

Koreanische Spezialitäten mit RoRo2000 Fritteusen



Mitten im Zentrum der schönen Limmat-Stadt Zürich Nähe HB und der „Weltbekannten“ Bahnhofstrasse, eröffnete am 17.06.2005 die K.

Lee Trading GmbH, Importeur von Koreanischen und japanischen Spezialitäten, das „YumiHana“ mit Take-Away und integriertem Verkaufsladen. Chung-han Lee und Kwi-sup Lee führen heute gemeinsam das YumiHana, Klein, Fein aber „oho“. Die immer währende frische Zubereitung der Speisen können von der Theke aus gut beobachtet und mitverfolgt werden. Das Typische asiatische Personal mit dem entsprechenden „Akzent“ gibt dem Gast trotz „Zürich“ ein Gefühl von „asiatischer Ferienstimmung“. Dass in dieser „Stimmung“ die Delphin-Fritteuse RoRo2000 nicht fehlen darf, ist fast selbstverständlich. Der Gast kann mitverfolgen, dank der grossen rot leuchtenden Display-Anzeige dass mit nur 165°C frittiert wird, „Acrylamid“ ist und war im YumiHana nie ein Thema.

Unmittelbar nach der Zubereitung kann der Gast sich von der feinen, zarten und bis in den Kern heissen Frittier-Art z.B. „Sae-uh Tü-gim“ im Teig frittierte Crevetten oder „Mandu & Naengche“ luftig und knusprig frittierte Teigtaschen mit Gemüse, überzeugen. Leicht und nicht ölig ist das RoRo2000 Frittier-Resultat.

Der Gast kann auch beobachten und einsehen dass die RoRo2000 unmittelbar nach dem Frittierprozess manuell auf Stand-By gesetzt wird (nach 15 Minuten

automatisch). Als einzige Fritteuse braucht die RoRo2000 im Stand-By keine Energie! Sie ist so gut isoliert dass nur gerade 20°C Abkühlung in der Stunde stattfindet. Dazu kommt dass die RoRo2000 sich nach 30 Minuten Stand-By automatisch abstellt und somit nie mehr ungewollt Energie und Strom verpufft.

Schon heute erfüllt die RoRo2000 die Energieverordnung (EnV) von 2010!! Chung-han Lee betont auch, dass er mit der RoRo2000, die damals seine Mutter Kwi-sup Lee kaufte, rundum zufrieden ist.

Chung-han Lee betont, dass er nicht nur mit dem Frittier-Resultat sehr zufrieden ist, sondern dass ihn auch die „Wartung“ und „Servicefreundlichkeit“ beeindruckt.

Interessant ist zu beobachten, dass sich an der Rückwand und der Dunst-Abzughaube kein Kondenswasser niederschlägt, und dadurch die RoRo2000 Fritteuse der neuen Generation unmittelbar nach dem Frittieren zugedeckt werden kann, ohne dass nach der Abkühlung Kondenswasser am Deckel-inneren vorzufinden ist! Das erleichtert natürlich die Reinigungsarbeiten enorm.

Wie schnell alles „Blitz-Blank“ ist kann auch vom Gast gut beobachtet werden.

Für die Gäste, Ladenkunden und das Personal ist



besonders wichtig, dass kein Frittiergestank entsteht. Das „Klima“, respektive die Geruchsemissionen kann man trotz der Nähe zur offenen Produktionsstätte als „Null“ bezeichnen.

Der reduzierte Energie Verbrauch von ca. CHF 200.00 – 400.00 pro Becken mit der RoRo2000 – Technologie und dazu 50%ige Einsparung von Öl- Einkauf und -Entsorgung wird von Neuem bestätigt.



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

