

Dank RoRo2000 Fritteuse ist im Altersheim «Öltrotte» Ennetbürgen der Ölverbrauch wirklich reduziert!



Ennetbürgen liegt am sonnenigen Hang des Bürgenstockes und am Ufer des Vierwaldstättersees. Für die Senioren von Ennetbürgen, bietet das Altersheim Öltrotte seit 1986 ein sicherer und gepflegter Hort für Ihren weiteren Lebensabschnitt.

Die Cafeteria strahlt eine farbenfrohe und aufgestellte Atmosphäre aus und die Speisekarte wird abwechslungs- und ideenreich durch Küchenchef Schorsch Gottwald kreiert und präsentiert.

Die Fritteuse brauchte eine Ablösung. Seit 30 Jahren als Koch kannte Schorsch Gottwald zur Genüge die Putzmisere und das Resultat der Tauchsieder-Fritteusen bekannt als „Ölverbrenner“!

Durch die regelmässige Werbung in diesem Printmedium war bei der Geschäfts- und Küchen-Leitung das neue System von Fritteusen mit Durchlauferhitzer bekannt. RoRo2000 Fritteusen, die das Lebensmittel Öl fein, schonend, gleichmässig und entspannt aufheizen, sind sicher optimal für Senioren und ihre



Wünsche nach Frittiertem.

Seit RoRo2000 Fritteusen in der Öltrotten – Küche stehen stellt Schorsch Gottwald einen eindeutigen Rückgang des Ölverbrauches fest, ohne Pülverchen, Zusätze und Additive! Jetzt wird das günstigere Schweizer Rapsöl verwendet welches auch in der kalten Küche und für die selbstkreierte und hausgemachte Salsauce verwendet wird!

Das einfache Reinigungsprogramm macht „Spass“ und lässt den Frust aus der Vergangenheit schnell vergessen. In der Öltrotte gibt es immer Pommes Frites wenn gewünscht wird, denn die Frittier-Bereitschaft ist in der RoRo2000 schnell erreicht.

Mit den einfachen Frittier Programmen der RoRo2000 kann jeder umgehen, findet Schorsch Gottwald und die Qualität ist gleichbleibend hoch, egal wer frittiert. Es ist ein ruhiger, unbeschwerter Ablauf, man kann weggehen, wenn das Produkt gar ist ruft die Glocke. Dass die RoRo2000 nach 1/4 Std. nicht Gebrauch auf StandBy fällt und dabei natürlich kein Strom verbraucht und nach einer weiteren 1/2 Std. abstellt, findet Schorsch Gottwald gut. Durch die langsame Abkühlung, 20°C in einer Stunde ist sie bei Bedarf wenn eine Portion Pommes gebraucht wird, in kurzer Zeit wieder auf 170°C Höchsttemperatur. Vorher liess man die Fritteuse einfach „durchlaufen“ um jederzeit bereit zu sein!

Schorsch Gottwald und die Leitung im Altersheim Öltrotte finden, das Preis - Leistung



Mit RoRo2000 Fritteuse hat die „Putzmisere“ ein Ende und der Ölverbrauch hat einen grossen Rückgang erlebt!

- Verhältnis stimmt und es lohnt sich in eine RoRo2000 zu investieren.

Auch die Öltrotte gehört jetzt zu den Betrieben, welche durch den Einsatz von RoRo2000 Fritteusen mithelfen, jährlich mehrere Tausend „KW Strom“, tausende Liter Öl zu sparen und damit ihren aktiven Beitrag leisten zur Schonung unserer Umwelt und Ressourcen.

Erfreulicher Trend, es werden täglich mehr!

Wir besuchen Sie gerne mit dem RoRo2000 Mobil um Ihnen dieses einzigartige „Frittier-System“ mit Durchlauferhitzer vorzustellen. Ihnen zu zeigen wie einfach Sie täglich Strom und Öl einsparen, ohne Pülverchen, Zusätze, Additiv oder einen zusätzlichen Filterapparat.

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 Pülverchen & Additive
ohne externen Elektro-Filter

sparen Sie Energie & 50% Öl

RoRo2000 Fritteusen GmbH 5400 Baden ☎056 210 94 41 info@roro2000.ch www.roro2000.ch