamme Confort est de 44 x 64 cm, soit **30% de surface supplémentaire** par rapport aux planchas de la gamme Standard.

Tous les modèles bénéficient de **2 zones de cuisson indépendantes**, permettant de maitriser simultanément la cuisson de deux aliments à des températures différentes.

Grâce aux 2 formats disponibles largeur ou profondeur, et aux 4 pieds réglables, les planchas s'adaptent à tous les plans de travail.

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.

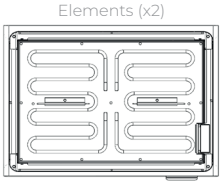
All models features **two independent cooking zones**, allowing you to simultaneously cook two foods at different temperatures.

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

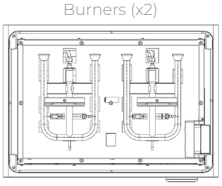
DES PERFORMANCES DE CUISSON SUPÉRIEURES

HIGHER COOKING PERFORMANCES

Résistances (x2)
Elements (x2)



Brûleurs (x2)
Burners (x2)



Éléments centraux du système de chauffe, les résistances (modèles électriques) et les brûleurs inox (modèles gaz) sont conçus et placés de façon à garantir une répartition homogène de la chaleur sur la surface de cuisson ainsi qu'une montée rapide en température.

Les puissances sont plus élevées que sur la gamme Standard.

La gamme Confort est donc conseillée et particulièrement adaptée pour un usage intensif, permettant de tenir des cadences de cuisson élevées, notamment avec des aliments congelés.

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.

Higher power ratings than on the Standard range.

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.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Sur cette surface de cuisson supérieure de 30%, il est possible de cuire 50% de steaks congelés en plus que sur la gamme Standard.

DID YOU KNOW IT ?

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

UN ALLUMAGE SIMPLIFIÉ

SIMPLER IGNITION

L'interrupteur marche/arrêt est désormais intégré à la manette de commande sur la gamme Confort.

Le système d'allumage à train d'étincelles est désormais intégré à la manette de commande sur la gamme Confort.

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

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

Nouveauté 2025
New in 2025

GAMME CONFORT OU STANDARD ?

LUXURY OR STANDARD RANGE ?

CONFORT / LUXURY

Électrique / Electric

Gaz / Gas

STANDARD / STANDARD

Électrique / Electric

Gaz / Gas

Différences Confort / Standard

Gamme Confort *Par appareil*	Gamme Standard *Par appareil*
Utilisation intensive	Utilisation occasionnelle
Angles : arrondis	Angles : droits
Puissance 5 400 W	Puissance de 1 600 à 3 600 W
Surface de cuisson : 44 x 64 cm	Surface de cuisson : 34 x 64 cm
4 pieds réglables	2 pieds réglables
Contenance du tiroir de résidus de cuisson : 1,3 L	Contenance du bac de résidus de cuisson : de 0,37 L à 0,77 L
Format Profondeur : 2 zones de cuisson	Format Profondeur : 1 zone de cuisson
Interrupteur on/off intégré aux manettes	Interrupteur on/off sur la façade

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

Différences Confort / Standard

Gamme Confort *Par appareil*	Gamme Standard *Par appareil*
Angles : arrondis	Angles : droits
Puissance 5,8 kW	Puissance 4,5 kW
Surface de cuisson : 44 x 64 cm	Surface de cuisson : 34 x 64 cm
4 pieds réglables	2 pieds réglables
Contenance du tiroir de résidus de cuisson : 1,3 L	Contenance du bac de résidus de cuisson : de 0,37 L à 0,77 L
Format Profondeur : 2 zones de cuisson	Format Profondeur : 1 zone de cuisson
Allumage à train d'étincelles intégré aux manettes	Bouton d'allumage à train d'étincelles sur la façade

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

LARGEUR OU PROFONDEUR ?

WIDE OR DEEP FORMAT ?

Format Profondeur

- Le format Profondeur est idéal pour optimiser l'espace sur le plan de travail : il permet de profiter de deux zones de cuisson distinctes sur la gamme Confort, en occupant une faible largeur sur le plan de travail.

