

RoRo2000 Fritteusen sind für «Stabilität und Langlebigkeit» gebaut

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

Die damalige Entscheidung vom «Finder» Rolf Saurenmann eine Fritteuse für die Zukunft zu bauen und nicht nur für wenige Jahre zählt sich je länger je mehr aus!

z. Beispiel:

Seit 25 Jahren ist der Gault-Milau-Koch Hansruedi Nef im «RIAS» in Kloten Besitzer von RoRo2000 Fritteusen die immer wieder auf den neusten Stand der Technik modifiziert wurden.

Seit 23 Jahren stehen RoRo2000 Fritteusen im «Erpel» am Türlensee bei Richard Studer. Seine Meinung: „Das Gehäuse der RoRo2000 ist so stabil, ist nicht zum kaputt machen, aber das ganze Innenleben und die neueste Technik kann immer eingebaut und angepasst werden».

FAZIT: Er habe immer RoRo2000 Fritteusen auf dem neusten Stand der Technik ohne immer eine neue Fritteuse kaufen zu müssen!

Seit 20 Jahren stehen RoRo2000 Fritteusen im «Eichberg» in Seengen bei Eli Wengenmaier und Hannes Mahler im strengen und anspruchsvollen Einsatz. Momentan stehen diese aufgerüstet und modifiziert im «Provisorium». Derweil das alte



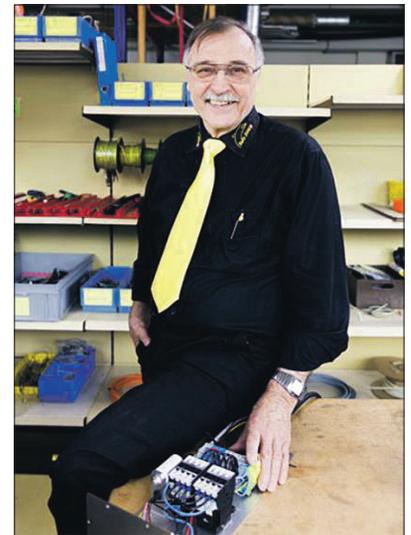
Restaurant abgebrochen wird um dem absoluten Novum, dem ersten «Cabrio-Restaurant» der Schweiz Platz zu machen.

Die neusten Energiemessungen bestätigen auch die Stromeinsparungen durch das System «Durchlauferhitzer» und die fantastische High-Tech Isolation. Jedes Grad das weniger abkühlt muss der RoRo2000-Besitzer weniger in Energie investieren, um aufzuheizen. Kühlt nur 20°C/Std. ab. StandBy ohne Stromverbrauch gehört natürlich ebenfalls in das wirtschaftliche Konzept und wurde nun durch die neue Software nochmals optimiert.

Immer wieder die gleiche Aussage der Investoren: «Preis und Leistung stimmen optimal!»

Vorzüge RoRo2000 Fritteusen der neusten Generation mit Durchlauferhitzer

- Spart Strom und 50% Öl
- Durch Öl schonenden Durchlauferhitzer
- Geschlossenes Zirkulations-System
- Trennt Luft und Wasser vom Öl
- Verhindert Kondensat am geschlossenen Deckel
- Reduziert die Verseifung des Öls
- Reduzierte Geruchsmissionen
- Automatische Fett-Erkennung
- Eingebautes Filtersystem, Einfache Reinigung
- bedienerfreundliche Elektronik
- Stand-By mit Temperaturabsenkung
- Stellt nach ½ Std Stand-By automatisch ab
- Kühlt nur 20°C/Std ab
- Dicke Isolation «rundum» (60-120mm)



Der «Finder» von RoRo2000.

• Natur • Mensch • Technik •

Ist Ihr Interesse geweckt?
Auf Ihren Kontakt freut sich das RoRo2000-Team



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