

# Krampouz®

Desde 1949  
Seit 1949

FABRIQUÉ  
EN FRANCE

## Creperas profesionales

Professionelle Crêpegeräte



La renovación de una gama histórica  
Das Gleiche, aber noch besser

# Confíe en el n.º1 mundial en creperas profesionales.

Vertrauen Sie der weltweiten Nr. 1 des professionellen Crêpegeräts.

## LA GARANTÍA DE UNA COCCIÓN PERFECTA DE SUS CREPES

GARANTIE DES PERFEKTEN GARPUNKTES FÜR IHRE CRÊPES

-  **Un procedimiento exclusivo de Krampouz**, la integración de resistencias en serpentin en la placa de cocción, garantiza una difusión uniforme del calor en el interior del hierro fundido. Gracias a esto, se obtiene un calentamiento homogéneo y una cocción excelente.
-  **Un procedimiento exclusivo de Krampouz**, el quemador de diámetro grande con forma de estrella de 6 u 8 ramas y dos filas de llamas, garantiza una difusión uniforme del calor.
-  **Ein exklusives Krampouz-Verfahren**. Die Integration der Wendelwiderstände in die Garplatte garantiert eine gleichmäßige Verteilung der Hitze im Gusseisen. Dies ermöglicht eine gleichmäßige Erhitzung und exzellente Garleistung.
-  **Ein exklusives Krampouz-Verfahren**. Der Brenner mit großem Durchmesser in Form eines 6- oder 8-armigen Sterns mit doppelter Flammenreihe garantiert eine gleichmäßige Hitzeverteilung.

## UNA COCINA DE PRECISIÓN

FÜR DEN PERFEKTEN GARPUNKT

-  El sistema termoaislante de la resistencia evita que se produzcan pérdidas de calor y contribuye a la homogeneidad del calentamiento y a la calidad de la cocción.
-  El sistema termoaislante del quemador evita que se produzcan pérdidas de calor y contribuye a la homogeneidad del calentamiento y a la calidad de la cocción.
-  Die Wärmeisolation des Widerstandes vermeidet Hitzeverluste und trägt zur gleichmäßigen Erhitzung und hohen Garleistung bei.
-  Das Isolationssystem des Brenners vermeidet Hitzeverluste und trägt zur gleichmäßigen Erhitzung und hohen Garleistung bei.

## REGULIERUNG PRECISO DE LA TEMPERATURA

PRÄZISE KONTROLLE DER TEMPERATUR

-  La regulación termostática permite controlar con precisión la temperatura de 50 °C a 300 °C.
-  La regulación termostática disponible en las referencias de la gama Lujo permite controlar con precisión la temperatura.
-  Die thermostatische Regulierung ermöglicht eine präzise Temperaturkontrolle von 50 °C bis 300 °C.
-  Die für die Referenzen der Confort-Serie verfügbare thermostatische Regulierung ermöglicht eine präzise Temperaturkontrolle.

## PRODUCTOS SÓLIDOS Y FIABLES

ROBUSTE UND ZUVERLÄSSIGE PRODUKTE

Desde 1949, Krampouz diseña y fabrica creperas que combinan materiales de la más alta calidad y procedimientos tecnológicos exclusivos de la marca.

Seit 1949 konzipiert und fertigt Krampouz seine Crêpegeräte durch die Kombination von hochwertigsten Materialien und markeneigenen technologischen Verfahren.



Antes de utilizarla por primera vez, la placa de hierro fundido torneado requiere un curado: esta etapa es indispensable para proteger la placa de cocción y conferirle sus propiedades antiadherentes.



 **CONSULTE EL VÍDEO DEL TUTORIAL**

Vor der ersten Benutzung muss die Platte aus bearbeitetem Gusseisen eingebrannt werden: diese Etappe ist unverzichtbar, um die Garplatte zu schützen und mit einer Antihafbeschichtung zu versehen.



 **SEHEN SIE SICH DIE VIDEOANLEITUNG AN**

# La misma, solo que mejor.

Das Gleiche, aber noch besser. Ein neues Image für ein historisches Sortiment.



## ERGONOMÍA Y SOLIDEZ REFORZADAS

EINE VERBESSERTE ERGONOMIE UND STABILITÄT

El nuevo mando de REGULIERUNG hecho a medida es más sólido y más resistente al desprendimiento.

