

Die andere Art des Frittierens mit Fritteusen RoRo2000

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



Verbranntes Öl, Geruchsemissionen und hohe Stromkosten – das Frittieren ist in vielen Gastronomiebetrieben ein Ärgernis. Das Schweizer Unternehmen RoRo2000 Fritteusen GmbH in Baden produziert weltweit die einzigen Fritteusen mit Durchlauferhitzer ohne Tauchsieder für die Gastronomie und beweist, dass es auch anders geht.

Viermal hat es in den neuen Tauchsieder-Fritteusen des Restaurants Linde in Mühletal gebrannt. „Es gab eine grosse Stichflamme, dann brannte das Öl in der Fritteuse lichterloh“, erinnert sich der Gastgeber und Koch Matteo Orlando, der zusammen mit seiner Frau Bernadette Kuhn das Restaurant führt. Erst neun Monate alt waren die beiden Tauchsieder-Fritteusen. Nach jedem Brand mussten die Tauchsieder ausgewechselt werden. Eine Besserung war jedoch trotzdem nicht in Sicht. Dann wurde es dem Wirtepaar zu bunt. Es entschied sich für einen Neuanfang in der Küche. Die bisherigen zwei Fritteusen mussten zwei Neuen RoRo2000 Fritteusen weichen. Das Familienunternehmen entwickelt und produziert in der Schweiz die weltweit ersten und einzigen Fritteusen mit Durchlauferhitzer – ohne Tauchsieder für die Gastronomie.

Gleichmässige Erwärmung des Öls

Es war wie ein Geistesblitz, eine Eingabe, erinnert sich Rolf Saurenmann, Geschäftsführer der RoRo2000, der vor etwas mehr als 20 Jahren eine neue Fritteuse entwickelte. Die Idee einer Fritteuse, die ohne herkömmliche Tauchsieder, dafür



mit Durchlauferhitzer betrieben wird, kam ihm praktisch aus heiterem Himmel. Das Prinzip dieses Modells, das unter dem Namen RoRo2000 an Gastronomiebetriebe, Heime usw. verkauft wird, wurde zwar laufend weiterentwickelt und punktuell optimiert, ist aber bis heute unverändert: Herzstück der RoRo2000 ist der Durchlauferhitzer mit der permanenten Öl-Zirkulation. Dadurch wird die gesamte Öl-Menge gleichmässig und schonend auf 170 Grad Celsius erwärmt. Eine integrierte Zirkulations-Pumpe sorgt dafür, dass das Öl ständig in Bewegung bleibt. Während bei herkömmlichen Fritteusen mit Tauchsiedern wegen des Wärmestaus punktuelle Überhitzungen und Verbrennungen des Öls an der Tagesordnung sind, werden diese durch das System RoRo2000 eliminiert, wie Rolf Saurenmann erklärt.

Was passiert beim Frittieren?

Überhitztes Öl ist in vielen Fritteusen mit Tauchsiedern ein Problem, starke Geruchsbildung das Eine und schlechte PH-Werte im Öl das andere. „Viele sind sich nicht bewusst, was beim Frittieren im Gerät überhaupt vor sich geht“, sagt Rolf Saurenmann. Werden die auf ca. minus 18 Grad tiefgekühlten



Bernadette Kuhn, Matteo Orlando und Rolf Saurenmann vor den zwei RoRo2000, in der Zwischenzeit wurde die letzte Tauchsieder ersetzt.

Pommes Frites in die Fritteuse gegeben, prallen sie auf das ca. 170° Öl in der RoRo2000, bis 190 Grad in den Tauchsiedern. Unter diesen enormen Temperaturunterschieden werden starke Energien freigesetzt. Das Wasser aus den tiefgekühlten Pommes Frites tritt an die Oberfläche, das heisse Öl dringt in die Kartoffeln ein. Ein Teil des Wasserdampfes setzt sich an der Dunstabzug-Haube über der Fritteuse ab, der Rest unten im Kaltbereich der Tauchsieder-Fritteuse. Wird die Fritteuse abgestellt und zugedeckt, gelangen die verdampfenden Wassertropfen langsam nach oben, sammeln sich als Kondensat am Fritteusendeckel an und fallen dann schliesslich ins Öl zurück. Dadurch entsteht eine Art Seife, die den PH-Wert des Öls negativ beeinflusst.

RoRo2000 kennt keine „Tropfsteinhöhle“!

In der RoRo2000 verdampft das durch das Frittiertgut eingebrachte Wasser vollständig. So kann der Deckel der Fritteuse am Abend geschlossen werden, ohne dass man morgens mit einer „Tropfsteinhöhle“ am Deckel rechnen muss. Auf diese Weise wird der verderblichen Verseifung des Öls entgegengewirkt. Zugleich ist das zugedeckte Öl vor schädlichem Licht und

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



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

ZAGG Halle 01
Stand 135

www.roro2000.ch

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



Sauerstoff geschützt. Dadurch sparen die Betriebe laut Rolf Saurenmann zusammen mit dem System „Durchlauferhitzer“ rund 50 Prozent Öl beim Einkauf und bei der Entsorgung. Auch auf zusätzliche Pulver und Additive kann verzichtet werden.

Mehrere Tausend Kilowatt Strom sparen

Weitere Einsparungen bringt die RoRo2000 beim Energieverbrauch. Dafür sorgt eine effiziente Elektronik, mit der die Energieverordnung 2010 speziell im „Stand-By“ unterschritten wird. Als einzige Fritteuse schaltet sich die RoRo2000 nach 30 Minuten Stand-By automatisch ab. Die Aussenhülle des Geräts verfügt über eine sechs bis 12 Zentimeter dicke Isolationsschicht. Dadurch kühlt die RoRo2000 als ein-



mit der RoRo2000 - dank der schonenden Zubereitung - ebenso die lästigen Geruchsemissionen der Vergangenheit an.

Besser verdauliche Pommes Frites

Von der schonenden Zubereitung des Frittiertgutes profitiert schlussendlich auch der Gast. Weil das Öl entspannter erhitzt wird, kommen die Pommes Frites beispielsweise weniger fettig und ölig auf den Teller. „Immer wieder höre ich von meinen Kunden, dass die Pommes Frites den Gästen ein-



RoRo2000 Fritteusen GmbH präsentiert neu an der ZAGG: Frittiertposten mit RoRo2000 eingebaut in Tiefkühlmöbel. Mit Bedienung unten oder oben auf der Säule Ausrüstung von Möbel oder in Tisch / Kochherd individuell möglich.

zige Fritteuse in einer Stunde nur um gerade 20 Grad ab und ist bei Bedarf schnell, schonend und sparsam wieder auf Frittiertemperatur. Folglich spart das Gerät jährlich mehrere Tausend Kilowatt Strom bzw. rund 450 Franken und leistet einen aktiven Beitrag zur Schonung der Umwelt. Schliesslich gehören

che ersetzt werden. Auch das Reinigungssystem und die eingebaute Zeituhr erleichtern den Betrieb in der Linden-Küche, wo jede Woche rund hundert Kilogramm Pommes Frites und 30 bis 40 Kilogramm Kroketten frittiert werden.

RoRo2000 Fritteusen / Fritteuse GmbH
Brisgistrasse 2, CH-5400 Baden
Tel. +41 56 210 94 41
info@roro2000

ZAGG
Halle 01
Stand 135

www.roro2000.ch

