

## RoRo2000 Fritteusen erfüllen auch im Strandbad-Restaurant Uttwil die Erwartungen: 50% Öleinsparnisse!

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

Durch den echt neutralen und optimal informierten Küchenplaner wurde Stefan Büchel vom Restaurants Strandbad Uttwil am Bodensee, auf die RoRo2000 Fritteusen mit Durchlauferhitzer aufmerksam. Das Öl zirkuliert permanent somit entstehen keine Wärmestaus. Das Öl wird somit gleichmässig, schonend und entspannt aufgeheizt und ist länger haltbar.

Als einzige Fritteuse regelt und überwacht die RoRo2000 elektronisch die Heizungs-Temperatur auf 214°C. Tauchsieder heizen im Öl bis ca. 450°C, ohne Öl bis ca. 1000°C, rot glühend! Das bedeutet dass das Frittieröl am Tauchsieder bereits beim aufheizen verbrennt und aggressiv auf die Verdauung wirkt.

Die Gastgeber Hanny und Stefan Büchel leiten ihr Strandbadrestaurant unter dem Motto Essen und Entspannen, also baden im See, entspannen, essen und geniessen direkt am See. Diese mediterrane Umgebung ist ideal für eine Mittagspause, Feierabend-Genuss, Urlaub (Camping), Wander- und Velo-Rast (Route 5) und vielseitiger Spass für Kinder. Stefan Büchel legt Wert auf regionale und hausgemachte Spezialitäten sowie vielseitige, abwechslungsreiche Speiseangebote mit Esserlebnissen. Hanny Büchel ist die kreative Seele für eine saisonale und wechselnde Dekoration und bewirbt aufmerksam und beratend den sehr speziellen Gäste Mix.

Pommes gelten als beliebte Beilage und natürlich die frittierten Felchenknusperli aus dem täglich frischen Fischfang vom Bodensee



welcher buchstäblich vor der Türe liegt. Goldig knusprige bis in den Kern heisse und nicht ölige Pommes, feine „gluschtige trockenere“ Felchenknusperli lachen vom herrlich angerichteten Teller. Teller für Teller die optimale gleichbleibende Qualität auch über den Nachmittag Service wenn der Chef nicht in der Küche ist.



**Stefan Büchel meint: „Finde keine negativen Punkte an der RoRo2000 und ihrer Funktion“.**

Dank zwei einfachen Frittier-Programmen mit individuell eingestellter Zeit für die gewünschten Frittier-Produkte wird konstante Qualität den ganzen Tag serviert. Stefan Büchel meint „man kann andere Arbeiten verrichten oder Bedienen, die Glocke ruft wenn die Zeit um ist“.

Auch das Waschprogramm läuft automatisch ab und ist wirklich gut. Ruft wenn es fertig ist und lässt der Küche Raum für andere Dinge.

Im Strandbadrestaurant wird man nie von unangenehm verbranntem Öl Gestank begrüsst. Rauchsäulen sind definitiv Vergangenheit, waren mit RoRo200 in diesem Restaurant NIE da!

Stefan Büchel sagt ganz klar „ die Aussage von Rolf Saurenmann über die 50% Öl Einsparnisse sind real und werden übertroffen!

Die Philosophie der RoRo2000 und des Strandbad-Restaurant lauten gleich: „NATUR – MENSCH – TECHNIK“ im Einklang!

Wann besuchen wir Sie mit dem RoRo2000-Mobil? Kennen Sie das RoRo2000 Durchlauferhitzer – System? Gerne informieren wir Sie vor Ort rufen Sie uns einfach an.

**Rufen Sie uns einfach an, das RoRo2000 Team freut sich auf Ihren Kontakt.**

**RoRo2000 Fritteusen / Friteuse 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