

50% Öl sparen und gleichzeitig dem Klimawandel effizient entgegenzutreten

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

RoRo2000 die einzige Fritteuse die dank ihrer innovativen Technik, Energie, 50% Öl und CO2 spart und dem «Klimawandel» effizient entgegentritt!

Symbolisch:

- Das «Herz» des RoRo2000 Fritteusen-System ist die Pumpe mit der permanent-Zirkulation.
- Der Rhythmus (Herzschlag) wird durch die intelligente Steuerung (Gehirn) zuverlässig bestimmt!

FAZIT:

- Das geschlossene Pumpsystem mit permanent pulsierender Zirkulation vermindert die Öloxidation, (negative chemische Veränderung) durch den Ausstoss von Sauerstoff und Wasserdampf. «RoRo2000 blubbern»
- Diese Zirkulation verhindert Wärmestaus und ergibt eine ausgeglichene und entspannte Öl-Temperatur.
- Heizungen ausserhalb des



Ölbads ohne Tauchsieder schonen das Öl, dieses ist 100% länger und mehr im Einsatz.

- Die Beheizung ist grossflächig angeordnet, dadurch ergibt sich eine tiefere Oberflächen-Temperatur und Belastung der Heizung.
- Öl- und Heizungs-Temperaturen sind laufend elektronisch überwacht.
- Der minimalste Temperatursturz bewirkt eine rasche Erholung der Öltemperatur.
- Das Filtersystem im Öl ermöglicht die tägliche Entfernung des grösseren Teils der Rückstände ohne Öl Ablass. (Luft und Licht zerstört das Öl.
- Ohne Rauchsignale und Verfettung in der Küche: Angenehmeres Arbeitsklima, schont Ihre Lungen und die Ablufthaube.
- Selbsterkennung von Öl und Fett erspart Ihnen ein morgendliches verflüssigen des Fettklotz.



- Bedienung und Programme sind einfach und effizient.
- Die dicke Isolation 60-120mm verhindert vorzeitiges abkühlen. Energieeinsparung schon beim morgendlichen Start.
- Die Reinigung ist einfach und effizient, gute Hygiene dank Reinigungsprogramm.
- Diese optimalsten Bedingungen für eine moderne zukunftsorientierte Fritteuse bringt Ihnen die RoRo 2000 Fritteusen der neuen Generation in Ihre Küche zu einem

gesunden Preis-Leistungsverhältnis, welches in kürzester Zeit amortisiert ist.

- Die RoRo2000 Fritteusen stehen ein für hohe Qualität von leichtverdaulichen Frittier-Kreationen und stabile lange Lebensdauer immer modifiziert auf dem neusten Stand der Technik! Das Lebensmittel Öl und Ihre Gäste und Umsatz danken es.

Diese Auflistung der Vorzüge ist nicht abschliessend, überzeugen Sie sich an der IGEHO 2019 Halle1 Stand B106.

Neugierig? Ihr Interesse geweckt?

IGEHO Halle 1 Stand, B106

Für Detailinformationen im Voraus Tel.Nr.056 210 94 41!

Auf Ihren Besuch freut sich das RoRo2000 Team



RoRo2000 Fritteusen / Friteuse GmbH
Brisgistr. 2, 5400 Baden
Tel. 056 210 94 41, Fax 056 210 94 42
info@roro2000, www.roro2000



IGEHO Halle 1 Stand, B106

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