

LES CRÊPES DE FROMENT

La crêpe de froment est une crêpe sucrée, réalisée à partir de farine de blé.

🔦 Notre recette

pour 15 à 20 crêpes

INGRÉDIENTS	TEMPÉRATURE
2 œufs	200-220 °C
100 g de sucre	
1 sachet de sucre vanillé	
1 pincée de sel	
1 c.s. de farine de blé noir	
25 g de beurre fondu	
250 g de farine de froment	
½ litre de lait demi-écrémé	

PRÉPARATION

Dans un récipient mélangez 2 œufs, le sucre, le sucre vanillé et le sel.
Ajoutez 1 cuillère à soupe de farine de blé noir, le beurre fondu et mélangez.
Incorporez petit à petit le lait en alternant avec la farine de froment afin d'éviter les grumeaux.

WHEAT CREPES

The wheat crepe is a sweet crepe, made from wheat flour.

🔦 Our recipe

for 15 to 20 crepes

INGREDIENTS	TEMPERATURE
2 eggs	200-220 °C
100 g of sugar	
1 sachet of vanilla sugar	
1 pinch of salt	
1 tablespoon of buckwheat flour	
25 g melted butter	
250 g wheat flour	
½ liter of semi-skimmed milk	

PREPARATION

Mix 2 eggs, sugar, vanilla sugar and salt.
Add 1 tablespoon of buckwheat flour, the melted butter and mix.
Gradually incorporate the milk, alternating with the wheat flour to avoid lumps.

LES CRÊPES DE BLÉ NOIR

La crêpe de blé noir est une crêpe salée, réalisée à partir de farine de sarrasin et naturellement sans gluten.

🔦 Notre recette

pour 15 à 20 crêpes

INGRÉDIENTS	TEMPÉRATURE
250 g de farine de blé noir	210-230 °C
1 c.c. de gros sel	
1 c.s. d'huile	
1 œuf	
12 cl d'eau	
45 cl de lait demi-écrémé	

PRÉPARATION

Dans un récipient mélangez 250 g de farine de blé noir, une cuillère à café de gros sel, une cuillère à soupe d'huile et un œuf.
Allongez la pâte avec 12 cl d'eau et 45 cl de lait.
Mélangez énergiquement et laissez reposer de 2 à 12 heures.

BUCKWHEAT CREPES

The buckwheat crepe is a savory crepe, made from buckwheat flour and naturally gluten-free.

🔦 Our recipe

for 15 to 20 crepes

INGREDIENTS	TEMPERATURE
250 g buckwheat flour	210-230 °C
1 tsp of coarse salt	
1 tablespoon of oil	
1 egg	
12 cl of water	
45 cl of semi-skimmed milk	

PREPARATION

Mix 250 g of buckwheat flour, a teaspoon of coarse salt, a tablespoon of oil and an egg.
Add 12 cl of water and 45 cl of milk to the dough.
Mix vigorously and leave to rest for 2 to 12 hours.

QUELLE ÉNERGIE ?

ELECTRIC OR GAS ?

- 🔦 Matériel « prêt à brancher »
- Régulation précise de la température
- Utilisation intérieure / extérieure

- 🔥 Équipée pour gaz en bouteille butane/propane et compatible avec gaz de ville/gaz naturel
- Utilisation intérieure / extérieure

- 🔦 Plug-in device
- Precise temperature control
- Outdoor and indoor use

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

QUELLE FORME ?

ROUND OR SQUARE SHAPE ?

Châssis rond

- Facilité et rapidité de nettoyage
- Encombrement réduit, à privilégier sur les chariots
- Plus léger qu'un modèle carré

Châssis carré

- Protection du plan de travail

Round frame

- Easy and quick cleaning
- Reduced size, ideal for carts
- Lighter than square shape model

Square frame

- Protection of the work surface

UNE OU DEUX PLAQUES ?

ONE OR TWO PLATES ?

Une plaque

- Facilement déplaçable sur le plan de travail
- Mobilité

Deux plaques

- Facilité de nettoyage

One plate

- Easily movable on the working top
- Mobility

Two plates

- Easy to clean

GAMME STANDARD OU CONFORT ?

