

# RoRo2000 seit 10 Jahren im Gesundheitshotel Eichberg Seengen

Das kulinarisch hoch stehende Speiserestaurant und Gesundheitshotel Eichberg, mit Blick über das ganze Seetal und bis in die Alpen, wird in der 3. Generation von den Familien Wengenmaier und Mahler geführt.

Das kreative Küchenteam um Leiter Gastronomie Hannes Mahler und Küchenchef Michael Schlüchter verarbeitet zur Hauptsache Frischprodukte die saisonal aus dem Familieneigenen Bio-Gemüsebau stammen. Dass eine Hauseigene Salatsauce selbstverständlich ohne Zusätze zum Angebot gehört liegt auf der Hand.

Die Kochart frittieren ist auch in der Eichberg Küche integriert, nur störte immer mehr das schwarz verbrannte Frittieröl. Im Gesundheitskonzept vom Eichberg musste unbedingt für das Frittieren eine bessere Lösung gefunden werden!

Logisch: Nur die Investition in RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation ohne Tauchsieder mit Durchlauferhitzer unterstützt die „Eichberg-Philosophie“ ohne Zusätze, Pülverchen und Additive zu frittieren.

Das System RoRo2000 hat als einzige Fritteuse eine permanente Zirkulation des Lebensmittels Öl, dadurch wird das gesamte Frittieröl fein, gleichmässig, schonend und entspannt auf Frittier-temperatur erwärmt.

Wasser-Dampf und Luft blubbern aus dem Öl, Kondenswasser am Deckel ist eliminiert, die Verseifung (PH Wert) vermindert.

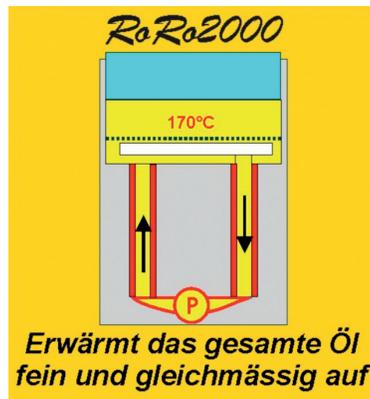
Ohne Verbrennung an den Heizstäben, ohne beissenden, ätzenden Rauch, werden die Geruchsmissionen gesenkt, bewirkt besseres und gesünderes Arbeitsklima für das Küchenteam!

Diese Aspekte unterstützen

zusammen mit 170°C Frittiertemperatur auch die Elimination von Transfetten, Radikalen und Acrylamid.

Nach 10 Jahren RoRo2000 Unterstützung in der Eichberg Küche ist für Hannes Mahler immer noch das auffallende Merkmal, „die Pommes sind nicht fettig, bis in den Kern heiss und noch knusprig auch wenn sie kalt sind!“ Darum werden auch die Chips Dekorationen im reinen Schweizer Hollrapsöl frisch frittiert.

Hannes Mahler bemerkt: „Die vergangenen 10 Jahren mit RoRo2000 verliefen ohne Reklamationen über Frittiertes! Aus



seiner früheren Berufserfahrung wisse er aber, dass es regelmässig Reklamationen über das Frittierte gab!“

Nebst der Gesundheit und der Umwelt spielt natürlich auch im Eichberg die Wirtschaftlichkeit eine Rolle. Die Investitionen sollten logischerweise, so Geschäftsführer Eli Wengenmaier, wieder zurückkommen, was bei RoRo2000 durch die Öleinsparungen von mind. 50 % auf Einkauf und Entsorgung eintritt



**Gesundheit hört beim Frittieren nicht auf. RoRo2000 entspannt das Öl und macht es leicht verdaulich. v.l.n.r. Michael Schlüchter, Eli Wengenmaier, Hannes Mahler.**

und man kann das, so Hannes Mahler, mit dem RoRo2000-Öl-Management noch optimieren.

Über die enorme Isolation rund um die Durchlauferhitzer und Becken, kein Stromverbrauch im StandBy kommt auch beim Energiesparen einiges zurück. Kostensenkender Faktor ist sicher die einfache Reinigung mit dem Waschprogramm der RoRo2000.

Investieren Sie in die Zukunft, RoRo2000 gibt der effizienten und frischen Kochart Frittieren den Zukunftsorientierten Status.

Wann findet unsere Frittierdebatte statt? Zur Freude von Ihnen und Ihren Gästen.

Ihren Anruf für einen Besuchstermin bei Ihnen mit dem RoRo2000 Mobil freut uns jetzt schon. Eine RoRo2000 genannt die Delphin-Fritteuse ist immer mit dabei.

**Besuchen Sie unsere neu gestaltete Website: [www.roro2000.ch](http://www.roro2000.ch)**



**RoRo2000  
Fritteusen /  
Fritteuse GmbH**

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