Der neue, nach Maß entwickelte Kontrollschalter ist stabiler und widerstandsfähiger gegen Herausreißen.

## ENCENDIDO SIMPLIFICADO

EINE EINFACHERE ZÜNDUNG

-  El interruptor de encendido/apagado está integrado en el mando de las creperas de la gama Lujo.
-  La mayoría de las referencias están equipadas con un nuevo sistema de encendido mediante chispa, un botón que está situado en la parte frontal o bien integrado directamente en el mando.
-  Der Ein-/Ausschalter ist bei den Crêpegeräten der Serie Confort in den Steuerungsschalter integriert.
-  Die meisten Artikelnummern verfügen über ein neues System der Zündung mit Funkenstrom, das mit einem an der Vorderseite oder direkt am Steuerungsschalter angebrachten Knopf betätigt wird.

## LIMPIEZA MÁS FÁCIL

EINE LEICHTERE REINIGUNG

-  El refuerzo en la fachada del chasis protege la banda y permite realizar la limpieza sin contratiempos.
-  Gracias a la integración del interruptor de encendido/apagado en el mando, es más rápido limpiar la parte frontal.
-  Die Verstärkung an der Gehäusevorderseite schützt die Blende und macht die Reinigung kinderleicht.
-  Durch die Integration des Ein-/Ausschalters in den Steuerungsschalter nimmt die Reinigung der Vorderseite weniger Zeit in Anspruch.

## UN DISEÑO MÁS MODERNO

EIN MODERNISIERTES DESIGN

Nueva identidad visual, moderna y depurada, ahora presente en todos los aparatos profesionales Krampouz.

Eine neue, moderne und klare visuelle Identität, die auf alle professionellen Geräte von Krampouz ausgeweitet wurde..

## ¿ELÉCTRICA O DE GAS?

### WELCHE ENERGIE?

-  Aparato que se enchufa
  - Regulación precisa de la temperatura
  - Se puede usar en interiores/al aire libre
-  Equipado para botella de gas butano/propano y compatible con gas ciudad/gas natural
  - Se puede usar en interiores/al aire libre

-  Anschlussbereites Material
  - Präzise Temperaturregulierung
  - Verwendung drinnen / draußen
-  Ausgestattet für Butan-/Propangasflaschen und mit Stadt-/Naturgas kompatibel
  - Verwendung drinnen / draußen

## ¿QUÉ FORMA TIENE?

### WELCHE FORM?

#### Bastidor redondo

- Fácil y rápido de limpiar
- Volumen reducido, a usar de preferencia en los carros
- Más ligero de que modelo cuadrado

#### Bastidor Cuadrado

- Protección de la superficie de trabajo

#### Runder Rahmen

- Einfache und schnelle Reinigung
- Nimmt wenig Platz weg, geeignet für die Wagen
- Leichter als ein quadratisches Modell

#### Quadratischer Rahmen

- Schutz der Arbeitsfläche

## ¿UNA O DOS PLACAS?

### EINE ODER ZWEI PLATTEN?

#### Una placa

- Fácil de desplazar por la superficie de trabajo
- Movilidad

#### Dos placas

- Fácil de limpiar

#### Eine Platte

- Auf der Arbeitsfläche leicht zu verschieben
- Mobilität

#### Zwei Platten

- Leicht zu reinigen

## ¿GAMA ESTÁNDAR O GAMA LUJO?

### STANDARD- ODER CONFORT-SERIE?

#### Lujo/Estándar

En el caso de las creperas eléctricas, la gama Lujo, que permite un uso intensivo del aparato, es la que deben elegir los profesionales que se dedican principalmente a hacer crepes.

Gama Lujo <i>Por placa de cocción</i>	Gama Estándar <i>Por placa de cocción</i>
Uso intensivo	Uso ocasional
2 a 3 resistencias	1 resistencia
3000 a 4800 W de potencia	2500 a 3000 W de potencia
Interruptor de encendido/apagado integrado en el mando	

#### Lujo/Estándar

En cuanto a las creperas de gas, la gama Lujo es sinónimo de comodidad de uso y de una mejor distribución del calor gracias a los quemadores de 8 ramas.

