



Vi sparer både tid og vand, vi skal ikke lade vandhanen løbe for at få varmt vand, vi har det lige med det samme og behøver ikke at stå og vente på at det koger.”

F&B Operations Manager, Martin Flambart

# En Quooker er en gamechanger for professionelle køkkener



## Øjeblikkeligt kogende vand

Perfekt til blanchering, te/kaffe, hurtig rengøring og afkogningsvand,



## Tidsoptimering i processer

Hurtigere service og prep – fra prepstation til gæstebetjening.



## 1 system – mange behov

Servér både te, kaffe og isvand med og uden brus til gæster og personale.



## Sterilt, filtreret vand

Optimal smag i kaffe og te. Hygiejnisk løsning – ideel til fødevarerikkerhed.



## Pladsbesparende løsning

Mindre rod og færre apparater. Nem integration i små og store køkkener.



## Minimér nedetid

Serviceaftale med jeres behov i centrum og få specialiseret support.

Quooker®