

RoRo2000 Fritteusen «nachhaltig und servicefreundlich»!



Seit 15 Jahren im Einsatz in der Küche «Im Grund» der Heime Uster.

Wir erinnern uns: Im Jahr 2005 kauften die Heime Uster auf Empfehlung des Abteilungsleiters Küche, Andreas Baumann, die RoRo2000 Fritteusen ohne Tauchsieder für ihr neues Gastronomie-Konzept. Bereits kurze Zeit später kauften sie eine zweite RoRo2000.

Heute wie damals vor 15 Jahren gilt für Andreas Baumann die Philosophie: Regionale marktfrische Produkte anbieten und qualitativ hochstehende Lebensmittel resp. Nahrung schonend zubereiten.

Andreas Baumann hält fest:

Für diese Philosophie war und ist die RoRo2000 Fritteuse der

neuen Generation mit Durchlauferhitzer genau richtig. Das Frittierte aus der RoRo2000 wurde bei den Bewohnenden wie beim Pflegepersonal und bei den Besuchern immer beliebter. Mit 170°C zu frittieren gibt dem Acrylamid, das damals ein aktuelles Thema war, keinen Zündstoff, und die Leistung ist besser und ausgeglichener als bei Tauchsieder-Fritteusen. Durch das Frittieren mit der RoRo2000 sind der Vielfalt an Menüs keine Grenzen gesetzt und sie kann total flexibel eingesetzt werden. Im Vergleich zu ehemaligen Tauchsieder-Fritteusen bleibt das Öl lange gleich und behält die schöne, goldige Farbe. Ausserdem lässt sich die RoRo2000 viel schneller reinigen.

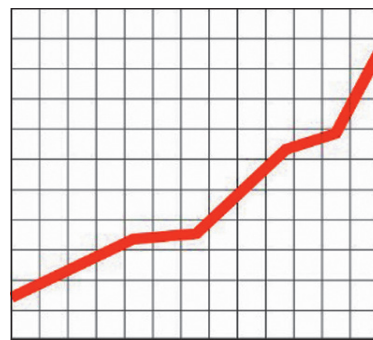
Dass enorme Einsparungen bei der Energie und dem Ölverbrauch möglich sind, war Andreas Baumann bewusst. Schon vor 15 Jahren war er überzeugt, dass die Investition innert Kürze amortisiert sein wird. Und heute kann er mit Zufriedenheit feststellen, dass er mit seiner Einschätzung richtig lag.

Nach 15 Jahren RoRo2000 Fritteusen im Einsatz in den Heimen Uster bestätigt Andreas Baumann:

RoRo2000 Fritteusen sind sehr nachhaltige Produkte und servicefreundlich. Wenn etwas, wie z.B.



die Zirkulations-Magnet-Pumpe defekt ist – was sehr selten vorkommt – wird das defekte Stück ausgetauscht. Der Ölverbrauch ist tief, weil dieses Öl extrem lange haltbar ist. Selbst wenn es «schlecht» aussieht, zeigt es beim Test immer noch gute Werte an. Die frittierten End-Produkte schmecken hervorragend und sie eignen sich auch für empfindliche Mägen und Verdauungstrakte. Die Investitionskosten waren dank den Einsparungen bei täglich starkem Einsatz in kurzer Zeit amortisiert.



Seit 15 Jahren ein Team: Srecko Stojkovic (Stv.) und RoRo2000 Fritteusen.

«Wir schauen zuversichtlich in die Zukunft.»

In der Küche «Im Grund» reibt man sich manchmal die Augen, dass die RoRo2000 Fritteusen hier bereits seit 15 Jahren im Einsatz sind, denn sie sehen immer noch aus wie neu! Für Andreas Baumann ist die RoRo2000 – die mit dem Durchlauferhitzer ohne Tauchsieder – einfach ein tolles Produkt!

Wann darf das RoRo2000-Mobil bei Ihnen Halt machen um auch Ihnen die RoRo2000 näher zu bringen? Nicht zögern sofort anrufen.



RoRo2000 Fritteusen / Friteuse 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