Gama Lujo <i>Por placa de cocción</i>	Gama Estándar <i>Por placa de cocción</i>
Quemador de 8 ramas	Quemador de 6 a 8 ramas (para 48 cm de diámetro)
Encendido mediante chispa integrado en el mando	Encendido manual o mediante botón de chispa
Regulación manual o termostática	Regulación manual
5500 a 6500 W de potencia	5000 a 7000 W de potencia

#### Confort / Standard

Bei den elektrischen Crêpegeräten ermöglicht die Confort-Serie eine intensive Nutzung des Gerätes, sollte also von Profis bevorzugt werden, die vorwiegend Crêpes herstellen.

Serie Confort <i>Nach Garplatte</i>	Serie Standard <i>Nach Garplatte</i>
Intensive Nutzung	Gelegentliche Nutzung
2-3 Widerstände	1 Widerstand
Leistung von 3 000 to 4 600 W In den Schalter integrierter Ein-/Ausschalter	Leistung von 2 500 to 3 000 W

#### Confort / Standard

Bei den Gas-Crêpegeräten ist die Confort-Serie gleichbedeutend mit einer bequemen Nutzung und besseren Hitzeverteilung dank der achttarmigen Brenner.

Serie Confort <i>Nach Garplatte</i>	Serie Standard <i>Nach Garplatte</i>
8-armiger Brenner	6- bis 8-armiger Brenner (für Ø 48 cm)
Zündung mit Funkenspur in den Schalter integriert	Zündung manuell oder durch Schalter mit Funkenspur
Manuelle od. thermostatische Regulierung	Manuelle Regulierung
Leistung von 5 500 to 6 500 W	Leistung von 5 000 to 7 000 W

# GAMA LUJO

## CONFORT-LINIE

Estas creperas están recomendadas para un uso habitual o intensivo.  
Diese Crêpegeräte werden für eine regelmäßige oder intensive Nutzung empfohlen.

- Normas europeas CE
- Bastidor de acero inoxidable
- Placa de hierro fundido torneado certificada para uso alimentario
- Interruptor de encendido/apagado integrado en el botón de REGULIERUNG
- Regulación termostática de 50 °C a 300 °C
- Piloto de calentamiento
- Listo para enchufar en una toma de corriente europea 230 V 16 A o 400 V 20 A
- 3000 W a 4800 W de potencia por placa
- 2 o 3 resistencias en serpentín por placa para una difusión uniforme del calor
- Europäische CE-Normen
- Edelstahlrahmen
- Als lebensmitteleuglich zertifizierte Platte aus bearbeitetem Gusseisen
- In den Bedientopf integrierter Ein-/Ausschalter
- Thermostate Regulierung von 50 bis 300 °C
- Heizanzeige
- Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 230 V 16 A oder 400 V 20 A
- Leistung von 3000 W bis 4800 W pro Platte
- 2 bis 3 Wendelwiderstände pro Platte zur gleichmäßigen Hitzeverteilung



### BASTIDOR REDONDO | RUNDER RAHMEN

PLACA	POTENCIA	NÚMERO DE RESISTENCIAS	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
PLATTE	LEISTUNG	ANZ. DER WIDERSTÄNDE	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
Ø 35 cm	3000 W	2	220-240 V	13,5 kg	350 x 350 x 181 mm	CTRO3
Ø 40 cm	3000 W	3	220-240 V	18 kg	400 x 400 x 181 mm	CTRO4
Ø 40 cm	3600 W	3	220-240 V o 400 V*	18 kg	400 x 400 x 181 mm	CTRO4
Ø 48 cm	4800 W	3	400 V	26 kg	478 x 478 x 181 mm	CTRO5



### BASTIDOR CUADRADO | QUADRATISCHER RAHMEN

PLACA	POTENCIA	NÚMERO DE RESISTENCIAS	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
PLATTE	LEISTUNG	ANZ. DER WIDERSTÄNDE	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
Ø 35 cm	3000 W	2	220-240 V	16 kg	375 x 420 x 197 mm	CTCA3
Ø 40 cm	3600 W	3	220-240 V o 400 V*	21 kg	430 x 470 x 196 mm	CTCA4



### BASTIDOR DOBLE | DOPPELTER RAHMEN

PLACAS	POTENCIA	NÚMERO DE RESISTENCIAS	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
PLATTEN	LEISTUNG	ANZ. DER WIDERSTÄNDE	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
Ø 35 cm	6000 W	4	220-240 V	28 kg	750 x 420 x 198 mm	CTCA7
Ø 40 cm	7200 W	6	220-240 V o 400 V*	40 kg	860 x 470 x 196 mm	CTCA8

› Alimentación eléctrica mediante 2 cables (excepto 400 V)

\*Es necesario indicar la tensión al hacer el pedido.