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.

Format Largeur

- Le format Largeur est un format classique, adapté aux configurations standards des cuisines professionnelles.

Wide format

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

ÉLECTRIQUE OU GAZ ?

ELECTRIC OR GAS ?

	Électrique Electric	Gaz Gas
Utilisation intérieure et extérieure Outdoor and indoor use	Utilisation intérieure. Indoor use.	Utilisation intérieure et extérieure. Outdoor and indoor use.
Cuisson haute précision High precision cooking	Réglage très précis de la température grâce aux thermostats réglables. Precise temperature control thanks to adjustable thermostats.	Réglage précis de la température grâce à la régulation automatique «Automatic Control System». Precise temperature control with «Automatic Control System».
Rapidité de montée en température Heats up quickly	Temps de montée en température Gamme Standard : jusqu'à 250 °C = 12 min Gamme Confort : jusqu'à 250 °C = 8 min Heat time Standard range: to 250 °C = 12 min Luxury range: to 250 °C = 8 min	Temps de montée en température Gamme Standard : jusqu'à 250 °C = 8 min Gamme Confort : jusqu'à 250 °C = 7 min Heat time Standard range: to 250 °C = 8 min Luxury range: to 250 °C = 7 min
Mobilité Mobility	Nécessité d'une source électrique à proximité. You need to have an electric socket nearby.	Possibilité d'utiliser la plancha où on le souhaite. You just need to move the griddle plate where ever you want.

INNOVATION : LA PLANCHA GAZ « AUTOMATIC CONTROL SYSTEM »

INNOVATION: THE « AUTOMATIC CONTROL SYSTEM » GAS PLANCHA

Toutes nos planchas gaz sont équipées de ce système de régulation automatique qui facilite la stabilité de la température de la plaque. Il permet une maîtrise des cuissons précise et une **économie d'énergie de 30% !**

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% !**

PENSEZ AUX ACCESSOIRES

THINK ABOUT ACCESSORIES

Découvrez les spatules en inox p. 20

Discover stainless steel spatulas p. 20

Découvrez la cloche de cuisson en inox p. 21

Discover stainless steel cooking dome p.21

Nouveauté 2025
New in 2025

GAMME CONFORT
LUXURY RANGE

Électrique Electric

PLANCHA LARGEUR
PLANCHA WIDE FORMAT

- Normes européennes CE
- 2 zones de cuisson indépendantes
- Plaque de cuisson en inox certifiée contact alimentaire
- Châssis inox
- Interrupteurs marche/arrêt intégrés aux manettes, avec témoins de mise sous tension
- 2 thermostats réglables de 50 °C à 300 °C
- Témoins de chauffe
- Prêt à brancher sur prises européenne

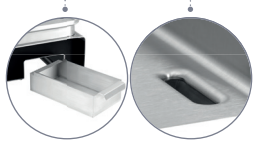
- European standards CE
- 2 independent cooking areas
- Food certified stainless steel cooking plate
- Stainless steel frame
- On/Off switch built into the control knobs, with power indicators
- 2 adjustable thermostats from 50 °C to 300 °C
- Heating indicators
- Ready to plug into European sockets

INNOVATION

Plaque emboutie avec angles arrondis facilitant le nettoyage des coins et des rebords.
Stamped plate with rounded corners for easier cleaning of corners and edges.

4 pieds réglables.
4 adjustable feet.

Disponible en triphasé ou double monophasé.
Available in three-phase or double single-phase.



Tiroir de récupération des résidus de cuisson de grande capacité (1,3 L) avec filtre intégré.
Drip tray for cooking residues of large capacity (1,3 L) with integrated filter.