STANDARD OR LUXURY RANGE ?

🔦 Confort / Standard

Pour les crêpières électriques, la gamme Confort permet une utilisation intensive de l'appareil, elle est à privilégier par les professionnels dont la crêpe est l'activité principale.

Gamme Confort	Gamme Standard
Par plaque de cuisson	Par plaque de cuisson
Utilisation intensive	Utilisation occasionnelle
2 à 3 résistances	1 résistance
Puissance de 3 000 à 4 800 W	Puissance de 2 500 à 3 000 W
Interrupteur on/off intégré à la manette	

🔦 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	Standard range
By plate	By plate
Intensive use	Occasional use
2 or 3 coil elements	1 coil element
Power from 3 000 to 4 800 W	Power from 2 500 to 3 000 W
Integrated on/off switch on the knob	

🔦 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.

Gamme Confort	Gamme Standard
Par plaque de cuisson	Par plaque de cuisson
Brûleur 8 branches	Brûleur 6 à 8 branches (pour Ø 48 cm)
Allumage à train d'étincelles intégré à la manette	Allumage manuel ou par bouton à train d'étincelles
Régulation manuelle ou thermostatée	Régulation manuelle
Puissance de 5 500 à 6 500 W	Puissance de 5 000 à 7 000 W

🔦 Luxury / Standard

For gas crepe makers, the luxury range is synonymous with comfort of use and better distribution of heating thanks to the 8 branches burners.

Luxury range	Standard range
By plate	By plate
8 branches burner	6 or 8 branches burner (for Ø 48 cm)
Spark train ignition integrated in the knob	Manual ignition or by spark train button
Manual or thermostatic control	Manual control
Power from 5 500 to 6 500 W	Power from 5 000 to 7 000 W

Le renouveau d'une gamme historique : la même, en mieux.

The rebirth of a classic: the original, improved.



UNE ERGONOMIE ET UNE ROBUSTESSE RENFORCÉES

ENHANCED ERGONOMICS AND STURDIER DESIGN

La nouvelle manette de contrôle développée sur mesure est plus robuste et plus résistante à l'arrachement.

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

UN ALLUMAGE SIMPLIFIÉ

SIMPLER IGNITION

- 🔦 L'interrupteur marche/arrêt est intégré à la manette de commande sur les crêpières de la gamme Confort.

- 🔥 Un nouveau système d'allumage à train d'étincelles équipe la plupart des références, sous la forme d'un bouton en façade ou directement intégré à la manette de commande.

- 🔦 The On/Off switch is built into the control dial on the Luxury range of crepe makers.

- 🔥 Most products are fitted with a new spark ignition system in the form of a button on the front or directly built into the control knob.

UN NETTOYAGE FACILITÉ

EASIER TO CLEAN

Le renforcement sur la façade du châssis protège le bandeau et permet un nettoyage sans accroc.

- 🔦 Grâce à l'intégration de l'interrupteur marche/arrêt à la manette de commande, la façade est plus rapide à nettoyer.

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.

UN DESIGN MODERNISÉ

MODERNISED DESIGN

Une nouvelle identité visuelle moderne et épurée, élargie à l'ensemble des appareils professionnels Krampouz.

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

TAMPON D'ESSUYAGE POUR CRÊPIÈRES

CLEANING PAD FOR CREPE MAKERS



TAMPON CLEANING PA	
DIMENSION	CODE
SIZE	CODE
120 x 90 x 70 mm	ATE1

RECHARGES CLEANING WIPES		
DIMENSION	LOT DE	CODE
SIZE	BATCH OF	CODE
110 x 80 x 0,2 mm	15	ATE2

RÂTEAUX À CRÊPES

BATTER SPREADERS

MODÈLE	MATIÈRE	LARGEUR	CODE
MODEL	MATERIAL	WIDTH	CODE
Plat / Flat	Hêtre / Beech	180 mm	ARH18
Plat / Flat	Hêtre / Beech	220 mm	ARH22
Plat / Flat	Buis / Box wood	200 mm	ARB20
Rond / Round	Hêtre / Beech	180 mm	ART18
Rond / Round	Inox / Stainless steel	180 mm	ARI18

