

RoRo2000 Fritteuse überzeugte auch die INTEGRA Stiftung für Behinderte in Wohlen!

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

In der Stiftung Integra Wohlen leben und arbeiten Menschen mit einer geistigen, körperlichen oder psychischen Beeinträchtigung. Sie werden bedürfnisorientiert begleitet, unterstützt und gefördert auch in der Küche.

Eine neue Fritteuse war fällig. Die immerwährende Werbung im Printmedium und an Messen über die RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation, zog die Aufmerksamkeit von Yves Mersch Leiter der Gastronomie auf sich.

Küchenchef Andreas Santschi war nach dem durchlesen der Unterlagen skeptisch wie diese neue Technik funktionieren und Besseres „frittieren“ bringen sollte?

Beim Besuch von Rolf Saurenmann mit dem RoRo2000-Mobil inkl. RoRo2000 Fritteusen zum anfassen erkannte Andreas Santschi sofort die Vorteile des neuen Frittiersystems, resp. die Technik der RoRo2000 mit der permanenten Zirkulation ohne die Öl verbrennenden Tauchsieder im Ölbad.

Als einzige Fritteuse regelt und überwacht die RoRo2000 elektronisch die Heizungs-Temperatur auf 214°C. Tauchsieder heizen im Öl bis ca. 450°C, ohne Öl bis ca. 1000°C, rot glühend! Das bedeutet das Ihr Frittieröl bereits beim aufheizen verbrennt.

Für Andreas Santschi war die kompetente, überzeugende Beratung und Betreuung von Rolf Saurenmann wichtig: „Er geht auf die Bedürfnisse der Interessenten ein, findet die richtige Grösse, Platzierung und optimale Lösungen zur Zufriedenheit aller Beteiligten.“ Der Schritt für ein neues Frittieren in der „Integra“ Stiftung Wohlen wurde getan.



Dank zwei einfachen Frittier-Programmen in der RoRo2000 können die zu Betreuenden Küchenhelfer sicher in die Vorproduktion integriert werden. Die Glocke ruft wenn die Zeit um ist.



Spart Energie & 50% Öl

Die RoRo2000 ist eine durchdachte Konstruktion und wird mit viel Liebe zum Detail fabriziert, so Andreas Santschi. Der Deckel dient als Schutz nach hinten und ist zugleich Korbhalterung. Die Elektronik zweckmässig und einfach. Das Durchlauferhitzer-System lässt das Öl immer „rotieren“ es gibt keine Wärmestaus, das Öl ist gleichmässig und schonend aufgeheizt, dadurch ist die Bräunung der Pommes regelmässig, findet Andreas Santschi.

Das eingebaute, geschlossene, permanente Umwälz-System lässt alles durch das Frittiergut eingebrachte Wasser verdampfen. Kein Wasser im Öl, reduziert die Verseifung des Lebensmittels Öl. Andreas Santschi meint: „du hast Freude die RoRo2000

Fritteuse zu nutzen, denn nach Gebrauch läuft die Reinigung mit dem Waschprogramm eigentlich automatisch ab, das Programm ruft wenn es fertig ist.“

Der Entscheid, in RoRo2000 Fritteusen zu investieren war richtig und gut, so der Kommentar von Andreas Santschi und: „es stimmt einfach alles was Rolf Saurenmann sagt und das Preis- Leistungsverhältnis stimmt. Ich würde sie wieder zum Kauf empfehlen!“

Gerne besuchen wir Sie mit dem RoRo2000-Mobil. Das RoRo2000 Durchlauferhitzer – System wird auch für Sie von Interesse sein inkl. Öl-Einsparungen im Einkauf und Entsorgung!

Rufen Sie uns einfach an, das RoRo2000 Team freut sich auf Ihren Kontakt.

Rufen Sie doch einfach an.

RoRo2000 Fritteusen / Fritteuse GmbH

Brisgistr. 2. 5400 Baden

Tel. 056 210 94 41

info@roro2000, www.roro2000



Andreas Santschi findet die RoRo2000 eine durchdachte Konstruktion und hat seine Freude daran.



Fritteusen der neuen Generation ★★★★★
mit den aussenliegenden Heizungen

ohne Zusätze Pulverchen & Additive
ohne externen Elektro-Filter

 sparen Sie **Energie & 50% Öl**

- ohne Tauchsieder
- ohne Ölverbrenner
- ohne Heizschlangen
- mit Öl schonendem Durchlauferhitzer