PRISES PLUGS	SURFACE DE CUISSON COOKING SURFACE	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
2 cordons monophasés	642 x 442 mm	2 x 2 700 W	2 x 220-240 V 50/60 Hz	30 kg	675 x 475 x 214 mm	PCLA2AA-KR
1 cordon triphasé Type P17 16A - 3P+N+E	642 x 442 mm	2 x 2 700 W	1 x 400 V 50/60 Hz	30 kg	675 x 475 x 214 mm	PCLA2BA-KR
1 cordon triphasé Type Plexo 20A - 3P+N+E	642 x 442 mm	2 x 2 700 W	1 x 400 V 50/60 Hz	30 kg	675 x 475 x 214 mm	PCLA2BC-KR

Rapidité de montée en température.
Heats up quickly and consistent distributon of heat for perfect heat distribution.

Deux zones de cuisson.
Two cooking zones.

Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C pour une cuisson de précision.
Thermostatic control from 50 °C to 300 °C for precision cooking.

Nouveauté 2025
New in 2025

GAMME CONFORT
LUXURY RANGE

Électrique Electric

PLANCHA PROFONDEUR
PLANCHA DEEP FORMAT

- Normes européennes CE
- 2 zones de cuisson indépendantes
- Plaque de cuisson en inox certifiée contact alimentaire
- Châssis inox
- Interrupteurs marche/arrêt intégrés aux manettes, avec témoins de mise sous tension
- 2 thermostats réglables de 50 °C à 300 °C
- Témoins de chauffe
- Prêt à brancher sur prises européenne

- 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

INNOVATION

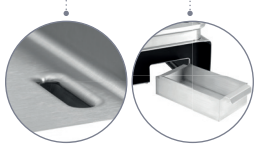
Plaque emboutie avec angles arrondis facilitant le nettoyage des coins et des rebords.
Stamped plate with rounded corners for easier cleaning of corners and edges.

INNOVATION

2 zones de cuisson indépendantes dans un format profondeur.
2 independent cooking areas in deep format.

Disponible en triphasé ou double monophasé.
Available in three-phase or double single-phase.

4 pieds réglables.
4 adjustable feet.



Tiroir de récupération des résidus de cuisson de grande capacité (1,3 L) avec filtre intégré.
Drip tray for cooking residues of large capacity (1,3 L) with integrated filter.

PRISES PLUGS	SURFACE DE CUISSON COOKING SURFACE	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
2 cordons monophasés	442 x 642 mm	2 x 2 700 W	2 x 220-240 V 50/60 Hz	30 kg	475 x 675 x 214 mm	PCPR2AA-KR
1 cordon triphasé Type P17 16A - 3P+N+E	442 x 642 mm	2 x 2 700 W	1 x 400 V 50/60 Hz	30 kg	475 x 675 x 214 mm	PCPR2BA-KR
1 cordon triphasé Type Plexo 20A - 3P+N+E	442 x 642 mm	2 x 2 700 W	1 x 400 V 50/60 Hz	30 kg	475 x 675 x 214 mm	PCPR2BC-KR

Diffusion uniforme de la chaleur.
Even heat distribution

Nouveauté 2025
New in 2025

GAMME CONFORT
LUXURY RANGE

Gaz Gas

PLANCHA LARGEUR
PLANCHA WIDE FORMAT

- Normes européennes CE
- 2 zones de cuisson indépendantes
- Plaque de cuisson en inox certifiée contact alimentaire
- Châssis inox
- Allumage à train d'étincelles intégrés aux manettes
- 2 thermostats réglables jusqu'à 300 °C
- Alimentation gaz butane ou propane
- Kit d'adaptation pour le gaz de ville/gaz naturel
- Système de sécurité en cas de coupure de la flamme

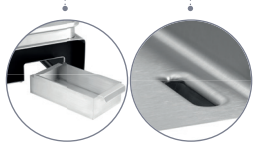
- European standards CE
- 2 independent cooking areas
- Food certified stainless steel cooking plate
- Stainless steel frame
- Spark ignition system built into the control knobs
- 2 adjustable thermostats to 300 °C
- Butane, propane supply system
- Natural gas conversion kit supplied
- Gas safety device

INNOVATION

Plaque emboutie avec angles arrondis facilitant le nettoyage des coins et des rebords.
Stamped plate with rounded corners for easier cleaning of corners and edges.

