



RoRo2000 Fritteusen der neusten Generation: Nach der Corona-Krise erst recht!

«Corona» beschleunigt die Veränderung 2020!

Was ist die grösste Herausforderung der Zukunft nach der «Corona-Krise» resp. «Zwangsschliessung» für die Gastro-Küchentechnik? Im Speziellen beim Thema «Frittieren»?

Zwei Stichworte der bevorstehenden Veränderung und des NEU-Anfangs:

«Ressourcen sparen, ihre Nachhaltigkeit fördern» z.Bsp.:

- Energie inkl. CO₂ sparen
- Frittier-Öl sparen beim Einkauf und Entsorgung
- Treibstoff-Verbrauch reduzieren
- Luftbelastung innen und aussen reduzieren
- Zusätze und Additive weglassen
- Ablufthauben inkl. der meist unzugänglichen Kanäle weniger verfetten
- Reinigungs-Mittel und -Aufwand reduzieren
- Standby ohne Stromverbrauch und sehr gute Isolation

Diese Ziele erreicht einzig und alleine die



Die prägnantesten und aktuellen Punkte um das Ziel zu erreichen hat nur die RoRo2000 Fritteuse!

- spart Strom und 50% Öl
- mit Öl schonendem Durchlauferhitzer
- geschlossenes Umwälzsystem
- eingebautes Filtersystem
- einfache Reinigung
- Reinigungsprogramm
- reduzierte Geruchsemissionen
- ohne Rauchsäule
- reduziert die Verseifung vom Öl
- trennt Sauerstoff vom Öl
- ohne Kondensat am Deckel
- einfache Elektronik mit 2 Programmen
- stellt nach 1/2 Std. Stand-By automatisch ganz ab.
- grosse rote Display-Anzeige

RoRo2000 Fritteuse der neusten Generation, heute wie vor 20 Jahren!

Immer wieder wird von Interessenten behauptet: «Ich habe weit und breit die besten Pommes!» Und immer wieder stellt der Käufer bei der persönlichen Lieferung, Inbetriebnahme und nachfolgenden Degustation fest: «Hämm wirklich diese Pommes sind besser!» Feiner, heiss bis in den Kern, nicht ölig und nach dem Abkühlen nicht «lumpig». Sehr oft wird dies nachfolgend auch von den Gästen wahrgenommen.

Das alles kann nur die RoRo2000 und beweist das Tag für Tag.

Service und Unterhalt der Zukunft.

Mit der rasant zugenommenen Bevölkerung (8'500 000) sind die «Stau-Stunden» intensiver gewachsen. Zürich Nord und West-Umfahrung, A1 Winterthur, Dreieck Limmat, Baden, Lenzburg bis Bern, div. Abschnitte bis Genf, neuralgische Punkte bis Luzern.

Die Servicetechniker stehen extrem oft untätig im Stau und belasten die Rechnungen der Gastronomen.

Die RoRo2000 wurde damals in weiser Voraussicht langlebig (20 und mehr Jahre) und servicefreundlich konstruiert. Immer mehr wird «betriebsintern» repariert oder durch einen ortsansässigen Elektriker / Mechaniker ausgeführt, auch das ist möglich.

Die wichtigsten Ersatzteile haben Platz in einem «Service-Koffer» (RAKO-Box 30x20x13cm inkl. Austausch Pumpe). Dieser wird auf Wunsch dem Kunden per Post zugestellt inkl. Anleitung.

Zudem wurde die Kommunikation über iPhone und PC auf «Video-Kontakt» erweitert. Somit kann die ausführende Person mit dem RoRo2000-Team «persönlich» Kontakt halten. Nach Ausführung wird der Koffer zurückgesendet und das Material verrechnet.

Diese Situation wurde bereits von div. Kunden genutzt, z.Bsp., Sils und Diavolezza Bergbahnen im Engadin, Schwägalp, Säntis Bergbahnen, Solothurn und weitere. Marché Restaurants hat permanent eine Box.

Selbstverständlich steht nach wie vor unser eigener persönliche Service zur Verfügung.

Die nähere Zukunft wird einiges neu offenbaren, freuen wir uns darauf!



Ein zuversichtliches Team bereit für die Zukunft – bereit für «nach Corona»!
• Natur • Mensch • Technik •

Auf Ihren Kontakt freut sich das RoRo2000 Team.



RoRo2000 Fritteusen / Fritteuse GmbH

Brisgistr. 2, 5400 Baden
Tel. 056 210 94 41, Fax 056 210 94 42
info@roro2000, www.roro2000

