

Öl sparen und gesundes Frittieren mit RoRo2000 Fritteusen im Mövenpick Restaurant Luzern!

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

In unmittelbarer Nähe des Kultur- und Kongresszentrums und des Stadttheaters von Luzern befindet sich das moderne und freundliche Mövenpick Restaurant. Es werden von 11.30 bis 22.00 Uhr durchgehend verschiedene frische Köstlichkeiten angeboten.

Die kulinarische Kernkompetenz der Mövenpick Restaurants sind regionale und saisonale Besonderheiten. Eine Spezialität im Mövenpick Luzern sind die „Poulet Flügeli à discrétion.“ Der Klassiker aus der legendären „Grütfarm“ ist mit den RoRo2000 Fritteusen mitgezogen von Adliswil nach Luzern.

Auch hier im Mövenpick Luzern sind die Poulet Flügeli mit original „Grütfarm-Gewürz“ oder „spicy and tasty“ der absolute Renner. Selbstredend ist, dass hier „Schwiizer Guggeli“ verarbeitet werden.

In der offenen Küche ist der Küchenchef Logi überzeugt vom RoRo2000 System mit Durchlauferhitzer ohne Tauchsieder. Denn es ist Tatsache, dass beim Einsatz von RoRo2000 die unangenehmen Geruchsmissionen für Gast und



Mitarbeiter enorm gesenkt werden können. Sogar die Kleider „stinken“ nicht mehr. Auch der Gast nimmt den Geruch des Frittieröls nicht wahr.

Die Priorität für Logi ist aber das gesunde Frittieren durch die schonende und gleichmässige Aufheizung des gesamten Ölinhaltes auf 170°C und die permanente Zirkulation des Öles, dank Durchlauferhitzer. Diese Komponenten bewirken dass das Öl geschmeidig bleibt und dass die Poulet-Flügeli knusprig und bis

in den Kern heiss werden! Durch den minimalen Temperaturverlust beim Eintauchen der Poulet-Flügeli werden diese nicht ölig. Frittieren in RoRo2000 ist eine Kochart mit leicht bekömmlichen Frittier-Kreationen auch für die diffizile Verdauung!

Für Logi war auch rasch klar, frittiert man mit RoRo2000 Fritteusen ist eine enorme Einsparung beim Öleinkauf sichtbar. FAZIT: eine weitere RoRo2000 wird platziert um dem Ansturm der Poulet-Flügeli Spezialität gerecht zu werden.

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



Logi ist glücklich, dass die Frittier-Kreationen aus der RoRo2000 gesund, bekömmlich und leicht verdaulich sind!

Jeder RoRo2000 Kunde ist ein Unikat in seiner Betriebsphilosophie und findet auch seine persönlichen Vorteile mit RoRo2000. In der RoRo2000 wird generell ohne Zusätze und „Pülverli“ frittiert.

Wann führen wir ein Gespräch in Ihrem Betrieb über das RoRo2000 Frittier-System? Im RoRo2000 Mobil, ist immer eine RoRo2000 mit dabei.

Das RoRo2000 Team freut sich auf Ihren Kontakt.

RoRo2000 Fritteusen / Friteuse GmbH

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



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



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

ohne Zusätze Pülverchen & Additive



sparen Sie **Energie & 50% ÖL**