

Frisch – gesund – schnell mit RoRo2000 Fritteusen in der Autobahnraststätte Cindy's Diner Deitingen Süd



Diese Philosophie vertritt Marché International, zu der die Konzepte Cindy's Diner, Marché® und Mövenpick Restaurants gehören. Das bedeutet bei Christian Iff, Geschäftsführer im Cindy's Diner Deitingen Süd:

Die Burger werden aus hochwertigem Schweizerfleisch welches frisch vom Rind aus der Region stammt, hergestellt. Vom Fleischwolf landen sie direkt auf den Grill und danach zwischen den Burgerbrötchen aus Dinkel wo sie zu kreativen und immer wieder wechselnden Burgern zusammengestellt werden. Die weiteren Zutaten aus der Region wie die Salate werden immer frisch zugeschnitten. Erwähnenswert sind ausserdem die hausgemachten Saucen. Somit wird jeder Cindy's Burger zum Gourmetburger.

Eine Beilage die im Cindy's Diner nicht fehlen darf, sind Pommes und die frischen und hausgemachten Country Cuts

Warum kann ein Koch trotz aller Sorgfalt und Disziplin mit einer Tauchsiederfriteuse nie die gleiche ausgeglichene und gesunde Qualität bringen? Warum passt die Philosophie der RoRo2000 Fritteuse der neuen Gene-

ration in das Cindy's Diner Konzept?

Die schonende und gleichmässige Aufheizung des gesamten Ölinhaltes auf 170°C und die permanente Zirkulation des gesamten Öles entspannt diesen und bewirkt, dass die Pommes und Country Cuts bis in den Kern heiss werden und bleiben! Durch den minimalen Temperaturverlust beim Eintauchen der Pommes werden diese nicht ölig. Frittieren mit RoRo2000 ist eine Kochart mit Genuss und leicht bekömmlich auch für die diffizile Verdauung! Man darf behaupten, Frittierkreationen aus der RoRo2000 werden zu einer Delikatesse!

Was Christian Iff fasziniert, ist die Tatsache, dass beim Einsatz mit RoRo2000 die unangenehmen Geruchsemissionen für Gast und Mitarbeiter enorm gesenkt wurden. Sogar die Kleider „stinken“ nicht mehr! Die Abluft wird geschont und ein geringerer Verbrauch an Reinigungsmittel und weniger Zeit für die Reinigung wird benötigt. Frittiert man mit RoRo2000 Fritteusen ist der erstaunlichste sichtbare Soforteffekt die enorme Einsparung beim Öleinkauf. Christian Iff schätzt die Filtereinheit im geschlossenen System der RoRo2000 weil die Verunreinigung im Öl gering ist. Vor allem in Stosszeiten kann man zwischendurch mit einfachem Handling das Ölbad rein halten. Die Grundpflege hat sich sehr



vereinfacht und die Reinigung ist optimal mit dem Waschprogramm. Christian Iff „gefällt“ bei der RoRo2000, dass auch der Ablasshahn zu ist, sobald der Frontdeckel geschlossen ist!

Jeder RoRo2000 Kunde ist ein Unikat in seiner Betriebsphilosophie und findet auch seine persönlichen Vorteile mit RoRo2000. Es gibt noch viele Aspekte bei den RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation. In der RoRo2000 wird generell ohne Zusätze und „Pulverli“ frittiert. Wann führen wir darüber ein Gespräch in Ihrem Betrieb?

Gerne machen wir einen Halt bei Ihnen mit dem RoRo2000 Mobil, eine RoRo2000 ist immer mit dabei. Nicht zögern sofort anrufen und einen Termin vereinbaren.



Auf Ihren Kontakt freut sich das Team der....

Ro2000 Fritteusen / Friteuse GmbH

Brisgistr. 2, 5400 Baden
Tel. 056 210 94 41, Fax 056 210 94 42
info@roro2000, www.roro2000