

Seehof Küssnacht spart 66% Öl mit RoRo2000, ohne Zusätze, Pülverchen und Additive!



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

Der Seehof ist ein Hotel und Speiserestaurant mit grosszügigem Garten direkt am Vierwaldstättersee. Die illustre Gästeschar von Touristen und Einheimischen geniesst hier Köstlichkeiten aus der eigenen Fischerei sowie lokal-mediterrane Gerichte und eine grosse Auswahl von Weinen aus aller Welt.

Seit Mai 2012 wird dieses traditionsreiche Haus von der Remimag Gastronomie AG geführt. Als Gastgeberin amtiert Stefanie Knuchel und in der Küche schwingt Küchenchef Michael Schlüchter das Zepher.

Frittieren gehört im Seehof zu einer gängigen Kochart. Die unbefriedigende Frittier-Qualität und der enorme Öl-Verbrauch der herkömmlichen, Öl verbrennenden Tauchsieder-Fritteusen hat Michael Schlüchter dazu bewogen, sich nach Alternativen umzusehen. Sein Entscheid fiel auf die ECO-Fritteuse RoRo2000. Als einzige Fritteuse, arbeitet die RoRo2000 mit aussenliegenden Heizungen und Durchlauferhitzer. Mit der RoRo2000 kann der Ölverbrauch signifikant gesenkt werden, bei gleichzeitig konstanter, gut verdaulicher Qualität des Frittierguts.

Seit dem Einsatz von RoRo2000 im Seehof konnte der Öl-Verbrauch um stolze 66%* gesenkt werden und übertrifft damit sogar die Erwartungen des Küchenchefs Michael Schlüchter. Allein durch die Einsparungen beim Ölverbrauch, ist die Amortisation der RoRo2000 nach 1½ Jahren vollzogen.

** Durch die gleiche Messmethode und der identischen Öl-Marke welche vorher bei den Tauchsieder-Fritteusen angewendet und eingesetzt wurden, wie heute mit RoRo2000, konnte die Öl-Einsparung bewiesen werden.*



Für Seehof-Küchenchef Michael Schlüchter und Rolf Saurenmann, Inhaber RoRo2000 geht die Rechnung auf: 66% Öl sparen mit RoRo2000 ohne Zusätze, Pülverchen und Additive!

ZAGG 2012: Halle 2a / Stand 128

Wie entsteht überhaupt eine solch enorme Einsparung?

Weil das einzigartige System RoRo2000 das Lebensmittel Öl respektvoll behandelt und die gesamte Ölmenge permanent durch die Durchlauferhitzer zirkulieren lässt. Das Öl wird entspannt, schonend und gleichmässig auf 170°C Arbeitstemperatur erwärmt. Das macht diese Bemerkenswerte Öl-Einsparung und bekömmliche Frittier Qualität auch für empfindliche Magen aus. Wasser und Sauerstoff, weitere Öl-Killer werden durch die permanente Zirkulation ausgeschlossen und die Verseifung reduziert.

Ein weiterer Spareffekt für den Geldbeutel findet Michael Schlüchter, sind die reduzierten Reinigungskosten für die Lüftung. Das eingebaute Reinigungsprogramm gibt freien Raum um andere Arbeiten



auszuführen, keine enormen Aufwendungen mehr für die nie sauber werdenden Heizschlangen. Auch die zwei einfachen Frittier Programme sind effizient und geben Ruhe und Sicherheit im Arbeitsablauf. Es gibt noch viele weitere Pluspunkte beim RoRo2000 System.

Besuchen Sie an der ZAGG 2012 in Luzern das echte Schweizerprodukt RoRo2000 Fritteusen. Hier sind Energiesparen und Nachhaltigkeit nicht nur Floskeln sondern sind echt umgesetzt.



Spart Energie & 50% Öl



RoRo2000 Fritteusen / Fritteuse GmbH

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