› Versorgung durch 2 Leitungen (außer 400 V)

\*Spannung bitte bei der Bestellung angeben.

# GAMA ESTÁNDAR

## STANDARD-LINIE

Estas creperas están recomendadas para un uso ocasional.

Diese Crêpegeräte werden für eine gelegentliche Verwendung empfohlen.

- Normas europeas CE
- Bastidor de acero inoxidable
- Placa de hierro fundido torneado certificada para uso alimentario
- Regulación termostática de 50 °C a 300 °C
- Piloto de calentamiento
- Listo para enchufar en una toma de corriente europea 230 V 16 A
- 2500 W a 3000 W de potencia por placa
- 1 resistencia en serpentín por placa para una difusión uniforme del calor
- Europäische CE-Normen
- Edelstahlrahmen
- Als lebensmitteltauglich zertifizierte Platte aus bearbeitetem Gusseisen
- Thermostate Regulierung von 50 bis 300 °C
- Heizanzeige
- Bereit zum Anschluss an eine europäische Steckdose mit 230 V 16 A
- Leistung von 2 500 W to 3 000 W pro Platte
- 1 Wendelwiderstand pro Platte zur gleichmäßigen Hitzeverteilung



### BASTIDOR REDONDO | RUNDER RAHMEN

PLACA	POTENCIA	NÚMERO DE RESISTENCIAS	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
PLATTE	LEISTUNG	ANZ. DER WIDERSTÄNDE	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
Ø 35 cm	2500 W	1	220-240 V	12,5 kg	350 x 350 x 160 mm	CSRO3
Ø 40 cm	3000 W	1	220-240 V	17 kg	400 x 400 x 160 mm	CSRO4



### BASTIDOR CUADRADO | QUADRATISCHER RAHMEN

PLACA	POTENCIA	NÚMERO DE RESISTENCIAS	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
PLATTE	LEISTUNG	ANZ. DER WIDERSTÄNDE	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
Ø 35 cm	2500 W	1	220-240 V	14,5 kg	375 x 420 x 179 mm	CSCA3
Ø 40 cm	3000 W	1	220-240 V	19 kg	430 x 470 x 180 mm	CSCA4



### BASTIDOR DOBLE | DOUBLE FRAME

PLACAS	POTENCIA	NÚMERO DE RESISTENCIAS	TENSIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
PLATTEN	LEISTUNG	ANZ. DER WIDERSTÄNDE	SPANNUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
Ø 35 cm	5000 W	2	220-240 V	26 kg	750 x 420 x 179 mm	CSCA7
Ø 40 cm	6000 W	2	220-240 V	37 kg	860 x 470 x 180 mm	CSCA8

› Alimentación eléctrica mediante 2 cables    › Versorgung durch 2 Leitungen

# GAMA LUJO

## CONFORT-LINIE

- Normas europeas CE
- Bastidor de acero inoxidable
- Placa de hierro fundido torneado certificada para uso alimentario
- Regulación termostática o regulación manual con sistema de seguridad en caso de ausencia de llama
- Encendido mediante chispa integrado en el mando
- Quemador de diámetro grande de 8 ramas para una difusión uniforme del calor
- Alimentación por gas butano o propano
- Kit de adaptación para gas ciudad/natural
- 5500 W a 6500 W de potencia por placa

- Europäische CE-Normen
- Edelstahlrahmen
- Als lebensmitteltauglich zertifizierte Platte aus bearbeitetem Gusseisen
- Thermostatische oder manuelle Regulierung mit Sicherheitssystem bei Ausfall der Flamme
- Zündung mit Funkenspur in den Steuerungsschalter integriert
- Brenner mit großem Durchmesser und 8 Armen für eine gleichmäßige Hitzeverteilung
- Betrieb mit Butan- oder Propangas
- Adapterset für Stadtgas, Naturgas
- Leistung von 5 500 W to 6 500 W pro Platte



