

Gäste im Heiti Gsteig meinen: «Mer ässe numme bi euch Frittierts!» und das heisst natürlich, aus RoRo2000 Fritteusen



Fam. Brand ist glücklich, dass viele Gäste nur bei Ihnen Frittiertes essen. Die Kinderkarte darf ruhigem Gewissen Frittiertes anbieten. Kinder sind das beste Barometer für „echt gutes Frittiertes!“

Oberhalb Gsteig bei Gstaad am Fusse zum Col du Pillon finden Sie im einzigartigen Rundholzbau das Restaurant Heiti. Hier erleben

Sie Natur pur, imposante Berge und Genuss für alle Sinne.

Gastgeber sind Annelies und Andre Brand und lieben die traditionelle Schweizer-Küche, sehr kreative, innovative und experimentierfreudige Köche mit phantasievollen Eigenkreationen.

Das Auge erfreut sich an „gluschtig“ präsentierten Tellern und der Magen an gut verdaulich zu bereiteten Lebensmitteln.

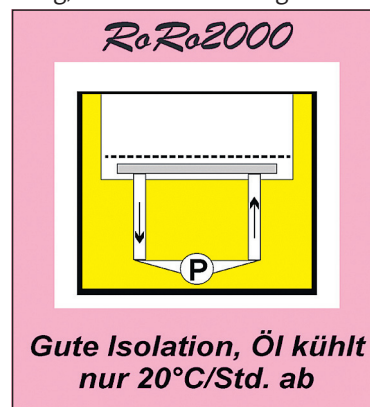
Das Heiti ist ein beliebtes Speiselokal für Bankette und Gruppenanlässe aber auch Feriengäste und Tagesausflügler.

Die Tauchsieder Friteuse „stieg aus“ und Andre Brand erinnerte sich durch Messebesuche und Inserate dass es auf dem Markt etwas „gscheiteres“ als die „Ölverbrenner“ gibt! Im Internet fand er zur einzigartigen RoRo2000 Friteuse der neuen Generation mit Durchlauferhitzer.

Kurze Zeit darauf fand eine RoRo2000 den Weg in die Heiti Küche und Andre Brand stellte erfreut fest: „Die Oberfläche der Küchenmöbel und Lüftung muss viel weniger von Fettfilm gereinigt werden“!

Annelies Brand meinte „der Frittier-Gestank in Haare, Kleidern und im Umfeld ist weg. Typische Ergebnisse des Durchlauferhitzer-Systems und die permanente Zirkulation, das Herz der RoRo2000.

Verantwortlich für die gute Verdauung welches die Gäste im Heiti so sehr geniessen weil das Öl entspannt wird. Keine Überhitzung, keine Verbrennung!



Fazit von Andre Brand: So gute Frittier-Kreationen hat er mit Tauchsieder nie erreicht! Darum gehört auch eine vergessene Frittier-Spezialität zum Heiti „frittierte Gruyèreerli“ „Mmh so cool“!

Annelies Brand findet die Leistung mit RoRo2000 viel besser, vor allem sind die Pommes gleich knusprig ob unten, Mitte oder oben im Korb! Keine „Fettklumpen“ wie vorher.

Der StandBy und die Totalausschaltung ist für Andre Brand super, er ist überzeugt, dass er dadurch Strom spart aber weiss, die Arbeitsleistung ist in kürzester Zeit wieder erstellt. Im StandBy heizt die RoRo2000 nicht und stellt nach 1/2 Std. StandBy total ab, kein sinnloses „weiterlaufen“, so Annelies Brand.

Andre Brand arbeitet mit den einfachen Programmen der

RoRo2000 und diese sorgen für einen ruhigen Arbeitsablauf und unbeschwerte Konzentration auf die übrige Zubereitung, die Glocke ruft ja wenn die Garzeit um ist. Glücklicherweise ist Andre Brand über die einfache Reinigung. Nach gut einem Jahr sind Annelies und Andre Brand überzeugt, dass der Kauf von RoRo2000 sich absolut gelohnt hat. Die Investition wird durch Öl- und Strom-Einsparung amortisiert und durch die Umsatzsteigerung welche Sie beide erleben durften.

Die Gäste fragen Annelies und Andre Brand: „Warum frittieren nicht mehr Restaurateure mit diesem Frittier-System?“

Unsere Frage an Sie liebe Gastronomen, warum Sie noch nicht?

Die RoRo2000 sparen jährlich mehrere Tausend KW Strom und tausende Liter Öl und leisten ihren aktiven Beitrag zur Schonung unserer Umwelt und Ressourcen. Interessiert Sie das nicht auch?

Die RoRo2000 Philosophie ist im Einklang mit „Natur – Mensch – Technik“!

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und Ihren Terminvorschlag. Immer lädt Sie auch die Website www.roro2000.ch zum „durchstöbern“ ein.



**RoRo2000
Fritteusen /
Friteuse GmbH**

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

