

Mit RoRo2000 Fritteusen hat die Obergass Winterthur praktisch keine Öl-Entsorgung!

Mitten in der Altstadt Winterthur führt seit 15 Jahren Karin und Daniel Hunold das vielseitige Speiselokal Obergass.

Die Philosophie der gelernten Gastronomen besteht durch die freundliche und kompetente Gastbewirtung und die saisonalen, marktfrischen, wenn möglich regionalen Produkte. Die Gaststube mit „Altstadt Charme“ lädt Junge, Senioren, Familien, Geschäftsleute und viele Stammgäste zum Geniessen ein. Im Sommer verweilt man gerne auf der lauschigen Terrasse im „Hinterhof“ oder beobachtet die flanierenden „Kaufustigen“ vom Strassen-Café aus. Ein Saal der zu verschiedenen Festen und Aktivitäten einlädt, rundet das Angebot ab.

Daniel Hunold findet, der Arbeitsplatz an dem man sich bis 12 Stunden am Tag aufhält, muss optimal eingerichtet sein. Reinigungsfreundliche, wirtschaftliche, umweltfreundliche und effiziente Geräte machen Spass und wirken auf das ganze Umfeld ein.

Aus heutiger küchentechnischer Gastronomie-Sicht ist eigentlich auf dem Markt nur die Friteuse mit Tauchsiedern im Altertum stehen geblieben! Oder kaufen Sie ein neues Auto mit einem Motor wie vor 50 Jahren? Sicher nicht! Zeitgemäss frittieren heisst mit RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation frittieren. Seit 17 Jahren die einzige Friteuse mit der neuesten Technologie „Durchlauferhitzer“, ohne Tauchsieder.

Daniel Hunold erahnte als er die RoRo2000 kennenlernte, „Diese Friteuse erfüllt sicher meinen Anspruch auf einfache Reinigung.“ Heute weiss er: „Es stimmt!“ Ebenso war Daniel Hunold über die schnelle Aufheizzeit verwundert. Die RoRo2000 wird nie vor dem Service aufgeheizt. Im Stand By bleibt sie ohne Stromverbrauch auf mind. 160°C



Daniel Hunold findet die RoRo2000 einfach „schön“! Sie spart wirklich Energie und 50% Öl. Saurenmann's Argumente stimmen.

Ein ruhiger Arbeitsablauf und gleichbleibende Qualität sind das erfreuliche Resultat.

Eine Arbeitsklimatische Tatsache ist: Kein beissender Rauch mehr und keine Geruchsimmissionen an den Kleidern, in der Gaststube und im Umfeld. Auch das Öl verseifende Kondensat am geschlossenen Deckel ist weg. Die RoRo2000 wird zugedeckt und dient als ideale zusätzliche Ablagefläche beim Sortieren und ordnen von Waren Ein- und Ausgängen. Seine Besucher finden: „Dieser elegante Apparat sieht nicht wie eine Friteuse aus“.

Durch das Ölmanagement gibt es wie Daniel Hunold bestätigt, praktisch kein Altöl mehr und das alles ohne Zusätze, Pülverchen und Additive.

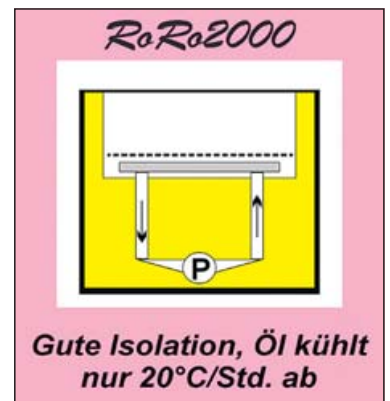
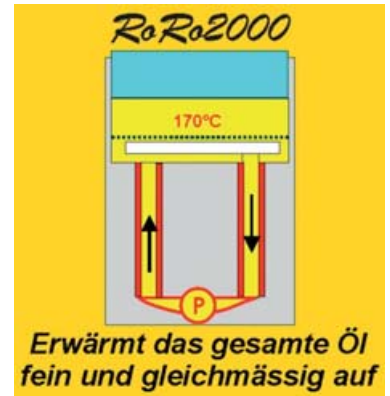
Die RoRo2000 spart 50% Öl durch ihr System, welches die gesamte Öl Menge permanent durch

die Durchlauferhitzer zirkulieren lässt, dadurch entspannt, schonend und gleichmässig auf 170°C Arbeitstemperatur erwärmt. Jeder RoRo2000 Benutzer findet seine Vorteile, denn sie bietet noch vieles mehr. Wann finden wir gemeinsam Ihre Ansprüche an ein neues Frittieren in Ihrem Betrieb?

Gerne Besuche ich Sie. Im RoRo2000-Mobil ist immer eine dabei. Die neu gestaltete Website www.roro2000.ch lädt Sie zum „durchstöbern“ ein.

und nach ½ Std. Nichtgebrauch, stellt sie einfach ab, ein nutzloser Stromkiller weniger. Karin Hunold ergänzt: „Früher erwachten wir in der Nacht: „ouh han i jetzt Friteuse abgeschaltet?“ Runter in die Küche, nachschauen! Heute? „Auf die andere Seite drehen und weiterschlafen unsere RoRo2000 stellt ja automatisch ab!“

Daniel Hunold arbeitet mit dem einfachen Frittier Programm welches nach der Ablaufzeit läutet bis quittiert wird und die Pommes servierbereit sind.



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 Friteuse: Nachhaltig sichtbarer, sparsamer Energie- und Öl- Verbrauch