

RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation mit Durchlauferhitzer Nach 20 Jahren immer noch die Modernste und Innovativste Fritteuse

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

Was steckt den tatsächlich hinter dem „Geheimnis“ dieser bis heute modernsten, innovativsten und einzigartigen Fritteuse, der RoRo2000? Warum so viele wesentliche Vorteile gegenüber „Tauchsieder-Fritteusen“?

Bereits 20 Jahre pulsiert in den RoRo2000 das schonend erwärmte Lebensmittel Öl durch die Durchlauferhitzer.

Angetrieben durch das „Herz“ die Zirkulations-Magnetpumpe nimmt das gesamte Öl die Wärme gleichmässig von den Oberflächen der Durchlauferhitzer ab.

Das Lebensmittel Frittier-Öl

der berüchtigten „Rauchsäulen“ mit ihrer beissenden „Duftnote“. Hartnäckige Geruch-Begleiter in Haaren und Kleidern, im Arbeits-Umfeld und Gaststube ja sogar bis auf dem Parkplatz. bleiben ebenso aus.

Diese Herz-Technologie ist ebenfalls eine eigene Entwicklung in „Edelstahl“ durch Rolf Saurenmann's Team, wie die gesamte Entwicklung der RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation.

Energie sparen ist in allen Leuten Munde. Doch wenn die Messdaten der RoRo2000 besser, effizienter als die üblichen Daten der



RoRo2000 ohne Rauchsäule.

die ganze Nacht sein!) in StandBy Modus von 130°C in Betrieb bleiben soll!?

Die RoRo2000 hat sich mittlerweile schon längst selbstständig ausgeschaltet. Sie bleibt NIE unbeaufsichtigt über Stunden oder über die Nacht in Betrieb!

Dank der einzigartigen, grosszügigen Isolation kühlt das Öl in der RoRo2000 langsam ab und ist schneller wieder auf Frittier-Temperatur!

Philosophie des innovativsten Frittiersystems RoRo2000 mit Durchlauferhitzer ist die Technik im Einklang mit der Natur, zum Wohle der Gäste verbunden mit



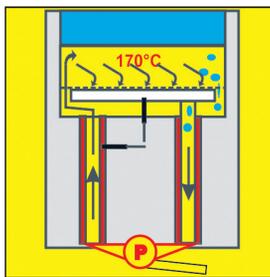
Spart Energie & 50% Öl

RoRo2000 elegantes Design! Ein Schmuckstück in Ihrer Küche zum Wohle Ihrer Gäste!

gesundem und bekömmlichem Frittier-Genuss.

Die seit 20 Jahren modernste RoRo2000 Technik ist für die Küchencrew eine Erleichterung beim Arbeiten, der Reinigung und schont Ihre Dunstabzughaube.

Dem Investor bringt das RoRo2000 System Kosten-Einsparungen beim Öl-Einkauf und der Entsorgung, beim Stromsparen und wiederkehrende, zufriedene Gäste.



Tauchsieder sind out – Durchlauferhitzer sind in. Gerne zeige ich Ihnen, im RoRo2000 Mobil das einzigartige RoRo2000-System. Eine ist immer dabei. Rufen Sie für einen Besuchstermin einfach an.

kann somit nicht punktuell überhitzt werden weil es immer durch einen „Links-Drall“ in Fluss und Bewegung ist und somit entspannt bleibt bis zum Gast! Ca.6% Öl wird dem Gast mitserviert!

Positive, sichtbare und riechende Effekte: >Wegbleiben

„Energiefresser Tauchsieder“ sind, distanzieren sich alle sogenannten „Energie Effizienz Berater“ von RoRo2000 und verweigern eine objektive Messung von allen Fritteusen durchzuführen. Ja sie verlangen sogar, dass eine Fritteuse mind. 3 Stunden (kann also

RoRo2000 Fritteusen / Fritteuse GmbH
Brigistr. 2, 5400 Baden
Tel. 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 Pülverchen & Additive
ohne externen Elektro-Filter

sparen Sie Energie & 50% Öl

RoRo2000 Fritteusen GmbH 5400 Baden ☎ 056 210 94 41 info@roro2000.ch www.roro2000.ch