SPATULES À CRÊPES

SPATULAS FOR CREPES

MATIÈRE	LONGUEUR TOTALE	CODE
MATERIAL	OVERALL LENGTH	CODE
Hêtre / Beech	300 mm	ASH30
Hêtre / Beech	400 mm	ASH40
Hêtre / Beech	500 mm	ASH50
Inox / Stainless steel	390 mm	ASI26
Inox / Stainless steel	410 mm	ASI30
Inox / Stainless steel	460 mm	ASI35
Inox / Stainless steel	520 mm	ASI40

LOUCHES INOX

STAINLESS STEEL LADLES

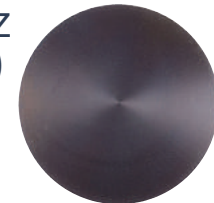
MATIÈRE	CONTENANCE	CODE
MATERIAL	CAPACITY	CODE
Ménagère soudée	90 ml	ALIM70
Welded domestic		
Professionnelle monobloc	70 ml	ALIP60
Single-piece professional		
Professionnelle monobloc	90 ml	ALIP70
Single-piece professional		
Professionnelle monobloc	125 ml	ALIP80
Single-piece professional		



PLAQUE EN FONTE POUR CRÊPIÈRE GAZ (SANS THERMOSTAT)

CAST IRON FOR GAZ CREPE MAKERS (WITHOUT THERMOSTAT)

DIAMÈTRE	POIDS	CODE
DIAMETER	WEIGHT	CODE
Ø 35 cm	8 kg	PCC3
Ø 40 cm	10 kg	PCC4
Ø 48 cm	16 kg	PCC5



KIT D'ÉTALEMENT DE PÂTE

BATTER SPREADER KIT

POUR PLAQUE	CODE
FOR GRIDDLE	CODE
ø 35 cm	AKEB3
ø 40 cm	AKEB4



Krampouz®

Depuis 1949

FABRIQUÉ EN FRANCE

Crêpières professionnelles

Professional crepe makers



Le renouveau d'une gamme historique
The rebirth of a classic

Faites confiance au n°1 mondial de la crêpière professionnelle.

Trust the world's no. 1 professional crepe makers.

LA GARANTIE D'UNE CUISSON PARFAITE POUR VOS CRÊPES

THE GUARANTEE OF PERFECT COOKING FOR YOUR CREPES

- 

Un procédé exclusif Krampouz - L'intégration des résistances en serpentín dans la plaque de cuisson garantie une diffusion uniforme de la chaleur au cœur de la fonte. Cela permet une chauffe homogène et une excellente performance de cuisson.
- 

An exclusive Krampouz process - The inclusion of coiled elements in the griddle guarantees a even distribution of the heat at the center of the cast iron. This ensures even heating and excellent cooking performance.
- 

Un procédé exclusif Krampouz - Le brûleur grand diamètre en étoile à 6 ou 8 branches à double rangée de flammes garantit une diffusion uniforme de la chaleur.
- 

An exclusive Krampouz process - The large diameter 6 or 8 branches burner has a double row of flames guaranteeing even heat distribution.

UNE CUISSON DE PRÉCISION

PRECISION COOKING

- 

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

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

Le système d'isolation du brûleur évite les déperditions de chaleur et contribue à l'homogénéité de la chauffe et à la performance de la cuisson.
- 

The burner insulation system prevents heat losses and contributes to the even heating and cooking performance.

UN CONTRÔLE PRÉCIS DE LA TEMPÉRATURE

PRECISE CONTROL OF THE TEMPERATURE

- 

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

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

La régulation thermostatique disponible sur les références de la gamme Confort permet un contrôle précis de la température.
- 

The thermostatic control available on Luxury range allows a precise control of the temperature.

