

Planchas et Grils

Griddle plates & Broiler grill

FABRIQUÉ
EN FRANCE



LE SAVOIR-FAIRE KRAMPOUZ | THE KRAMPOUZ KNOW-HOW

Répartition homogène de la chaleur, puissance de cuisson, fiabilité et robustesse des appareils : les planchas et le gril Krampouz bénéficient de toutes les qualités techniques qui ont forgé la réputation de la marque.

With homogeneous distribution of heat, cooking power, the reliability and robustness of the appliances, Krampouz griddle plates and broiler grill benefit from all the technical qualities that have forged the reputation of the brand.

PERFORMANCES TECHNIQUES IDÉALES

IDEAL TECHNICAL PERFORMANCES

Krampouz propose une gamme de planchas et de grils professionnels avec plaque en inox ou plaque en fonte. Ces appareils, électriques ou gaz, sont conçus pour assurer une montée en température rapide, une excellente répartition de la chauffe et une cuisson haute précision.

Krampouz offers a range of professional planchas and broiler grill with stainless steel or cast iron plates. These appliances, electric or gas, are designed to ensure rapid heating, excellent heat distribution and high precision cooking.



NETTOYAGE FACILE

EASY TO CLEAN

L'inox utilisé pour les plaques et le châssis des appareils est un matériau aux caractéristiques hygiéniques. Il permet un nettoyage simple et rapide. Les plaques en fonte émaillée se nettoient à l'aide d'une spatule ou d'un grattoir.

The stainless steel used for the plates and chassis of the devices is a material with hygienic characteristics. It allows a simple and quick cleaning. The enamelled cast iron plates can be cleaned with a spatula or scraper.



LE SAVIEZ-VOUS ?

DID YOU KNOW IT?

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

Thanks to a combination of our 100% stainless steel cooking surface and heat conductive material, Krampouz griddle heats up quickly, evenly and provides precision cooking. Thanks to the sturdy cooking surface and the reinforced supports, there is no risk of warping.

LE SAVIEZ-VOUS ?

DID YOU KNOW IT?

Krampouz a adapté son savoir-faire lié à la crêpière à son nouveau gril 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.

Krampouz has adapted its know-how related to the crepe makers to its new broiler grill depth model. Two tubular coiled heating elements are directly integrated into the cooking plate. This technology ensures better heat diffusion over the entire plate.



Planchas
Grills griddle plate

Maintien au chaud
Warming equipments

Plans de travail
Working tops

Chariots
Carts

Accessoires
Accessories

QUELLE ÉNERGIE ?

ELECTRIC OR 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	Régulation automatique de la température (exception: régulation manuelle de la température pour les planchas gaz avec plaque en fonte) Automatic temperature control (exception: manual temperature control for cast iron gas griddle)
Rapidité de montée en température Heats up quickly	Temps de montée en température jusqu'à 250 °C = 12 min Heat time to 250 °C = 12 min	Temps de montée en température jusqu'à 250 °C = 8 min Heat time to 250 °C = 8 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 GRIDDLE PLATE



Ce système de régulation automatique assure la stabilité de la température de la plaque. Il permet une maîtrise des cuissons aussi précise qu'avec une plancha électrique.
Économie d'énergie de 30% !

This automatic regulation system ensures the stability of the plate temperature. It allows a control of the cooking as precise as with an electric griddle. **Energy saving of 30%!**

1 OU 2 ZONES DE CUISSON ?

1 OR 2 COOKING ZONES?

- **1 zone de cuisson** : cuisson de tous les aliments à la même température sur la plaque.
- **1 cooking zone**: food cooks at the same temperature everywhere on the plate.



- **2 zones de cuisson** : cuisson des aliments à des températures différentes en même temps sur la plaque.
- **2 cooking zones**: possibility to cook food at two different temperatures at the same time.



PLANCHA OU GRIL ?

GRIDDLE PLATE OR BROILER GRILL?

- La plancha a l'avantage de vous permettre de cuisiner une grande variété d'aliments : légumes, fruits, poissons, viandes.
- Les rainures de la plaque en fonte du gril sont adaptées à la cuisson des viandes.
- The griddle plate has the advantage of allowing you a varied cuisine: vegetables, fruits, fish, meats.
- The grooves in the cast iron grill plate are suitable for cooking meat.

GAMME PROFONDEUR

GAMME PROFONDEUR

Développés pour les cuisines étroites et les espaces réduits, les appareils sont à utiliser séparés ou en duo snacking : plancha + gril.

