

Seit RoRo2000 im «Schoren» Mühlau sind steigt die Nachfrage nach frittiertem



Für Hanspeter Beer war klar, als er noch Koch in einem Speiserestaurant war und mit RoRo2000 Fritteusen arbeitete: „Wenn er sich selbstständig macht werde auch er die einzigartige Fritteuse RoRo2000 die mit den ausserliegenden Heizungen, ohne die Öl verbrennenden Tauchsieder, anschaffen.“

Seit drei Jahren sind Renate und Hanspeter Beer Gastgeber im Rest. Kreuz Mühlau, seit Jahrzehnten bekannt als „Schoren“ unweit der Reuss. Die vielen Wander- und Velowege in dem flachen Gelände laden für vielseitige sportliche Aktivitäten ein.

Die Lokalitäten im „Schoren“ bieten sich sowohl für grosszügige Bankette wie genussvolle Familien- oder Firmenfeste an. Für traute Zweisamkeit lockt das kleine liebevoll geschmückte Speisesäli. Wandervogel, Biker, Inliner finden immer einen Platz in der rustikalen Gaststube oder auf der sonnigen Terrasse.

Für Hanspeter Beer ist eine wertvolle, schonende Zubereitung der einheimischen Produkte wichtig und er findet die Zeit, die saisonalen Köstlichkeiten aus der Region, lustvoll fürs Auge auf dem Teller anzurichten.

Renate Beer ist gelernte Service Fachfrau und eine aufgestellte Gastgeberin. Zusammen mit ihrem „kreativen Händchen“ ist Sie für das farbenfrohe und schwingungsvolle Ambiente drinnen wie draussen



verantwortlich. Klar passt in dieses Umfeld nur die Fritteuse RoRo2000 mit Durchlauferhitzer, ohne Tauchsieder.

Neben dem Qualitäts- und Leistungsgedanken wurde bei diesem echten Schweizerprodukt die grösste Beachtung dem Energiesparen und Nachhaltigkeit geschenkt.

Das einzigartige System RoRo2000 behandelt das Lebensmittel Öl respektvoll und lässt die gesamte Ölmenge permanent durch die Durchlauferhitzer zirkulieren. Es wird entspannt, schonend und gleichmässig auf 170°C Arbeitstemperatur erwärmt. Der Magen reagiert auf diese bekömmlichen Frittierprodukte mit guter Verdauung und „Gluscht“ nach mehr.

Die Gäste im „Schoren“ haben die Neuanschaffung, so Renate Beer, sofort bemerkt und die Qualitätsverbesserung mit steigender Nachfrage nach frittiertem „belohnt“. Renate Beer schätzt zudem die deutliche Reduktion der Geruchsimmissionen in der Küche und im Umfeld, aber vor allem, dass Sie „kein laufendes Pommes frites“ mehr ist, wenn Sie aus der Küche kommt!

Hanspeter Beer ist froh, dass die berichtigten Wärmestaus durch die immer zu heissen Tauchsieder endlich auch in seiner Küche eliminiert sind. Zudem trennt das geschlossene Umwälzsystem den Qualitätskiller Sauerstoff vom Öl und die eingebaute



Das Schweizer Produkt RoRo2000 passt zu Renate + Hanspeter Beer's Philosophie: Einheimische Schweizer Produkte nutzen und verarbeiten.

Umwälzpumpe beseitigt diesen Öllkiller!

Fazit: Einsparungen von 50% und mehr, beim Öleinkauf und der Entsorgung ist die Wirklichkeit und eine klare Realität auch für Hanspeter Beer, so seine Aussage.

Es gibt noch mehr zusätzliche Pluspunkte beim RoRo2000 System. Wir würden uns freuen, Ihnen unverbindlich die neue Fritteusen Generation, die RoRo2000 bei Ihnen vor Ort vorzustellen. Eine rege Diskussion mit vielen Informationen rund ums frittieren ist Ihnen gewiss.

Auf Ihren Kontakt und Terminvorschlag freut sich das RoRo2000-Team. Wir laden Sie herzlich ein, unseren exzellenten Kundenservice zu testen. Auch die Website www.roro2000.ch lädt Sie zum „durchstöbern“ ein.



RoRo2000 Fritteusen / Friteuse GmbH

Brisgistr. 2, 5400 Baden
Tel. 056 210 94 41, Fax ... 42
info@roro2000, www.roro2000