



STORKØKKEN®

god service gør forskellen – før, under, efter

BURGER
BY KEN STORKØKKEN

Vi har stor erfaring og arbejder sammen med mange af de store burgerkæder hvor flow, kvalitet og driftssikkerhed er altafgørende. Tag fat i os og få rådgivning til dit setup på kenstorkoekken@kenstorkoekken.dk

Vi samarbejder bl.a. om hele burger koncepter med fx. GARLAND og FRYMASTER hos:



JAGGER
RESTAURANT

COCKS
& COWS



BØFFER MED PERFEKT STEGESKORPE

Derfor skal du vælge en GARLAND Express grill:

- Ensartet resultat hver gang
- Kort tilberedningstid
- Kort oplæringstid

Se alle GARLAND produkterne [HER](#)

Spildebakke for
opsamling af fedt

Steger på 2 sider
samtidig. Giver
kort tilberedning og
sikrer saftig bøf



Få gode råd til tilberedning af burgere. Bolle, bøf og pommefrites er afgørende for det endelige resultat – uanset hvor god mayo'en er.



BOLLER - VÆLG DEN RIGTIGE TOASTER

Derfor skal du vælge en **PRINCE CASTLE** toaster og evt. smørhjul:

Perfekt ristning hver gang!

Porrer lukkes og du undgår dressing trækker ind i bollen og gør den blød.

Se hele sortimentet [HER](#)



Hvordan vil du servere burgeren?

Vi har et stort udvalg af isenkramprodukter til både tilberedning og servering.

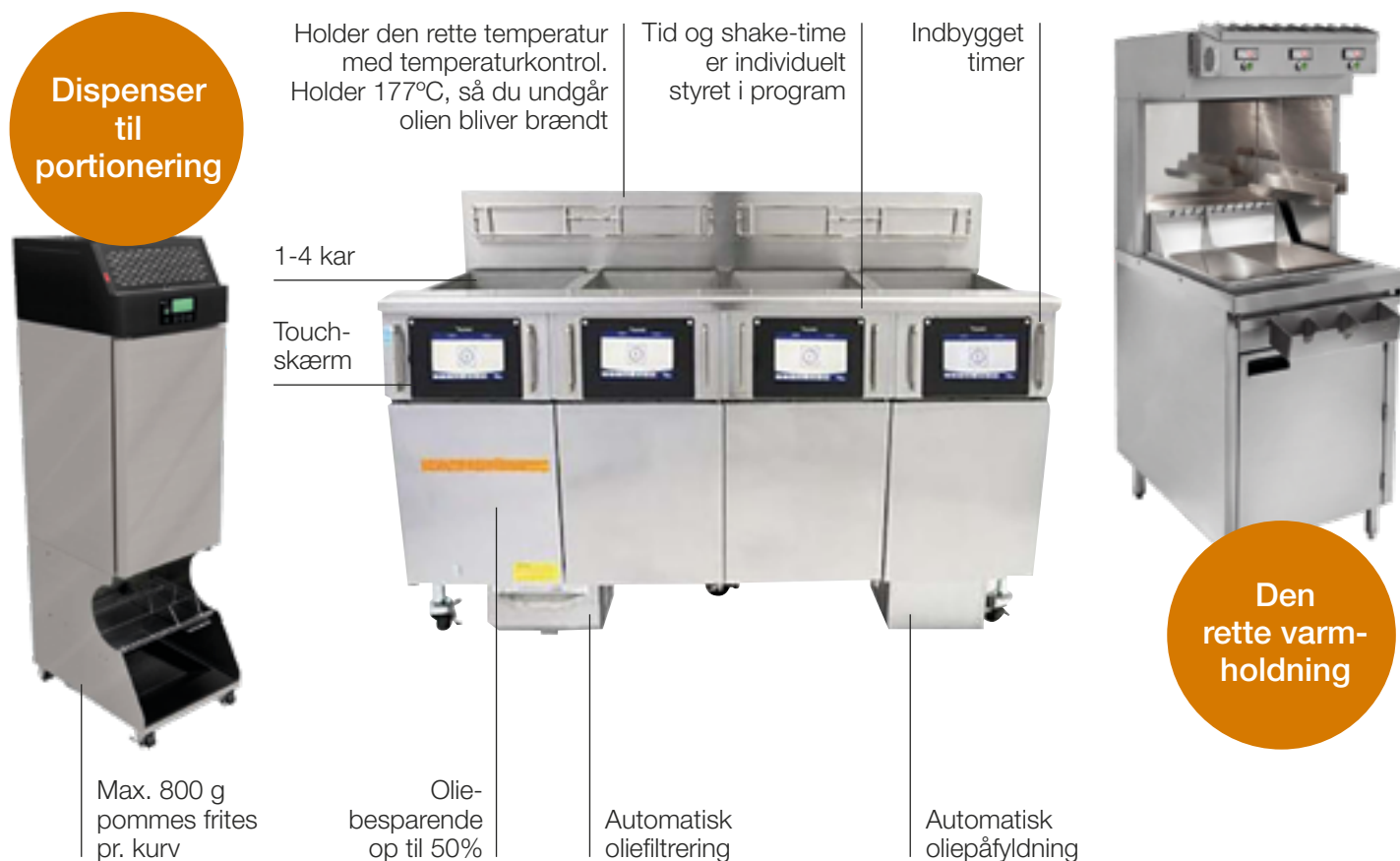
Se dem [HER](#)