Régulation automatique qui assure la stabilité de la température de la plaque, permet une maîtrise des cuissons précise et **une économie d'énergie de 30% !**
Automatic regulation system who ensures the stability of the plate temperature, allows a control of the precise cooking and **energy saving of 30% !**

4 pieds réglables.
4 adjustable feet.



Tiroir de récupération des résidus de cuisson de grande capacité (1,3 L) avec filtre intégré.
Drip tray for cooking residues of large capacity (1,3 L) with integrated filter.

SURFACE DE CUISSON COOKING SURFACE	PUISSANCE POWER	ALIMENTATION SUPPLY SYSTEM	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
642 x 442 mm	2 x 2,9 kW	Butane / Propane 37mB	28 kg	675 x 475 x 214 mm	PCLA2MA-KR
642 x 442 mm	2 x 2,9 kW	Butane / Propane 50mB	28 kg	675 x 475 x 214 mm	PCLA2MB-KR

Rapidité de montée en température.
Heats up quickly and consistent distributon of heat for perfect heat distribution.

Deux zones de cuisson.
Two cooking zones.

Régulation automatique de la température.
Automatic temperature regulation.

Nouveauté 2025
New in 2025

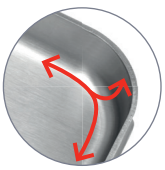
GAMME CONFORT
LUXURY RANGE

Gaz Gas

PLANCHA PROFONDEUR
PLANCHA DEEP FORMAT

- Normes européennes CE
- 2 zones de cuisson indépendantes
- Plaque de cuisson en inox certifiée contact alimentaire
- Châssis inox
- Allumage à train d'étincelles intégrés aux manettes
- 2 thermostats réglables jusqu'à 300 °C
- Alimentation gaz butane ou propane
- Kit d'adaptation pour le gaz de ville/gaz naturel
- Système de sécurité en cas de coupure de la flamme

- 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



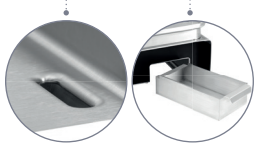
INNOVATION

Plaque emboutie avec angles arrondis facilitant le nettoyage des coins et des rebords.
Stamped plate with rounded corners for easier cleaning of corners and edges.

INNOVATION

2 zones de cuisson indépendantes dans un format profondeur.
2 independent cooking areas in deep format.

4 pieds réglables.
4 adjustable feet.



Tiroir de récupération des résidus de cuisson de grande capacité (1,3 L) avec filtre intégré.
Drip tray for cooking residues of large capacity (1,3 L) with integrated filter.

AUTOMATIC CONTROL SYSTEM®

Régulation automatique qui assure la stabilité de la température de la plaque, permet une maîtrise des cuissons précise et **une économie d'énergie de 30% !**
Automatic regulation system who ensures the stability of the plate temperature, allows a control of the precise cooking and **energy saving of 30% !**

SURFACE DE CUISSON	PUISSANCE	ALIMENTATION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
COOKING SURFACE	POWER	SUPPLY SYSTEM	WEIGHT	SIZE	CODE
442 x 642 mm	2 x 2,9 kW	Butane / Propane 37mB	28 kg	475 x 675 x 214 mm	PCPR2MA-KR
442 x 642 mm	2 x 2,9 kW	Butane / Propane 50mB	28 kg	475 x 675 x 214 mm	PCPR2MB-KR

Diffusion uniforme de la chaleur.
Even heat distribution

GAMME STANDARD
STANDARD RANGE

Électrique Electric

PLANCHA PETIT FORMAT
PLANCHA SMALL FORMAT

- Normes européennes CE
- 1 zone de cuisson
- Plaque de cuisson en inox certifiée contact alimentaire
- Châssis inox
- Interrupteur marche/arrêt avec témoin de mise sous tension
- Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C
- Témoin de chauffe
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A

- 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

Rebords sur 3 côtés.
Edges on the 3 sides.

Format compact.
Compact size.

4 pieds réglables.
2 adjustable feet.