DES PRODUITS ROBUSTES ET FIABLES

ROBUST AND RELIABLE PRODUCTS

Depuis 1949, Krampouz conçoit et fabrique ses crêpières en alliant matériaux de très haute qualité et procédés technologiques exclusifs à la marque.

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



Avant sa première utilisation, la plaque en fonte usinée nécessite un culottage: cette étape est indispensable pour protéger la plaque de cuisson et lui conférer ses propriétés antiadhésives.



Before using it for the first time, the cast iron plate needs to be seasoned: this step is essential to protect the plate and give it its anti-adhesive properties.



CONSULTEZ LE TUTORIEL VIDÉO

CHECK OUT THE VIDEO TUTORIAL

GAMME CONFORT

LUXURY RANGE

Ces crêpières sont conseillées pour une utilisation régulière ou intensive.
These crepe makers are recommended for regular or intensive use.

- Normes européennes CE
 - Châssis inox
 - Plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire
 - Interrupteur marche/arrêt intégré à la manette de commande
 - Régulation thermostatique de 50 à 300 °C
 - Témoin de chauffe
 - Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A ou 400 V 20 A
 - Puissance de 3 000 W à 4 800 W par plaque
 - 2 ou 3 résistances en serpentín pour une diffusion uniforme de la chaleur
- European standards CE
 - Stainless steel frame
 - Cast iron griddle, machined, approved for contact with food
 - On/Off switch with integrated in the 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 griddle
 - 2 or 3 coiled heating elements for even heat distribution

CHÂSSIS ROND ROUND FRAME							
PLAQUE	PUISSANCE	NB DE RÉISTANCES	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE	
GRIDDLE	POWER	NB OF HEATING ELEMENTS	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE	
Ø 35 cm	3 000 W	2	220-240 V	13,5 kg	350 x 350 x 181 mm	CTRO3	
Ø 40 cm	3 000 W	3	220-240 V	18 kg	400 x 400 x 181 mm	CTRO4	
Ø 40 cm	3 600 W	3	220-240 V	18 kg	400 x 400 x 181 mm	CTRO4	
Ø 40 cm	3 600 W	3	400 V	18 kg	400 x 400 x 181 mm	CTRO4	
Ø 48 cm	4 800 W	3	400 V	26 kg	478 x 478 x 181 mm	CTRO5	

CHÂSSIS CARRÉ SQUARE FRAME							
PLAQUE	PUISSANCE	NB DE RÉISTANCES	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE	
GRIDDLE	POWER	NB OF HEATING ELEMENTS	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE	
Ø 35 cm	3 000 W	2	220-240 V	16 kg	375 x 420 x 197 mm	CTCA3	
Ø 40 cm	3 600 W	3	220-240 V	21 kg	430 x 470 x 196 mm	CTCA4	
Ø 40 cm	3 600 W	3	400 V	21 kg	430 x 470 x 196 mm	CTCA4	



CHÂSSIS DOUBLE DOUBLE FRAME							
PLAQUES	PUISSANCE	NB DE RÉISTANCES	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE	
GRIDDLES	POWER	NB OF HEATING ELEMENTS	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE	
Ø 35 cm	6 000 W	4	220-240 V	28 kg	750 x 420 x 198 mm	CTCA7	
Ø 40 cm	7 200 W	6	220-240 V	40 kg	860 x 470 x 196 mm	CTCA8	
Ø 40 cm	7 200 W	6	400 V	40 kg	860 x 470 x 196 mm	CTCA8	

- Alimentation par 2 cordons (sauf 400 V)

Tension à préciser à la commande.
- Power supply by 2 cords (except 400 V)

Please specify voltage when ordering.

GAMME STANDARD

STANDARD RANGE

Ces crêpières sont conseillées pour une utilisation occasionnelle.
These crepe makers are recommended for occasional use.

