

Autobahn-Raststätte Tharau amortisiert ihre RoRo2000 Fritteusen innert 2 Jahren nur mit Öl sparen!

So die Aussage von Peter Hofstetter, Geschäftsleitungsmitglied, CEO der „Gruppe-Tharau“ zu der die Raststätten Tharau, Rheintal und Walensee gehören. Die Tharau Fahrtrichtung Zürich war die erste Raststätte dieser Gruppe die mit RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation ausgestattet wurde. Nach den fulminanten Öleinsparungen wird nun auch im Rheintal Ost + West grossmehrheitlich nur mit RoRo2000 frittiert.

Für Kurt Fankhauser Küchenchef der Tharau ist das Sparpotenzial enorm mit der RoRo2000. Zuoberst auf der Liste der vielen Vorteile ist das Grösste der massive Rückgang des Öleinkaufs und der Entsorgung. Steht dann endlich Entsorgung an, wird dieses Öl zu Diesel umgewandelt. Besser kann die Natur mit Hilfe des Menschen und der RoRo2000-Technik kaum im Einklang sein!

80 % der Gäste in der Tharau sind Aussendienstleute, Chauffeure und Handwerker. Sie alle schätzen die abwechslungsreichen Menüs mit frischem Fleisch und nach Möglichkeit mit saisonalen frischen Gemüsen und Früchten



aus der Region. Das Tortensortiment ist aus der Eigenproduktion, auch die Bouillon wird noch von Grund auf zubereitet. In der Tharau ist auch der Zeitfaktor enorm von Bedeutung und frittiertes aus der RoRo2000 ist bei allen beliebt. Die langen Wartezeiten bei den Tauchsieder-Fritteusen, weil die Leistung fehlte, sind mit RoRo2000 vorbei.

Durch die schonende und gleichmässige Erwärmung auf 170°C, die permanente Zirkulation der gesamten Öl Menge ohne Wärmestaus ist die logische Folge, ein entspanntes Ölbad. Dem Gast werden dadurch leicht verdauliche und bekömmliche Pommes Frites

serviert.

Das Resultat, man geniest Pommes zu Wienerli, zu Curry geschnitzeltem einfach zu allem. Sie wurden nicht nur in der Tharau zur Delikatesse!

Kurt Fankhauser findet super, dass die Temperatur auf keinen Fall höher als 170°C gestellt werden kann. Ebenso der Wegfall der Gerüche bei den Tauchsiedern, unangenehm bekannt in Küche und Umfeld.

Die simplen Frittier-Programme, bringen eine ausgeglichene, gleich bleibende Frittier-Qualität hervor. Positive Energieeffizienz der RoRo2000 ist für Kurt Fankhauser sicher. Früher waren die Tauchsieder-Fritteusen von ca. 11.00 Uhr – 22.00 Uhr durchgehend eingeschaltet und Energie-Fresser. Und Heute?

Die RoRo2000 kann manuell oder automatisch auf StandBy ohne Energieverbrauch gestellt werden. Nach 3/4 Std. nicht Benutzung stellt sie sich automatisch ab und ist in kurzer Zeit wieder in Frittierbereitschaft.

Durch die hervorragende Isolation kühlt die RoRo2000 nur gerade 20°C / 1 Std. ab! Auch beim frittieren ist nur ein kleiner Temperaturabfall bemerkbar und dieser sofort wieder auf Frittiertem-



peratur 170°C. Nicht zu vergessen was immer wieder gelobt wird und Kurt Fankhauser ebenfalls bestätigt, ist die Reinigung mit dem Waschprogramm und die einfache Hygiene rund um die RoRo2000. Für Peter Hofstetter, Verantwortlicher für den Einkauf stimmt das Preis- Leistungs-Verhältnis der RoRo2000 optimal.

Wann lernen wir uns kennen liebe Leserin, lieber Leser? Wann führen wir ein Gespräch über die RoRo2000 Fritteusen? Das RoRo2000-Mobil parkiert auf Ihrem Parkplatz nach Ihrem Wunschtermin, eine RoRo2000 ist immer mit dabei.



Kurt Fankhauser zweifelt oft ob sein Messgerät stimmt, weil in der RoRo2000 das Öl so lange gut ist.



Auf Ihren Kontakt freut sich das Team der ...

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