

«Frittieröl zu schonen setzt RoRo2000 Fritteusen mit Durchlauferhitzer voraus!»

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

Frittieröl zu schonen setzt das richtige Fritteusen-System voraus, optimiert mit dem Ölschonenden Ölmanagement. Die Konstruktionsweise beeinflusst via Ölqualität sowohl die Produktequalität wie auch die Öl-Lebensdauer. Der Konstrukteur der RoRo2000 Fritteuse, Rolf Saurenmann hat altbekannte Methoden zur Schonung des Frittieröls nochmals und immer wieder weiter perfektioniert.

Die RoRo2000 wurde dem Öl angepasst und nicht umgekehrt. Dazu kommt das RoRo2000



Öl-Management. Die Industrie hat sich schon vor Jahrzehnten wie übrigens die RoRo2000 auch, von den Tauchsiedern verabschiedet. Nur schon die hohen Temperaturen an den Oberflächen der Tauchsieder-Heizungen, 400°C bis 500°C disqualifiziert dieses System.

Die Zeiten sind vorbei, in denen Fritteusen Betreiber das Frittieröl wie einen standfesten Maschinenteil betrachten. Öle sind Zutaten, sind Lebensmittel. Immerhin werden diese in nennenswerten Mengen, rund 5-6%, mit jeder Portion Pommes dem Gast verkauft

Die Öle verseifen ausserdem allmählich durch den Eintrag von wasserhaltigen Rohprodukten (Kartoffel ca. 80% Wasser).

Mit dem Durchlauferhitzer-System von RoRo2000 wird der grössere Teil vom eingebrachten Wasser durch das «blubbern» wieder ausgestossen. Somit wird das verseifen vom Öl weitgehend verhindert resp. stark reduziert.

Im Gegensatz bleibt bei den Tauchsiedern das eingebrachte

Wasser zum Teil in der sogenannten «Kaltzone» unten im Spitz liegen. Während dem Abkühlen mit geschlossenem Deckel bildet sich Kondensat an diesem und tropft wieder in das Öl zurück, was zur Verseifung vom Öl führt. Das ist bei der RoRo2000 unmöglich.

Sie können die RoRo2000 unmittelbar nach dem letzten Frittierprozess abschalten und zudecken ohne das Sie am folgenden Morgen Kondensat am Deckel haben!

Das bedeutet, dass Sie eben auch keine Zusätze, Aditive und sonstige Pülverchen verwenden müssen, welche wiederum unerwünschte und möglicherweise unbekömmliche Nebenprodukte beinhalten!

Strom sparen ist ein weiteres Plus und auch in der Gastro-Küche ein immer wichtigerer Faktor. Kühlt die RoRo2000 nur gerade 20°C in einer Stunde ab und im Stand-By wird überhaupt kein Strom verbraucht. Nach 45 Min nicht Gebrauch, stellt sich die RoRo2000 automatisch ganz ab.

Diese verbleibt nie mehr



RoRo2000 Fritteusen
echt schweizerisch
stabil gebaut!

ungewollt während der Zimmerstunde oder die ganze Nacht in Betrieb und «frisst» sinnlos Strom!

Mit Fug und Recht kann behauptet werden: Die RoRo2000 ist die Energie-effizienteste Fritteuse.



RoRo2000 Fritteusen / Fritteuse GmbH
Brisgistr. 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