

# NEU! RoRo2000 Fritteusen als EinBau-Modell!

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



**igeHO 2015 präsentiert die bewährte 20 jährige Eigenentwicklung RoRo2000 Fritteuse der neuen Generation NEU als EinBau-Modell.**

Das reine Schweizer-Produkt ist die einzige Fritteuse in der Gastronomie mit dem System „Durchlauferhitzer“ ohne Tauchsieder / ohne Ölverbrenner / ohne Heizstäbe. Die Philosophie Natur - Mensch - Technik bewährt und bestätigt sich jeden Tag in den Standmodellen mit dem einzigartigen, nachhaltigen ECO-System. Mit RoRo2000 wurde das feine Frittieren etabliert!

**NEU** wird die RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation als EinBau-Modell präsentiert.

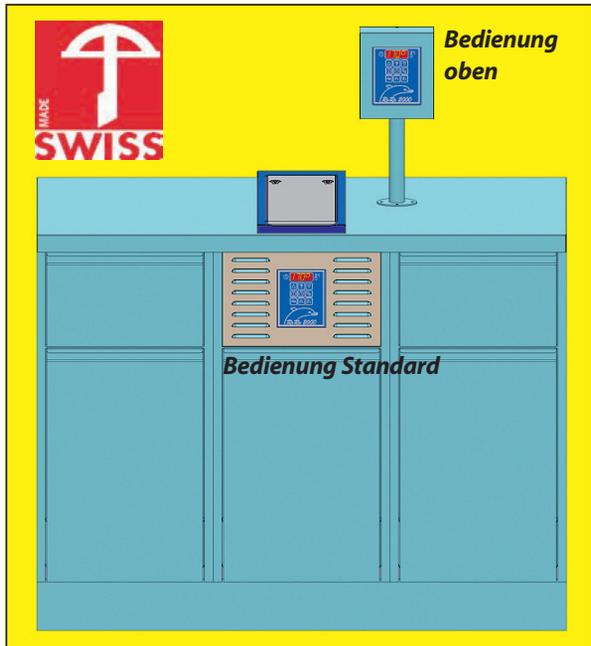
Das Bedienungspaneel ist als Standard vorn unten, oder oben individuell auf der Herd- resp. Tisch-Abdeckung, z.B. auf einer Säule montiert und sogar drehbar, erhältlich.

Das Bedienungspaneel einer Fritteuse oben auf der Abdeckung und sogar drehbar damit das Display immer in der optimalen Blickrichtung steht, ist wiederum eine einzigartige Neuheit aus dem Hause RoRo2000 und finden Sie nur bei der RoRo2000EB Fritteusen.

Für Sie bedeutet dies ein komfortables und übersichtliches Arbeiten.

Natürlich sind sämtliche bekannten Vorzüge der RoRo2000 Fritteusen gleichbleibend, d.h. Energie und 50% Öl sparen ohne Pülverchen, Zusätze, Additive und externen Elektrofilter, reduzierte Geruchimmissionen in Küche, Kleider und Haaren und, und, und.

Auch im EinBau-Modell wird die gesamte Öl-Menge fein, schonend mit Durchlauferhitzer und permanenter Zirkulation aufgeheizt. Die Verseifung durch Kondenswasser am geschlossenen Deckel wird ebenso verhindert wie das Verfetten der Dunstabzughaube und des Lüftungssystem.



**RoRo2000EB EinBau in Möbel oder Kochherd. Bedienung oben oder Standard unten. Mit Kühl- oder Tief- Kühl Abteil, Eigen- oder Zentralkühlung. Alles individuell nach Ihren Wünschen.**



Präsentiert an der igeHO2015 Halle 1.0 Stand B106



Natürlich stellt die RoRo2000EB EinBau-Modell auch automatisch ab und ist nie mehr unbeaufsichtigt den ganzen Nachmittag/Nacht im Betrieb.

**FAZIT: Ökologie und Ökonomie im frittieren = RoRo2000.**

Die Philosophie der Firma RoRo2000 Fritteusen GmbH, Natur – Mensch – Technik ist im innovativsten Frittier-System mit Durchlauferhitzer im Einklang mit der Natur, zum Wohle der Gäste verbunden mit gesundem und köstlichem Frittier-Genuss.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und auf rege Diskussionen über das einzigartige RoRo2000-Frittier-System.

**RoRo2000 Fritteusen / Friteuse GmbH**  
 Brigstr. 2, 5400 Baden  
 Tel. 056 210 94 41  
 info@roro2000, www.roro2000



**RoRo2000** Fritteusen der neuen Generation ★★★★★ mit den aussenliegenden Heizungen

**IGEHO Halle 1.0 B106**

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

**die einzigen ECO Fritteusen sparen Ihnen Energie & 50% Öl**  
 - ohne Pülverchen Additive und Zusätze

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