

Contact grills

Contact grills

FABRIQUÉ
EN FRANCE



LE SAVOIR-FAIRE KRAMPOUZ | THE KRAMPOUZ KNOW-HOW

Une gamme complète équipée de l'innovation breveté « Easy Clean System ». Puissants et robustes, les contact grills procurent rapidité de cuisson et polyvalence pour toujours plus de performance et de confort d'utilisation.

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

CUISSON HAUTE PRÉCISION ET HOMOGÈNE

HIGH PRECISION AND HOMOGENEOUS COOKING

La technologie brevetée « Pack Résistance » assure une répartition exceptionnelle de la chaleur sur toute la surface des fers pour une cuisson parfaite et homogène. **+50 % de productivité.**

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



NETTOYAGE FACILE

EASY TO CLEAN

Les plaques de cuisson sont démontables en 45 secondes grâce au système Easy Clean, et nettoyables au lave-vaisselle.

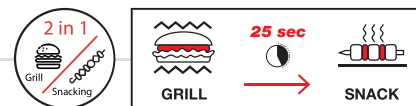
The cooking plates can be dismantled in 45 seconds thanks to the Easy Clean system, and dishwasher safe.



PLAQUES INTERCHANGEABLES

INTERCHANGEABLE COOKING PLATES

Le système Easy Clean permet d'interchanger rapidement et facilement les plaques lisses et striées : passez d'une fonction grill à snack en 25 secondes.



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

QUELLE PLAQUE ?

WHAT PLATE ?



PLAQUE STRIÉE

Conseillée pour la cuisson des paninis, kebabs, sandwichs, poissons, légumes et viandes.

RIBBED PLATE

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

PLAQUE LISSE

Conseillée pour la cuisson des œufs et omelettes, crustacés, légumes et viandes.

SMOOTH PLATE

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

SMALL



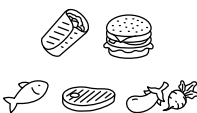
MEDIUM



LARGE



GRILL



50/60 pièces/heure

70/90 pièces/heure

100/120 pièces/heure

60/70 pièces/heure

90/100 pièces/heure

120/140 pièces/heure

SNACK



80 pièces/heure

120 pièces/heure

160 pièces/heure

GAMME MULTI CONTACT GRILLS

MULTI CONTACT GRILLS RANGE

- Normes européennes CE
- Châssis en inox
- Plaques en fonte émaillée certifiées contact alimentaire
- Plaque supérieure auto-balançée s'adaptant aux aliments d'épaisseurs différentes
- Pression des plaques réglable
- Manette(s) de commandes protégée(s)
- Bac amovible de récupération des résidus de cuisson
- Voyant(s) de mise sous tension
- Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C
- Témoin(s) de chauffe
- Prêt à brancher sur prise européenne 230 V 16 A
- Puissance de 1 880 W à 3 760 W

- 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(s)
- Removable tray for cooking residues recovery
- Power light(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



MULTI CONTACT GRILLS SMALL



PLAQUES GRIDDLES	SURFACE DE CUISSON COOKING SURFACE	PUISS. POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
Plaque sup. striée / plaque inf. striée Ribbed plate top / ribbed plate bottom	260 x 230 mm	1 880 W	230-240 V	21 kg	326 x 379 x 220 mm	GECID3AO
Plaque sup. striée / plaque inf. lisse Ribbed plate top / smooth plate bottom	260 x 230 mm	1 880 W	230-240 V	21 kg	326 x 379 x 220 mm	GECID3BO
Plaque sup. lisse / plaque inf. lisse Smooth plate top / smooth plate bottom	260 x 230 mm	1 880 W	230-240 V	21 kg	326 x 379 x 220 mm	GECID3CO

ACCESSOIRES | ACCESSORIES

PLAQUES GRIDDLES	CODE CODE
Plaque sup. striée / Ribbed plate top	SK0155
Plaque sup. lisse / Smooth plate top	SK0169
Plaque inf. striée / Ribbed plate bottom	SK0150
Plaque inf. lisse / Smooth plate bottom	SK0151

PANINIS / SANDWICHES 50-60 / h
PANINIS / SANDWICHES

STEAKS / POISSONS 60-70 / h
MEAT / FISH

EUFS / LÉGUMES 80 / h
EGGS / VEGETABLES



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



Technologie «Pack Résistance» pour une diffusion parfaite de la chaleur.
«Heating Element Pack» technology for perfect heat diffusion.



