



RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation RoRo2000 Fritteusen ohne Tauchsieder RoRo2000 Fritteusen mit Durchlauferhitzer



1995 fand die Sonderausstellung „Küche – Köche – Kilowatt“ in Zürich statt. Damals wie heute ist die RoRo2000 die einzige Fritteuse welche die Erwartungen an eine Moderne Fritteuse erfüllt.

Zitiere aus dem damaligen Leitfaden (gleichnamiges Büchlein Küche-Köche-Kilowatt):

- 220°C als maximale Oberflächentemperatur der Heizelemente nicht überschreiten RoRo2000 ist die einzige Fritteuse die das erfüllt!
- Fett schonend langsam und gleichmässig auf Arbeitstemperatur erhitzen Gleichmässig ist nur mit RoRo2000 und ihrem Durchlauferhitzer System möglich
- Idealtemperatur 165°C
- Gerät bei längeren Pausen ausschalten RoRo2000 macht das automatisch

- Und vieles mehr....

„Die Frittier-Qualität der Speisen hängt immer auch von der Qualität und Zustand des Frittiergerätes ab“ – vor allem seinem System!

Zitat aus der Zeitschrift „Lebensmittel“:

„Von den Tauchsieder haben sich industrielle Fritteusen-Hersteller schon lange verabschiedet“

FAZIT: Die RoRo2000 mit dem Durchlauferhitzer – System ist damals wie heute die einzige Fritteuse die den hohen Ansprüchen in der Gastronomie und dem Zeitgeist genügt! Ökologie und Ökonomie!

Nachfolgend einige Kundenmeinungen! (Nicht abschliessend)

- Gmaandhuus Beringen Albin von Euw: „der Kauf von RoRo2000 war wirklich gut und würde ich wieder tätigen.“

Reduktion des Ölverbrauchs und senken der Stromkosten.... ist für mich Tatsache.“

- Schwimmbad Langenthal Christoph Ambühl & Peter Huber: „Reinigung leicht, Kapazität stark auch an Spitzentagen und enorm Öl sparen...“
- Hobbyhotel Vitznau Roland Scherer: „Soforteffekt: 50% und mehr Öl gespart, im EINKAUF und noch mehr, bei der ENTSORGUNG. 600 Lt. verseiftes Öl beim Tauchsieder / mit RoRo2000 120Lt.“
- Obergasse Winterthur Karin Huld: „Früher erwachten wir in der Nacht, ouu, Fritteuse abgeschaltet? Runter in die Küche ... Heute? auf die andere Seite drehen ... unsere RoRo2000 stellt ja automatisch ab, weiterschlafen!!“
- Ladengasse Ebikon Daniel Bozic:



Gäste-Feedback: „Diese Pommes liegen nicht auf, sind nicht ölig, wir brauchen keine Serviette beim Handschmaus!“

- Forum Schaan Frau Marugg: „Veränderung in der Luft sofort gespürt, freier atmen und der Frittier Gestank in Kleider, Küche und Gaststube war weg!“ dazu „müssen in der Küche Oberflächen, Lüftung und Fensterfront weniger gereinigt werden.“
- Heiti Gsteig Andre Brand: „So gute Frittier-Kreationen erreichte ich mit Tauchsieder NIE! Die Kinderkarte darf mit ruhigem Gewissen Frittiertes anbieten! (Kinder sind das beste Barometer)“

Fritteusen der neuen Generation ★★★★★
 mit den aussenliegenden Heizungen
 mit Öl schonendem Durchlauferhitzer

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

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

ohne Zusätze Pülverchen & Additive
 ohne externer Elektro-Filter

sparen Sie Energie & 50% Öl

RoRo2000 Fritteusen GmbH
 CH - 5400 Baden

Tel. 0041 56 210 94 41
 Fax 0041 56 210 94 42

info@roro2000.ch
 www.roro2000.ch

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.

Das RoRo2000 Team freut sich auf Ihren Kontakt.

RoRo2000 Fritteusen / Fritteuse GmbH

Brisgistr. 2.
5400 Baden
☎ 056 210 94 41
info@roro2000
www.roro2000