Bollen er afgørende for den gode oplevelse



POMMES FRITES

SKAL VÆRE SPRØDE OG IKKE KLÆBE SAMMEN



Derfor skal du vælge en FRYMASTER:

- Programmerbar til 10 programmer pr. kurv.
- Samme resultat hver gang
- Indbygget filtersystem
- Oliebesparende op til 50%
- Mulighed for shaketime, så du undgår at pommesfritterne klæber sammen.
- Indbygget rengøringsystem, du får automatisk besked
- Holder den rette olietemperatur på 177°C

Se det store udvalg [HER](#)

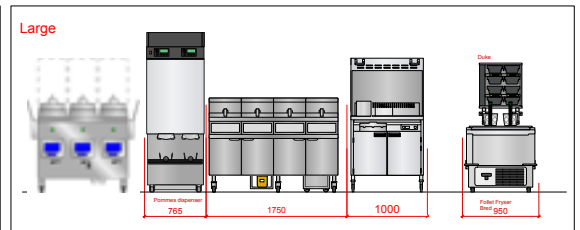
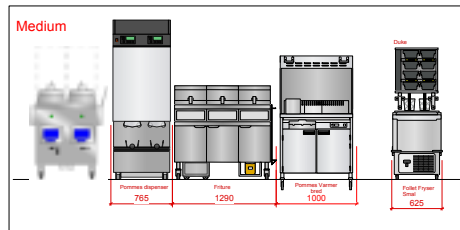
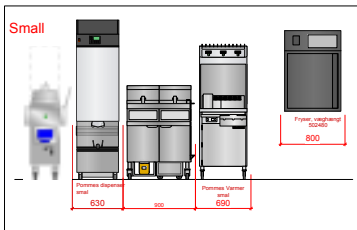
SMALL, MEDIUM ELLER LARGE... HVILKET SETUP HAR I BRUG FOR?

Vi kan rådgive jer og skræddersy det mest optimale flow, så I altid kan servere burgere og pommefrites af ensartet og høj kvalitet.



Mulighed for mersalg – server milkshake til din burgermenu

Se mere [HER](#)

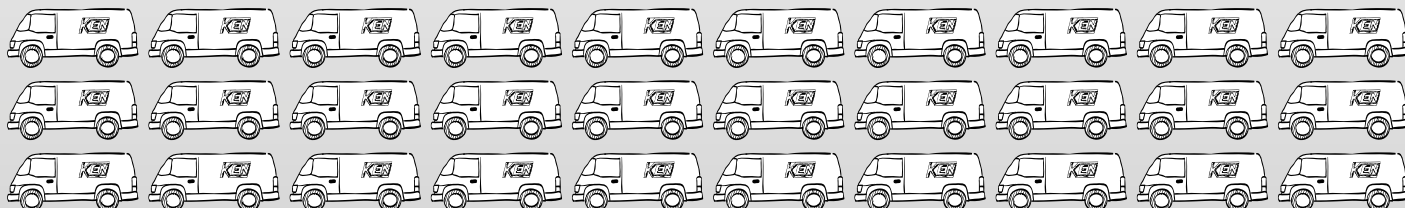
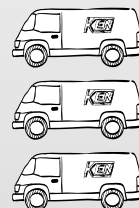


Vi
kan også
skræddersy et
setup
til jer





LANDSDÆKKENDE SERVICE MED 40+ EGNE SERVICEBILER



40+ SERVICEBILER

Med vores 40+ egne servicebiler, sikrer vi dig, at du kan få hjælp hurtigt og effektivt.

UNIKT GPS-SYSTEM

Ved hjælp af et unikt GPS system ved vi altid, hvor vores teknikere befinder sig og kan dermed hurtigt sende en ud til dig.

DYGTIGE TEKNIKERE

Vores teknikere har altid de rigtige reservedele og er specialister i netop vores produkter.

FULD DÆKNING

Vores serviceafdeling dækker hele landet, hvorfor du er sikret hjælp ligegyldigt, hvor du befinder dig.

KOMPETENT SERVICE ER AFGØRENDE FOR ET KØKKEN, DER IKKE MÅ GÅ I STÅ...

Vi har 40+ egne serviceteknikere og tilbyder bl.a. en serviceaftale, hvor du:

- har førsteprioritet ved serviceudkald
- sikrer, at dine maskiner holder længere
- rabat på serviceudkald - ved akut hjælp i weekenderne
- rabat på reservedele



Læs meget mere om
vores serviceaftaler [HER](#)