

Rest. Wildeney Bad frittiert ihre echten «Ämmitaler» -Pommes in RoRo2000!

Im Wildeney Bad in Bowil bei Christine Schmid und Kari Schäfer gibt es frisch zubereitete Pommes aus rohen Kartoffeln vom Bauer im Dorf. Dadurch kann vollkommen auf die Energiefressende Kühlkette und auf die grossen Transportkosten verzichtet werden. Schonender Umgang mit den Ressourcen, Umwelt und Energie führt unweigerlich beim frittieren zur Philosophie „NATUR-MENSCH-TECHNIK“ der RoRo2000 seit 17 Jahren, die Fritteusen der neuen Generation.

Seit die RoRo2000 in der Küche steht schätzen die Gäste die echten frischen „Ämmitaler“ Pommes aus der Eigenproduktion.

Christine Schmid bemerkt, dass immer mehr Gäste extra ins Wildeney Bad kommen, um die frischen Ämmitaler“ Pommes aus der RoRo2000 zu geniessen und sagen: „Si heige egentlech wäg där G'sundheit nüt friettierts meh wöue ässe“.

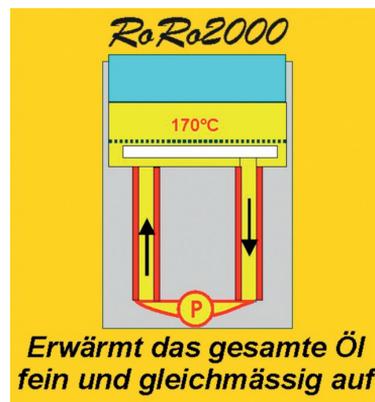
Immerhin isst der Gast mit je der Portion Pommes mind. 6% Öl mit! Logisch spürt er im Magen die Differenz zwischen Tauchsieder und RoRo2000, denn sie hat eine permanente Zirkulation des Lebensmittels Öl, dadurch wird das gesamte Frittieröl fein, gleichmässig, schonend und entspannt auf Frittiertemperatur erwärmt. Ohne Verbrennen an den Tauchsieder-Heizstäben welches die Unverdaulichkeit produziert (Gerbsäure) und ohne beissenden, ätzenden Rauch.

Durch die permanente Zirkulation blubbert das eingebrachte Wasser und die Luft aus dem Frittieröl, es gibt kein Kondenswasser am Deckel und die Verseifung (PH Wert) ist vermindert.

Mit nur 170°C Frittiertemperatur wird die Reduktion von Transfetten und Acrylamid unterstützt und garantiert bekömmlichen Genuss von Frittierkreationen

jeglicher Art. Christine Schmid stellt erfreut fest: „Mit RoRo2000 ist mehr Ruhe in den Arbeitsablauf eingetreten“. Weil auf dem grosszügigen Display die Rest-Zeit immer ablesbar ist, können alle Speise-Komponenten super aufeinander abgestimmt werden, somit sind alle Speisen zusammen heiss servierbereit.

Zudem stellen Christine Schmid und Kari Schäfer fest: Die Leistung der RoRo2000 fällt nie zusammen wie bei der Tauchsieder Friteuse. Kurzum die



RoRo2000 ist ein „zuverlässiger Partner“ in der Küche im Wildeney Bad und gibt während der Wache wieder mehr Zeit für die Gäste, die RoRo2000 ruft ja wenn das Produkt „gar“ ist.

Was Christine Schmid am meisten freut ist das super schnelle, effektive und einfache Reinigungssystem. Heute macht diese Arbeit Kari Schäfer freiwillig, die Reinigung der Tauchsieder Friteuse war natürlich „Frauensache“.

Die Einsparung von Energie durch die dicke



Christine Schmid und Rolf Saurenmann lachen herzlich über den Erfolg der frischen „Ämmitaler“ Pommes aus der RoRo2000.

Isolation (60mm), den StandBy ohne Stromverbrauch und das verzichten auf Pülverchen, Zusätze und Additive sind sichtbare „Zustüpfen“ in das Portemonnaie!

Auch die Öleinsparungen von mind. 50% auf Einkauf und Entsorgung trifft im Wildeney Bad erneut zu. Mit Schweizer Rapsöl wird auch der Umwelt Respekt gezollt und die Transportkosten stark reduziert.

Die Investition in RoRo2000, die bessere Friteuse, wie Christine Schmid sagt, würde Sie wieder machen trotzdem sie nicht mehr lange wirten wird, weil das Küchenteam freudig frittiert und diese Freude in den Teller und zum Gast geht. Fazit: Mehr Gäste und mehr Ausstoss von „Ämmitaler“ Pommes.

Investieren auch Sie in die bessere Friteuse. Frittieren mit RoRo2000 bringt Effizienz in Ihre Küche, mehr Gäste, mehr Gewinn.

Wann besucht das RoRo2000 Mobil Sie? Eine RoRo2000 ist immer mit dabei.

Rufen Sie einfach an!
Bis bald das Team der....



**RoRo2000
Fritteusen /
Friteuse GmbH**

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

