

RoRo2000 Fritteusen mit ihrem einzigartigen Durchlauferhitzer-System bringen «luftige Pommes» auf den Teller ...



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



Linthal bietet Erholung pur. Hauptsächlich steht Wandern auch im Gebirge auf dem Programm. Der Klausenpass ist fast direkt vor der Tür und lädt zu Motorradtouren ein. Im Winter rufen die ringsum verteilten Skigebiete zu einem Besuch auf, in märchenhaft verschneite Landschaften. In

dieses abwechslungsreiche Umfeld passt explizit die Form des Hotels & Restaurant Adler, rustikal und urchig. Es lädt zum Beispiel ein, ein Abendessen zu geniessen, ruhiges schlafen, dann Frühstück und auf geht's zu Erkundungsreisen im riesigen, vielseitigen Angebot der Mutter Natur.

Pommes frites sind eine beliebte und oft gewünschte Beilage zu den kreativen Gerichten von Peter Welter Besitzer, Gastgeber und Koch im Adler Linthal.

Die leidige Putzerei der Heizstäbe in den herkömmlichen Fritteusen war für «Adlerpeter» wie Peter Welter genannt wird, schon lange belastend und die Idee, es müsste etwas anderes geben geisterte schon einige Zeit in seinem Kopf herum.

Durch Presseberichte und Mundwerbung stiess er auf diese tatsächlich «andere Fritteuse», die

Fazit von Peter Welter: «Diese Investition in das RoRo2000-System mit Durchlauferhitzer, lohnt sich alleweil!»

RoRo2000 mit dem einzigartigen Durchlauferhitzer-System ohne Ölverbrennende Heizstäbe. Beim Besuch von Rolf Saurenmann stand schnell fest: «in die Adler-Küche gehören RoRo2000 Fritteusen.»

Voller Stolz stellte «Adlerpeter» über WhatsApp digital seiner Freundesgemeinde mit:

«meine 2 Baby's, die einzigartigen RoRo2000 Fritteuse der neuen Generation mit Durchlauferhitzer stehen jetzt in meiner Küche!»

Beim degustieren der Pommes war der Tenor der Gäste eindeutig: «diese Pommes sind viel luftiger!»

Peter Welter war immer bedacht «gute Pommes für seine Gäste zu frittieren und scheute keine Kosten um das Öl guten Gewissens zu nutzen und auch länger zu halten. Das Geheimnis dieser guten Noten von «Luftigkeit» besteht im RoRo2000 System. Dank der Öl-Zirkulation, welche die ganze Ölmenge gleichmässig, schonend und fein auf- und nachheizt. Öl Killer Nr.1, ist Vergangenheit, weil das punktuelle verbrennen an den Heizstäben, durch den Durchlauferhitzer in der RoRo2000 eliminiert ist. Auch bei strengstem Betrieb hat «Adlerpeter» nun eine optimale Leistung. Dank der super Isolation kühlt die RoRo2000 nur wenig ab und ist immer wieder schnell auf Frittiertemperatur. Der Ölverbrauch ist reduziert und die Kosten für Zusätze eliminiert.

«Putzen» ist einfach und gut,



«Adlerpeter» ist stolz auf seine neuen «Baby's» in der Küche!

keine «schwarzen Heizstäbe» mehr! Mit dem Reinigungsprogramm muss man nicht danebenstehen, die RoRo2000 reinigt selbstständig und ruft, wenn der Zyklus



fertig ist und ein weiteres Handling ansteht.

«Luftiger Frittieren» auch für Sie ein Thema?

Gerne Besuche ich Sie mit dem RoRo2000 Mobil, eine RoRo2000 ist immer mit dabei. Rufen Sie einfach an.



RoRo2000 Fritteusen / Friteuse GmbH
Brisgistr. 2, 5400 Baden
Tel. 056 210 94 41, Fax 056 210 94 42

info@roro2000, www.roro2000

