

Nebst Energie und 50% Öl sparen ist bei der RoRo2000 Fritteusen Sicherheit und Hygiene grossgeschrieben – dies seit über 20 Jahren!

Rolf Saurenmann hat sich der Herausforderung gestellt «Negative» Konstruktionen an Gastro-Tauchsieder-Fritteusen zu beheben. Spezielle die «leidige Hygiene» bei Tauchsiederfritteusen war eine klare Marktforderung zum einen und für Rolf Saurenmann lag zum andern die Sicherheit an oberster Stelle.



Der Sicherheitsstandard einer jeder RoRo2000 ist aufgebaut

1. in dem der Sicherheits-Schutz jeden Morgen automatisch beim Starten auf seine Funktionalität geprüft wird. «TEST» erscheint im Display.
2. Als einzige Fritteuse stellt die RoRo2000 elektronisch bereits bei einer überhöhten Öltemperatur von 200°C ab. Eine weitere Sicherheit (Gesetz) greift bei einer Öltemperatur von 215°C und löst den Kapillarrohr- Temperatur- Begrenzer aus. Als einzige Fritteuse regelt die RoRo2000 elektronisch die Heizung auf 214°C Heizungs-Temperatur. Tauchsieder-Fritteusen verfügen nicht über diese Regelungen der Heizkörper. (Tauchsieder heizen im Öl bis ca. 450°C, ohne Öl bis ca. 1000°C rotglühend)
3. Die RoRo2000 überwacht als einzige Fritteuse, elektronisch die Heizung auf eine max. Heizungs-Temperatur von 240°C. Tauchsieder-Fritteusen verfügen nicht über diese Überwachung der Heizkörper. (Tauchsieder heizen im Öl bis ca. 450°C, ohne Öl bis ca. 1000°C rotglühend)

Ökologisch, ökonomisch entspricht die RoRo2000 über 22 Jahren dem geforderten Standard von «Küche-Köche Kilowatt». Dieser Standard von 1995 war und ist bis dato, höher als die heutige ENAK-Zertifizierung für Tauchsieder-Fritteusen! D.h.: Oberflächen-Temperatur der Heizstäbe nicht über 220°C! Fett schonend - langsam und gleichmässig – auf Arbeitstemperatur erhitzen, ideal Temperatur 165°C, bei längeren Pausen ausschalten.

All dies erfüllt nur die RoRo2000, sie stellt nach ca. ¼ Std. nicht Gebrauch automatisch in den StandBy Modus und nach einer weiteren ½ Std. stellt sie sich selbständig ab!

Eine treffende Aussage von Karin Hunold (Obergass Winterthur) zu dieser einzigartigen Funktion: „Früher erwachten wir in der Nacht“: „ouh han i jetzt Friteuse abgeschaltet?“ Runter in die Küche, nachschauen! Heute? „Auf die andere Seite drehen und weiterschlafen unsere RoRo2000 stellt ja automatisch ab!“

Weiterer grosser Pluspunkt ist aber die

einfache Reinigung der RoRo2000. Durch das eingebaute Reinigungsprogramm ist der Wunsch vieler Anwender erfüllt wie es Albin von Euw (Gmendhus Beringen) ausdrückt «kein mühseliger Aufwand mehr für die nie sauber werdenden Heizschlangen und mehr Zeit für kreativere Arbeiten.

Oder Frau Marugg (Forum Schaan) die zuerst die Veränderung in der Luft spürte und leichter Atmen konnte, «weil der Frittier-Gestank in Kleidern, Küche und Gaststube weg war!» Und Sie findet „die Fensterfront, die Lüftung und die Oberflächen in der Küche müssen viel weniger von Fettfilm gereinigt werden“!

Den Köchen im Johanniter Basel macht frittieren Spass, denn die Reinigung ist so einfach, dass diese „Arbeit“ mit Spass durch Sie selbst durchgeführt wird und nicht mehr der Reinigung-Mannschaft überlassen!

Andreas Santschi (Integra Wohlen) meint: «du hast Freude die RoRo2000 Fritteuse zu nutzen denn nach Gebrauch läuft die Reinigung

mit dem Waschprogramm eigentlich automatisch ab, das Programm ruft wenn es fertig ist.»

Jan Geisler erinnert sich noch mit „schaudern“ an die unmögliche Reinigung der Tauchsiederfritteusen, „die bringst du ja unmöglich sauber, du wirst durch die Fühler behindert oder du verbrennst und verletzt die Hände etc.“ Die Reinigung der RoRo2000 mit dem eingebauten Standard Waschprogramm läuft eigentlich automatisch ab. Man kann weggehen und andere Arbeiten verrichten, wenn das Programm fertig ist, ruft die Glocke permanent bis quitiert wird.

Karin Keller (Naturbad Pfyn) würde die RoRo2000 wieder kaufen hauptsächlich wegen dem Waschprogramm, welches automatisch abläuft und diese „doofen Heizstäbe“ welche immer schwarz waren, jetzt total weg sind.

Hygiene und Pflege waren ein vordringliches Thema für Richard Studer. (Erpel Türlen) Es ist fantastisch zu erleben, dass die RoRo2000 nach 20 Jahren, trotz intensivem Gebrauch noch wie neu aussieht. Man spürt, das Personal reinigt und pflegt die RoRo2000 gerne und mit Freude. «Ist ja auch viel einfacher mit dem eingebauten Reinigungsprogramm, gegenüber früher mit den Heizstäben,» so Richard Studer!

Ist ein Besuch mit dem RoRo2000 – Mobil in Ihrem Betrieb eine Option? Eine RoRo2000 ist immer mit dabei. Rufen Sie einfach an und lernen Sie das RoRo2000 Frittier-System zu Ihrem Komfort und zum Genuss Ihrer Gäste, kennen.

RoRo2000 Fritteusen / Friteuse GmbH
Brigistr. 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