Bac amovible de récupération des résidus de cuisson (0,37 L)
Removable drip tray for cooking residues (0,37 L)

PRISE PLUG	SURFACE DE CUISSON COOKING SURFACE	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
1 cordon monophasé	340 x 340 mm	1 600 W	220-240 V 50/60 Hz	10 kg	400 x 380 x 200 mm	GECIC3AO

Une zone de cuisson.
One cooking zone.

Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C pour une cuisson de précision.
Thermostatic control from 50 °C to 300 °C for precision cooking.

Diffusion uniforme de la chaleur.
Even heat distribution

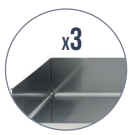
GAMME STANDARD
STANDARD RANGE

Électrique Electric

PLANCHA LARGEUR
PLANCHA WIDE FORMAT

- Normes européennes CE
- 2 zones de cuisson indépendantes
- Plaque de cuisson en inox certifiée contact alimentaire
- Châssis inox
- Interrupteurs marche/arrêt avec témoins de mise sous tension
- 2 thermostats réglables de 50 °C à 300 °C
- Témoins de chauffe
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A

- 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



Rebords sur 3 côtés.
Edges on the 3 sides.

2 pieds réglables à l'arrière.
2 adjustable feet at the back.

Bac amovible de récupération des résidus de cuisson (0,77 L)
Removable drip tray for cooking residues (0,77 L)

PRISE PLUG	SURFACE DE CUISSON COOKING SURFACE	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
1 cordon monophasé	640 x 340 mm	2 x 1 800 W	2 x 220-240 V 50/60 Hz	17 kg	700 x 380 x 230 mm	GECII2OA

Deux zones de cuisson.
Two cooking zones.

Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C pour une cuisson de précision.
Thermostatic control from 50 °C to 300 °C for precision cooking.

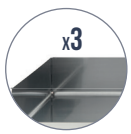
GAMME STANDARD
STANDARD RANGE

Électrique Electric

PLANCHA PROFONDEUR
PLANCHA DEEP FORMAT

- Normes européennes CE
- 1 zone de cuisson
- Plaque de cuisson en inox certifiée contact alimentaire
- Châssis inox
- Interrupteurs marche/arrêt avec témoins de mise sous tension
- Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C
- Témoin de chauffe
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A

- 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



Rebords anti-éclaboussures de 8 cm sur 3 côtés.
8 cm splash guards edges on the 3 sides.

2 pieds réglables à l'arrière.
2 adjustable feet at the back.

Bac amovible de récupération des résidus de cuisson (0,45 L)
Removable drip tray for cooking residues (0,45 L)

PRISE PLUG	SURFACE DE CUISSON COOKING SURFACE	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
1 cordon monophasé	340 x 640 mm	3 600 W	220-240 V 50/60 Hz	20 kg	400 x 690 x 270 mm	GECIK2OA

Une zone de cuisson.
One cooking zone.

Diffusion uniforme de la chaleur.
Even heat distribution

GAMME STANDARD
STANDARD RANGE

Gaz Gas

PLANCHA LARGEUR
PLANCHA WIDE FORMAT

- Normes européennes CE
- 2 zones de cuisson indépendantes
- Plaque de cuisson en inox certifiée contact alimentaire
- Châssis inox
- Allumage à train d'étincelles
- 2 thermostats réglables jusqu'à 300 °C
- Alimentation gaz butane ou propane
- Kit d'adaptation pour le gaz de ville/gaz naturel
- Système de sécurité en cas de coupure de la flamme

- 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

2 pieds réglables à l'arrière.
2 adjustable feet at the back.

x3
Rebords sur 3 côtés.
Edges on the 3 sides.

