

# 10 Jahre echte «Ämmitaler» -Pommes aus RoRo2000 Fritteusen im Rest. Wildeney Bad, Bowil

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

**Eine Tatsache nach 10 Jahren mit RoRo2000 ist: «Mehr Gäste und mehr Ausstoss von Ämmitaler Pommes, im Wildeney Bad in Bowil bei Christine Schmid und Kari Schäfer.» Es werden rund 1'000 kg pro Jahr, frisch zubereitete Pommes aus rohen Kartoffeln vom Bauer im Dorf frittiert und verkauft!**

Dadurch kann vollkommen auf die Energiefressende Kühlkette und auf die grossen Transportkosten und somit auch auf den zur Zeit viel diskutierten CO2 Ausstoss verzichtet werden. Schonender Umgang mit den Ressourcen, Umwelt und Energie führt unweigerlich beim frittieren zur seit Jahrzehnten vertretenen Philosophie der RoRo2000 - „NATUR-MENSCH-TECHNIK“! Immer noch die NEUSTE Generation von Fritteusen mit Durchlauferhitzer.

Christine Schmid stellte in den letzten 10 Jahren mit RoRo2000 fest, immer mehr Gäste kommen extra ins Wildeney Bad, um die „frischen Ämmitaler“ Pommes aus der Eigenproduktion zu geniessen und sagen: „Si heige egentlech wäg där G'sundheit nüt friertierts meh wöue ässe“.

Immerhin isst der Gast mit jeder Portion Pommes mind. 6%



Öl mit! Logisch spürt er im Magen die Differenz zwischen Tauchsieder und RoRo2000 Pommes. Diese hat eine permanente Zirkulation des Lebensmittels Öl, dadurch wird das gesamte Frittieröl fein, gleichmässig, schonend und entspannt auf Frittieretemperatur erwärmt.

Ohne Verbrennen an den Tauchsieder-Heizstäben welches die Unverdaulichkeit produziert (Gerbsäure) und ohne beissenden, ätzenden Rauch.

Mit nur 170°C Frittieretemperatur wird die Reduktion von Transfetten und Acrylamid unterstützt und garantiert bekömmlichen Genuss von Frittierkreationen jeglicher Art.

Christine Schmid stellt erfreut fest: „Mit RoRo2000 ist mehr Ruhe in den Arbeitsablauf eingetreten“ da auf dem grosszügigen Display die Rest-Zeit immer ablesbar ist und eine Glocke ruft wenn die Zeit



abgelaufen ist. Alle Speise-Komponenten werden super aufeinander abgestimmt, die Speisen sind somit alle zusammen heiss servierbereit. Zudem stellt Kari Schäfer fest: Die Leistung der RoRo2000 fällt nie zusammen und ist ein „zuverlässiger Partner“.

Was Kari Schäfer am meisten freut

ist das super schnelle, effektive und einfache Reinigungs-System.

Die Einsparung von Energie durch die dicke Isolation (60mm), den StandBy ohne Stromverbrauch und das verzichten auf Pülverchen, Zusätze und Additive sind sichtbare „Zustüpfen“ in das Portemonnaie jedes Gastromomen!

Die CO2- und Öl- Einsparungen von mind. 50% auf Einkauf und Entsorgung trifft im Wildeney Bad erneut zu.

Investieren auch Sie in das bessere Durchlauferhitzer Fritteuse-System und bringen beim



**Christine Schmid und Rolf Saurenmann lachen herzlich über den 10 jährigen Erfolg der frischen Ämmitaler Pommes aus der RoRo2000.**

**Christine Schmid: «Die Investition in RoRo2000 war meine beste Entscheidung!»**

frittieren mit RoRo2000 mehr Effizienz in Ihre Küche, mehr Gäste in der Gaststube, mehr Gewinn in der Bilanz.

**Wann besucht das RoRo2000 Mobil Sie? Eine RoRo2000 ist immer mit dabei. Rufen Sie einfach an!**



**RoRo2000 Fritteusen / Fritteuse GmbH**  
Brisgistr. 2, 5400 Baden  
Tel. 056 210 94 41, Fax 056 210 94 42  
[info@roro2000](mailto:info@roro2000), [www.roro2000](http://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](mailto:info@roro2000.ch)

[www.roro2000.ch](http://www.roro2000.ch)