

RoRo2000 Fritteuse im Minergie P Standard spart Energie und 50% Öl

Das Restaurant Seerose liegt idyllisch am Rande des Naturschutzgebietes „grosser und kleiner Moossee“ und war das erste offiziell zertifizierte Minergie-P Restaurant der Schweiz.

Die Bauherrschaft Verena und Robert Bachofner „pralagen“ nicht nur über Energiesparen sondern SIE leben mit viel „Herzblut“ Energiesparen bis in die letzte „Ritze“ und Details. Schon in Ihrer Fischzucht am Moossee, war „natürlich“ und Energiesparen GROSS geschrieben. Ihre Forellen sind bereits im Wasser echt „goldig“ und nicht erst auf der Tafel „Goldener Fisch“.



Verena Bachofner und Rolf Saurenmann bekräftigen die Partnerschaft mit Handschlag.

Diese Spezialität wird in einer der vier RoRo2000 Fritteusen schonend und knusprig zubereitet.

Das aufgestellte Team unter der Leitung von Verena Bachofner bietet jedem Gast das besondere aus Küche und Keller an. Z.B. aus der eigenen Fischzucht die Spezialität „ganze Seerosen-Gold-Forelle“, garniert mit saisonalen Frischprodukten aus der Region oder Pommes frites aus einer RoRo2000.



„Seerose“ Moosseedorf, erstes Minergie-P Restaurant der Schweiz spart natürlich Energie und 50% Öl mit RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation.

mes frites aus einer RoRo2000.

Dass Verena und Robert Bachofner mit RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation ohne Tauchsieder, genannt die Delphin-Fritteuse Partner wurden, ist eine logische Folge. Für beide Partner ist Energiesparen, respektvoll und schonend mit dem Lebensmittel und der Ressource NATUR um zugehen, gelebte Philosophie.

Bereits an der IGEHO 1997 war die RoRo2000 Fritteuse im „Forum für Energiesparen in der Gastro-Küche“ als die sparsamste Fritteuse überhaupt präsentiert worden.

Stand-By nach ca.15 Minuten Nichtgebrauch, nach weiteren 30 Minuten ohne Einsatz automatisches Abstellen. Vorzügliche Isolation, in einer Stunde max. 20°C Temperaturreduktion, das sind ECHTE Energiesparer, wie sie nur die RoRo2000 kennt!

Stellen Sie sich vor, Ihre RoRo2000 Fritteuse „taktet“ nie mehr über Stunden oder die ganze Nacht ungebraucht als „Strom-Fresser“ dahin!

Genau aus diesem Grunde hat der Elektro- Ingenieur in der „Seerose“ einen zu grossen Energieverbrauchswert für die Fritteusen berechnet und dadurch einen zu grossen Energie-Einkauf kalkuliert.

Bei all den anderen Apparaten konnte er auf altbekannte Energieverbrauchswerte zurückgreifen. Nur die RoRo2000 brauchte weniger Energie.

Energie und 50% Öl sparen mit der RoRo2000 bedeutet, weniger Öl im Einkauf und Entsorgung.

Weniger Dieselverbrauch für den Transport aus Übersee. Ein Liter Öl oder Rohprodukt verbraucht rund einen halben Liter Diesel für den Transport mit dem Schiff, dementspre-



chend die zusätzliche Belastung von Luft und Wasser.

Die Öl Neutralisierende Wirkung der RoRo2000 ist einmalig. Luft wird vom ÖL GETRENNT, die Oxydation reduziert. Das gesamte Öl wird gleichmässig und schonend durch die Zirkulation erwärmt somit bildet sich NIE Kondensat am geschlossenen Deckel und vermindert die Verseifung.

Viele weitere Vorteile sind hier nicht erwähnt, z.B.: schonen der Ablufthaube, Küchen- und Raumklima, reduzierte Geruchsemissionen, niedriger Elektromog, einfache Reinigung und, und, und... RoRo2000 genannt die Delphin Fritteusen sind auch wieder an der IGEHO 09 am gleichen Ort. **Halle 1, Stand D9** (Zweiter Zwischengang rechts aussen)

Das RoRo2000 – Team freut sich auch Sie an der IGEHO 09 begrüßen zu dürfen!



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