### BASTIDOR REDONDO | RUNDER RAHMEN

PLACA	POTENCIA	QUEMADOR	ENCENDIDO	REGULACIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
PLATTE	LEISTUNG	BRENNER	ZÜNDUNG	REGULIERUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
Ø 35 cm	5500 W	8 ramas/ Brenner	Chispa <sup>1</sup>	Termostática <sup>2</sup>	13 kg	350 x 370 x 200 mm	CTRH3
Ø 40 cm	5500 W	8 ramas/ Brenner	Chispa <sup>1</sup>	Manual <sup>3</sup>	16 kg	400 x 420 x 200 mm	CRRH4
Ø 40 cm	6500 W	8 ramas/ Brenner	Chispa <sup>1</sup>	Termostática <sup>2</sup>	16 kg	400 x 420 x 200 mm	CTRH4

<sup>1</sup>Funkenstrom <sup>2</sup>Thermostatisch <sup>3</sup>Manuell



### BASTIDOR CUADRADO | QUADRATISCHER RAHMEN

PLACA	POTENCIA	QUEMADOR	ENCENDIDO	REGULACIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
PLATTE	LEISTUNG	BRENNER	ZÜNDUNG	REGULIERUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
Ø 35 cm	5500 W	8 ramas/ Brenner	Chispa <sup>3</sup>	Termostática <sup>2</sup>	15 kg	375 x 435 x 200 mm	CTCH3
Ø 40 cm	5500 W	8 ramas/ Brenner	Chispa <sup>3</sup>	Manual <sup>3</sup>	18 kg	430 x 485 x 200 mm	CRCH4
Ø 40 cm	6500 W	8 ramas/ Brenner	Chispa <sup>3</sup>	Termostática <sup>2</sup>	18 kg	430 x 485 x 200 mm	CTCH4

<sup>1</sup>Funkenstrom <sup>2</sup>Thermostatisch <sup>3</sup>Manuell



### BASTIDOR DOBLE | DOPPELTER RAHMEN

PLACAS	POTENCIA	QUEMADOR	ENCENDIDO	REGULACIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
PLATTEN	LEISTUNG	BRENNER	ZÜNDUNG	REGULIERUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
Ø 35 cm	2 x 5500 W	8 ramas/Brenner	Chispa <sup>3</sup>	Termostática <sup>2</sup>	29 kg	750 x 435 x 200 mm	CTCH7
Ø 40 cm	2 x 5500 W	8 ramas/Brenner	Chispa <sup>3</sup>	Manual <sup>3</sup>	36 kg	860 x 485 x 200 mm	CRCH8
Ø 40 cm	2 x 6500 W	8 ramas/Brenner	Chispa <sup>3</sup>	Termostática <sup>2</sup>	36 kg	860 x 485 x 200 mm	CTCH8

<sup>1</sup>Funkenstrom <sup>2</sup>Thermostatisch <sup>3</sup>Manuell

# GAMA ESTÁNDAR

## Serie Standard

- Normas europeas CE
- Bastidor de acero inoxidable
- Placa de hierro fundido torneado certificada para uso alimentario
- Regulación manual con sistema de seguridad en caso de ausencia de llama
- Botón de encendido de chispa o encendido manual
- Quemador de diámetro grande de 6 a 8 ramas para una difusión uniforme del calor
- Alimentación por gas butano o propano
- Kit de adaptación para gas ciudad/natural
- 5000 W a 7000 W de potencia por placa

- Europäische CE-Normen
- Edelstahlrahmen
- Als lebensmitteltauglich zertifizierte Platte aus bearbeitetem Gusseisen
- Manuelle Regulierung mit Sicherheit bei einem Ausfall der Flamme
- Zündschalter mit Funkenspur oder manueller Zündung
- Brenner mit großem Durchmesser und 6 bis 8 Armen für eine gleichmäßige Hitzeverteilung
- Betrieb mit Butan- oder Propangas
- Adapterset für Stadtgas, Naturgas
- Leistung von 5 000 W to 7 000 W pro Platte



