

RoRo2000? Ist eine gute Fritteuse Zufall?

Nein! Sondern das Resultat aus Erfahrung, der Neugierde, Hingabe, Herzblut und Philosophie. Verbunden mit der Zusammenarbeit der Koch-Gilde quer durch die Gastronomie vom kleinsten Restaurant bis zur Grossverpflegung (650 Mittagessen) und natürlich Durchhaltewille.

Technik ist faszinierend und muss in Bewegung sein. Darum war und ist unser Motto

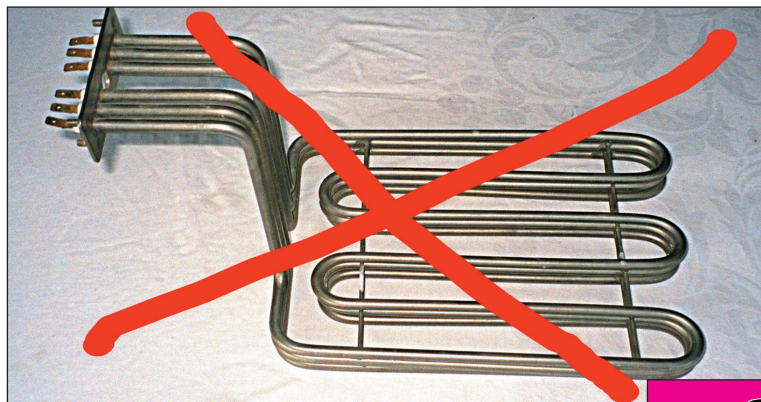
Mut zur Veränderung.

So wurde das System RoRo2000 erschaffen und weiterentwickelt bis zur RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation.

Eine ausgewogene Mischung aus 35 Jahren Erfahrung und der Philosophie Natur – Mensch – Technik führte zur sorgfältigen durchdachten Konstruktion und Materialwahl.

Die Natur liefert uns das Öl. Selbstredend auch das Eisen und seine veredelnden Zusätze (Chrom/Nickel etc.) die zum Edelmetall werden.

Der (Er) Finder Rolf Saurenmann und sein Team verwendetausschliesslich erstklassiges und „Edles“ Metall, hochwertiger antimagnetischer Chrom-Nickel-Stahl. So konnte



der berüchtigte und belastende „Elektrosmog“ in der Küche durch die RoRo2000 drastisch reduziert werden.

Stress im Frittier-Öl? Ja, liebe Leserin und lieber Leser das ist die Gegenwart beim aufheizen mit Tauchsieder und das geben Sie mit dem Frittiergut an Ihre Gäste weiter. Im System RoRo2000 wird das gesamte Öl ohne Tauchsieder, zirkulierend fein,

schonend und gleichmässig auf Frittiertemperatur 170°C erhöht. Das wirkt entspannend auf das Öl und Ihren Gast. Durch das Frittiergut eingebrachte Wasser verdampft im System RoRo2000 vollständig und somit können Sie den Deckel nach dem Service immer schliessen ohne am Abend

oder Morgen beim öffnen eine „Tropfsteinhöhle“ am Deckel vorzufinden. So wird erreicht dass der verderblichen Verseifung vom Öl entgegengewirkt wird und Sie zugleich das Öl mit zudecken vor schädlichem Licht und Sauerstoff schützen.

Die Folge, Sie sparen 50% Öl beim Einkauf und noch mehr bei der Entsorgung!!

Die Elektronik wurde bewusst einfach und funktionell gehalten. Grosse rot leuchtende Display Anzeige (Feuer/Energie/Dynamik) aus weiter Distanz gut lesbar. Z.B. die laufende Restzeit bei aktiviertem Timer oder Programm. Die Grundfarbe des Display im Himmel- blau repräsentiert Kommunikation und Hygiene. Die Ränder und der Delphin (Lebensfreude/kreatives Spielen) in weiss bedeutet Wahrheit!!

Die Einrichtung des Stand-By für Manuelle und/oder automatischer Aktivierung mit selbstständiger Abschaltung nach 30 Minuten freut sich immer grösserer Beliebtheit. Das System RoRo2000 kühlt in einer Stunde nur 20°C ab, klare Strom- und Energie Einsparungen. Selbstredend gehören zur einfachen Bedienung die „Waschtaste“, Timer und zwei

einfache Programme. Der Summertönt bis zur Quittierung. Die einmaligen RoRo2000 spezifischen Sicherheitseinrichtungen wurden das letzte Mal detailliert erörtert.

Verlangen Sie einen Besuch mit dem RoRo2000 Mobil um noch mehr Vorzüge persönlich kennen zu lernen.

Holen Sie die Botschaft der Delphin-Fritteuse in Ihre Küche, rufen Sie an.



Das RoRo2000-Team freut sich auf Ihren Kontakt.

RoRo 2000 Fritteusen / Friteuse GmbH
Bruggerstr. 173
5400 Baden, 056 210 94 41
info@roro2000.ch
www.roro2000.ch

