

RoRo2000 Fritteusen, das war meine beste Investition in meiner Gastronomiekarriere ...

... so die Aussage von Fritz Kaiser vom Widder am Landsgemeindeplatz in der Altstadt von Zug an den Ufern des Zugersees. Jeannette und Fritz Kaiser feiern dieses Jahr ihr 35 jähriges Jubiläum als Gastronomen und davon 25 Jahre im Widder. Jeannette Kaiser ist Wirtin aus Überzeugung und mit Freude Gastgeberin in der rustikalen Gaststube. Fritz Kaiser

zelebriert in der Küche, frische, saisonale, bürgerliche und exotische Gaumenfreuden. Im Widder wird die Moderne- und Traditionelle- Gastfreundlichkeit authentisch gelebt. In der Küche werden mit Moderner Technik, (RoRo2000 Fritteusen) schonend und respektvoll, frische Lebensmittel zubereitet und in kreativen lebendigen Menüs dem Gast serviert.



Fritz Kaiser ist begeistert von der Hightech Fritteuse RoRo2000 von Rolf Saurenmann.

Die Pommes-Frites werden in Handarbeit gefertigt hierfür werden die Kartoffeln von den Bauern in unmittelbarer Nähe eingekauft. Dank der schonenden und gleichmässigen Erwärmung des gesamten Öl-Inhaltes auf 170°C in der RoRo2000, dazu die permanente Zirkulation der gesamten Öl-Menge, sind die Pommes-Frites „bim Fritz“ echt frisch, leicht und „liegen nicht auf“.

„Bim Fritz“ wird generell auf Produkte aus der Region geachtet, auch die Fischchnusperli wer-

den je nach Fang und „Zugersee“ Angebot portionenweise in der RoRo2000 frisch mit leichter Panade zubereitet.

Ein riesiger Vorteil findet Fritz Kaiser, dass die RoRo2000 auf 170°C blockiert ist und keiner höher schrauben kann!

Dass Öl-Einsparungen von mind. 50 % und mehr bei Einkauf und Entsorgung stattfindet ist für Fritz Kaiser ganz klar.

Dass Energie gespart wird ist sicher denn die RoRo2000 geht ja



selbständig nach 1/4 Std. Nichtgebrauch auf StdBy und verbraucht hier keinen Strom. Nach 3/4 Std.

ohne Einsatz, stellt sie sich automatisch ab. Nie mehr Stromverbrauch ohne Arbeitseinsatz. Zudem ist die RoRo2000 schnell auf Frittiertemperatur und wird erst kurz vor Servicebeginn auf Strom gestellt.

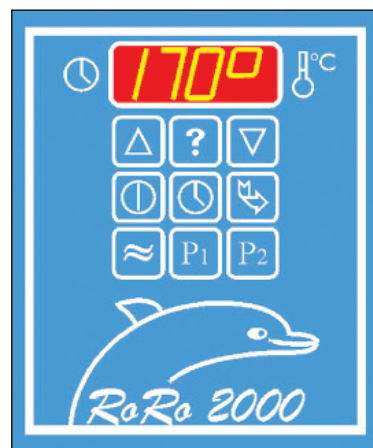
Die Programme welche nach Ablauf der Zeit mit einem Puzzer rufen findet Fritz Kaiser einfach gut und die

Qualität ist somit ausgeglichen, auch wenn der „Fritz“ nicht selbst an der RoRo2000 steht. „Bim Fritz“ ist Hygiene wichtig wird ja auch sehr streng in der Gastronomie kontrolliert. Die Sauberkeit in der RoRo2000 ist herrlich mit dem Waschprogramm ohne die lästigen Tauchsieder.

Fritz Kaiser ist erstaunt, dass viel weniger Niederschlag (Öl- und Wasser- Dampf) im Umfeld der Fritteuse festgestellt wird und dass die Geruchsimmissionen fehlen.

Fritz Kaiser ist überzeugt, die Investition in das „Hightech“ Produkt RoRo2000 wird durch Öl- und Strom- Einsparnisse rasch amortisiert, weitere Annehmlichkeiten und Sparmöglichkeiten sind zusätzliche „SUPPLEMENTS“.

Wann besuchen wir Sie liebe



Leserin und Leser und führen ein Gespräch über RoRo2000 Fritteusen? Das RoRo2000-Mobil macht gerne einen Halt auch bei Ihnen, eine RoRo2000 ist immer mit dabei.



Auf Ihren Kontakt freut sich das Team der ...

RoRo 2000 Fritteusen / Friteuse GmbH
5400 Baden, 056 210 94 41
info@roro2000.ch, www.roro2000.ch

ANZEIGEN

KIBERNETIK.

Profi-Maschine
mit Acrylglasdeckel

Aktionspreis
Fr. 1'490.-



Vacuummashinen

Kibernetik AG, 9470 Buchs
T. 081 750 52 00, www.kibernetik.com

swissgoldtrade sa
kauft zu Höchstpreisen

Altgold & Silber

Gold & Silbermünzen, Barren,
Goldketten, Goldschmuck und
Uhren (auch defekt).

Fr. 26.- bis Fr. 32.-
pro Gramm Feingold.

Abholservice 076 387 70 74
(Melch Rohrer)

www.swissgoldtrade.ch

– sicher – vertrauensvoll –
– zuverlässig –

Exklusiv
Polsterwerkstatt

Ihr Polsterer für Gastronomie,
Pensionen Hotels etc. Nicht
wegwerfen, sondern lassen Sie
sich von uns gratis beraten.
Den neu überziehen lohnt sich
fast immer. ganze Schweiz!

Tel. 055 280 30 54
079 271 87 22

www.egora-polstererei.ch
info@egora-polstererei.ch

Jeder findet
ein Plätzchen!



Vorschriftsmässiges Fumoir mit Eingangs-
überdachung für weniger als Sie denken!

Bätschmann Verkaufssysteme AG
5413 Birmenstorf ☎ 056 225 19 13
www.baetschmann-ag.ch