

Krampouz®

La cuisson
de précision

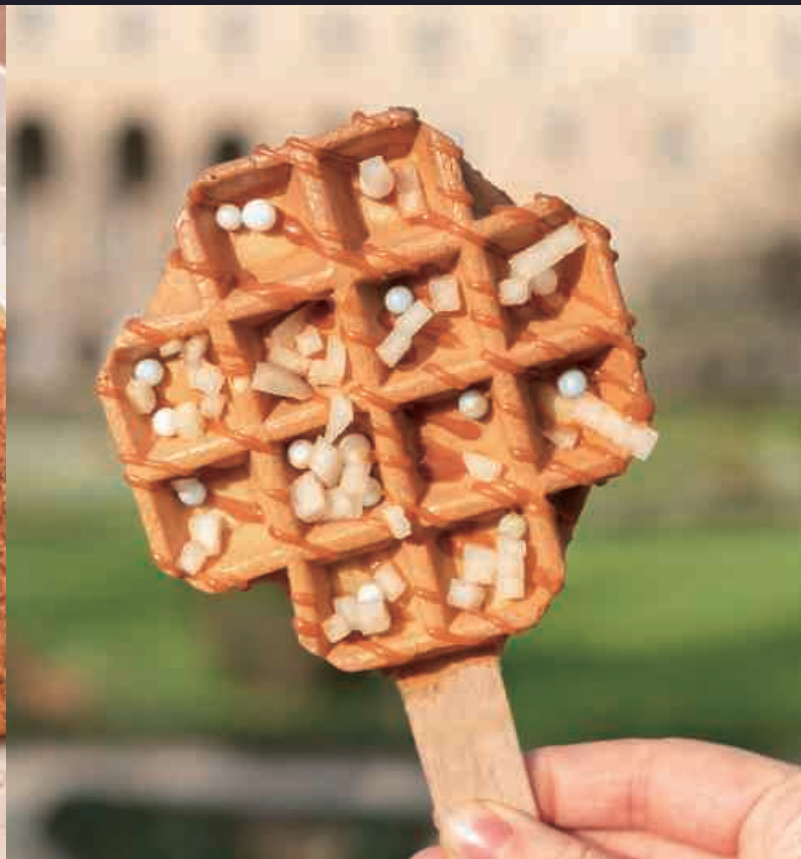


FABRIQUÉ
EN FRANCE

La Cuisson de Précision
pour Les Professionnels

| クランプーズ |
クレープマシン・ワッフルマシン

Depuis 1949



フランス・ブルターニュ生まれ。 世界のプロが選ぶ、クレープ&ワッフルマシン。

クランプーズの物語は、1945年、ブルターニュの電気技師 ジャン＝マリー＝ボッサーが義理の姉より「クレープの鉄板用にガスコンロを作ってほしい」と相談を受けたことから始まります。彼女はそれまで暖炉で鋳物鉄板を熱してクレープを焼いていましたが、増築した彼女の家の新しい台所には、暖炉がなかったのです。ジャン＝マリーは苦勞の末に試作品を完成させ、1949

年には世界初となるガスクレープマシンの商品化に成功。彼は創業したばかりの会社に、ブルトン語で「クレープ」を意味する「Krapouz」と名付けました。それから70年以上、クランプーズ社は妥協することなく、調理器具の品質と性能向上を追求してきました。クレープマシンやワッフルマシンなど「クランプーズ」の名を冠するすべての製品には、企業の歴史とアイデンティティ

を紡いできた、一人ひとりの熱意とノウハウが息づいているのです。プロフェッショナルたちの声から生まれる新しいアイデアやイノベーションは、最新の3D技術によって形が与えられ、熟練工がそれに生命を吹き込むことで製品が完成します。市場のグローバルリーダーとして、技術革新と伝統が融



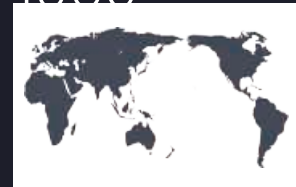


1949



1945年に開発したガスクレープマシンの商業化に向けて、研究・改良を重ねる。1949年に発売開始。

1960



業務用のガスクレープマシンを開発・販売。フランス国外への輸出を開始。

1971



初の電気式の業務用クレープマシンを発売。業界の固定概念を覆す。

2001



ベルギーの業務用ワッフルマシン企業を買収。ワッフルマシンの世界市場においても徐々にその地位を確立する。

2017



伝統的な製造技術を継承する企業として、フランス政府からEPVラベルを与えられる。

2022



看板モデルの業務用クレープマシンをリニューアル。

合した「Made in France」を世界に発信できること—それは、まさにクランプーズ社の誇りなのです。一方でクランプーズ社は、自らのルーツであるブルターニュにも強い想いをもち続けています。地元の優れた企業から原材料や部品調達をすることで、地域の経済的・文化的発展にも尽力しています。



