

Welch Genuss – Pommes Frites aus frisch geschälten Kartoffeln in der RoRo2000 frittiert

Hardy Bachmann vom Rest. Eintracht in Hermatswil, ein 100 Seelendorf im Zürcher-Oberland inmitten von Kuhherden auf saftigen grünen Wiesen, ist ein Naturmensch. Er respektiert Ihre Gaben Tag für Tag in seiner auf Perfektion funktionierenden, sauberen Küche. Dazu passt logischerweise nur die RoRo2000 Fritteuse der neuen Generation und ihre Philosophie Natur – Mensch – Technik.

„Frische Küche“ ist gelebte Wahrheit bei Hardy Bachmann und nicht bloss ein schönfärberisches Lippenbekenntnis.

Seine Vision von echten, frischen Pommes Frites ist aus der Philosophie geboren, alles so nah wie möglich und ohne Umweltbelastende Transporte einzukaufen und zu verarbeiten.

Natürlich wird in der Eintracht mit Schweizer Raps-Öl frittiert was die Umweltbelastungen und Trans-



Hardy Bachmann der Konstrukteur der einzigartigen Eintracht-Pommes-Frites und Rolf Saurenmann der Konstrukteur der einzigartigen Delphin Fritteuse strahlen mit den frischen Kartoffeln.

stoff verbraucht? (Flugzeug mind. das 4-Fache)

Der immense Energieverbrauch durch Transportwege für Zulieferung, Tiefkühlketten, Lagerhäuser, eigene gross Tiefkühler und die Feinverteilung fallen weg.

Denn die rohen Kartoffeln kommen vom Bauer im Dorf, werden in der Eintracht verarbeitet und dem Gast unter Anderem als Pommes-Frites aus der RoRo2000 Fritteuse der neuen Generation serviert.

Zudem ist die RoRo2000, die einzige Fritteuse in der

Gastronomie die dem Energie- und Öl- Verbrauch seit 17 Jahren die grösste Beachtung schenkt und

echt umsetzt, im Kleinen von vielen RoRo2000 Besitzern tagtäglich angewendet.

Die RoRo2000 braucht im Stand-By keine Energie/Strom, schaltet sich nach 30 Minuten Stand-By automatisch aus und kühlt in einer Stunde nur 20°C ab. Einfach einzigartig diese Energie und Öl Einsparungen und Optimierung.

Hardy Bachmann macht das Arbeiten mit RoRo2000 Spass weil es eine saubere Konstruktion ist, hat alle Funktionen die es braucht für einen ruhigen und effizienten Arbeitsablauf und keinen unnötigen Schnickschnack. Zudem sind die Rauchsäulen und die schlechten Geruchsimmissionen Vergangenheit.

Genial ist für Hardy Bachmann die Reinigung: Öl ablassen, mit Schlauch ausspülen, mit etwas Mittel einreiben, wirken lassen, mit Wasser auffüllen und das 10-minütige Reinigungsprogramm einschalten. In der Zwischenzeit kann Anderes erledigt werden bis das Horn ruft, dann Reinigungsbad ablassen und nochmals mit frischem Wasser nachspülen, austrocknen und voilà die Arbeitsbereitschaft der RoRo2000 ist wieder da.

Hardy Bachmann ist überzeugt, dass die RoRo2000 den Preis wert ist und gibt die RoRo2000 nicht mehr her. Die Gäste entdecken immer mehr die spezielle Zubereitung der Pommes- Frites in der Eintracht und geniessen den „Naturgeschmack“ dieser Pommes wie

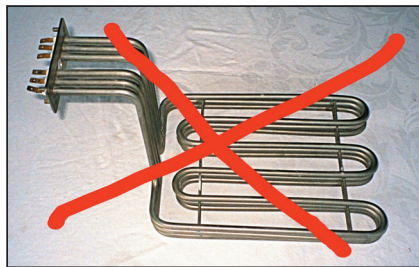


zu Grossmutter's Zeiten.

Die jüngsten Gäste meinen: „zu diesen feinen Pommes brauche ich kein Ketchup“!

Die Freude und Leidenschaft von Hardy Bachmann zur Natur – zu den Menschen – mit der Technik RoRo2000 spürt der Gast auf dem Teller.

Holen auch Sie die „Delphin-Botschaft“ und weitere Fazite von RoRo2000 in Ihre Küche. Fassen Sie die RoRo2000 in Natura an, im RoRo2000 Mobil welches Sie gerne bei Ihnen besucht. Auf eine rege Diskussion mit Ihnen freut sich das RoRo2000 Team.



porte minimiert. Wussten Sie, dass jeder aus Übersee mit dem Schiff importierte Liter Öl 1/2 Liter Treib-



Auf Ihren Kontakt freut sich das Team der ...

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