

# Keine Badi zu klein um RoRo2000 Fritteusen Besitzer zu sein!



passt zu Ihrer Spezialität den „Fischknusperli“. Zu geniessen im Badi Beizli Frankrichli von Pfyn.

«Ohne Heizstäbe» hat Karin Keller sofort angesprochen und bestärkt in RoRo2000 zu investieren. 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 Frittieröl wird also am Tauchsieder bereits beim aufheizen verbrennt und hinterlässt die bekannten schwarzen Heizstäbe, die wiederum mühsam zum reinigen sind und eine aggressive Rauchbildung verursachen.

Die Badi der Gemeinde Pfyn ist ein Naturbad-Weiher umgeben von Naturhecken, alten Baumgruppen und Wald (Naturschutz). In dieser herrlichen Idylle wird das Badi Beizli von Karin Keller geführt. Bekannt und beliebt sind die exzellenten „Zander-Knusperli“.

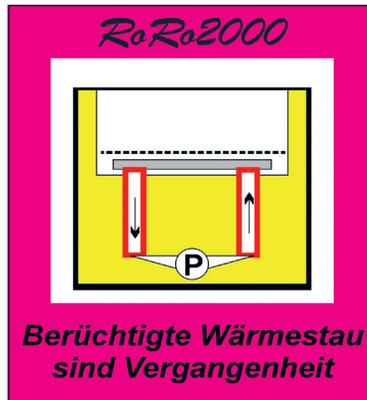


Die Folge das verbrannte Frittieröl wirkt belastend auf die Verdauung beim Menschen.

In der RoRo2000 zirkuliert das Öl permanent und eliminiert somit die Wärmestaus. Das Öl wird gleichmässig, schonend und entspannt aufgeheizt und produziert leicht verdauliche Frittierprodukte auch für sehr empfindliche Menschen. Karin Keller meint: „Seit ich RoRo2000 habe, genießt ein Gast nun ausschliesslich im

Auf die RoRo2000 Fritteusen mit Durchlauferhitzer aufmerksam geworden ist Karin Keller beim „stöbern“ im Internet. Der Delphin ist ihr aufgefallen und Sie fand die „Delphine-Fritteuse“

Badi Beizli dieses gut verdauliche Frittierte aus der RoRo2000 und ist glücklich ohne Beschwerden in der Nacht durchschlafen zu können!“



Karin und Heribert Keller sind überzeugt: „Die Investition in RoRo2000 hat sich gelohnt.“

Die zwei einfachen Frittier-Programme mit individuell eingestellter Zeit sind gut und garantieren eine optimale gleichbleibende Qualität – Goldige knusprige bis in den Kern heisse und nicht ölige „Fischknusperli“ und Pommes. Für Karin Keller wichtig: „Jetzt kann ich andere Arbeiten erledigen, kann die Gäste betreuen, die Glocke ruft wenn das Produkt gar ist“

Karin Keller würde die RoRo2000 wieder kaufen hauptsächlich wegen dem Waschprogramm welches automatisch abläuft und diese „doofen Heizstäbe“ welche immer schwarz

waren, jetzt total weg sind. Ist die Reinigung fertig ruft die RoRo2000 das lässt Raum um andere Dinge zu erledigen.

Was Karin Keller begrüsst sind die Frittierkörbe aus CNS. In die Abwaschmaschine und raus nehmen, immer sauber und blank! Vergangenheit, diese ekligen schwarzen Frittierkörbe!

Auch der Öl - Ablasshahnen ist ganz klar optimal „du hast nicht immer unten dieses geknorzte Handling zum öffnen“, so die Aussage von Karin Keller.

Die Philosophie der RoRo2000 NATUR – MENSCH –TECHNIK, ist im Badi Beizli Frankrichli in Pfyn in Harmonie!

Wünschen Sie für Ihre Gäste auch leicht verdauliche Pommes und sparen Öl mit dem Durchlauferhitzer – System RoRo2000? Gerne besuchen wir Sie mit dem RoRo2000-Mobil für weitere Informationen. Rufen Sie uns einfach für einen Termin bei Ihnen im Betrieb.

Das RoRo2000 Team freut sich auf Ihren Kontakt.



RoRo2000 Fritteusen / Friteuse GmbH

Brisgistr. 2.  
5400 Baden  
☎ 056 210 94 41

info@roro2000  
www.roro2000





**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    Tel. 0041 56 210 94 41    info@roro2000.ch  
CH - 5400 Baden    Fax 0041 56 210 94 42    www.roro2000.ch