AUTOMATIC CONTROL SYSTEM®

Régulation automatique qui assure la stabilité de la température de la plaque, permet une maîtrise des cuissons précise et **une économie d'énergie de 30% !**
Automatic regulation system who ensures the stability of the plate temperature, allows a control of the precise cooking and **energy saving of 30% !**

Bac amovible de récupération des résidus de cuisson (0,70 L)
Removable drip tray for cooking residues (0,70 L)

SURFACE DE CUISSON	PUISSANCE	ALIMENTATION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
COOKING SURFACE	POWER	SUPPLY SYSTEM	WEIGHT	SIZE	CODE
640 x 340 mm	2 x 2,25 kW	Butane / Propane 37mB	19 kg	700 x 420 x 240 mm	GGCIO2AA
640 x 340 mm	2 x 2,25 kW	Butane / Propane 50mB	19 kg	700 x 420 x 240 mm	GGCIO2AC

Deux zones de cuisson.
Two cooking zones.

Régulation automatique de la température.
Automatic temperature regulation.

Ergonomie du poste de travail.
Ergonomic work station.

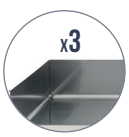
GAMME STANDARD
STANDARD RANGE

Gaz Gas

PLANCHA PROFONDEUR
PLANCHA DEEP FORMAT

- Normes européennes CE
- 1 zone de cuisson
- Plaque de cuisson en inox certifiée contact alimentaire
- Châssis inox
- Allumage à train d'étincelles
- Thermostat réglable jusqu'à 300 °C
- Alimentation gaz butane ou propane
- Kit d'adaptation pour le gaz de ville/gaz naturel
- Système de sécurité en cas de coupure de la flamme

- 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



Rebords anti-éclaboussures de 8 cm sur 3 côtés.
8 cm splash guards edges on the 3 sides.

2 pieds réglables à l'arrière.
2 adjustable feet at the back.

Bac amovible de récupération des résidus de cuisson (0,45 L)
Removable drip tray for cooking residues (0,45 L)

Régulation automatique qui assure la stabilité de la température de la plaque, permet une maîtrise des cuissons précise et **une économie d'énergie de 30% !**
Automatic regulation system who ensures the stability of the plate temperature, allows a control of the precise cooking and **energy saving of 30% !**

SURFACE DE CUISSON	PUISSANCE	ALIMENTATION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
COOKING SURFACE	POWER	SUPPLY SYSTEM	WEIGHT	SIZE	CODE
340 x 640 mm	4,5 kW	Butane / Propane 37mB	19 kg	400 x 690 x 270 mm	GGCIR2AA
340 x 640 mm	4,5 kW	Butane / Propane 50mB	19 kg	400 x 690 x 270 mm	GGCIR2

Une zone de cuisson.
One cooking zone.

Diffusion uniforme de la chaleur.
Even heat distribution

Grill profondeur
Broiler grill deep format

FABRIQUÉ EN FRANCE

Le savoir-faire Krampouz The Krampouz know-how

Krampouz a adapté son savoir-faire lié à la crêpière à son grill profondeur. Deux résistances perlées sont directement intégrées à la plaque de cuisson pour assurer une meilleure diffusion de la chaleur sur l'ensemble de la surface de cuisson.
Puissance de cuisson, fiabilité et robustesse, le grill Krampouz bénéficie de toutes les qualités techniques qui ont forgé la réputation de la marque.

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.

Électrique Electric

- Normes européennes CE
- 1 zone de cuisson
- Plaque de cuisson en fonte émaille striée, certifiée contact alimentaire
- Résistances intégrées à la plaque en fonte pour une diffusion uniforme de la chaleur
- Châssis inox
- Interrupteur marche/arrêt avec témoin de mise sous tension
- Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C
- Témoin de chauffe
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A

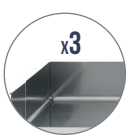
- European standards CE
- 1 cooking area
- Food certified enamelled cast iron cooking plate
- Coiled heating elements integrated into the cooking plate for even heat distribution
- Stainless steel frame
- On/Off switch with power indicator
- Adjustable thermostat from 50 °C to 300 °C
- Heating indicator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

+ Format profondeur idéal pour les espaces réduits
+ Grattoir d'entretien fourni

+ Deep format ideal for small spaces
+ Cleaning scraper supplied

2 pieds réglables à l'arrière.
2 adjustable feet at the back.

2 résistances perlées en serpentins.
Two tubular coiled heating elements.



