

# Im Kafi Klatsch Luzern ist die aufgestellte Miranda Bilic glücklich mit RoRo2000 Fritteusen

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

Im Shoppingcenter Schön-  
bühl Luzern ist ein weiterer  
Betrieb des Familienunter-  
nehmens Remimag Gastro-  
nomie AG mit RoRo2000 Frit-  
teusen ausgestattet worden.  
Im Kafi Klatsch kann man  
den ganzen Tag Kaffee und  
Süssgebäck geniessen und  
jeden Mittag ein köstliches  
Menu aus der vielfältigen  
Küche inkl. hausgemachter  
Suppe auswählen. Jederzeit  
gibt es die Klassiker Schni-Po und  
Pastetli mit Pommes. Die Schü-  
ler der nahegelegenen Kantons-  
schule bevorzugen das Conoma-  
nia System und lassen sich ihre  
Favoriten, Fischknusperli, Chicken  
Nuggets und Pommes in der Tüte  
servieren!

Positiv an diesen Frittier - Krea-  
tionen aus dem System RoRo2000  
sind: Sie sind bekömmlich, leicht  
verdaulich und gesund. Durch die  
schonende und gleichmä-  
sige Aufheizung des gesamt-  
en Ölinhaltes auf 170°C, die  
permanente Zirkulation des  
Öles dank Durchlauferhit-  
zer, bleibt das Öl geschmei-  
dig und bewirkt eine gute  
Verdauung.

Miranda Bilic die Gast-  
geberin im Kafi Klatsch



**Eine ganz gewöhnliche Portion Pommes  
Frites kann so gluschtig“ serviert werden.**

schätzt, dass die Geruchsemmissi-  
onen in der offenen Küche elimi-  
niert sind und kein Ölgeschmack  
mehr an den Kleidern und Haa-  
ren haften bleibt.

Noch sehr gut in Erinne-  
rung sind Miranda die nega-  
tiven Umstände der Reinigung  
bei der Tauchsieder Friteuse.  
Die fast „Selbstreinigung“ bei  
der RoRo2000 ist erstaunlich.  
„du kannst beide RoRo2000 im



Waschprogramm nebenein-  
ander laufen lassen, dazwi-  
schen auch noch

andere Arbeiten erledigen,  
die RoRo2000 melden sich,  
wenn die Zeit um ist“,  
meint Miranda Bilic. Froh ist  
Miranda Bilic über die ein-  
fachen Frittier Programme  
die sie unterstützen wenn  
sie alleine im Betrieb ist, „So  
kann in Ruhe gearbeitet wer-  
den, denn die RoRo2000 mel-  
det sich, wenn das Produkt gar  
ist!“

„Der Öl Verbrauch ist viel we-  
niger mit der RoRo2000 gegenü-  
ber den Tauchsieder Friteusen“  
so Miranda. Logisch die Heizungs-  
Temperatur ist auf 214°C geregelt  
und wird elektronisch überwacht.  
Die ganze Ölmenge wird durch  
die Zirkulation gleichmässig auf-  
geheizt. Tauchsieder heizen im Öl  
bis ca. 450°C, das Frittieröl wird  
also bereits beim Aufheizen  
punktuelle bei den Heizstä-  
ben verbrannt und verursa-  
cht diese aggressive Rauch-  
bildung. Öl Killer Nr.1!

Die Leistung der  
RoRo2000 beim Dauerbe-  
trieb von 1 1/2 Std. über Mit-  
tag und der Service von Rolf  
Saurenmann stimmen und



**Zur Freude Miranda Bilic's sind mit  
der RoRo2000 die üblen Gerüche  
aus Ihrer kunstvollen Haarpracht,  
verschwunden!**

klappen für Miranda Bilic opti-  
mal.

**FAZIT: von Miranda Bilic, „das  
RoRo2000 System ist gut und ich  
möchte sie nicht mehr missen!“**

Ein wichtiger Aspekt: In der  
RoRo2000 wird generell ohne Zu-  
sätze und „Pulverli“ frittirt.

Lernen auch Sie das RoRo2000  
Frittier-System kennen. Gerne Be-  
suche ich Sie, im RoRo2000 Mobil,  
ist immer eine RoRo2000 mit da-  
bei. Rufen Sie einfach an.

**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

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



ohne Zusätze Pulverchen & Additive



sparen Sie **Energie & 50% ÖL**