

Mit RoRo2000 Fritteusen ist die Knusprigkeit der Pommes einfach besser im Rest. Rössli Zeihen

Caroline und Robi Probst, sind mit Leib und Seele Gastgeber im Rest. Rössli in Zeihen. Mit Ihrer Liebe zur asiatischen Küche bringen Sie fernöstliche Würze in die gut bürgerliche Schweizer Küche.

Der Euro-asiatische Touch in der Küche wird mit Produkten aus der Region auf den Teller gebracht und auch im Weinglas finden sich feine Tropfen aus den Weinbergen des oberen Fricktales.

Mit Ihrer Spezialität, Schnitzel mit Pommes à Diskretion ist das Frittieren ein wichtiger Umsatzfaktor im Rössli Zeihen.

Bei den Tauchsieder-Fritteusen wird durch die hohe Hitze an den Heizstäben das Frittieröl bereits beim Aufheizen punktuell verbrannt. Dies verursacht den hohen Öl-Verbrauch und den negativen Kostenfaktor.

Die Ursache echt lösen und nicht einfach nur „kosmetische Veränderungen am Lebensmittel Öl oder technische Schischi“ an den Apparaten anbringen, ist seit jeher Robi Probst's Einstellung.

Seit 20 Jahren gibt es nur eine Fritteuse auf dem Markt die sich dieser Herausforderung „Ursache und Auswirkung“ im frittieren echt gestellt hat: RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation mit Durchlauferhitzer.

Von Messebesuchen und Printmedien haben Caroline und Robi

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

Probst von RoRo2000 gehört und wollten dieses einzigartige System persönlich kennenlernen.

Der Besuch vor Ort mit dem RoRo-Mobil wo immer RoRo's eins zu eins betrachtet und angefasst werden können und die kompetente Beratung durch Rolf Saurenmann, führten sehr rasch zur Investition in RoRo2000. Auch im Rössli Zeihen stellt Robi Probst fest „Die Öl Einsparung ist eine Sofort Tatsache geworden und die Leistung ist perfekt, kein Stress mehr bei Banketten“.

Robi Probst findet die Frittierkorb-Bestückung bei der 14 Liter RoRo2000 eine gute Lösung: „dass der Frittierkorb mit dem grossen Fassungsvermögen Standard geliefert wird und als „Supplement 2 kleine Körbe für kleine Portionen oder verschiedene Produkte zur Verfügung stehen“. Die Knusprigkeit der Kartoffelprodukte ist

effektiv besser finden Caroline und Robi Probst.

„Die Reinigung bei der RoRo2000 ist mit dem Waschprogramm absolut einfach“ und die „Fritteuse“ ist danach sauber meint Robi Probst, zudem findet er: „in der kleinen Rössli Küche ist jetzt das Gesamtbild durch RoRo2000 harmonischer.“ Die unkomplizierten zwei Frittier Programme sind gut und unterstützen einen ruhigen Arbeitsablauf auch bei Hektik.

Gut ist auch der StandBy Modus. Nach 1/4 Std. Nichtgebrauch aktiviert sich dieser automatisch und nach einer weiteren 1/2 Std. stellt sich die RoRo2000 ab.

FAZIT: es wird nicht länger geheizt als notwendig, unnützer Strom Verbrauch fällt

weg, also mehr Verdienst und Einsparungen der Ressourcen.

Für Caroline und Robi Probst stimmt das Leistungs- und Preisverhältnis der RoRo2000 Fritteusen sowie die Beratungs- und Serviceleistung von Rolf Saurenmann.



Mit der RoRo2000 ist das Gesamtbild der Küche harmonischer und das Arbeitsklima verbessert!

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**