

Rathauskeller Hallau: Mit RoRo2000 Fritteusen spürbar bessere Luft!



Im Herzen von Hallau, im bekannten Schaffhauser Rebbaubereich, tritt man durch ein gewölbtes Tor in den ehemaligen Weinkeller, heute das kleine feine Restaurant Rathauskeller. Die Struktur wurde erhalten und die Gaststube zeigt dem Besucher je nach Saison durch wechselnde Dekorationen ein neues Ambiente.

Anneliese Meier ist die allgegenwärtige Gastgeberin, kreativ und abwechslungsreich in der Küche. Unterstützung in der Gästebetreuung erbringen die aufgestellten flinken Mitarbeiterinnen. Um die enorme Präsenzzeit und das Arbeitspensum zu bodigen war für Anneliese Meier klar bei der Neuanschaffung einer Fritteuse kommt nur eine Reinigungs- und Arbeits-Freundliche Fritteuse in Frage. Eine, die keinen immensen Zeitaufwand braucht um die engen Zwischenräume der Heizschlangen einigermaßen sauber zu halten. **Klar, dies erfüllt nur die einzigartige RoRo2000 Fritteuse ohne Tauschsieder und dazu die einzige ECO Fritteuse mit sichtbar, sparsamem Energie- und Öl-Verbrauch.**

Diese Tatsache bestätigt Anneliese Meier, auch nach 1½ Jahren RoRo2000 Einsatz im Rathauskeller. Die RoRo2000 wird eingeschaltet wenn sie gebraucht wird. Schaltet man sie am Mittag ab, hat sie beim Abendservice immer noch über 100°C Wärme gespeichert! Dementsprechend ist weniger Energiebedarf nötig um wieder die Frittier Temperatur zu erreichen.

Freitag ist im Rathauskeller Pommes Tag. Arbeiter und Familien kommen extra um die knusprigen feinen Pommes zu geniessen. Die Mitarbeiterinnen und die Gäste bringen öfter die Botschaft in die Küche, „war einfach gut!“

Dieser Erfolg ruht auf dem RoRo2000 System welches die gesamte Öl Menge schonend, gleichmässig auf



Anneliese Meier (r.) und Mitarbeiterin, strahlen ob der guten Luft, gesunden Bronchien und die einfache Reinigung der RoRo2000 Fritteuse.

kleinen Küche! Anneliese Meier findet den Arbeitsablauf mit den 2 einfachen Frittier – Programmen und der rückwärtslaufender Zeit mit den gut sichtbaren roten Leuchtzahlen im Display, viel ruhiger. Sie muss sich nicht mehr auf die Fritteuse konzentrieren, kann



165°C Arbeitstemperatur aufheizt und das gesamte Öl permanent durch die Durchlauferhitzer zirkuliert und erwärmt wird. Tauchsieder Fritteusen überhitzen das Öl punktuell und aggressiv.

Anneliese Meier ist glücklich, dass Ihr Arbeitsklima im Umfeld der RoRo2000 für Ihre Gesundheit angenehmer wurde, die kratzende Rauchsäule ist eliminiert und Ihre Bronchien spüren diese Luftverbesserung in Ihrer

Zubereitung der weiteren Komponenten gut einplanen und wenn der Garprozess fertig ist, ruft die RoRo2000 mit einem Signal zum Servieren. Nicht auf die effiziente und frische Koch-Art frittieren verzichten, die Lösung heisst: Investieren in RoRo2000 Fritteusen. Dies

ist die feste Überzeugung von Anneliese Meier: „ich würde die RoRo2000 wieder kaufen!“

Investieren auch Sie in RoRo2000. Ihrem Umfeld zu liebe, reduzierte Geruchsimmissionen. Ihrem Arbeitspensum zuliebe, einfache Reinigung, ruhigere Arbeitsabläufe. Der Ökologie und Ökonomie zu liebe. Energie, Öl und noch vieles mehr sparen.

Der Kauf einer RoRo2000 Fritteuse der neuen Generation mit der einzigartigen Technik seit 17 Jahren, lohnt sich immer, ob Gross- oder Klein- Betrieb.

Gerne besuchen wir Sie in Ihrem Betrieb mit dem RoRo2000-Mobil. Eine RoRo2000 genannt die Delphin-Fritteuse ist immer dabei.

Mehr Details, finden Sie auf der neu gestalteten Website „www.roro2000.ch“

Das RoRo2000 Team freut sich auf Ihren Kontakt und Termin Vorschlag.



RoRo2000 Fritteusen / Friteuse GmbH

Brisgistr. 2, 5400 Baden

Tel. 056 210 94 41, Fax ... 42

info@roro2000, www.roro2000

