

RoRo2000 Fritteusen sparen Strom und 50% Öl, ohne Zusätze, Pülverchen, Additive und externe Filter!

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

Vor rund 20 Jahren im Geist entstanden und seit über 17 Jahren am Markt. RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation die einzigartige mit Durchlauferhitzer und heute in der ganzen Bandbreite der Gastronomie anzutreffen. Seien dies hochfrequentierte Betriebe wie Autobahnrestaurants Cindy A1 + A3 / Thurau A1 / Bergsboden A3 / Rheintal A13 / Mövenpick A9 / Marché A13 + A2 oder asiatische MikeWongs in Genf und Freiburg / kleine und grössere Familienbetriebe wie Schnyder Vals / La Stalla St.Moritz / Rätushof Chur / Gletscherhügel St.Margrethen / Bären Gonten / Forum Schaan LI und natürlich fehlen auch Ausflugsbetriebe nicht z.B. Bergrestaurant und Pass-Höhe Schwägälp / Wellnesshotel und Fronalpstock Stoos / Zoo Zürich Masoala-Halle und Siesta. Betriebsrestaurant wie Basler Versicherung und SCOR. Altersheime und Spitäler entdecken

immer mehr die gute Verdaulichkeit aus der RoRo2000 für Ihre Bewohner, Kunden und Gäste. Der Ruf eilte sogar zu einer Bio Take away Kette nach BERLIN.

Immer mehr Klein-, Gross-, Hotel- und auch Kommunale-Betriebe zählen zu den umweltbewussten und verantwortungsvollen Gastgebern. Ihnen liegen Umwelt, ihre Gäste und deren Gesundheit am Herzen.

Ihr Gewinn: Enorm Öl sparen im Einkauf und Entsorgung, sparen von Strom und Energie. Jeder schont seine Dunst-Abzughaube und sein Umfeld und hat weniger Arbeitsaufwand. Jeder hat ein besseres Arbeitsklima und eine merkliche Umsatzsteigerung.

Aussagen wie: „Ich kann mit RoRo2000 mehr als 50% Öl sparen,“ „das Öl ist viel länger schön goldig,“ „im Betrieb mit noch Tauchsieder-Fritteusen muss ich das Öl

viel öfter wechseln,“ „der Frittiergestank in Haare, Kleidern und im Umfeld ist weg.“ Beim ersten Frittieren unisono: „ja das ist schon etwas anderes gegenüber vorher, mmmh fein und nicht mehr ölig“ „unsere Gäste merken das wir eine bessere Fritteuse haben“, „du weisch RoRo2000 isch einfach die Besch.“ Viele dieser RoRo2000 typischen Aussagen von Köchen und Besitzern haben Sie hier an dieser Stelle schon oft gelesen.

Wie wird das mit dem RoRo2000-System möglich und wodurch?

Einfach typische Ergebnisse des Durchlauferhitzer-Systems mit der permanenten Zirkulation, das Herz der RoRo2000. Das Öl wird gesamthaft fein und schonend auf Frittier-Temperatur erwärmt ohne Wärmestau und verbrennen am Tauchsieder. Tauchsieder = Gestank und schwer verdaulich.

Seit über 17 Jahre sparen sämtliche in Betrieb stehende RoRo2000 jährlich mehrere Tausend KW Strom und tausende Liter Öl und leisten ihren aktiven



RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation seit über 17 Jahren.

Beitrag zur Schonung unserer arg gebeutelten Umwelt und immer teurer werdenden Ressourcen.

Unsere Frage an Sie liebe Gastronomen, interessiert Sie das nicht auch?

Gerne zeigen wir Ihnen die RoRo2000 vor Ort, im RoRo2000-Mobil ist immer eine mit dabei.

Auf unserer Internetseite www.roro2000.ch können Sie weitere Informationen erfahren und unter Fachpresse die Anforderungen an eine „zeitgemässe“ Fritteuse nachlesen: Küche-Köche-Kilowatt oder Lebensmittel Industrie.



**RoRo2000
Fritteusen /
Fritteuse GmbH**

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

