

Brückenwaage Dussnang reduziert mit RoRo2000 Fritteusen den Ölverbrauch wirklich!

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

Das Restaurant Brückenwaage befindet sich mitten im Dorf Dussnang, umrahmt von zwei Kirchen und dem Gemeindehaus und in nächster Nähe ein Kurhaus. Seit 10 Jahren gehört die Brückenwaage Heidi Bärlocher und Kony Böni und ist beliebt für Familien-

haben Heidi Bärlocher und Kony Böni das neue System RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation mit Durchlauferhitzer kennen gelernt. Das RoRo2000 System frittiert nur mit 170° und das Öl ist in ständiger Zirkulation. Dadurch wird das Lebensmittel Öl fein,

schonend, gleichmässig und entspannt aufgeheizt und ist zum frittieren für Gross und Klein, Junge und Senioren, Handwerker und Kurgäste, kurz für die vielseitige Gasteschar auch in der Brückenwaage die richtige Fritteuse.

Als einzige Fritteuse regelt die RoRo2000 elektronisch die Heizung-Temperatur auf 215°C. Die Tauchsieder Fritteusen verfügen

nicht über diese Regelung der Heizkörper und heizen im Öl ca. 400°C! Heidi Bärlocher bestätigt das mit RoRo2000 Fritteusen eine Einsparung des Ölverbrauches feststellbar ist. Die Einsparungen von Öl im Einkauf und der Entsorgung wird ohne Pülverchen, Zusätze und Additive erreicht!

Die Reinigung der RoRo2000 Fritteusen macht jetzt mit dem eingebauten Waschprogramm „Spas“. Andere Arbeiten können erledigt werden, die RoRo2000 ruft wenn ein Handling notwendig wird. Im à la carte Service sind die beiden einfachen Frittier Programme der RoRo2000 gut, die Qualität ist gleichbleibend und es ist ein ruhiger, unbeschwerter Ablauf, man kann weg gehen, wenn das Produkt gar ist ruft die Glocke. Man schätzt die Pommes in der Brückenwaage, spezielle zum „Renner“ Cordonbleu mit Gemüsebouquet. Heidi Bärlocher findet, das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt und Sie würde wieder in eine RoRo2000 investieren.



RoRo2000 Fritteusen passen perfekt in die effiziente, gut bürgerliche Küche von Heidi Bärlocher!

Ist bei Ihnen auch eine Fritteusen Investition anfallend? Nehmen Sie sich Zeit, das einzigartige „Frittier-System“ RoRo2000 mit Durchlauferhitzer anzuschauen. Wir besuchen Sie gerne mit dem RoRo2000 Mobil um Ihnen die RoRo2000 vorzustellen. Ihnen zu zeigen wie einfach Sie täglich Strom und Öl einsparen, ohne Pülverchen, Zusätze, Additiv oder einen zusätzlichen Filterapparat.

Rufen Sie doch einfach an.



RoRo2000 Fritteusen / Fritteuse GmbH
 Brisgistr. 2., 5400 Baden,
 ☎ 056 210 94 41
 info@roro2000, www.roro2000



festen jeglicher Art. Für grosse oder kleine Versammlungen und auch die Vereine treffen sich gerne in den vielseitigen Räumlichkeiten. Die Terrasse lädt bei schönem Wetter auch Biker und Töff-Fahrer zum Verweilen ein.

Die Fritteuse brauchte eine Ablösung. Heidi Bärlocher die Verantwortliche in der Küche hatte genug von der Putzmisere und den Resultaten der Tauchsieder-Fritteusen bekannt als „Ölverbrenner“! Durch die regelmässige Werbung in diesem Printmedium und durch Besuche an den Fachmessen igeo und ZAGG



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

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



ohne Zusätze Pülverchen & Additive



sparen Sie Energie & 50% ÖL