

Sonnenberg Abtwil spart mit RoRo2000 mehr als 50% Öl bei gleichzeitig bester Qualität

Was der Name, Restaurant Sonnenberg, über der Skyline von Abtwil-St. Gallen verspricht, drückt auch das vorhandene Klima aus, viel Sonne.



Am Südhang eingebettet erhält der Gast eine fantastische Aussicht über Abtwil, das Appenzellerland bis zum Alpsteingebirge! Des öftern geniesst man hier auch den Blick übers Nebelmeer. Das schöne Wander- und Reitgebiet ladet ein die Natur zu spüren und die Seele baumeln zu lassen. Anschliessend im gemütlichen Stübli feine Pommes aus der RoRo2000 mit den bekannten Pferdemeckli und einem Glas Wein zu geniessen.

Im Sonnenberg wirtet bereits die 4. Generation mit Markus Fischbacher, welcher tatkräftig von der 3. Generation Fritz und Anny unterstützt wird. Stolz sind Sie, dass seit 100 Jahren der Sonnenberg in den Händen der Familie Fischbacher ist.

Die alte Tauchsieder –Fritteuse gab „den Geist“ auf und Markus Fischbacher hatte die klare Vorstellung der neuen Fritteuse.

Diese musste in der Küche echte Erleichterungen bringen, insbesondere die mühsame und unbedingende Reinigung, verbunden mit Qualitäts-Steigerung des Frittiergutes und Reduktionen im Ölverbrauch. Dass seine Evaluationstour bei der RoRo2000 endet ist die logische Folge.

Die RoRo2000 ist die einzige Fritteuse ohne Tauchsieder mit einem neuartigen geschlossenen Zirkulationssystem welches die gleichmässige schonende Beheizung der gesamten Ölmenge garantiert. Nie mehr Kondensat am geschlossenen Deckel, was die Verseifung im Öl vermindert. Die Luft wird vom Öl GETRENNT, die Oxydation reduziert.



Bei 170° frittieren mit dem einzigartigen RoRo2000 System gibt goldgelbes ausgeglichenes und heisses Frittiergut ob Pommes, Kroketten oder Nuggets.

Fritz Fischbacher ist begeistert über die einfachen Programme der RoRo2000 welche ihm die Ruhe im Arbeitsablauf garantiert und ihn ruft wenn das Frittiergut gar ist.

Durch die klare Kommunikation im Display kann er auch optimal die anderen Komponenten zum bestellten Menu in Ruhe und gleichzeitig anrichten. Nie mehr verbranntes Frittiergut für den Abfall produziert, kein Acrylamid zum Gast. Das grösste Geschenk ist für Fritz, er hat immer eine saubere Fritteuse und erreicht das mit wenig Aufwand.

Jeden Tag ca. 60% Partikel durch den Fein- u. Grob-Filter aus dem Ölbad entnehmen ohne Ölabblass und dann die wöchentliche Wäsche mit dem Waschprogramm einfach super.

Ölverschmierte Behälter im Unterbau und die damit verbundene Umfeldverschmierung, diese Traumata sind absolute Vergangenheit. Markus Fischbacher findet die kompakte Bauweise der RoRo2000 super. Filter eingebaut, Ölabblasshahnen ausserhalb in Aktion, schonen der Ablufthaube, gutes Küchen- und Raum-Klima, reduzierte Geruchemissionen sind Realität.



Fritz und Markus Fischbacher mit dem Erfinder Rolf Saurenmann freuen sich über den optimalen Öl-Kreislauf ohne Entsorgung.

Die Investition in RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation ist für Gastronomen immer lohnenswert und bringt eine erleichterte Arbeitsweise. Für eine bekömmliche Frittierzukunft des Gastes, empfehlenswert.

Die vorzügliche Isolation der RoRo2000 verhindert die vorzeitige Abkühlung und ist immer in kurzer Zeit wieder betriebsbereit, darum gibt es im Sonnenberg den ganzen Tag etwas frittiertes wie Fritz erwähnte.

Wann macht das RoRo2000-Mobil bei Ihnen einen Besuch?



Ihren Kontakt erwartet gerne:

RoRo 2000 Fritteusen / Fritteuse GmbH

5400 Baden, 056 210 94 41

info@roro2000.ch
www.roro2000.ch