

RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation heisst gleichbleibende hohe Qualität



Philosophie von Bernhard Eicher und Rolf Saurenmann: Gleichbleibende Qualität durch Respekt vor dem Lebensmittel Öl und seine schonende Behandlung durch das Durchlauferhitzer System RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation.

Im Rest. Gletscherhügel hoch über St. Margrethen geniesst man eine schöne Aussicht. Der Blick schweift weit über den Bodensee und das Rheindelta. Eine wunderschöne Umgebung zum Wandern oder Spazieren liegt direkt vor der Tür.

Ob Einheimische, Ausflügler oder Gäste von Firmen- und Familien-Anlässen, sie alle geniessen im Gletscherhügel die Spezialität vom „heissen Stein“ mit Pommes-Frites aus der RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation.

Die Philosophie von Bernhard und Manuela Eicher heisst: Gleichbleibende hohe Qualität der Lebensmittel von der Verarbeitung, Zubereitung bis zum Gast.

Bei Tauchsieder-Fritteusen ist dieser hohe Anspruch nur schwer und mit enormen Öl-Kosten erreichbar. (verbrennen auf den Heizstäben)

Durch die Fach-Presse und -Messen wurde Bernhard Eicher auf das Durchlauferhitzer-Frittier-System RoRo2000 aufmerksam. Die Mund zu Mund Werbung von RoRo2000-Besitzern bestärkte Bernhard Eicher: „In meine Küche gehören RoRo2000 ohne diese Öl-verbrennenden Tauchsieder“.

Dieser Schritt hat sich gelohnt wie Bernhard Eicher heute sagt,

unangenehmen Geruchsemissionen sind bedeutend reduziert.

Das sind die typischen Ergebnisse durch den Durchlauferhitzer und die permanente Zirkulation, das Herz in der RoRo2000.

Keine punktuelle Überhitzung und Verbrennung vom Öl wie bis anhin üblich.

Die zwei einfachen Programme der RoRo2000 sorgen für Bernhard Eicher, dass er seine Philosophie der gleichbleibenden Qualität stets erfüllt. Ruhiges Arbeiten ist in die Küche „eingetreten“, der Frittier-Prozess kann immer mit einem kurzen Blick auf den Display überwacht werden.

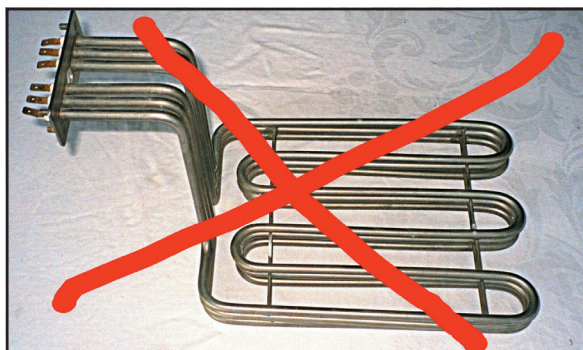
„mä mues nôt immer gä luegä und wän mers vergisst sind s düra und den chasches furtwörfe!“

Bernhard Eicher kann jetzt ruhig seine Arbeit machen und wenn die Garzeit um ist ruft die RoRo2000 mit der Glocke.

Das Frittierte hat kein Zuviel, kein Zuwenig, ist immer gleichbleibend, heiss bis in den Kern und trocken.

Die Reinigung findet Bernhard Eicher ist „ringer“ und man hat nicht mehr dieses „Ölgschmier!“

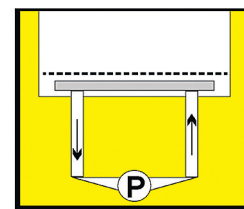
Im StandBy heisst die RoRo2000 nicht länger als notwendig und stellt nach 1/2 Std. StandBy total ab. Kein sinnloser Stromverbrauch.



„der Ölverbrauch ist enorm gesunken und es fällt praktisch keine Entsorgung mehr an!“

Die Geräte neben den RoRo2000 haben praktisch keine Fettfilme mehr. Es entsteht viel weniger Fettdampf. Auch die

RoRo2000



Gute Isolation, Öl kühlt nur 20°C/Std. ab

Kommentar von Bernhard Eicher: „man muss nicht studieren, die RoRo2000 stellt einfach ab! Für mich hat sich die Investition gelohnt.“

Durch die Technik spart die RoRo2000 Energie und 50% Öl ohne Pülverchen, Additive, Zusätze und externe Filter. Das bestätigen tagtäglich die RoRo2000 Besitzer wie Bernhard Eicher!

FAZIT: Die RoRo2000 sparen jährlich mehrere Tausend KW Strom und tausende Liter Öl und leisten ihren aktiven Beitrag zur Schonung unserer Umwelt und Ressourcen.

Mutter Erde ist uns wichtig und entspricht der RoRo2000 Philosophie: «Natur – Mensch – Technik».

Wir freuen uns auf Ihren Anrufen und Ihren Terminvorschlag. Immer lädt Sie auch die Website www.roro2000.ch zum „durchstöbern“ ein.



**RoRo2000
Fritteusen /
Friteuse GmbH**

Brisgistr. 2, 5400 Baden
Tel. 056 210 94 41, Fax ... 42
info@roro2000, www.roro2000