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

MULTI CONTACT GRILLS MEDIUM



› Grill



› Snacking



**easy
clean
System**

PLAQUES GRIDDLES	SURFACE DE CUISSON COOKING SURFACE	PUISS. POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
Plaque sup. striée / plaque inf. striée Ribbed plate top / ribbed plate bottom	350 x 230 mm	2 600 W	230-240 V	27 kg	416 x 379 x 220 mm	GECID4AO
Plaque sup. striée / plaque inf. lisse Ribbed plate top / smooth plate bottom	350 x 230 mm	2 600 W	230-240 V	27 kg	416 x 379 x 220 mm	GECID4BO
Plaque sup. lisse / plaque inf. lisse Smooth plate top / smooth plate bottom	350 x 230 mm	2 600 W	230-240 V	27 kg	416 x 379 x 220 mm	GECID4CO

ACCESSOIRES | ACCESSORIES

PLAQUES GRIDDLES	CODE CODE
Plaque sup. striée / Ribbed plate top	SK0154
Plaque sup. lisse / Smooth plate top	SK0168
Plaque inf. striée / Ribbed plate bottom	SK0148
Plaque inf. lisse / Smooth plate bottom	SK0149

PANINIS / SANDWICHS..... 70-90 / h
PANINIS / SANDWICHES

STEAKS / POISSONS..... 90-100 / h
MEAT / FISH

ŒUFS / LÉGUMES 120 / h
EGGS / VEGETABLES

MULTI CONTACT GRILLS LARGE



› Grill



› Snacking



**easy
clean
System**

PLAQUES GRIDDLES	SURFACE DE CUISSON COOKING SURFACE	PUISS. POWER	TENSION VOLTAGE	POIDS WEIGHT	DIMENSIONS SIZE	CODE CODE
Plaques sup. striées / plaque inf. striée Ribbed plate top / ribbed plate bottom	520 x 230 mm	3 760 W	230-240 V	39 kg	646 x 379 x 220 mm	GECID5AO
Plaques sup. striées / plaque inf. lisse Ribbed plate top / smooth plate bottom	520 x 230 mm	3 760 W	230-240 V	39 kg	646 x 379 x 220 mm	GECID5BO
Plaques sup. lisses / plaque inf. lisse Smooth plate top / smooth plate bottom	520 x 230 mm	3 760 W	230-240 V	39 kg	646 x 379 x 220 mm	GECID5CO

ACCESSOIRES | ACCESSORIES

PLAQUES GRIDDLES	CODE CODE
Plaque sup. striée gauche / Ribbed plate top left	SK0156
Plaque sup. striée droite / Ribbed plate top right	SK0155
Plaque sup. lisse gauche / Smooth plate top left	SK0170
Plaque sup. lisse droite / Smooth plate top right	SK0169
Plaque inf. striée / Ribbed plate bottom	SK0152
Plaque inf. lisse / Smooth plate bottom	SK0153

PANINIS / SANDWICHS.... 100-120 / h
PANINIS / SANDWICHES

STEAKS / POISSONS..... 120-140 / h
MEAT / FISH

ŒUFS / LÉGUMES 160 / h
EGGS / VEGETABLES



Technologie «Pack Résistance» pour une diffusion parfaite de la chaleur.
«Heating Element Pack» technology for perfect heat diffusion.



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