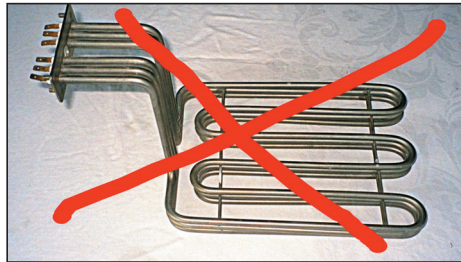


Sicherste und energiefreundlichste Fritteuse im Flühmatt – RoRo2000

Eingebettet in die wunderbare idyllische Berg-Landschaft hoch über Engelberg auf 1300 M liegt das heimelige Rest. Flühmatt von Paul und Helen Hurschler mit offenem Blick auf ein imposantes und prächtiges Panorama. Erreichbar über eine ebenso «interessante» Bergstrasse oder mit der Luftseilbahn. Auf der Terrasse dampft im Kessi am sanft schaukelnden Galgen herrlicher Glühwein zur Einstimmung um danach die bestbekannten und sehr schmackhaften «Engelberger Äplermagronen» zu geniessen.

In diesem heimeligen Bergbeizli vorwiegend aus Holz und die von der Natur geschenkten einmaligen Umgebung ist aber Sicherheit und Energiesparen ein Lebenswichtiger Faktor.



RoRo2000!

Rolf Saurenmann hat der Sicherheit seit der ersten Eingebung für eine neue Fritteuse standardmässig oberste Priorität geboten und mit der Weiterentwicklung der Software immer wieder verbessert resp. Erhöht. Grundsätzlich wird seit 13 Jahren mit 170°C frittiert, (Idealtemperatur 165°C). Erhöhte Sicherheitseinrichtungen bei RoRo2000 Fritteusen ist Standard. Als einzige Fritteuse stellt die RoRo2000 bei einer Öl-Temperatur von 200°C ab.

Als einzige Fritteuse regelt die RoRo2000 die Heizungstemperatur auf max. 215°C.

Als einzige Fritteuse ÜBERWACHT die RoRo2000 zusätzlich die Heizung. (Tauchsieder heizen im Öl 300° - 400°C und ohne Öl bis 1000°C = ROT- GLÜHEND.)

Da die RoRo2000 mit max. 214°C heizt, alles darüber ist Strom- und Energieverschleiss und im System-RoRo2000 der berühmte, Energiefressende Wärmestau behoben ist, dazu die im Fritteusen- Bau einmalige Isolation hat sie die positivste Auswirkung auf den Energieverbrauch.

Auch durch die einzigartige Stand-By Funktion der RoRo2000, denn sie stellt sich nach

30 Min. aktiviertem Stand-By bei Nichtgebrauch, einfach automatisch ab! NIE mehr verpufft die Fritteuse ungebraucht über Stunden oder die ganze Nacht, verschwenderisch Strom und Energie!

Paul Hurschler bestätigt aufs Neue, Einsparung von 50 % Öl für Einkauf und Entsorgung.

Dazu wird pro Becken und

Im Bergrestaurant Flühmatt hoch über Engelberg ist der Stand der Technik für die sicherste, energiefreundlichste und sparsamste Fritteuse überhaupt in der Küche zu Hause, die RoRo2000 Fritteuse der neuen Generation oder auch die Delphin-Fritteuse genannt

In einem persönlichen Gespräch erörtern wir Ihnen gerne noch viele weitere Punkte die



Jahr ca. 300.- bis 400.- Franken an Energie und Strom gespart.

Das einzigartige System RoRo2000 erwärmt die gesamte Öl-Menge ausgeglichen auf 170°C. Durch die schonende Erwärmung unter gleichzeitiger Zirkulation wird das Öl „entspannt“ auf Frittiertemperatur erwärmt. Die Qualitätssteigerung vom Frittiertgut, trocken und bis in den Kern heiss haben auch die Gäste in der Flühmatt bei Paul und Helen Hurschler entdeckt, seine Worte...“jetzt brauche ich fast mehr Pommes als Äplermagronen“!

beim System-RoRo2000 Standard sind.

Verlangen Sie einen unverbindlichen Besuch mit dem RoRo2000 – Mobil und rufen uns jetzt an.



Das RoRo 2000-Team freut sich auf Ihren Kontakt.

RoRo 2000 Fritteusen / Friteuse GmbH

Bruggerstr. 173, 5400 Baden

Tel. 056 210 94 41

info@roro2000.ch

www.roro2000.ch

Es war klar für Paul und Helen Hurschler, dass Sie sich als Gastgeber nur die beste Fritteuse für Ihr Haus, Ihre Küche und Ihre Gäste wünschten, eine Ro-