均一な
焼き上がり

独自の羽根状ヒーターにより、
均一な熱上昇を実現。

シンプル
かつ使いやすい

ダイヤル1つで操作可能。
50~300℃の
温度コントロール。

4つの
専用付属品

オリジナルロゴ入の砥石・
木製ヘラ・木製トンボ・
オイルパッド

Crape Machine [Confort]

蓄熱性に優れた鋳物鉄板のおかげで
連続焼成でも、香ばしくきれいに焼きあがります。

※ 弊社ではガス式のクレープマシンの取扱いはございません。



そば粉のガレット

Rec

パート(そば粉100%の生地) 約35枚分(1枚約100g)

1000g	そば粉
25g	セルドゥ グランド フルードゥ グランド(塩)
50g	全卵
150g	牛乳
50g	アビティス はちみつ(アカシア)
2250g	水

- 1 そば粉、塩、全卵、牛乳、はちみつに水1000gを加え、均一に混ぜ合わせる。
- 2 空気を含ませるように、泡が出るまで混ぜ合わせる。
- 3 表面を均して250gの水で表面を覆い、ラップをして2時間以上休ませる。
- 4 水を1000g加えて、均一に混ぜ合わせる。
- 5 220~250℃のクレープマシンで焼成する。
- 6 好みの具材を挟んで仕上げる。

**生地厚みが
調節可能**

プレート四隅のネジの高さを調整することで、生地の厚みを変えることが可能。

**香ばしさを
引き出す
鑄鉄製プレート**

優れた熱伝導性と蓄熱性で、理想の焼き上がりに。

**工具不要、
清掃が簡単**

プレート部分は、ワンタッチで取り外せ、食洗機で洗浄可能。

**3つの
専用付属品**

バレット・刷毛・ブラシ
オプションでコーン成形器・
コーンスタンドを追加可能

Ice cream cone Machine

これ1台で様々なサイズの
ワッフルコーンを焼くことができます。



ワッフルコーン

アバレイユ ワッフルコーン 約25個分(1つ約80g)

- 780g 牛乳
- 250g バター
- 2.5g セル ドゥ ゲランド フルー ドゥ ゲランド(塩)
- 250g サンレイシュクル ヴェルジョワーズブリュン
- 625g 薄力粉
- 250g 粉糖
- 15g 大豆レシチン(パウダー)

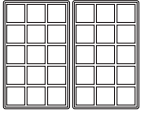
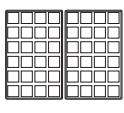
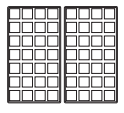
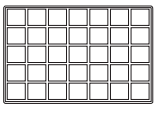



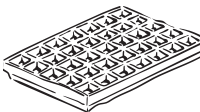
- ① 牛乳、バター、塩、ヴェルジョワーズブリュンを合わせて温める。
- ② 薄力粉、粉糖、レシチンを合わせてふるう。
- ③ ②に①を少しずつ加える。
- ④ ワッフルマシン200℃で40秒焼成する。



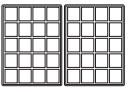
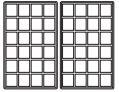
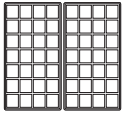
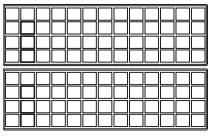
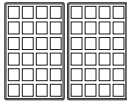





ワッフル焼き型／仕上がり一覧表

アイスクリームコーン以外にも、定番のワッフル形状から珍しいデザインまで、幅広く取り揃えております。

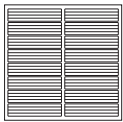
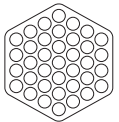
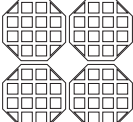
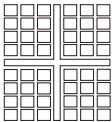
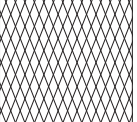





LES CLASSIQUES BRUXELLES | ブリュッセルシリーズ

3×5 ブリュッセル 174×100×30mm 取数 2	4×6 ブリュッセル 182×113×28mm 取数 2	4×7 ブリュッセル 146×88×18mm 取数 2	5×7 ブリュッセル 165×247×30mm 取数 1
			
			

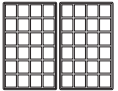

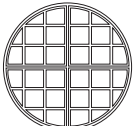



LES CLASSIQUES LIÈGE | リエージュシリーズ

4×5 リエージュ 148×107×32mm 取数 2	4×6 リエージュ 151×95×33mm 取数 2	4×7 リエージュ 191×110×24mm 取数 2	4×13 リエージュ 330×107×25mm 取数 4~6	4×6 リエージュ(薄型) 158×108×26mm 取数 2
				
