

Sparen durch die Investition in RoRo2000 Fritteusen!



Seit 14 Jahren mit RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation Energie- und Öl sparen, seit 14 Jahren mehr als je im Trend, seit 14 Jahren auf dem richtigen, Zukunftweisenden Kurs. Nicht erst seit den steigenden Rohprodukt – Preisen.

Seit 14 Jahren immer eine Nasenlänge voraus! Treu der Philosophie von Rolf Saurenmann und seinem Team im Einklang mit „Natur – Mensch – Technik“.

Die Investition in RoRo2000 Fritteusen wird amortisiert durch sparen beim Einkauf und der Entsorgung des Lebensmittel Öls. 50% Öl sparen und zum

Teil noch wesentlich mehr, bestätigen Tag täglich die Investoren und kochenden. Energie-Kosten-Einsparungen erwiesener massen von CHF 300.- bis CHF 400.- pro Becken ist bestätigt.

Die RoRo2000 ist die einzige Fritteuse die sich bei nicht gebrauch selbständig resp. automatisch abstellt und ebenso ist sie die einzige Fritteuse die im Stand-By Modus keine Energie „verschleudert“. Durch die im Fritteusenbau einmalige Super-Isolation ist der Temperaturverlust sehr gering.

Zeit ist Geld: Der Reinigungsaufwand der RoRo2000 wird mit der eingebauten „Reinigungstaste“ reduziert. Die Ablufthaube wird geschont und somit der Reinigungsaufwand ebenfalls reduziert!

Einfach und Praxis-orientierte Arbeitsprogramme schonen Ihre Nerven durch ruhigeres, schonen-



Die Delphine und alle Meeres-Bewohner danken Ihnen für die Investition in RoRo2000 Fritteusen. Jeder Liter importiertes Frittieröl verbraucht rund 1/2 Liter an Diesel für den Transport von Übersee dazu kommt der Co2 Ausstoss.

des und effizientes Arbeiten.

Alle Investoren und Anwender von RoRo2000 Fritteusen sind Pioniere der neuen schonenden Frittierkultur. Mit dem Resultat der Qualität Verbesserung und zum Teil enormen Umsatzsteigerung. Selbst Senioren geniessen RoRo2000 Pommes ohne Beschwerden.

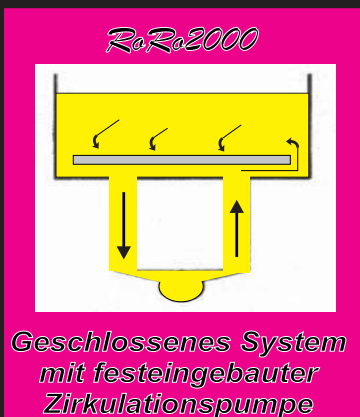
Das A und O des RoRo2000 Systems

ist die schonende, „feine“ Erwärmung des gesamten Öl-Inhaltes unter gleichzeitiger Zirkulation. Somit wird das Öl „entspannt“ auf

Frittier Temperatur erwärmt und zugleich der berüchtigte und Energie „fressende“ Wärmestau eliminiert.

Gerne bringen wir Ihnen alle Vorteile, Aspekte und Details mit dem RoRo2000 Mobil „näher“.

Rufen Sie für einen Termin an, bevor Sie das endgültige Budget 2009 abschliessen. Stellen Sie jetzt die Weichen für Ihre Frittier-Zukunft.



RoRo2000 Technik hat sich vor 14 Jahren vom Tauchsieder in der Gastronomie verabschiedet. Wie in den Industrie-Fritteusen schon lange üblich.



Das RoRo2000-Team freut sich auf Ihren Kontakt.

RoRo 2000 Fritteusen / Friteuse GmbH

5400 Baden, 056 210 94 41

info@roro2000.ch

www.roro2000.ch