# *Erfolgreich im 2012:* **RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation**

**Immer mehr Gastronomie-Betriebe entscheiden sich für die einzigartige RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation ohne Tauchsieder, mit Durchlauferhitzer. Immer mehr Klein- wie auch Ketten-Betriebe, Schwimmbäder, Autobahnraststätten, Senioren-Heime entschieden sich im 2012 für das System RoRo2000. Von der Ostschweiz bis nach Genf, von St. Moritz bis Basel. Allen lieben Dank.**

Mit jedem Käufer von RoRo2000 erlebe ich als Erfinder, Konstrukteur und Fabrikant immer wieder aufs Neue, Erfolgsgeschichten.

Jede verkaufte RoRo2000 wird persönlich überbracht und mit dem Anwender in Betrieb genommen, erklärt und die ersten Pommes degustiert. Zitat: „mmm.. so gute Pommes habe ich noch nie gehabt!“ Zitatende, Kommentar überflüssig!

Nach wenigen Tagen weitere Feststellungen „Ich kann das Öl tatsächlich mindestens einmal länger im Einsatz behalten unter den gleichen Bedingungen, gleiches Öl, gleiches Testverfahren und ohne Pülverchen, Additive und Zusätze“.

**Einige Aussagen von Gästen**

[ ] Grossmama meint: „hier darfst du Pommes essen, hier hat Mama nichts dagegen...“ [ ] Die Seniorenrunde nachmittags 15:00 geniessen zum Wein, Pommes ohne Beschwerden. „Zu Ihnen komme ich Pommes geniessen, weil sie mir gut tun“... viele Aussagen mehr auf www.roro2000.ch.

„Was ist denn an der RoRo2000 so anders“ wird oft gefragt! Eine

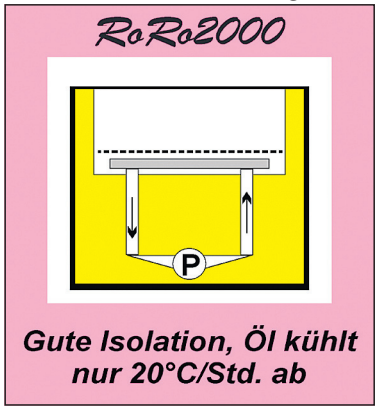
Kette von technologischen Fakten verbunden mit der „Achtung und Respekt“ des Lebensmittel Öl so wie dessen Empfindlichkeiten!

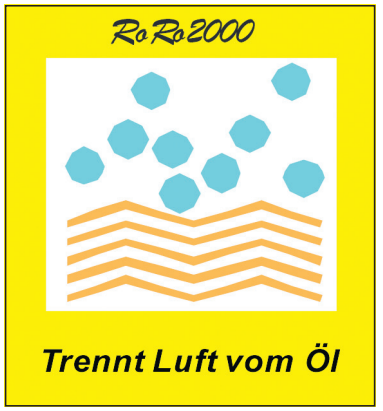
Das „anders“ ist der Durchlauferhitzer mit der permanenten Zirkulation als Herz der RoRo2000. Im Gegensatz zu den Tauchsieder in denen punktuelle Überhitzung und Verbrennungen zusammen mit den Wärmestaus üblich ist, werden diese durch das System-RoRo2000 eliminiert.

Vorgaben aus „Küche-Köche-Kilowatt“ von 1995, zitiere: „Fett schonend – langsam und gleichmässig- auf Arbeitstemperatur erhitzen“ oder „220°C als maximale Oberflächentemperatur der Heizelemente nicht überschreiten“

Der Zeitschrift „Lebensmittel“ (2002) entnehmen wir, zitiere: „von Tauchsieder-Heizungen, wie in Gastro-Fritteusen üblich haben sich die Konstrukteure industrieller Fritteusen verabschiedet.“ „nur schon das Problem, dass Produktpartikel an Heizstäben anbacken, verbrennen und den Ölverderb beschleunigen, disqualifiziert solche Konstruktionen“ (www.roro2000.ch/Presse/Fachpresse)

Die einzige Gastro-Fritteuse die, diesen Vorgaben entspricht «RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation». Mir als Konstrukteur war die allgemein gültige Regel oberstes Gebot: Die Maschine muss dem Produkt (Öl) angepasst werden und nicht umgekehrt“. Durch die Technik spart die RoRo2000 Energie und 50% Öl ohne Pülverchen, Additive, Zusätze und externe Filter. Das beweisen tagtäglich die RoRo2000 Besitzer!




FAZIT: RoRo2000 spart jährlich mehrere Tausend KW Strom und tausende Liter Öl und leistet ihren aktiven Beitrag zur Schonung unserer Umwelt und Ressourcen.

Mutter Erde ist uns wichtig. Entspricht der RoRo2000 Philosophie «Natur – Mensch – Technik».

Rolf Saurenmann und das RoRo2000 Team freut sich im 2013, viele neue Interessenten kennen zu lernen und auf interessante Diskussionen über frittieren in RoRo2000.

**Rufen Sie uns einfach an.**

***Wir wünschen allen Lesenden für das 2013 Liebe, Glück, Erfolg, Schönheit, Gesundheit und Wohlergehen für sich, Ihre Familie und Teams.***

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