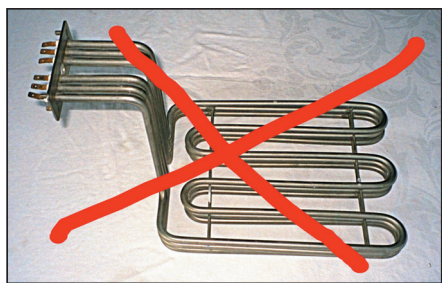


Energie, 50% Öl und vieles mehr sparen mit RoRo2000 Fritteusen

Tag für Tag erleben wir: Alles ist im Umbruch! Die Banken, die Wirtschaft, das Gesundheits- und Bildungswesen, die Glaubenssätze, die Gastronomie und hier im Besonderen die Tauchsieder – Fritteusen die das Öl verbrennen, Gestank und Rauch produzieren. Das neue Paradigma heisst RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation ohne Tauchsieder. Das Frittieröl wird als echtes gutes Lebensmittel respektiert. Die Kochart „FRITTIEREN“ wird mit RoRo2000 angehoben! Sie sparen beim Frittier-Öl Verbrauch dank der Ro-

Ro2000 – Technologie 50% und mehr. Der Strom Einkauf ist um ca. CHF 200.00 – 400.00 Jahr/Becken reduziert. Die RoRo2000 senkt die Verfettung der Dunstabzughaube, Gestank in Luft und Kleider sind Vergangenheit, das Arbeitsklima ist ruhiger, das Arbeiten mit RoRo2000 macht Spass dazu gehört sogar die Reinigung der Fritteuse und vieles mehr.



Heute wird viel über Energie sparen, frische Qualität und schonend zubereitete Lebensmittel



Dany Rüesch vom Frohsinn Landschlacht und Rolf Saurenmann freuen sich über den Erfolg.

diskutiert. Aber kaum jemand hat sich der „Behandlung, Vorgänge und Reaktionen“ des „Lebensmittel Frittier-Öl“ und den darin frittierten Lebensmitteln angenommen. Nein man verteuert diese effiziente und frische Kochart und möchte sie am liebsten eliminieren, doch der heutige Gast spielt nicht mit und verlangt immer mehr Frittiertes. Zu Recht. Den aus der RoRo2000 ist Frittiertes wirklich bekömmlich und leicht verdaulich.

RoRo2000 ist Weltweit das einzige Fritteusen – System in der Gastronomie das den 5 wichtigsten Öl-Zerstörungselementen entgegenwirkt! Mit Durchlauferhitzer, reduzierter Temperatur der Beheizung, Verhinderung von Wärmestaus, Ausstoss von Wasser und Luft! Die RoRo2000 ist die

einzige Fritteuse in der Gastronomie die dem Energieverbrauch die grösste Beachtung schenkt. RoRo2000 erfüllt als einzige Fritteuse die Erwartungen in den Minergie P Standard. (z.B. erstes Minergie P Restaurant in der Schweiz, Seerose Moosseedorf)

Mit der einzigartigen einfachen und überaus effizienten Elektronik wird die Energieverordnung 2010 speziell im „Stand-By“ massiv unterschritten! Als einzige Fritteuse braucht die RoRo2000 im Stand-By keine Energie/Strom, schaltet sich nach 30 Minuten Stand-By automatisch ab, kühlt in einer Stunde nur 20°C ab! All dies spricht für die legendäre Neugier, den Erfindergeist und die Weitsicht von Rolf Saurenmann, seit über 35 Jahren die „Nasenlänge“ in der Gastronomie voraus.

Nehmen Sie sich beim nächsten Fritteusen – Kauf mehr Zeit für die Technologie und ihre Folgen. Ziehen Sie Vergleiche von Natur, Mensch, Technik, Firma – Ethik und Produktionsstandort „Schweiz“. Im neuen Paradigma sind Rabatte eine oberflächliche Illusion. Echte Beratung über die „Kochmethode Frittieren“, das Lebensmittel Öl und die darin produzierten Lebensmittel, sind tief greifende Tatsachen für eine weit-



sichtige und dringend notwendige Investition in unserer aller Zukunft. Die Amortisation wird sich auf vielseitige Weise einstellen. Vom Gast über Küchen-Crew, besseres Arbeitsklima, Handhabung, Reinigung, Energieeinsparung und Rendite.

All diese Realitäten erklären warum die Menschen um die RoRo2000 mit dem Delphin-Logo so strahlen. Holen auch Sie die „Delphin-Botschaft“ in Ihre Küche.

All die vielen möglichen Fragen die im Raum stehen beantworten wir Ihnen gerne im persönlichen Gespräch.

Besuchen Sie uns an der ZAGG 2010 in Luzern in der Halle 2a Stand 128 und begutachten die RoRo2000 in Natura.



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