

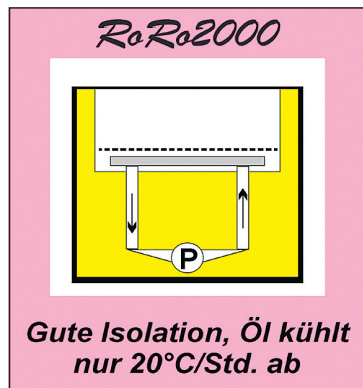
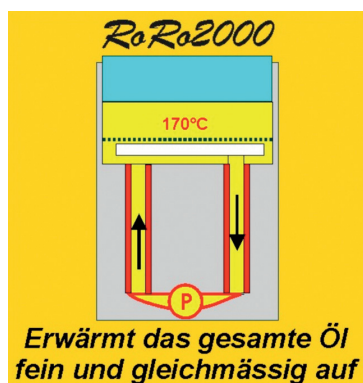
RoRo2000 Fritteusen im weissen Rössli in Brunnen

Gastgeber Peter und Bozena Leder bieten Schweizer Küche und frische Fische-Angebote an, welche die heimischen, wie internationalen Gäste im 2006 neu aufgebauten Restaurant im Dorf kern von Brunnen geniessen. Warme Rottöne in der mit viel Holz ausgestatteten Gaststube und die immer wechselnden Dekorationen, versprühen eine gemütliche Atmosphäre und laden zum Verweilen ein.

Peter Leder suchte eine Fritteuse die das Lebensmittel Öl schonend beheizt und Öl spart ohne Zusätze und Hilfsmittel, im Bewusstsein, dass mit jeder Portion Pommes ca. 6% Öl mitverkauft werden!

Die einzige Fritteuse ohne Tauchsieder mit Durchlauferhitzer heisst seit 17 Jahren auf dem Schweizer Markt, RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation!

Im System RoRo2000 zirkuliert die gesamte Ölmenge permanent durch die Durchlauferhitzer und wird entspannt, schonend und gleichmässig auf 170°C Arbeitstemperatur erwärmt.



Peter Leder schätzt die vorgegebene Temperatur von 170°C die nicht einfach auf „200°C“ erhöht werden kann!

Zudem wird das Öl nicht verbrannt und der bekannte bissige „Gestank“ der sich in Kleider und Haaren festsetzt ist eliminiert.

Peter und Bozena Leder sind überrascht über den spürbaren Unterschied in der Qualität der Pommes aus der RoRo2000 gegenüber den Tauchsieder-Fritteusen und wie viele Gäste Pommes wünschen.

Für Bankette frittiert Bozena Leder und 5 Mitarbeiter kreative „essbare Teller“ für Vorspeisen und füllt diese mit Salaten oder anderen Delikatessen auf und rundet dekorativ mit verschiedenen saisonalen Komponenten ab.

Für die Küchenbrigade ist der StandBy Modus welcher nach ¼ Std. nichtgebrauch automatisch aktiviert wird und kein Strom verbraucht und nach einer weiteren ½ Std. automatisch abstellt, die optimale Konstruktion! In der Küche ein stundenlanger sinnloser Stromfresser weniger.

Ebenfalls schätzt die Küchenbrigade die einfache Reinigung, sie möchten keine Tauchsieder Fritteuse mehr!

Die „unschöne, fettige Sache“ mit dem Kübel unten in der Fritteuse ist auch kein Thema mehr.

Für Peter Leder ist der gewünschte Erfolg vom Öl sparen eingetroffen, er kennt praktisch keine Entsorgung mehr. Für den Erfolg von gutem Öl zum frittieren, spricht die grosse Nachfrage von Pommes im weissen Rössli.

Das RoRo2000 System entspannt das Öl und der Magen reagiert auf das bekömmliche



Rolf Saurenmann freut sich an Bozena's fantasievollen Frittkreationen.

Frittierte mit einer guten Verdauung.

Frittiertes nicht missen, heisst RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation einsetzen.

Stellen auch Sie hohe Ansprüche an eine neue Fritteuse! Tauchsieder sind schon lange out!

Mit dem RoRo2000-Mobil besuche ich Sie gerne um Ihnen die neue Generation von Fritteusen ohne Tauchsieder mit Durchlauferhitzer vorzustellen

Die Website www.roro2000.ch lädt Sie zum „durchstöbern“ ein.

Das RoRo2000 Team erwartet gerne Ihren Terminvorschlag.



Das RoRo2000 Team freut sich auf Ihren Kontakt und Terminvorschlag.

RoRo2000 Fritteusen / Friteuse GmbH

Brisgistr. 2, 5400 Baden

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

info@roro2000, www.roro2000

