

Kein Betrieb zu klein, RoRo2000 Fritteusen-Besitzer zu sein!

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

Das kleine feine „Geniesser“-Restaurant «Maruzzella» liegt in Biel Bözingen. Wilfried Köster ist der Er-Finder seiner «im Hause» aus saisonalen und regionalen Lebensmitteln frisch zubereiteten Kreationen.

Die Technik nutzt er als unterstützende Hilfe, um mehr Zeit für seine erfinderischen und mit viel Gefühl zelebrierten Menü-Ideen umzusetzen, damit diese ihren ursprünglichen, natürlichen Geschmack beibehalten.

Seine Frittier-Kompositionen sind vielseitig und fantasievoll. Davon ist der kleinste Teil «Pommes-Frites».

Wilfried Köster hatte die „unmöglichen Spiralen“ in den „Tauchsieder-Fritteusen“ – sprich Heizstäbe – satt und suchte eine wirklich moderne, zeitgemässe und energieeffiziente Alternative, eine Fritteuse mit Durchlauferhitzer.

Darum entsprach die RoRo2000 genau seiner „Logistik-Vorstellung“: Kurze Aufheizzeit,



effizient während des Frittierens und vor allem hygienisch.

Die einfache Handhabung dank dem eingebauten Reinigungsprogramm schätzt Wilfried Köster sehr und das Wichtigste für ihn: „nach jeder Reinigung ist die RoRo2000 sauber und wieder wie neu!“

Die kurze Aufheizzeit und die Energieeffizienz ergibt sich durch die dicke Isolation 60/120mm. Dies verhindert eine vorzeitige Abkühlung. Das bedeutet schon beim morgendlichen Start eine Energieeinsparung. Der minimale Temperatursturz beim Einsetzen von den eigenen Frittier-Kreationen bewirkt eine rasche Erholung auf Arbeitstemperatur 170°C.

Die Gaststube ist

geprägt von der naturbelassenen Steinmauer, den alten Holzböden und den Bistrotischen aus Massivholz. Sie bietet ein einzigartiges Ambiente zur Präsentation von Wilfried Kösters farbigen und kunstvoll angerichteten Teller. Dieser Augen- und Gaumenschmaus wird jeweils von Isabel Johner, der herzlichen Gastgeberin im Maruzzella, liebevoll serviert.

Im Maruzzella wird die Philosophie Natur – Mensch – Technik von Wilfried Köster und der RoRo2000 einmalig verbunden.

Die RoRo2000 mit den Durchlauferhitzern heizt das Lebensmittel Öl respektvoll, schonend und gleichmässig auf. Wilfried Köster bereitet die Speisen ebenso respektvoll und schonend zu.

Wilfried Köster ist überzeugt seine Investition gut angelegt zu haben und ein wirklich neues Fritteusen System in seiner Küche zu nutzen.

Die RoRo2000 Fritteusen stehen für hohe Qualität,



Zwei strahlende Er-Finder: Der Eine mehr in der Natur, der Andere mehr in der Technik! Gemeinsame Philosophie Natur – Mensch – Technik!

lange Lebensdauer und leichtverdauliche Frittier-Kreationen.

Das „Lebensmittel“ Öl hält länger, weniger Einkauf und stark reduzierte Entsorgung helfen bei der Reduktion von Transport-Diesel oder E-Stromverbrauch. Ganz im Trend des Zeitgeistes:

Auf Ihren Kontakt freut sich das RoRo2000 Team.



RoRo2000 Fritteusen / Friteuse GmbH

Brisgistr. 2, 5400 Baden
Tel. 056 210 94 41, Fax 056 210 94 42

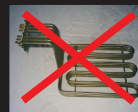
info@roro2000, www.roro2000



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