

Die Krone Hütten setzt natürlich auch dem Frittieren mit RoRo2000 Fritteusen die Krone auf

Die Krone Hütten ist ein Dorfstaurant an der Durchgangsstrasse Zug – Schindellegi.

Seit kurzer Zeit heisst der Wirt und Küchen-Chef in der Krone, Domenico Baggenstos und hinter der kreativen Hand, welche das Umfeld innen und aussen, je nach Saison immer wieder verändert, steht Silvere Eichenberger. Die Krone Hütten ist hauptsächlich ein Speiserestaurant für den kleinen und grossen Hunger, ein stark benutztes Vereinslokal und pflegt einen regen Stammtisch trotz Rauchverbot!

Domenico Baggenstos pflegt die frische à la Minute Küche. Frittieren ist eine effiziente Kochart und beliebt bei den Jungen wie bei den Senioren und darum führt auch Domenico Baggenstos Pommes, Flügeli und Knusperli auf seiner Karte.

Zufällig liest Domenico Baggenstos einen PR im Gastro Anzeiger und sieht auch das Inserat RoRo2000 Fritteusen der neuen



Domenico Baggenstos und seine „Babys“ finden: „was Rolf Saurenmann sagt, stimmt auch in der Praxis“.

Generation ohne Tauchsieder. Im Internet hackte er nach und fand, „tönt alles gut aber, sagen kann man viel, stimmt auch alles?“ Nach einem Besuch von Rolf Saurenmann mit dem RoRo2000-Mobil ist Domenico Baggenstos aber rasch entschlossen „Nägel mit Köpfen“ zu machen und die RoRo2000 Fritteuse auch in seiner Küche zu platzieren und meinte: „Diese Investition habe ich nie bereut!“

Das erfreulichste für Domenico Baggenstos ist die absolut einfache Wartung und Pflege seiner „Babys“. Das Reinigungsprozedere mit dem integrierten „Waschautomat“ ist für Domenico Baggenstos eine freudige „Freizeitbeschäftigung“ und mit „grauen“ denkt er an die Zeiten

der Tauchsieder „Waschtage“ zurück, „wo man die Heizungen sowieso nie rein brachte mit all den Fühlern und Kabeln...“

Eine energiesparende Feststellung von Domenico Baggenstos ist die Tatsache, dass die RoRo2000 am morgen um 10.00 Uhr immer noch warm ist! Durch die enorme Isolation

rund um die Heizungen und Becken braucht die RoRo2000 eine Stunde um 20°C abzukühlen!

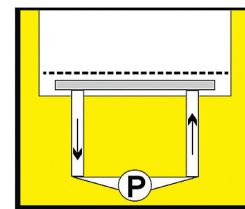
Weil die RoRo2000 kein Kondenswasser am Deckel bildet, sie stösst das Wasser durch die Zirkulation immer wieder aus, (vermindert den PH Wert) wird sie auch zugedeckt und das Öl kann vor Lichteinfall geschützt werden (Öl-Killer).

Es gibt noch viele weitere Punkte im System RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation, kaum vorhandener Elektrosmog dokumentiert durch die SEV Prüfung und die enorme Senkung der Geruchsimmissionen, was auch Domenico Baggenstos aufs neue bestätigte.

Die bedienerfreundliche Elektronik welche zum ruhigeren und flexibleren Arbeitsablauf beitragen sind weitere Kriterien.

Der immer klarer hervortreten-

RoRo2000



Gute Isolation, Öl kühlt nur 20°C/Std. ab

de wichtigste Punkt aber ist das einzigartige System RoRo2000 mit Durchlauferhitzer mit der permanenten Zirkulation des Lebensmittels Öl welches dadurch gesamthaft, gleichmässig und schonend auf Frittieretemperatur erwärmt wird.

Investierten auch Sie in die Zukunft, in RoRo2000 und finden Ihre weiteren, eigenen Vorteile heraus.

Wann macht das RoRo2000 Mobil bei Ihnen halt?

Eine RoRo2000 ist immer mit dabei. Nicht zögern sofort anrufen und Termin vereinbaren.

Rufen Sie jetzt an, auf Ihren Kontakt freut sich das Team der ...



**RoRo2000
Fritteusen/
Friteuse GmbH**

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

