

«Ohne RoRo2000 Fritteusen geht in der Küche gar nichts!» Davon ist Alfons Götte seit 20 Jahren überzeugt!

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



Alfons Götte ist überzeugt, dass die Erfindung der RoRo2000 durch Rolf Saurenmann seit 20 Jahren das Beste für das Frittieren ist!

Wallenwil liegt im Dreieck Winterthur – Wil – Frauenfeld, ist eingebettet in Hügel und Wälder und hat einen ländlichen Charakter. Das Restaurant Mettlenhof gehört der Stiftung Bürgerzentrum und dient als Begegnungsstätte für die Dorfbewohner, Vereine und Senioren-Gemeinschaft. Die Lage ist sonnig und ruhig und lädt alle Generationen zum festen und geniessen ein.

Das Saisonale wird in den Gaststuben, farbenprächtig und phantasievoll durch die jeweiligen Dekorationen widerspiegelt.

Alfons Götte ist der Gastronom und steht selbst in der Küche. Der Gast kann sein kreatives «Können» und seine immerwährende ausgeglichene hohe Qualität auf dem Teller geniessen. Was auch immer mehr Geschäftsleute von

nah und fern schätzen und «anzieht».

Alfons Götte hat schon früher das neue Frittier-System RoRo2000 gekannt. Im Mettlenhof war beim Anblick der Tauchsieder-Fritteusen, für ihn sofort klar: „hier in diese Küche müssen schnellsten RoRo2000 Fritteusen.“

Optimale Leistung auch bei viel Einsatz und starker Produktion, waren für Alfons Götte ein vordringliches Thema.

Es ist fantastisch zu erleben, meint Alfons Götte: „wie, mein Wochenhit



fach durch- Leistungsabfall!“

Die Temperatur bleibt gleichmässig hoch ohne «Abfall». Durch die einfachen Programme mit Glocke die ruft wenn das Frittiergut gar ist, bleibt die Qualität immer gleich und ausgeglichen.

Was Alfons Götte schätzt ist: „der unangenehme beissende Geruch von verbranntem Öl durch die Tauchsieder, ist weg!“ Auch die Gaststube, Parkplatz und natürlich die Kleider des Küchen- und Servicepersonals sind frei von schlechten Gerüchen. Eine positive Aussage für Alfons Götte von den vielen älteren Leute die im Mettlenhof häufige Gäste sind und auch sehr gerne Frittiertes geniessen, ist:

„seit wir hier essen haben wir keine Magenprobleme mehr!“ Eine öfters gehörte Aussage von vielen RoRo2000 Anwendern ist hier von neuem wieder bestätigt.

Das Geheimnis dieser guten Noten besteht im RoRo2000 System der Öl-Zirkulation, welche die ganze Ölmenge gleichmässig, schonend und fein auf- und nach- heizt. Öl Killer Nr.1, ist Vergangenheit, weil das punktuelle verbrennen an den Heizstäben, durch den Durchlauferhitzer in der RoRo2000 eliminiert wird.

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