Rebords anti-éclaboussures de 8 cm sur 3 côtés.
8 cm splash guards edges on the 3 sides.

Dosseret amovible en inox.
Removable stainless steel backsplash.

Bac amovible de récupération des résidus de cuisson (0,45 L)
Removable drip tray for cooking residues (0,45 L)

PRISE PLUG	SURFACE DE CUISSON COOKING SURFACE	PUISSANCE POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
1 cordon monophasé	340 x 640 mm	3 600 W	220-240 V 50/60 Hz	27 kg	400 x 690 x 266 mm	GECIL2OA

Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C pour une cuisson de précision.
Thermostatic control from 50 °C to 300 °C for precision cooking.

Diffusion uniforme de la chaleur.
Even heat distribution

Une zone de cuisson.
One cooking zone.

Deux résistances en serpentin pour une diffusion uniforme de la chaleur.
Two coiled heating elements for even heat distribution.

SETS D'ACCESSOIRES
COOKING SETS

NOUVEAU

Set plancha :
- Pince, pinceau et spatule.
- Code ASP2.

Plancha set:
- Tongs, spatula and soft brush.
- Code ASP2.

NOUVEAU

Set grill :
- Pince, pinceau et brosse.
- Code ASG3.

Grill set:
- Tongs, soft brush and steel brush.
- Code ASG3.

SPATULES COUDÉES - LAME EN INOX
ANGLED SPATULAS - STAINLESS STEEL BLADE

SPATULE COUDÉE
ANGLED SPATULA
Code ASC2

LONGUEUR TOTALE	LONGUEUR LAME
TOTAL LENGHT	BLADE LENGHT
30,5 cm	17 cm

SPATULE COUDÉE LONGUE
LONG ANGLED SPATULA
Code ASC3

LONGUEUR TOTALE	LONGUEUR LAME
TOTAL LENGHT	BLADE LENGHT
40 cm	21 cm

NOUVEAU

FOURCHETTE À VIANDE EN INOX
STAINLESS STEEL MEAT FORK
Code AFI1

- Longueur : 32,5 cm.
- Lenght: 32,5 cm.

NOUVEAU

GRANDE PINCE EN INOX
BIG STAINLESS STEEL SERVING TONG
Code API2

- Longueur : 44,5 cm.
- Lenght: 44,5 cm.

PINCE EN INOX

STAINLESS STEEL FOOD TONG

Code API1

- Longueur : 30 cm.
- Lenght : 30 cm.

CLOCHE DE CUISSON EN INOX

STAINLESS STEEL COOKING DOME

Code ACC1

- Cloche en inox.
- Poignée en plastique.
- Diamètre : 28 cm.
- Stainless steel cooking dome.
- Plastic handle.
- Diameter: 28 cm.

NOUVEAU

MINUTEUR

TIMER

Code ATI1

- Affichage digital.
- 3 fonctions : horloge, compte à rebours et alarme.
- 3 alarmes : sonnerie (volume réglable), flash lumineux et vibration.
- 3 fixations : à poser, à suspendre et à aimanter.
- Dimensions : 8,3 x 6,9 x 1,8 cm.
- Piles non incluses : AAA (x2).
- 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).

NOUVEAU

PINCEAU EN SILICONE

SILICON BRUSH

Code APS4

- Pour grill et plancha.
- Manche en inox - L : 15,3 cm.
- Longueur totale : 20 cm.
- Poils en silicone résistants haute température.
- For grill and plancha.
- Stainless steel handle - L: 15,3 cm.
- Total length: 20 cm.
- High temperature resistant silicon bristles.

NOUVEAU

BROSSE DE NETTOYAGE

CLEANING BRUSH

Code ABG2

- Manche en inox - L : 34,5 cm.
- Longueur totale : 44 cm.
- Poils en laiton.
- Compatible avec le grill.

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

BROSSE INOX

STAINLESS STEEL BRUSH

Code ABG1

- Manche en plastique - L : 13 cm.
- Longueur totale : 22 cm.
- Poils en inox.
- Compatible avec le grill.