				

LES SPÉCIALES | スペシャルデザイン

チュロス 182×113×28mm 取数 16	パブル 180×190×17mm 取数 1	スティック付ワッフル 108×108×28mm 取数 4	ミニ ブリュッセル 113×92×28mm 取数 4	アイスクリームコーン 230×230mm 取数 1
				
				

LES FANTASIES | ファンシーデザイン

4×6 サンドワッフル 147×93×22mm 取数 2	ワッフル ハート形 φ200×18mm 取数 5	ワッフル 丸形 φ185×34mm 取数 4
		
		

仕様表

クレープマシン

消費電力 (W)	電圧 (V)	重量 (Kg)	外寸 (mm)	型番
3600	単相 200	18	Ø400×181	CTRO4

ワッフルマシン 電源仕様：全機種 単相 200V

90°タイプ



プレート	取数	消費電力 (W)	重量 (kg)	外寸 (mm)	型番
3×5 プリュッツセル	2	1800	19	315×260×220	WECAAC
4×6 プリュッツセル	2	1800	19	315×260×220	WECABC
4×7 プリュッツセル	2	1400	15	315×260×220	WECAKC
4×5 リエージュ	2	1400	17	315×260×220	WECAFC
4×6 リエージュ	2	1400	16	315×260×220	WECAEC
4×7 リエージュ	2	1800	19	315×260×220	WECAHC
4×6 リエージュ(薄型)	2	1400	17	315×260×220	WECAGC
4×6 フルーツサンドワッフル	2	1400	16	315×260×220	WECAJC
ワッフル 丸形	4	1800	23	345×260×220	WECACC
アイスクリームコーン	1	1800	23	345×260×220	WECAPC

180°ダブルタイプ



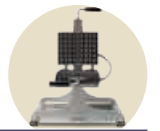
プレート	取数	消費電力 (W)	重量 (kg)	外寸 (mm)	型番
3×5 プリュッツセル	4	3600	35	520×440×220	WECAAB
4×6 プリュッツセル	4	3600	35	520×440×220	WECABB
4×7 プリュッツセル	4	2800	28	520×440×220	WECAKB
5×7 プリュッツセル	2	3600	35	520×440×220	WECADB
4×5 リエージュ	4	2800	33	520×440×220	WECAFB
4×6 リエージュ	4	2800	30	520×440×220	WECAEB
4×7 リエージュ	4	3600	35	520×440×220	WECAHB
4×6 リエージュ(薄型)	4	2800	33	520×440×220	WECAGB
チュロス	32	3600	35	520×440×220	WECAVB
4×6 フルーツサンドワッフル	4	2800	30	520×440×220	WECAJB
ワッフル 丸形	8	3600	44	520×500×220	WECACB

180°タイプ



プレート	取数	消費電力 (W)	重量 (kg)	外寸 (mm)	型番 左右開き(前後開き)
3×5 プリュッツセル	2	1800	20	440×260×220	WECAAA(WECBAA)
4×6 プリュッツセル	2	1800	20	440×260×220	WECABA(WECBBA)
4×7 プリュッツセル	2	1400	16	440×260×220	WECAKA(WECBKA)
5×7 プリュッツセル	1	1800	20	440×260×220	WECADA(WECBDA)
4×5 リエージュ	2	1400	18	440×260×220	WECAFA(WECBFA)
4×6 リエージュ	2	1400	17	440×260×220	WECAEA(WECBEA)
4×7 リエージュ	2	1800	20	440×260×220	WECAHA(WECBHA)
4×6 リエージュ(薄型)	2	1400	18	440×260×220	WECAGA(WECBGA)
チュロス	16	1800	20	440×260×220	WECAVA
4×6 フルーツサンドワッフル	2	1400	17	440×260×220	WECAJA(WECBJA)
ワッフル ハート形	5	1800	24	500×260×220	WECAQA(WECBQA)
ワッフル 丸形	4	1800	24	500×260×220	WECACA(WECBCA)
パブル	1	1800	24	440×260×220	WECAUA
スティック付ワッフル	4	1800	20	500×260×220	WECASA
ミニプリュッツセル	4	1800	20	440×260×220	WECAWA
ポッフェルチェ	50	2400	24	500×260×192	WECIAL

回転タイプ (小型モデル)



プレート	取数	消費電力 (W)	重量 (kg)	外寸 (mm)	型番
4×6 プリュッツセル	2	1800	21	495×360×420	WECABD
ワッフル 丸形	1	1800	25	495×360×420	WECACD

回転タイプ (大型モデル)



プレート	取数	消費電力 (W)	重量 (kg)	外寸 (mm)	型番
4×6 プリュッツセル	4	2600	35	495×360×420	WECABE
4×13 リエージュ	4	2600	31	495×360×420	WECAIE

