

Mit RoRo2000 Fritteusen herrscht Freude im Hafenrestaurant Zug



RoRo2000 zaubert immer wieder von neuem ein freudiges Lächeln auf die Gesichter der Küchencrew!

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

Das Hafenrestaurant Zug, geführt durch das Familienunternehmen Remimag Gastronomie AG, überrascht immer wieder mit neuen originellen Dekorationen und Ideen auf dem Teller.

Die romantische Seeterrasse mit Alpenblick, praktisch auf den Zugersee gebaut, lässt die legendären Sonnenuntergänge geniessen in einer alle Sinne ansprechenden Oase.

Der Gaumen wird verwöhnt durch die Fischküche, das Filetstück des Speiseangebotes im Hafenrestaurant. Klar dass dies vornehmlich aus dem Zugersee angeboten wird.

Jens Gerntke Küchenchef im Hafenrestaurant ist darauf bedacht mit Ressourcen sorgfältig umzugehen, Energie zu sparen, den Einsatz von Lebensmitteln zu optimieren. Dies im direkten Zusammenhang mit dem Frittieröl, so erhält der Gast ein Produkt mit gleichmässiger bekömmlicher Qualität.

Seine Philosophie wird unterstützt durch die Philosophie RoRo2000 „Natur-Mensch-Technik“ mit dem einzigartigen Frittier-System mit Durchlauferhitzer.

Jens Gerntke ist begeistert von den einfachen „PipPip-Programmen“ welche immer gleichmässige Qualität garantieren. Das Frittiergut im Stress vergessen, alles wegschmeissen, weil „schwarz oder ausgedörrt“, ist Vergangenheit.

Beim Frittieren ist mit RoRo2000 Gelassenheit und Sicherheit eingetreten. Sie ruft, erst dann muss man sich um das Frittiergut kümmern, dazwischen ist man frei für die restlichen Aufgaben. Das eingebaute Filtersystem findet Jens Gerntke gut und einfach für die tägliche Pflege. Damit werden täglich ca. 60% der Partikel aus dem Öl entfernt, ohne dieses abzulassen. Weniger Luft und Licht, weniger Oxydation, längere Haltbarkeit des Ölbad!



Fischchnusperli mit Pommes im Chörbli.

„Dass der Öl Verbrauch mit RoRo2000 viel weniger ist gegenüber den Tauchsieder Fritteusen“ freut Jens Gerntke weil dadurch seine Sparlogik unterstützt wird.

Die ganze Ölmenge wird durch die Zirkulation gleichmässig und schonend aufgeheizt. Öl Killer Nr.1, punktuell verbrennen an den Heizstäben ist Vergangenheit.

Der StandBy Modus, verbunden mit der automatischen Abstellung bei Nichtgebrauch, findet Jens Gerntke super. Die RoRo2000-Isolation ist optimal, die Abkühlung langsam, beim Einschalten ist die Arbeitstemperatur nach kurzer Zeit erreicht. Dieser Energie Spareffekt gefällt natürlich Jens Gerntke.

Die Reinigung mit dem einfachen, praktisch selbständigen Reinigungsprogramm ist genial und alles ist immer sauber. Oben keine vorstehenden Gestänge und Kanten, Deckel drauf, flache saubere Ablage!

FAZIT von Jens Gerntke: „ist von dir Rolf Saurenmann ein gut ausgedachtes Frittier-System, einfache individuelle PipPip-Programme (frittieren + reinigen), StandBy (Strom sparen), Filtersystem (tägliche einfache Partikel Entsorgung) und das Design, elegante, flache, saubere Ablage!“

Im Zeitalter der Allergien ein nicht zu unterschätzender Aspekt: in der RoRo2000 wird generell ohne Zusätze und „Pulverli“ frittiert.

Gerne Besuche ich Sie, im RoRo2000 Mobil, eine RoRo2000 ist immer mit dabei. Rufen Sie einfach an und lernen auch Sie das RoRo2000 Frittier-System kennen.

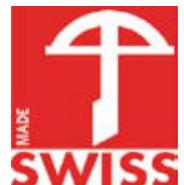
Rufen Sie doch einfach an.

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