- Normes européennes CE
 - Châssis inox
 - Plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire
 - Régulation thermostatique de 50 à 300 °C
 - Témoin de chauffe
 - Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A
 - Puissance de 2 500 W à 3 000 W par plaque
 - 1 ou 2 résistances en serpentín pour une diffusion uniforme de la chaleur
- European standards CE
 - Stainless steel frame
 - Cast iron griddle, 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 griddle
 - 1 or 2 coiled heating elements for even heat distribution

CHÂSSIS ROND ROUND FRAME							
PLAQUE	PUISSANCE	NB DE RÉISTANCES	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE	
GRIDDLE	POWER	NB OF HEATING ELEMENTS	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE	
Ø 35 cm	2 500 W	1	220-240 V	12,5 kg	350 x 350 x 160 mm	CSRO3	
Ø 40 cm	3 000 W	1	220-240 V	17 kg	400 x 400 x 160 mm	CSRO4	

CHÂSSIS CARRÉ SQUARE FRAME							
PLAQUE	PUISSANCE	NB DE RÉISTANCES	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE	
GRIDDLE	POWER	NB OF HEATING ELEMENTS	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE	
Ø 35 cm	2 500 W	1	220-240 V	14,5 kg	375 x 420 x 179 mm	CSCA3	
Ø 40 cm	3 000 W	1	220-240 V	19 kg	430 x 470 x 180 mm	CSCA4	



CHÂSSIS DOUBLE DOUBLE FRAME							
PLAQUES	PUISSANCE	NB DE RÉISTANCES	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE	
GRIDDLES	POWER	NB OF HEATING ELEMENTS	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE	
Ø 35 cm	5 000 W	2	220-240 V	26 kg	750 x 420 x 179 mm	CSCA7	
Ø 40 cm	6 000 W	2	220-240 V	37 kg	860 x 470 x 180 mm	CSCA8	

- Alimentation par 2 cordons
- Supplied by two cords

GAMME CONFORT

LUXURY RANGE

- Normes européennes CE
 - Châssis inox
 - Plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire
 - Régulation thermostatique ou régulation manuelle avec sécurité de 50 à 300 °C
 - Allumage à train d'étincelles intégré dans la manette de commande
 - Brûleur grand diamètre à 8 branches
 - Alimentation gaz butane ou propane
 - Kit d'adaptation pour le gaz de ville, gaz naturel
 - Puissance de 5 500 W à 6 500 W par plaque
- European standards CE
 - Stainless steel frame
 - Cast iron griddle, machined, approved for contact with food
 - Thermostatic control or manual control with safety from 50 to 300 °C
 - Spark train ignition integrated in the knob
 - Large diameter 8 branches burner
 - Supply by butane, propane
 - Natural gas conversion kit supplied
 - Power from 5 500 W to 6 500 W per griddle

CHÂSSIS ROND ROUND FRAME							
PLAQUE	PUISSANCE	BRÛLEUR	ALLUMAGE	RÉGULATION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
GRIDDLE	POWER	BURNER	IGNITION	CONTROL	WEIGHT	SIZE	CODE
Ø 35 cm	5 500 W	8 branches	Train d'étincelles ¹	Thermostatée ²	13 kg	350 x 370 x 200 mm	CTRH3
Ø 40 cm	5 500 W	8 branches	Train d'étincelles ¹	Manuelle ¹	16 kg	400 x 420 x 200 mm	CRRH4
Ø 40 cm	6 500 W	8 branches	Train d'étincelles ¹	Thermostatée ²	16 kg	400 x 420 x 200 mm	CTRH4

¹Manual ²Thermostatic

CHÂSSIS CARRÉ SQUARE FRAME							
PLAQUE	PUISSANCE	BRÛLEUR	ALLUMAGE	RÉGULATION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
GRIDDLE	POWER	BURNER	IGNITION	CONTROL	WEIGHT	SIZE	CODE
Ø 35 cm	5 500 W	8 branches	Train d'étincelles ¹	Thermostatée ²	15 kg	375 x 435 x 200 mm	CTCH3
Ø 40 cm	5 500 W	8 branches	Train d'étincelles ¹	Manuelle ¹	18 kg	430 x 485 x 200 mm	CRCH4
Ø 40 cm	6 500 W	8 branches	Train d'étincelles ¹	Thermostatée ²	18 kg	430 x 485 x 200 mm	CTCH4

