

Mit RoRo2000 Fritteusen verdienen Sie mehr!

Nicht der Kaufpreis ist entscheidend, sondern was Sie für die Investition als Gegenwert erhalten, und in welcher Frist Sie

überhitzen Punktuell, aggressiv. Im Überblick können Sie die Gründe sehen weshalb die RoRo2000 Fritteusen für rund ca.

Aussage ist und bleibt mit RoRo2000 Fritteusen sparen Sie Energie und 50% Öl in Einkauf und Entsorgung.



CHF 400.00 Energie und 50% Öl spart.

Warum kann ohne Rauchsäulen und unangenehme Gerüche frittiert werden? Ohne Tauchsieder, geschlossenes Umwälzsystem

diese Amortisieren können. D.H. wie Sie die Investition durch Einsparungen, mehr Verkauf, besseres Arbeitsklima und weitere Aspekte und Vorteile zurück erhalten und in welcher Frist.

mit Durchlauferhitzer verhindert Wärmestaus und Verbrennen des Öls.

Warum sich kein Kondensat am geschlossenen Deckel bildet und die Verseifung weniger stattfindet? Weil der gesamte Öl-Inhalt fein und gleichmässig erwärmt wird und die RoRo2000 keine „Kalt Zone“ hat.

Investieren Sie in die Zukunft, RoRo2000 gibt der effizienten und frischen Koch-Art Frittieren den Zukunft orientierten Status.



In den Lokalen der EKZ Zürich, fand 1995 die Ausstellung „Küche – Köche – Kilowatt“ statt. Ziel war die Energie-Wirtschaftlichkeit in der Gastronomie aufzuzeichnen. In dieses Thema gehörte selbstverständlich auch die „Fritteuse“.

Warum die Qualität des Kochguts auf höchstem Niveau ist? Weil das Lebensmittel „Öl“ und IHR Frittier-Gut schonend, gleichmässig und entspannt erwärmt und gegart wird dadurch steigert sich der Verkauf.

Spart Energie & 50% Öl

Kilowatt“ herausgegeben worin schon 1995 die Anforderungen an eine Fritteuse in der Gastronomie aufgezeichnet wurden und nur von der RoRo2000 seit 17 Jahren umgesetzt ist. Einzu-sehen unter: www.roro2000.ch > Presse / Fachpresse > Vorgabe: >Oberflächentemperatur Heizung Elemente max. 220°C. > RoRo2000 mit Durchlauferhitzer max. 220°C / Tauchsieder-Fritteusen bis 400°C.

Warum ist das Arbeitsklima im Umfeld der RoRo2000 ruhiger und angenehmer? Die RoRo2000 verfügt über 2 einfache Frittier- und 1 Wasch-Programm mit rückwärtslaufender Zeit (Display 13mm rote Leucht-zahlen) und ertönt nach Ablauf des Programms. Reduzierung von Geruch - Immissionen in Küche / Kleider / Haare

Ihr Kontakt für einen Besuch Termin in Ihrem Betrieb mit dem RoRo2000 Mobil, freut uns jetzt schon. Eine RoRo2000 genannt die Delphin-Fritteuse ist immer mit dabei.

Öl schonend langsam und gleichmässig auf Arbeitstemperatur erhitzen:

Noch viele Aspekte sind Standard bei der RoRo2000 Fritteuse der neuen Genration mit der einzigartigen Technik.

Für mehr Details, besuchen Sie unsere neu gestaltete Website „www.roro2000.ch“

RoRo2000 erwärmt die gesamte Öl Menge mit Zirkulation schonend und gleichmässig / Tauchsieder Fritteusen

Die immer Wiederkehrende

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

RoRo2000 Fritteusen / Friteuse GmbH
 Brigstr. 2, 5400 Baden
 Tel. 056 210 94 41, Fax ... 42
 info@roro2000, www.roro2000