### BASTIDOR REDONDO ENCENDIDO MANUAL | RUNDER RAHMEN MANUAL ZÜNDUNG

PLACA	POTENCIA	QUEMADOR	ENCENDIDO	REGULACIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
PLATTE	LEISTUNG	BRENNER	ZÜNDUNG	REGULIERUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
Ø 40 cm	5000 W	6 ramas/Brenner	Manual <sup>3</sup>	Manual <sup>3</sup>	15,5 kg	400 x 420 x 200 mm	CSRS4P
Ø 48 cm	7000 W	8 ramas/Brenner	Manual <sup>3</sup>	Manual <sup>3</sup>	22 kg	502 x 480 x 192 mm	CSRH5

<sup>3</sup>Manuell



### BASTIDOR REDONDO ENCENDIDO MEDIANTE CHISPA | RUNDER RAHMEN ZÜNDUNG MIT FUNKENSPUR

PLACA	POTENCIA	QUEMADOR	ENCENDIDO	REGULACIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
PLATTE	LEISTUNG	BRENNER	ZÜNDUNG	REGULIERUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
Ø 40 cm	5000 W	6 ramas/Brenner	Chispa <sup>1</sup>	Manual <sup>3</sup>	16 kg	400 x 420 x 200 mm	CSRS4

<sup>1</sup>Funkenstrom <sup>3</sup>Manuell



### BASTIDOR CUADRADO | QUADRATISCHER RAHMEN

PLACA	POTENCIA	QUEMADOR	ENCENDIDO	REGULACIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
PLATTE	LEISTUNG	BRENNER	ZÜNDUNG	REGULIERUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
Ø 40 cm	5000 W	6 ramas/Brenner	Chispa <sup>1</sup>	Manual <sup>3</sup>	18 kg	430 x 485 x 200 mm	CSCS4

<sup>1</sup>Funkenstrom <sup>3</sup>Manuell



### BASTIDOR DOBLE | DOUBLE FRAME

PLACAS	POTENCIA	QUEMADOR	ENCENDIDO	REGULACIÓN	PESO	TAMAÑO	CÓDIGO
PLATTEN	LEISTUNG	BRENNER	ZÜNDUNG	REGULIERUNG	GEWICHT	AUSMASSE	CODE
Ø 40 cm	2 x 5000 W	6 ramas/Brenner	Chispa <sup>3</sup>	Manual <sup>3</sup>	35 kg	860 x 485 x 200 mm	CSCS8

<sup>1</sup>Funkenstrom <sup>3</sup>Manuell

## TAMPÓN DE LIMPIEZA PARA CREPERAS

ABWISCHER FÜR CRÊPEGERÄTE



### TAMPÓN | REINIGUNGSSTEMPEL

TAMAÑO AUSMASSE	CÓDIGO CODE
120 x 90 x 70 mm	ATE1

### RECARGAS | ERSTATZPADS

TAMAÑO AUSMASSE	LOTE DE CÓDIGO SET MIT CODE
110 x 80 x 0,2 mm	15 ATE2

## RASTRILLOS PARA CREPES

CRÊPE-RECHEN



MODELO MODELL	MATERIAL	ANCHO BREITE	CÓDIGO CODE
Plano / Flach	Haya / Buche	180 mm	ARH18
Plano / Flach	Haya / Buche	220 mm	ARH22
Plano / Flach	Boj / Box wood	200 mm	ARB20
Redondo / Rund	Haya / Buche	180 mm	ART18
Redondo / Rund	Acero inoxidable / Edelstahl	180 mm	ARI18

## ESPÁTULAS PARA CREPES

CRÊPE-SPATEL



MATERIAL	LONGITUD TOTAL GESAMTLÄNGE	CÓDIGO CODE
Haya / Buche	300 mm	ASH30
Haya / Buche	400 mm	ASH40
Haya / Buche	500 mm	ASH50
Acero inoxidable / Edelstahl	390 mm	ASI26
Acero inoxidable / Edelstahl	410 mm	ASI30
Acero inoxidable / Edelstahl	460 mm	ASI35
Acero inoxidable / Edelstahl	520 mm	ASI40

