

# RoRo2000 – die nachhaltigste Fritteuse

«RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation mit Durchlauferhitzer werden seit über 20 Jahren «NACHHALTIG» produziert und nicht erst heute, weil es «Mode» ist!

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

Sparen Sie Energie & **50% ÖL!**



**Die RoRo2000 Fritteuse der neuen Generation mit Durchlauferhitzer und aussenliegenden Heizungen ist die nachhaltigste Gastro-Fritteuse!**

RoRo2000 ist «SWISS Made» zertifiziert, sie besitzt, «vertrauensbildende Werte für Qualität-Sicherheit-Zuverlässigkeit und Bodenhaftung»!



Im «Blätterwald» der Gastronomie ist das Wort «Nachhaltigkeit» Mode und überall zu lesen. Jeder ist «nachhaltiger» in seinem Betrieb als der andere. Man übertrifft sich mit Arbeitsabläufen, Produkten, Einrichtungen, Einkaufsbedingungen etc. welche unter den Begriff «Nachhaltigkeit» fallen sollen und dazu natürlich noch eine Menge von «Labels». Aber beim Frittieren resp. der Fritteuse in der Gastroküche hört die Frage nach «Nachhaltigkeit» auf.

Ausnahmen sind die Gastronomen und Einkäufer die seit über 20 Jahren in RoRo2000 investierten, die somit schon lange auf dem Weg der «Nachhaltigkeit» sind. Kommen Sie neu dazu?

**Nachhaltigkeit übertragen auf die Fritteuse RoRo2000 besticht nachfolgendes:**

→ Die Fabrikation, Produktion und Zusammenbau wird nachhaltig im Kanton Aargau



ausgeführt mit kürzesten, umweltschonenden Transporten.

- Der Anwender von RoRo2000 kann Nachhaltigkeit durch verwenden von Schweizer Raps-Öl erfahren, weil gepflegt und gerettet durch unsere Landwirte.
- Das RoRo2000-Durchlauferhitzer System schont das Lebensmittel Öl – dieses wird nur in der RoRo2000 schonend und gleichmässig erwärmt. Der Anwender spart 50 % und mehr Öl somit Nachhaltigkeit beim Einkauf und Entsorgen.
- Der Anwender von RoRo2000 spart nachhaltig Strom, (ausgemessen durch Energieeffizienz



Die RoRo2000 mit Durchlauf-Erhitzer hat länger, schönes goldenes Öl, ohne Pülverchen, Additives und externen Filter.

**FAZIT:**  
Das Öl hält länger, Sie verdienen mehr

Firma) durch die optimale Isolation, Abkühlung in einer Stunde nur um 20°C und den eingebauten Stand-By welcher bei nicht Gebrauch automatisch abstellt. Kein unnötiger Stromverbrauch, weil im Stand-By kein Strom verbraucht wird!

Bei der RoRo2000 ist alles nachhaltig, von der Fabrikation, über die Frittier-Produktion bis hin zum Gast.

Für den Anwender zeigt sich Nachhaltigkeit wie erwähnt, beim Einkauf und Entsorgung des Lebensmittel Öl sowie bei der Stromrechnung und dem Reinigungsaufwand. Selbstverständlich zeigt sich Nachhaltigkeit im Portemonnaie, auch, durch den Verzicht von kostspieligen Zusätzen, Additiven, Pülverchen etc!



RoRo2000 Fritteusen / Fritteuse GmbH  
Brigstr. 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



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



RoRo2000 ist generell die Energie-effizienteste und -sparsamste **+Schweizer** Fritteuse

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