Developed for narrow kitchens and small spaces, to be used separately or in duo-snacking: griddle plate + grill.



Nous consulter pour connaître la gamme norme USA/Canada. Please consult us to know our range of USA/Canada standards devices.

GAMME ÉLECTRIQUE

ELECTRIC RANGE

Électrique | Electric 

- › Normes européennes CE
- › 1 ou 2 zone(s) de cuisson indépendantes
- › Plaque de cuisson en inox certifiée contact alimentaire, avec rebords
- › Châssis inox
- › Interrupteur(s) marche/arrêt avec voyant(s) de mise sous tension
- › Thermostat(s) réglable(s) de 50 °C à 300 °C
- › Témoin(s) de chauffe
- › Bac amovible de récupération des résidus de cuisson
- › 2 pieds réglables à l'arrière
- › Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A
- › Puissance de 1 600 W à 3 600 W

- › European standards CE
- › 1 or 2 independent cooking zones
- › Food certified stainless steel cooking plate, with raised edges
- › Stainless steel frame
- › On/Off switch with power light(s)
- › Adjustable thermostat(s) from 50 °C to 300 °C
- › Heating indicator(s)
- › Removable tray for cooking residues in front position
- › 2 adjustable feet at the back
- › Ready to plug into European socket 230 V 16 A
- › Power from 1 600 W to 3 600 W



PLANCHA ÉLECTRIQUE GRAND MODÈLE

ELECTRIC GRIDDLE PLATE LARGE MODEL


SURFACE DE CUISSON	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
COOKING SURFACE	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
640 x 340 mm	2 x 1 800 W	220-240 V	17 kg	700 x 376 x 230 mm	GECII20A


PLANCHA ÉLECTRIQUE PETIT MODÈLE

ELECTRIC GRIDDLE PLATE SMALL MODEL

SURFACE DE CUISSON	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
COOKING SURFACE	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
340 x 340 mm	1 600 W	220-240 V	11 kg	395 x 380 x 215 mm	GECIC30A



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

 Une ou deux zones de cuisson selon modèles.
One or two cooking zones according to model.

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

PLANCHA GAZ "AUTOMATIC CONTROL SYSTEM"

GAS GRIDDLE PLATE "AUTOMATIC CONTROL SYSTEM"



- › Normes européennes CE
- › 2 zones de cuisson indépendantes
- › 2 thermostats réglables jusqu'à 300 °C
- › Plaque de cuisson en inox certifiée contact alimentaire, avec rebords
- › Châssis en inox
- › Bac amovible de récupération des résidus de cuisson
- › 2 pieds réglables à l'arrière
- › 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
- › Allumage électronique à train d'étincelles

- › European standards CE
- › 2 independent cooking areas
- › 2 adjustable thermostats to 300 °C
- › Food certified stainless steel cooking plate,
- › Stainless steel frame
- › Removable tray for cooking residues in front position
- › Butane, propane supply system
- › Natural gas conversion kit supplied
- › Gas safety device
- › Spark ignition system (battery powered)

SURFACE DE CUISSON	PUISSANCE	POIDS	DIMENSIONS	CODE
COOKING SURFACE	POWER	WEIGHT	SIZE	CODE
640 x 340 mm	2 x 2 250 W	19 kg	700 x 420 x 240 mm	GGC102



PLANCHAS GAZ, PLAQUE FONTE

CAST IRON GAS GRIDDLE PLATE



- › Normes européennes CE
- › 1 ou 2 zones de cuisson indépendantes
- › Plaque de cuisson en fonte émaillée, certifiée contact alimentaire, avec rebords
- › Châssis inox
- › Bac amovible de récupération des résidus de cuisson
- › 4 pieds réglables
- › 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
- › Allumage piézoélectrique

- › European standards CE
- › 1 or 2 independent cooking zones
- › Food certified enamelled cast iron cooking plate, with raised edges
- › Stainless steel frame
- › Removable tray for cooking residues in front position
- › 4 adjustable feet
- › Butane, propane supply system
- › Natural gas conversion kit supplied
- › Safety system in case of interruption of the flame
- › Piezoelectric lighting

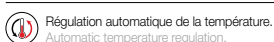


GRAND MODÈLE | LARGE MODEL

SURFACE DE CUISSON	PUISSANCE	POIDS	DIMENSIONS	CODE
COOKING SURFACE	POWER	WEIGHT	SIZE	CODE
732 x 409 mm	2 x 3 000 W	30 kg	805 x 485 x 231 mm	GGC1C40

