

Weniger Verbrauch, mehr Qualität und glückliche Gäste

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

Ein gestiegenes Qualitätsbewusstsein von Seiten der Gäste stellt hohe Anforderungen an die Gastgeber auch beim Frittieren. Mit frischen, hochstehenden Produkten, aber auch mit der richtigen Technik werden sie den heutigen Erwartungen der Konsumenten gerecht. Innovative technische Produkte unterstützen die Gastronomie dabei.

Fabrice Müller, *journalistenbuero.ch*

In der Schweiz erfreuen sich frittierte Gerichte immer grösserer Nachfrage. Das Restaurant Brückenwaage in Dussnang zum Beispiel ist beliebt für Familienfeste jeglicher Art. Die Fritteuse steht dabei oft im Dauereinsatz. Weil das Gerät in die Jahre gekommen war, entschieden sich Heidi Bärlocher und Kony Böni für eine Neuanschaffung. Als Verantwortliche für die Küche hatte Heidi Bärlocher zudem genug von der Putzmisere und den Geruchsemissionen der alten Tauchsieder-Fritteuse.

Mit dem Kauf der RoRo2000 hat sich für die Köchin einiges verändert: Da wäre zum Beispiel die Öleinsparung.

Das neue Gerät regelt die Heiztemperatur von 215 Grad Celsius und die Öltemperatur von 170 Grad elektronisch. Die Einsparungen sind ohne Zusätze und Additive möglich. Die Reinigung der RoRo2000 mache sogar „Spass“, schmunzelt Heidi Bärlocher und schätzt das eingebaute Waschprogramm der RoRo2000. Auch dass das Gerät ein Signal abgebe, wenn die Pommes Frites gar sind, sei eine grosse Erleichterung.

Ölverbrauch rapide gesunken

In der Küche von Caroline und

Robi Probst vom Restaurant Rössli in Zeihen steht ebenfalls eine RoRo2000. Mit ihrer Liebe zur asiatischen Küche bringen sie fernöstliche Würze in die gut-bürgerliche Schweizer Kost. Das Frittieren ist im Rössli ein wichtiger Umsatzfaktor, schliesslich gehören Schnitzel und Pommes à Discretion zur Spezialität des Hauses. Bei der bisherigen Tauchsieder-Fritteuse wurde durch die hohe Hitze an den Heizstäben das Frittieröl bereits beim Aufheizen punktuell verbrannt. Ein hoher Ölverbrauch war die Folge.

Mit der neuen Fritteuse von RoRo2000 ist der Ölverbrauch nun rapide gesunken. Eine gute Lösung findet

Robi Probst sei zudem die Frittierkorb-Bestückung mit einem grossen Frittierkorb sowie zwei kleinen Körbchen für weniger grosse Portionen. Und schliesslich sei die Reinigung mit dem Waschprogramm einfach geworden.

Natürlich und frisch

„Der Gast ist heute kritischer geworden und legt Wert auf natürliche Produkte aus der Region“, betont Rolf Saurenmann,

Geschäftsführer der RoRo2000 Fritteusen GmbH in Baden. Die hohen Erwartungen an die Qualität der Speisen machen auch bei frittierten Gerichten nicht Halt. Leider werde der Wunsch der Gäste nach gesundem, bekömmlichem und leicht verdaulichem Frittiertem in manchen Restaurants nicht erfüllt. Zudem sei der Energieverbrauch in vielen Küchen durch das Tiefkühlen, Auftauen und Frittieren nach wie vor sehr hoch. „Wir stellen häufig fest, dass vor allem die kleineren Restaurants mehr Sensibilität für

qualitativ hochstehende Geräte und einen geringen Energieverbrauch haben“, berichtet Rolf Saurenmann.

Damit die Frittierqualität auf hohem Niveau gewährleistet werden kann, müssen gewisse Faktoren berücksichtigt werden. Während der Arbeitspausen muss das Fett vor Licht und Sauerstoff geschützt sein. Die Oberflächentemperatur der Heizelemente dürfe 220 Grad

RoRo2000



Spart Energie & 50% Öl

Die Fritteusen RoRo2000 zeichnen sich durch geringen Öl- und Stromverbrauch sowie keine Geruchsemissionen aus. IGEHO 2015, Halle 1.0, B 106



RoRo2000 Fritteusen / Friteuse GmbH

Brisgistr. 2, 5400 Baden

Tel. 056 210 94 41

info@roro2000, www.roro2000



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

ohne Zusätze Pülverchen & Additive
ohne externen Elektro-Filter

sparen Sie **Energie & 50% Öl**

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

