

Mit RoRo2000 Fritteusen ist in Mühlebach in Altendorf der Pommes Umsatz bis ein dreifaches gestiegen!



Das Restaurant Mühlebach ist von aussen ein stabiler, imposanter Bau. Innen lädt ein rustikaler Saal, eine traditionelle Gaststube, sowie ein heller Wintergarten, der zur grossen Terrasse hinausführt, zum Geniessen ein. Die Speisekarte ist schweizerisch, vielseitig und saisonal ausgelegt. Ob grosser oder kleiner Hunger, Lust auf einfaches oder etwas Spezielles, es wird jeder Gast «fündig».

Die Gastgeber im Mühlebach, Cornelia Schnyder (Gaststube) und Martin Nötzli (Küche) bieten genussvolle und gemütliche Momente, sei es auf dem Teller oder durch ein angenehmes dezentes Ambiente auf und um den Tisch.

Die Tauchsieder-Fritteusen mussten ersetzt werden. Martin Nötzli wurde von einem Lieferanten auf die RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation mit Durchlauferhitzer aufmerksam gemacht.



Ein Besuch mit dem RoRo2000-Mobil wurde vereinbart.

Das RoRo2000-Mobil ist so eingerichtet, dass „Interessenten“ die beiden RoRo2000 Modelle authentisch betrachten und anfassen können wie an einer „Messe“. In der Folge entschlossen sich Cornelia Schnyder und Martin Nötzli zum Kauf einer RoRo2000.

Eine Umsatzsteigerung (bis 3x mehr) mit Pommes war in kurzer Zeit ersichtlich, verbunden mit einer frappanten Qualitätssteigerung. Zwei unkomplizierte Frittier-Programme der RoRo2000 garantieren auch beim Tagesgeschäft, bei der Hausspezialität „Cordon bleu mit Pommes“ und

bei Banketten eine immer gleichbleibend hohe Qualität.

Heiss bis in den Kern und knusprig auch nach dem Abkühlen. Somit ist auch bei der „ausser Haus“

Verpflegung Take Away die Qualitäts-Steigerung spürbar zwischen herkömmlichen Fritteusen und RoRo2000 Durchlauferhitzer.

Eine zweite RoRo2000 wurde zur Bewältigung des enorm gestiegenen Pommes Konsums, gekauft.

Das RoRo2000 System basiert auf Durchlauferhitzer und erwärmt das gesamte Öl gleichmässig, fein und schonend. Rauchsäulen und die unangenehmen Gerüche welche sich in Kleider, Haaren und Umfeld riechbar festsetzen sind eliminiert! Cornelia Schnyder bemerkt: „Wenn Sie heute aus der Küche kommt, ist dieser Geruch kein Begleiter mehr zum Gast und auch zu Hause wurde das bemerkt“.

Die Reinigung ist, dank eingebautem Reinigungsprogramm, einfacher als mit Tauchsiedern



Cornelia Schnyder und Martin Nötzli finden das Preis-/Leistungsverhältnis stimmen.

und nach Abschluss grüsst eine saubere RoRo2000, findet Martin Nötzli. Für ihn stimmt «Preis und Leistung» einfach und er würde sich auch heute wieder für das «Durchlauferhitzer-System» der RoRo2000 Fritteusen, entscheiden. **Ist Ihr Interesse geweckt?**



Hinweis des Erfinders:

Ein nicht sofort sichtbarer, aber nicht zu unterschätzender Punkt bei der RoRo2000, welcher durch die neusten Energiemessungen bestätigt wurden, ist die Stromeinsparungen durch das System RoRo2000 mit Durchlauferhitzer und die fantastische Isolation. Jedes Grad das weniger abkühlt muss der RoRo2000-Besitzer weniger in Energie investieren, um aufzuheizen. Die RoRo2000 kühlt nur 20°C/Std. ab. Ebenfalls zum wirtschaftlichen Konzept gehört auch die StandBy Regelung, ohne Stromverbrauch und die automatische Abschaltung nach ¼ Stunden nicht Gebrauch.



Fritteusen der neuen Generation ★★★★★
mit den aussenliegenden Heizungen

Auf Ihren Kontakt freut sich das RoRo2000-Team.
Detailinformationen
Telefon 056 210 94 41





RoRo2000 Fritteusen / Friteuse GmbH
Brisgistr. 2, 5400 Baden
Tel. 056 210 94 41
Fax 056 210 94 42
info@roro2000, www.roro2000



Fritteusen der neuen Generation ★★★★★
mit den aussenliegenden Heizungen



- ohne Tauchsieder
- ohne Ölverbrenner
- ohne Heizschlangen
- mit Öl schonendem Durchlauferhitzer

RoRo2000 ist generell die Energie-effizienteste und -sparsamste Schweizer Fritteuse

die einzigen ECO Fritteusen sparen Ihnen Energie & 50% Öl

- ohne Pülverchen Additive und Zusätze

RoRo2000 Fritteusen GmbH

056 210 94 41

info@roro2000.ch

www.roro2000.ch