- Plastic handle - L: 13 cm.
- Total length: 22 cm.
- Stainless steel bristles.
- Compatible with broiler grill.

GRATTOIRS EN INOX

STAINLESS STEEL SCRAPERS

TYPE D'APPAREIL	LONGUEUR	CODE
APPLIANCE TYPE	LENGHT	CODE
Grill profondeur / Deep grill	13,5 cm	AGC2

CAPOTS EN INOX POUR PLANCHAS STANDARD

S/S COVERS FOR STANDARD PLANCHAS

DIMENSIONS	POUR PLANCHA	CODE
DIMENSIONS	FOR PLANCHA	CODE
67 x 38 x 10 cm	GECII2 & GGCIO2	ACP9
36 x 38 x 10 cm	GECIC3	ACP8

TABLIER

APRON

Code ATC1

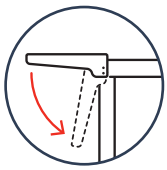
- 100 % coton.
- Tour de cou ajustable.

- 100 % Cotton.
- Adjustable neckband.

CHARIOT EN INOX

CART - STAINLESS STEEL

Code KHEA05



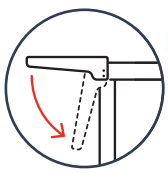
- 2 tablettes latérales rabattables.
- 1 tablette inférieure.
- 1 porte-accessoires.
- 2 roues.
- Dimensions chariot : 140 x 59 x 82 cm.
- Dimensions plan de travail : 75 x 44 cm.
- Pour planchas Largeur : Standard et Confort.

- 2 folding side tables.
- 1 storage undershelf.
- 1 accessory holder.
- 2 wheels.
- Cart size: 140 x 59 x 82 cm.
- Work surface size: 75 x 44 cm.
- For planchas Wide: Standard and Luxury range.

CHARIOT COMPACT EN INOX

COMPACT CART - STAINLESS STEEL

Code KHEC01



- 1 tablette latérale rabattable.
- 1 tablette inférieure.
- 2 roues.
- Dimensions chariot : 83 x 56 x 82 cm.
- Dimension plan de travail : 55 x 44 cm.
- Pour plancha Standard petit modèle.

- 1 folding side table.
- 1 storage undershelf.
- 2 wheels.
- Cart size: 83 x 56 x 82 cm.
- Work surface size: 55 x 44 cm.
- For plancha small model Standard range.

HOUSSE POUR PLANCHAS

COVER FOR PLANCHAS

- Housse sur mesure en polyester.
- Cordon élastique de serrage.

Code AHB1
- Pour plancha Standard petit modèle.

Code AHP2
- Pour planchas Standard Largeur et Profondeur.

Code AHD1
- Pour planchas Confort Largeur et Profondeur.

- Outdoor custom cover made with polyester.
- Elastic drawsting.

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.

HOUSSES POUR CHARIOT OU CHARIOT COMPACT

COVERS FOR CART OR COMPACT CART

- Housse sur mesure en polyester.
- Cordon élastique de serrage.

- Outdoor custom cover made with polyester.
- Elastic drawsting.

HOUSSE CHARIOT

COVER FOR CART

Code AHC4
- Format tablettes de chariot KHEA05 rabattues.
- Size suitable for KHEA05 with 2 folded side tables.

Code AHC1
- Format tablettes de chariot KHEA05 ouvertes.
- Size suitable for KHEA05 with 2 unfolded side tables.

HOUSSE CHARIOT COMPACT

COVER FOR COMPACT CART

Code AHC5
- Format tablette de chariot KHEC01 rabattue.
- Size suitable for KHEC01 with the folded side table.

Code AHC2
- Format tablette de chariot KHEC01 ouverte.
- Size suitable for KHEC01 with the unfolded side table.

PLANCHAS

GRILL

ACCESSOIRES

KRAMPOUZ SAS

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

Tél. +33 (0)2 98 53 92 92

www.krampouz-pro.com

contact@krampouz.com

Retrouvez les films
de démonstration sur notre chaîne

Rejoignez-nous

AI0521 - édition 1