

Krone Gais AR spart 50% Öl mit RoRo2000 Fritteusen

Dass ist die klare Aussage von Johannes Schefer von der „Krone“ am Dorfplatz in Gais AR. Die Krone und mit ihr der ganze Dorfkern wurde nach dem Niederbrand 1780 auf den „Ur“ Fundamenten wieder aufgebaut. Im Alt - Ehrwürdigen Fundament „Sandsteinkeller“ wurde ein nicht alltäglicher, heimeliger „Apéro-Raum“ eingerichtet.

Johannes Schefer beabsichtigt, zusammen mit seiner Gattin Alice und Familie vielleicht bereits im kommenden Winter in einem ersten Schritt die früher sehr bekannten Kuren mit dem Produkt „Molke“ wieder aufleben zu lassen. Dass mit viel Aufwand, liebevoll restaurierte Türmchen mit vergoldeter Kugel und Windspiele ist bereit seinen ursprünglichen Einsatz aufzunehmen und zur „Trink-Kur“ einzuläuten.

Das Johannes Schefer mit dieser Einstellung von Tradition und Verbindung zur Natur den Weg zur Philosophie von der RoRo2000 Fritteuse „Natur – Mensch – Technik“ gefunden hat ist somit nur die logische Folge.

Im Bewusstsein, dass jeder Transport die Umwelt belastet hat sich Johannes Schefer entschieden alles wenn möglich im Ort und bei den nächsten Bauern einzukaufen. Seine Glaces kommen vom Bauernhof, (in der Krone gibt es keine „08.15“ Glaces) das Kalbfleisch von der „eigen Produktion“.

Der begeisterte Besitzer von RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation bestätigt 50% weniger Öl Verbrauch und dementsprechend weniger Transport Belastung und Immissionen. Wenn früher die Entsorgung ein 200 Lt.

sich nach weiteren 30 Min. Nichtgebrauch automatisch ab, gefällt Johannes Schefer.

Johannes Schefer findet die max. Temperatur von 170°C super. Nie mehr verbrannte Pommes,



Fass füllte, braucht er heute in der gleichen Zeit dazu nur noch ein 60 Lt. Fass und dies bei hoher Frittier-Qualität.

Das reine Schweizerprodukt RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation das seit 15 Jahren die Energie Verordnung (EnV) von 2010 erfüllt, den sie verbraucht keine Energie im Stand by, stellt

nie rauchendes Öl, immer ausgeglichene hohe Qualität. Für die RoRo2000 war Acrylamid sowie so nie ein Thema.

Der Timer und seine beiden Programme sind super und zusammen mit der permanenten „Glocke“ herrscht ein ruhiges und „ringeres“ Arbeiten in der Küche insbesondere weil die „Rest-Zeit“

praktisch von jeder Position in der Küche gut leserlich ist dank der grossen roten Display-Schrift.

Johannes Schefer ist erstaunt über die effiziente Leistung der kleinen Ro-

Ro2000 (9Lt.). Er muss die grosse (14Lt.) nur für Bankette in den zusätzlichen Einsatz nehmen.

Johannes Schefer ist erfreut, dass die RoRo2000 selbst nach 2-3 Stunden „Stillstand“ so schnell wieder einsatzbereit ist (dank der sehr guten Isolation). Auch das er den Deckel im heissen Zustand schliessen kann ohne das er beim öffnen eine „Tropfsteinhöhle“ hat und somit der Verseifung des Öl's entgegenwirken kann, begeistert Johannes Schefer.

Optimal die Reinigung, eine „echte Erleichterung“ und geht fast von selbst.

Johannes Schefer's Schluss – Fazit: „Das was Rolf Saurenmann verspricht wurde für Ihn übertroffen“

Ebenso die Feststellung: „Eigentlich ist schade, dass er sich nicht schon früher für die RoRo2000 entschieden hatte“

Rufen Sie jetzt an oder senden eine E-Mail. Das RoRo2000 Team freut sich auf Ihren Kontakt.

Das RoRo2000 Mobil steht für einen Besuch bei Ihnen bereit.

Liebe Grüsse aus der Bäderstadt Baden



Das RoRo2000-Team freut sich auf Ihren Kontakt.

RoRo 2000 Fritteusen / Friteuse GmbH
5400 Baden, Tel. 056 210 94 41
info@roro2000.ch
www.roro2000.ch

