

Brandenburg Zug unter neuer Führung und mit RoRo2000 Fritteusen

Vier Generationen Brandenburg führten in der Stadt Zug den „Brandenburg“ beim „Stieremärt“. Die weit über die Kantonsgrenze bekannte Wirtschaft Brandenburg ist beliebt bei Handwerkern, Dienstleistern, Fischern, Bauern, Händlern, Familien, Alt und Jung.

Seit 2010 wird die Brandenburg-Tradition, „geliebte Gastfreundschaft für alle“ durch Bastian Eltschinger Geschäftsführer, aus dem Familien Unternehmen Eltschinger/Remimag, weiter geführt. Der Brandenburg ist und bleibt der Brandenburg, so die Philosophie von Bastian Eltschinger. Durch die Remimag Erfahrung in der Pfister Luzern, wurde die Ära der Tauchsieder - Fritteusen im Brandenburg beendet und durch die neue Ära von Fritteusen, der einzigartigen RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation ohne Tauschsieder mit Durchlauferhitzern, begonnen.

RoRo2000 die einzige **ECO** Fritteuse mit sichtbar, sparsamem Energie- und Öl- Verbrauch. Diese Tatsache der Öl-Einsparung stellt auch der Küchenchef Ursanne Beer nach fast 2 Jahren RoRo2000 Einsatz, fest.

Beer erklärt: „Das Öl bleibt länger schön in Farbe und Geschmack. Die RoRo2000 ist schneller auf Temperatur, bleibt auf Temperatur und speichert die Wärme sehr lange“.

FAZIT: Am Abend ist weniger Energiebedarf nötig um die Frittier-Temperatur wieder zu erreichen. Zu diesem Erfolg verhilft das RoRo2000 System welches die gesamte Öl Menge permanent durch die Durchlauferhitzer zirkulieren lässt, dadurch schonend, entspannt und gleichmässig auf 170°C Arbeitstemperatur erwärmt. Tauchsieder Fritteusen überhitzen das Öl punktuell, aggressiv und entwickeln beissenden Rauch.

Beer findet das eingebaute Filtersystem der RoRo2000 gut. Täglich kann er den grössten Teil der Partikel aus dem Ölbad entfernen ohne dieses abzulassen.

FAZIT: Das Öl wird nicht mit schädlicher Luft durchsetzt. Die Reinigung benötigt seine Zeit findet der Küchenchef, aber die Fritteuse ist dann sauber, blank und hat keine Öl- und sonstige Rückstände wie bei den Tauchsieder Fritteusen.

Das System RoRo2000 unterstützt den Reinigungs-Zyklus mit einem eigenen eingebauten Programm. Die RoRo2000 ist ein kompaktes,



Küchenchef Ursanne Beer schätzt die zusätzliche und glatte Abstellfläche bei geschlossenen RoRo2000 Fritteusen.

schlicht elegantes „Möbel“. Wenn der Deckel der zugleich Korhalter und Spritzschutz nach hinten ist geschlossen wird, integriert sich eine glatte Arbeitsfläche in die Küchenkombination. Morgens findet sich kein Kondensat am Deckel Inneren. **FAZIT:** Weniger Verseifung vom Öl! Nicht auf die effiziente, frische Koch-Art „frittieren“ verzichten, sondern das unangenehme – mit der Investition in RoRo2000 Fritteusen – auflösen, heisst die Maxime.

Investieren auch Sie in RoRo2000. Ihren Gästen zu liebe mit leicht verdaulichen Fritt-Kreationen. Ihrem Arbeitspensum zu liebe durch einfache „saubere“ Reinigung und 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 seit 17 Jahren einzigartigen Technik, lohnt sich immer, ob Gross- oder Klein-Betrieb.

Besuchen Sie uns an der IGEHO 2011 in Basel, Halle 1 Stand D31 und erfahren im persönlichen Gespräch noch mehr über das einzigartige System RoRo2000.



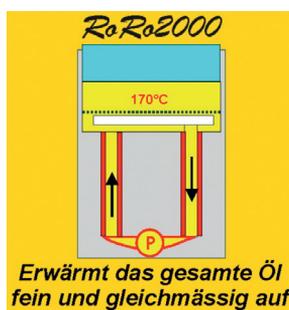
Das RoRo2000 Team freut sich auf Ihren Kontakt und Termin-Vorschlag.

RoRo2000 Fritteusen / Friteuse GmbH

Brisgistr. 2, 5400 Baden

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

info@roro2000, www.roro2000



Die einzige ECO Fritteuse: Nachhaltig sichtbarer, sparsamer Energie- und Öl- Verbrauch