PETIT MODÈLE | SMALL MODEL

SURFACE DE CUISSON	PUISSANCE	POIDS	DIMENSIONS	CODE
COOKING SURFACE	POWER	WEIGHT	SIZE	CODE
482 x 409 mm	3 000 W	22 kg	575 x 485 x 231 mm	GGC1C30



GAMME PROFONDEUR

DEPTH RANGE

Gaz | Gas 

Électrique | Electric 

PLANCHA ÉLECTRIQUE PROFONDEUR

ELECTRIC GRIDDLE PLATE DEPTH MODEL



- › Normes européennes CE
 - › Plaque de cuisson inox, certifiée contact alimentaire avec rebords haut (8 cm)
 - › Châssis inox
 - › 2 pieds réglables à l'arrière
 - › Grand bac amovible de récupération des résidus de cuisson (45 cl)
 - › Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C
 - › Témoin de chauffe
 - › Interrupteur marche/arrêt avec voyant de mise sous tension
 - › Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A
- › European standards CE
 - › Food certified stainless steel cooking plate
 - › 8 cm splash guards
 - › Stainless steel frame
 - › 2 adjustable feet at the back
 - › Removable tray for cooking residues in front position (45 cl)
 - › Adjustable thermostat from 50 °C to 300 °C
 - › Heating indicator light
 - › On/Off switch with power light
 - › Ready to plug into European socket 230 V 16 A

SURFACE DE CUISSON	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
COOKING SURFACE	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
340 x 640 mm	3 600 W	220-240 V	19 kg	400 x 690 x 266 mm	GECIK2AO

PLANCHA GAZ PROFONDEUR «AUTOMATIC CONTROL SYSTEM»

GAS GRIDDLE PLATE DEPTH MODEL «AUTOMATIC CONTROL SYSTEM»



- › Normes européennes CE
 - › Plaque de cuisson inox, certifiée contact alimentaire avec rebords haut (8 cm)
 - › Châssis inox
 - › 2 pieds réglables à l'arrière
 - › Grand bac amovible de récupération des résidus de cuisson (45 cl)
 - › 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
 - › Allumage électronique à train d'étincelles
- › European standards CE
 - › Food certified stainless steel cooking plate
 - › 8 cm splash guards
 - › Stainless steel frame
 - › 2 adjustable feet at the back
 - › Removable tray for cooking residues in front position (45 cl)
 - › Adjustable thermostat up to 300 °C
 - › Butane, propane supply system
 - › Natural gas conversion kit supplied
 - › Gas safety device
 - › Spark ignition system (battery powered)

SURFACE DE CUISSON	PUISSANCE	POIDS	DIMENSIONS	CODE
COOKING SURFACE	POWER	WEIGHT	SIZE	CODE
340 x 640 mm	4 500 W	20 kg	400 x 690 x 266 mm	GGCIR2

GRIL ÉLECTRIQUE PROFONDEUR

ELECTRIC BROILER GRILL DEPTH MODEL



- › Normes européennes CE
 - › Résistances intégrées à la plaque en fonte pour une diffusion uniforme de la chaleur
 - › Plaque de cuisson en fonte émaillée striée, certifiée contact alimentaire avec rebords haut (8 cm)
 - › Châssis inox
 - › 2 pieds réglables à l'arrière
 - › Dossieret amovible en inox
 - › Grand bac amovible de récupération des résidus de cuisson (45 cl)
 - › Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C
 - › Témoin de chauffe
 - › Interrupteur marche/arrêt avec voyant de mise sous tension
 - › Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A
- › European standards CE
 - › Coiled heating elements integrated into the cooking plate for even heat distribution
 - › Food certified enamelled cast iron cooking plate, 8 cm splash guards
 - › Stainless steel frame
 - › 2 adjustable feet at the back
 - › Removable stainless steel backsplash
 - › Removable tray for cooking residues in front position (45 cl)
 - › Adjustable thermostat from 50 °C to 300 °C
 - › Heating indicator light
 - › On/Off switch with power light
 - › Ready to plug into European socket 230 V 16 A

SURFACE DE CUISSON	PUISSANCE	TENSION	POIDS	DIMENSIONS	CODE
COOKING SURFACE	POWER	VOLTAGE	WEIGHT	SIZE	CODE
340 x 640 mm	3 600 W	220-240 V	25 kg	400 x 690 x 266 mm	GECIL2AO

 Diffusion uniforme de la chaleur.
Even heat distribution

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

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

Planchas
Grills griddle plate

Maintien au chaud
Warming equipments

Plans de travail
Working tops

Chariots
Carts

Accessoires
Accessories