

Altes Paradigma «Tauchsieder Fritteusen» – kontra neues Paradigma «RoRo2000 Fritteusen»



Die Gegenwart zeigt auf Tag für Tag es ist alles im Umbruch. Hochaktuell die 5 Krisen, zum Teil bereits am laufen zum Teil im Anfangstadium: die Banken / die Wirtschaft / das Gesundheitswesen / das Bildungswesen / die Glaubenssätze. Diese Krisen beenden das alte Paradigma und dazu gehören auch die Tauchsieder-Fritteusen.

Vor rund 50 Jahren waren die Tauchsieder - Fritteusen das neue Paradigma den sie lösten das Pfannen Frittiersystem ab.

Und heute? Na, heute ist das Tauchsieder-Frittieren am Ende und das einzigartige System RoRo2000 das Neue! So ist der Lauf der Zeit. Kaufen Sie heute ein Auto mit einem Motor mit der Technologie und dem „Spritverbrauch“ wie vor 50 Jahren also dem alten Paradigma? Kaum!

Die RoRo2000 mit Erfinder-Team gehören in das neue Paradigma. Der „Spritverbrauch“ sprich Frittier-Öl Verbrauch ist dank der RoRo2000 – Technologie 50% reduziert dazu noch ca. CHF 200.00

– 400.00 Strom im Jahr/Becken. Das heutige Auto hat vielleicht nicht gerade 50% „Spritreduktion“ aber dennoch weniger Verbrauch und weniger Emissionen und ist heute ein Dauerthema! Auch die RoRo2000 hat wesentlich weniger Emissionen, Geruch in Luft und Kleider, Verfettung der Dunstabzughaube, ruhigeres Arbeitsklima und Arbeiten, Reinigung der Fritteuse und vieles mehr.

Es wird heute über die Qualität der zubereiteten Lebensmittel viel diskutiert aber kaum jemand hat sich der „Behandlung, Vorgänge und Reaktionen“ des Lebensmittel Frittier-Öl und den darin Frittierten Lebensmittel angenommen.

Kennen Sie die 5 Technologien / Elemente die das ÖL VORZEITIG ZERSTÖREN, wissen Sie welche? Wissen Sie wie viel Öl Sie Ihrem Gast verkaufen?



Natürlich gibt es Weltweit nur ein einziges Fritteusen – System in der Gastronomie die den 5 wichtigsten Zerstörungselementen Rechnung trägt! Das heisst RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation.

Darum nehmen Sie sich beim nächsten Fritteusen – Kauf



Küchen- und Produktions-Leitung «Scor» Personalrestaurant Zürich.

mehr Zeit für die Technologie und ihre Folgen. Ziehen Sie Vergleiche von Natur, Mensch, Technik, Firmen-Ethik und Produktionsstandort „Schweiz“. Im neuen Paradigma sind Rabatte eine oberflächliche Illusion. Echte Beratung über die „Kochmethode Frittieren“, das Lebensmittel Öl und die darin produzierten Lebensmittel, sind tief greifende Tatsachen für eine weitsichtige und dringend notwendige Investition. Die Amortisation wird sich auf vielerlei Weise einstellen. Vom Gast über Küchen-Crew, Arbeitsklima, Handhabung und Reinigung.

Heute haben wir viele Fragen im Raum stehen lassen, bewusst! Lassen Sie sich durch uns bei Ihnen beraten, auf Ihrem Parkplatz zeigen wir Ihnen, trotz Eis, Schnee und Regen im warmen RoRo2000

– Mobil, im „Sprinter-Stübli“ die RoRo2000 in Natura.

Sie werden begreifen warum die Menschen um die RoRo2000 mit dem Delphin-Logo so strahlen. Holen auch Sie die „Delphin-Botschaft“ in Ihre Küche, investieren Sie heute es lohnt sich, speziell für Ihre Gäste, dadurch für Sie am meisten und natürlich auch für uns, das bedeutet Partnerschaft.

Liebe Grüsse aus der Bäderstadt Baden sendet Ihnen....



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