¹Manual ²Thermostatic ³Spark ignition



CHÂSSIS DOUBLE DOUBLE FRAME							
PLAQUES	PUISSANCE	BRÛLEUR	ALLUMAGE	RÉGULATION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
GRIDDLES	POWER	BURNER	IGNITION	CONTROL	WEIGHT	SIZE	CODE
Ø 35 cm	2 x 5 500 W	8 branches	Train d'étincelles ¹	Thermostatée ²	29 kg	750 x 435 x 200 mm	CTCH7
Ø 40 cm	2 x 5 500 W	8 branches	Train d'étincelles ¹	Manuelle ¹	36 kg	860 x 485 x 200 mm	CRCH8
Ø 40 cm	2 x 6 500 W	8 branches	Train d'étincelles ¹	Thermostatée ²	36 kg	860 x 485 x 200 mm	CTCH8

¹Manual ²Thermostatic ³Spark ignition

GAMME STANDARD

STANDARD RANGE

- Normes européennes CE
 - Châssis inox
 - Plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire
 - Régulation manuelle avec sécurité en cas de coupure de la flamme
 - Bouton d'allumage à train d'étincelle ou allumage manuel
 - Brûleur grand diamètre 6 à 8 branches
 - Alimentation gaz butane ou propane
 - Kit d'adaptation pour le gaz de ville, gaz naturel
 - Puissance de 5 000 W à 7 000 W par plaque
- European standards CE
 - Stainless steel frame
 - Cast iron griddle, machined, approved for contact with food
 - Manual temperature control with safety system in case of interruption of the flame
 - Spark train ignition button or manual ignition
 - Large diameter 6 or 8 branches burner
 - Supply by butane, propane
 - Natural gas conversion kit supplied
 - Power from 5 000 W to 7 000 W per griddle

CHÂSSIS ROND ALLUMAGE MANUEL ROUND FRAME MANUAL IGNITION							
PLAQUE	PUISSANCE	BRÛLEUR	ALLUMAGE	RÉGULATION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
GRIDDLE	POWER	BURNER	IGNITION	CONTROL	WEIGHT	SIZE	CODE
Ø 40 cm	5 000 W	6 branches	Manuel ¹	Manuelle ¹	15,5 kg	400 x 420 x 200 mm	CSRH4P
Ø 48 cm	7 000 W	8 branches	Manuel ¹	Manuelle ¹	22 kg	502 x 480 x 192 mm	CSRH5

¹Manual

CHÂSSIS ROND ALLUMAGE À TRAIN D'ÉTINCELLES ROUND FRAME SPARK IGNITION SYSTEM							
PLAQUE	PUISSANCE	BRÛLEUR	ALLUMAGE	RÉGULATION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
GRIDDLE	POWER	BURNER	IGNITION	CONTROL	WEIGHT	SIZE	CODE
Ø 40 cm	5 000 W	6 branches	Train d'étincelles ¹	Manuelle ¹	16 kg	400 x 420 x 200 mm	CSRH4

¹Manual ²Spark ignition

CHÂSSIS CARRÉ SQUARE FRAME							
PLAQUE	PUISSANCE	BRÛLEUR	ALLUMAGE	RÉGULATION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
GRIDDLE	POWER	BURNER	IGNITION	CONTROL	WEIGHT	SIZE	CODE
Ø 40 cm	5 000 W	6 branches	Train d'étincelles ¹	Manuelle ¹	18 kg	430 x 485 x 200 mm	CSCS4

¹Manual ²Spark ignition



CHÂSSIS DOUBLE DOUBLE FRAME							
PLAQUES	PUISSANCE	BRÛLEUR	ALLUMAGE	RÉGULATION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
GRIDDLES	POWER	BURNER	IGNITION	CONTROL	WEIGHT	SIZE	CODE
Ø 40 cm	2 x 5 000 W	6 branches	Train d'étincelles ¹	Manuelle ¹	35 kg	860 x 485 x 200 mm	CSCS8

¹Manual ²Spark ignition