

Rest. Grüntal Winterthur spart mit RoRo2000 Fritteusen seit 3 Jahren extrem Öl

Das Restaurant Grüntal, früher wirklich das „grüne Tal“, liegt in Winterthur-Oberseen und ist ein alteingesessener, typisch gutbürgerlicher Gasthof mit vier Zimmern und eigener Dynamik. Im Grüntal fühlen sich Spaziergänger, Quartierbewohner, Vereine, Familien und natürlich auch Biker und Triker, wohl. Die Kinder werden vom grosszügigen Spielplatz angezogen und erfreuen sich an den angrenzenden Kleintiergehegen mit Hasen, Enten, Ziegen und sogar Pferden. Die Führung dieses Quartier- und Speise-Restaurants liegt in den Händen von zwei Familien bei welcher jedes Mitglied seine ganz spezielle Aufgabe erfüllt zum Wohle der bunten Gästeschar.



Die Zwillingsschwestern Claudia Schwer und Manuela Scherrer sind die charmanten, immer für ein Spässchen aufgelegten Gastgeberinnen sei es in der Gaststube, auf der grosszügigen Garten Terrasse oder in den kleinen intimen Grüntal-Stübchen. Toni Scherrer ist die Hilfe im Hintergrund und Administration. In der Küche führt der kreative und verantwortungsvolle Johann Schwer durch die gute bürgerliche und phantasievolle Genuss-Küche. Vielleicht liegt es am Namen, dass es Johann Schwer nicht schwer fällt in der RoRo2000

mit 165°C zu frittieren. Seit 12 Jahren die Empfohlene Idealtemperatur von Rolf Saurenmann, zwischenzeitlich auch von vielen Frittier-Zulieferanten empfohlen. Mit dem RoRo2000 System, seit 14 Jahren bis zur heutigen Zeit die NEUSTE Generation von Fritteusen und immer noch die Einzige in ihrer Art, welche die gesamte Öl-Menge ausgeglichen und schonend auf 165°C Frittiertemperatur erwärmt, hat Johann Schwer eine gleich bleibende Frittierqualität und was die Gäste auch im „Grüntal“ sehr schätzen, immer trockene, heisse und knusprige Pommes Frittes bis zum Schluss der Mahlzeit!

Diese schonende Erwärmung des gesamten Ölinhaltes unter gleichzeitiger Zirkulation,

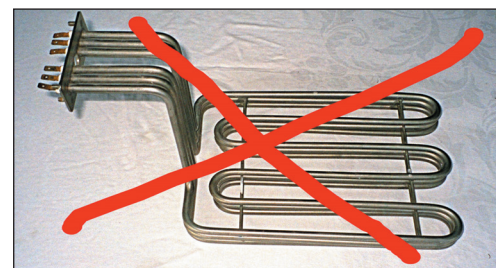
das A und O des RoRo2000 Systems, erwärmt das Öl „entspannt“ auf Frittiertemperatur und zugleich

wird der berüchtigte und Energie „fressende“ Wärmestau eliminiert.

Dadurch kann Johann Schwer die RoRo2000 auch in heissem Zustand abdecken ohne das er am Abend oder Morgen Kondensat am Deckel hat und somit der Verseifung des Öl's entgegenwirkt.

Johann Schwer ist ein begeisterter Anwender des RoRo2000- Ölmanagements und spart gemäss seinen Angaben ex-

RoRo2000 System ohne diese unmöglichen Tauchsieder, sowie die tägliche Entfernung von mind. 60%



der schwimmenden Partikel durch das eingebaute Filtersystem ohne das Öl abzulassen.

Das Fazit von Johann Schwer nach drei Jahren RoRo2000 - frittieren lautet, „ich würde die RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation wieder kaufen!“



trem Öl, fast gänzlich entfallen die Entsorgungskosten.

Jeden Tag aufs Neue ein erfreuliches „Supplement“, ist in der RoRo2000 die goldgelbe Farbe des Lebensmittels Öl!! Dies alles ohne etwelche Pülverchen oder anderer Zusätze! Eine grosse Erleichterung findet Johann Schwer ist die wöchentliche Reinigung mit dem

Wann dürfen wir Ihnen bei einem Besuch mit dem RoRo2000-Mobil die RoRo2000 vorstellen? Oder noch besser, finden Sie Ihre persönlichen Vorteile in Ihrer Küche mit IHRER eigenen RoRo2000!



Das RoRo2000-Team freut sich auf Ihren Kontakt.

RoRo 2000 Fritteusen / Friteuse GmbH

Bruggerstr. 173

5400 Baden, 056 210 94 41

info@roro2000.ch

www.roro2000.ch