

# Die RoRo2000 Fritteusen sind einfach «dä Hammer», so tönt es im Rest. Ladengasse in Ebikon

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

Im Herzen von Ebikon, im Einkaufszentrum Ladengasse heisst das gleichnamige Restaurant jeden Tag die Gäste zu neu kreierten kulinarischen Genuss-Ideen willkommen. Gastgeber und Küchenchef mit Herzblut ist Daniel Bozic. Seine Philosophie heisst: Jedes Menu egal in welcher Preisklasse, ob gut bürgerlich, schweizerisch oder international, für den Gast muss es einfach „rund“ sein, im Gaumen, fürs Auge und für die Verdauung.

Dem Lebensmittel gesteht Daniel Bozic zu, seine natürlichen Aromen zu entfalten. Ebenso stellt er die natürlichen Farben der Lebensmittel zu bunten „gluschtigen“ Kreationen zusammen, welche zum gemütlichen, genussvollen tafeln einladen. Es überwiegen nicht „künstliche Würz- und Farb-Stoffe“.

Tauchsieder Fritteusen können diesen Anforderungen schwer genügen. (Tauchsieder verbrennen das Öl punktuell.) Durch Mundwerbung wusste Daniel Bozic: „Auf dem Markt gibt es etwas „gscheiteres“ als die „Ölverbrenner“! Durch die Messebesuche fand er zur einzigartigen RoRo2000 Fritteuse der neuen Generation mit Durchlauferhitzer.

Seit kurzem unterstützen RoRo2000 Fritteusen, welche das Lebensmittel Öl fein, schonend, gleichmässig und entspannt aufheizen, Daniel Bozic auch beim Frittieren sein Küchencredo umzusetzen. Denn die RoRo2000 Philosophie ist im Einklang mit «Natur – Mensch – Technik»! Das Gäste-Feedback lies auch nicht lange auf



sich warten und ist erfreulich wie auch erstaunlich! Diese Pommes „liegen nicht auf“ und „sie sind nicht ölig wir brauchen ja gar keine Servietten beim Handschmaus!“

Mit den einfachen Programmen der RoRo2000 kann jeder umgehen, findet Daniel Bozic und die Qualität ist gleichbleibend hoch, egal wer frittiert. Es herrscht ein ruhiges, unbeschwertes Arbeiten, die Glocke ruft ja wenn die Garzeit um ist. Das einfache Reinigungsprogramm ist super und macht „Spass“.

Die Frittier-Temperatur von 170°C findet Daniel Bozic super zusammen mit der Arbeitsleistung und der schnell erstellten Frittier-Bereitschaft.

Fazit von Daniel Bozic: „Der Kauf von RoRo2000 lohnt sich wirklich. Die Investition wird durch Öl Einsparungen amortisiert. Die Zufriedenheit der Gäste ist sehr erfreulich und die Reinigung der Fritteuse macht wieder Freude! Rolf Saurenmann's Beratung stimmt und hält was sie verspricht!“

Die in vielen Betrieben im Einsatz stehenden



**Was Rolf Saurenmann erzählt stimmt alles auch in der Realität, so Daniel Bozic. 50% Öl sparen beim Einkauf und Entsorgung ist echt „dä Hammer“!**

RoRo2000 sparen jährlich mehrere Tausend KW Strom, tausende Liter Öl und leisten ihren aktiven Beitrag zur Schonung unserer Umwelt und Ressourcen und es werden täglich mehr!

Dazu gehört zum Beispiel auch: im StandBy heizt die RoRo2000 nicht und stellt nach ½ Std. StandBy total ab, kein sinnloses „weiterlaufen“ und Stromverbrauch wenn die Fritteuse nicht gebraucht wird. Darum unsere Frage an Sie liebe Gastronomen, interessiert Sie das nicht auch?

**Gerne machen wir einen Besuch bei Ihnen mit dem RoRo2000 Mobil um Ihnen dieses einzigartige „Frittiersystem“ vorzustellen. Rufen Sie doch einfach an.**

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



Fritteusen der neuen Generation ★★★★★  
mit den aussenliegenden Heizungen

- ohne Tauchsieder
- ohne Ölverbrenner
- ohne Heizschlangen
- mit Öl schonendem Durchlauferhitzer



ohne Zusätze Pflverchen & Additive  
ohne externen Elektro-Filter

**sparen Sie Energie & 50% Öl**