## CUCHARÓN DE ACERO INOXIDABLE

EDELSTAHLKELLEN

MATERIAL	CAPACIDAD FASSUNGSVERMÖGEN	CÓDIGO CODE
Cucharón soldado Geschweißte Kelle	90 ml	ALIM70
Profesional de una pieza Professionell aus einem Stück	70 ml	ALIP60
Profesional de una pieza Professionell aus einem Stück	90 ml	ALIP70
Profesional de una pieza Professionell aus einem Stück	125 ml	ALIP80



## PLACA DE HIERRO FUNDIDO PARA CREPERA DE GAS (SIN TERMOSTATO)

GUSSEISENPLATTE FÜR GAS-CREPEGERÄTE (OHNE THERMOSTAT)



DIÁMETRO DURCHMESSER	PESO GEWICHT	CÓDIGO CODE
Ø 35 cm	8 kg	PCC3
Ø 40 cm	10 kg	PCC4
Ø 48 cm	16 kg	PCC5

## PIEDRA ABRASIVA PARA MANTENER LAS CREPERAS

SCHLEIFSTEIN FÜR DIE WARTUNG DER CRÊPEGERÄTE

Código/Code APA1



## KIT ESPARCIDOR DE MASA

TEIGVERTEILSET

CADA PLACA FÜR PLATTE	CÓDIGO CODE
Ø 35 cm	AKE83
Ø 40 cm	AKE84



## CREPES DE TRIGO HARINERO

La crepe de trigo harinero es una crepe dulce que se elabora con harina de trigo.

 Nuestra receta  
para preparar entre 15 y 20 crepes

INGREDIENTES	TEMPERATURA
2 huevos	200-220 °C
100 g de azúcar	
1 sobre de azúcar vainillado	
1 pizca de sal	
1 cuchara sopera de trigo negro	
25 g de mantequilla fundida	
250 g de harina de trigo harinero	
½ litro de leche semidesnatada	

### PREPARACIÓN

En un recipiente, mezclar 2 huevos, el azúcar, el azúcar vainillado y la sal.

Añadir 1 cuchara sopera de harina de trigo negro (sarraceno), la mantequilla fundida y mezclar todo. Incorporar poco a poco la leche alternándola con la harina para evitar que se formen grumos.

## CREPES DE TRIGO NEGRO (SARRACENO)

La crepe de trigo negro es una crepe salada que se elabora con harina de trigo sarraceno y no contiene gluten de forma natural.

 Nuestra receta  
para preparar entre 15 y 20 crepes

INGREDIENTES	TEMPERATURA
250 g de harina de trigo negro	210-230 °C
1 cucharadita de sal gorda	
1 cuchara sopera de aceite	
1 huevo	
12 cl de agua	
45 cl de leche semidesnatada	

### PREPARACIÓN

En un recipiente, mezclar 250 g de harina de trigo negro (trigo sarraceno), una cucharadita de sal gorda, una cuchara sopera de aceite y un huevo. Aclarar la masa con 12 cl de agua y 45 cl de leche. Mezclar enérgicamente y dejar reposar entre 2 y 12 horas.

## WEIZEN-CRÊPES

Die Weizencrêpe ist eine süße Crêpe, die aus Weizenmehl zubereitet wird.

 Unser Rezept  
für 15 bis 20 Crêpes

ZUTATEN	TEMPERATUR
2 Eier	200-220 °C
100 g Zucker	
1 Päckchen Vanillezucker	
1 Prise Salz	
1 EL Buchweizenmehl	
25 g zerlassene Butter	
250 g Weizenmehl	
½ Liter teilentrahmte Milch	

### ZUBEREITUNG

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.

## BUCHWEIZEN-CRÊPES

Die Buchweizencrêpe ist eine herzhafte Crêpe, die aus natürlich glutenfreiem Buchweizenmehl zubereitet wird.

 Unser Rezept  
für 15 bis 20 Crêpes

ZUTATEN	TEMPERATUR
250 g Buchweizenmehl	210-230 °C
1 TL grobes Salz	
1 EL Öl	
1 Ei	
12 cl Wasser	
45 cl teilentrahmte Milch	

### ZUBEREITUNG

In einem Behälter 250 g Buchweizenmehl, einen Teelöffel grobes Salz, einen Esslöffel Öl und ein Ei miteinander vermischen.

Den Teig mit 12 cl Wasser und 45 cl Milch verdünnen.

Energisch verrühren und 2 bis 12 Stunden ruhen lassen.