

17 Jahre RoRo2000 Fritteusen mit Hansruedi Nef und Rolf Saurenmann

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

Vor 17 Jahren stellte sich für Hansruedi Nef, Gault Millau Koch, Kochkünstler mit hohem „Tüftler-Potential“ die Frage? „Was für eine Fritteuse hat der Markt für die Zukunft in der Gastronomie für mich bereit?“ Hansruedi Nef ist und war immer für das Neue, das Spezielle, das Kreative ob beim Kochen oder bei der Küchen-Technologie.

Rolf Saurenmann, jahrelange Erfahrung im Unterhalt von Tauchsieder – Friteusen, hatte die über 50 Jahren alte Tauchsieder-Technologie satt. „Es werden auch keine neuen Autos gebaut mit Motoren wie vor 50 Jahren“. Er fand im Universum das einzigartige System zum frittieren und entwickelte, konstruierte die RoRo2000 Fritteuse der neuen Generation. Diese Technologie behandelt das Lebensmittel Öl respektvoll und lässt die gesamte Ölmenge permanent durch die Durchlauferhitzer zirkulieren. Das Öl wird dadurch entspannt, schonend und gleichmässig auf 170°C Arbeitstemperatur erwärmt. Wasser und Sauerstoff, zwei Öl-Killer werden durch

die permanente Zirkulation ausgeschieden und die Verseifung reduziert.



Logisch, dass eine Publikation über diese neue Fritteusen-Technik die Neugier von Hansruedi Nef weckte und RoRo2000 sofort kennenlernen wollte.



Sein Entscheid die noch „junge“ RoRo2000 in seiner Küche zu platzieren zeugt von Pioniertat und er ist heute nach 17 Jahren immer wieder begeisterter RoRo2000 Anwender. Weil die Reinigung so einfach ist, wird diese heute noch von Hansruedi Nef selber durchgeführt. Ohne Tauchsieder, mit Durchlauferhitzer und dem Reinigungsprogramm ist das ja einfach.

Heute steht immer noch die gleiche RoRo2000, welche vor 17

Jahren mit bunten elektromechanischen Knöpfen funktionierte, in der Küche des kleinen aber feinen und exzellenten Gourmet Restaurant „RIAS“ im Zentrum von Kloten, aber mit der neuesten bedienerfreundlichen high-tech Elektronik.

Somit zelebriert Hansruedi Nef immer noch in der gleichen Fritteuse wie vor 17 Jahren seine vielfältigen Frittier Ideen, wie Dorschknusperli im Thaiteig, Sellerie- und süsse Pommes-Chips, Zündholzkartoffeln und frittierte Rosmarinästchen, eigene Dessertdekorationen und vieles mehr. Auch ein Blumenkorb gefüllt mit frittierten Früchten bringt Hansruedi Nef für Gaumen- und Augen-Schmaus auf den Tisch und was wichtig ist, nicht fettig, in gut verdaulicher Qualität.

Heute haben wir die Bestätigung und das Wissen: Die einzige ECO-Fritteuse auf dem Markt heisst RoRo2000, nur sie arbeitet mit aussenliegenden Heizungen und Durchlauferhitzer. Dadurch kann der Ölverbrauch signifikant gesenkt werden im Einkauf wie in der Entsorgung, ohne Pülverchen, Additive und Zusätze.

Die RoRo2000 fällt als einzige Fritteuse nach ¼ Std. nicht gebrauch automatisch auf StandBy ohne Stromverbrauch. Nach einer weiteren ½ Std. stellt sie sich ganz ab. Dicke Isolation rundum lässt



Zwei Pioniere mit vielen durchlebten Hoch und Tiefs, stossen nach 17 Jahren RoRo2000 auf die weitere Erfolgreiche Zukunft an. Mit der Delphin Fritteuse geht es immer aufwärts.

nur eine Abkühlung von 20°C/Std. zu, auch dies wirkt sich in der Energieeinsparung aus.

Energiesparen und Nachhaltigkeits sind nicht nur Floskeln bei der RoRo2000 sondern werden echt umgesetzt.

Weitere Pluspunkte beim RoRo2000 System findet jeder Anwender neu heraus

Wann werden wir uns über das seit 17 Jahren neue Paradigma im Frittieren unterhalten?

Im RoRo2000-Mobil ist immer eine mit dabei, wir machen gerne den nächsten Halt bei Ihnen.

Immer lädt Sie auch die Website www.roro2000.ch zum „durchstöbern“ ein.

RoRo2000 Fritteusen / Fritteuse GmbH
Brisgistr. 2, 5400 Baden
Tel. 056 210 94 41, Fax ... 42
info@roro2000, www.roro2000

RoRo2000

Gute Isolation, Öl kühlt nur 20°C/Std. ab

RoRo2000

Trennt Luft vom Öl

RoRo2000

Kürzeste Amortisation

RoRo2000

Erwärmt das gesamte Öl fein und gleichmässig auf 170°C