

Dany's Familienrestaurants Ibach-SZ und Kriens frittieren mit RoRo2000 Fritteusen, einfach den Besten

Zwei erfrischende, trendige Gastronomie-Betriebe die sich von anderen absolut abheben. Ihre Philosophie heisst, Qualität, Sauberkeit und Frische zu einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis und das natürlich gemäss unserem heutigen Zeit-trend, innert kürzester Zeit mit RoRo2000 zubereitet.



Sämtliche warme Speisen werden erst auf Bestellung frittiert resp. grilliert was eine Top-Qualität und Frische gewährleistet. Dazu werden hausgemachte Saucen mit verschiedenen Geschmacks-Richtungen angeboten. Frau Daniela Ott die Inhaberin der Familienrestaurants und Ihre Mutter Alice Lüönd Leiterin von Dany's Kriens sind auch sehr energiebewusst und schätzen Sicherheit im Betrieb.

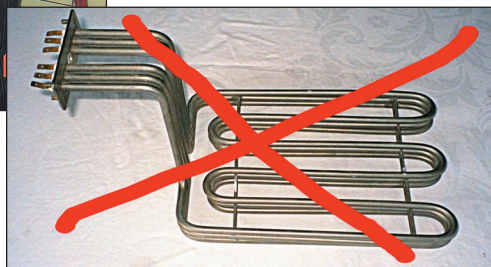
Bei diesen eigenen hohen Zielsetzungen ist es nicht verwunderlich, dass die sicherste, Öl- und En-

ergie-sparsamste und qualitätsfördernde Fritteuse zum Einsatz kam, nämlich die bis zur heutigen Zeit, Einzige in ihrer Art, die RoRo2000. Das System erwärmt die gesamte Öl-Menge ausgeglichen auf 170°C. Durch diese schonende Erwärmung unter gleichzeitiger Zirkulation wird das Öl „entspannt“ auf Frittiertemperatur erwärmt und zugleich wird der berüchtigte und Energie „fressende“ Wärmestau eliminiert. Das System RoRo2000 heizt mit max.

214°C, alles darüber ist Strom- und Energieverschleiss. (Tauchsieder 300 – 400°C)

Im stand-By, manuell oder automatisch aktiviert, stellt sich die RoRo2000 nach weiteren 30 Min. nicht Gebrauch automatisch ab. D.h. keine verschwenderische Strom und Energie Verpuffung während Stunden oder sogar Nächten! Es wird sicher Strom und Energie pro Becken und Jahr von ca. CHF 300.– bis 400.– gespart, wenn nicht mehr!

Daniela Ott hat in Ibach beim „Mythenzenter Rondell“ seit 9 Jahren die Vorteile des RoRo2000-Systems tagtäglich im Einsatz erfahren und hat sich ohne wenn und aber für den Zweitbetrieb auf dem Dorfplatz in Kriens, unterhalb der Gallus



Kirche, für die RoRo2000 Fritteusen entschieden. Alice Lüönd stellte bereits nach 1 Woche fest, „wir sparen Öl, nein wir sparen enorm viel Öl!“ Wieder eine Besitzerin die Bestätigt mit RoRo2000 wird sicher 50% Öl, oder mehr, für Einkauf und Entsorgung gespart. Sie schätzt ebenfalls die trockene, bis in den Kern heisse Frittierqualität. Dany's Familienre-

staurant in Ibach-SZ und Kriens haben wunderschöne Terrassen für Ihre Gäste und Kinderparadiese zum

Spielen im „trockenen“. Jetzt natürlich in beiden Betrieben die leicht bekömmlichen, knusprigen herrlichen Frittier Spezialitäten aus den einzigartigen RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation. Haben Sie die Köstlichkeiten bei Daniela Ott und Alice Lüönd und Ihren Teams im Danys Familienrestaurant schon probiert? Wir wünschen viel Spass und einen guten Appetit.

Reduzierte Geruchsimmissionen / Filter eingebaut / keine Verseifung / einfache Reinigung / grosse Leuchtanzeige / schont Ablufthaube etc. sind viele weitere Punkte beim System-RoRo2000. Wir freuen uns in einem persönlichen Gespräch an der ZAGG o8 vom 14. – 18. September in Luzern Ihnen diese Details zu erörtern. Mit Augen und Händen können Sie die energiefreundlichste, sicherste und sparsamste Fritteuse in Natura „erfahren“!



Das RoRo2000-Team freut sich auf Ihren Kontakt.

RoRo 2000 Fritteusen / Fritteuse GmbH
Bruggerstr. 173
5400 Baden, 056 210 94 41
info@roro2000.ch
www.roro2000.ch