

30 Jahre Restaurant Erpel Türlerseer davon 20 Jahre mit RoRo2000 Fritteusen

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



Seit 30 Jahren führen Regula und Richard Studer erfolgreich das Restaurant Erpel am idyllischen Türlerseer. Sie sind bestrebt, ihre Gäste mit frischen, saisonalen, leichten und zwischendurch asiatischen Gerichten zu verwöhnen. Die Terrasse mit Blick in die wunderschöne Umgebung versetzt den Gast in Ferienstimmung und lässt ihn den Alltag beinahe vergessen.

Regula Studer ist für den Service verantwortlich in Gaststube, kleines Sali und Gartenwirtschaft. Die Farbenprächtigen und phantasievollen Dekorationen widerspiegeln die jeweiligen Spezialitäten-Wochen. Richard Studer ist der Chef in der Küche und

sein Können genießt der Gast mit seiner immerwährenden ausgeglichenen hohen Qualität auf dem Teller.

Durch die Mundwerbung eines Kollegen vor rund 20 Jahren wurde Richard Studer auf das neue Frittier-System, RoRo2000 Fritteusen aufmerksam. Das Gespräch im Erpel mit Rolf Saurenmann von der RoRo2000 Fritteusen GmbH überzeugte Richard Studer und er kaufte sich RoRo2000 Fritteusen.



Schon seit langem gelten die Pommes im Erpel als Geheimitipp wie Myrta Saurenmann an einer Messe von ihr unbekanntem Gästen erfahren durfte!

Hygiene und Pflege waren nebst der Bedienung und Öl-Einsparung einige der vordringlichen Themen.

Es ist fantastisch zu erleben, dass die RoRo2000 nach 20 Jahren, trotz intensivem Gebrauch noch wie neu aussieht. Man spürt, das Personal reinigt und pflegt die RoRo2000 gerne und

mit Freude. Ist ja auch viel einfacher mit dem eingebauten Reinigungsprogramm, gegenüber früher mit den Heizstäben, so Richard Studer!

Richard Studer findet die Idee, die Bedienung und Technik der RoRo2000 super und was ihn freut, er kann seine RoRo's-2000 immer mit der neuesten Technik Nachrüsten. Richard Studer meint: „Das Gehäuse der RoRo2000 ist so stabil, ist nicht zum kaputt machen, aber das ganze Innenleben und die neueste Technik kann immer eingebaut und angepasst werden.“

FAZIT: Er habe immer RoRo2000 Fritteusen auf dem neuesten Stand



Regula und Richard Studer freuen sich zusammen mit Siva auch nach 20 Jahren über ihre RoRo2000 Fritteuse.

der Technik ohne immer eine neue Fritteuse kaufen zu müssen!

Das Geheimnis dieser guten Noten besteht im RoRo2000 System der Zirkulation, welche die ganze Ölmenge gleichmässig, schonend und fein aufheizt. Öl Killer Nr.1, ist das punktuelle verbrennen an den Heizstä-



ben. Mit RoRo2000 gehört dies in die Vergangenheit.

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

RoRo2000 Fritteusen / Fritteuse GmbH
Brigistr. 2, 5400 Baden
Tel. 056 210 94 41, Fax 056 210 94 42
info@roro2000, www.roro2000



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

www.roro2000.ch

- 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

☎ 056 210 94 41

info@roro2000.ch

www.roro2000.ch