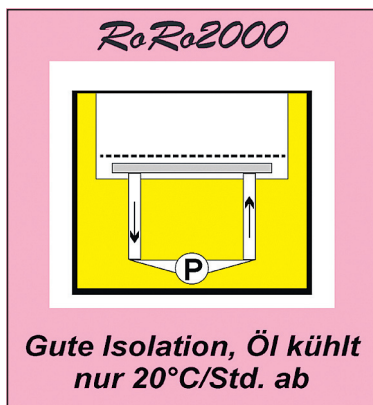


Mit RoRo2000 sparsam und geschmackoptimiert frittieren ohne Pülverchen, Zusätze und Additive

Frittieröl zu schonen und zu sparen, die Einsatzdauer bei bester Qualität zu verlängern, geschmacksoptimiert zu frittieren, setzt die zukunftsorientierte Konstruktion und Technologie der Fritteuse voraus. Zusätze, Pülverchen und Additive lösen die alt bekannten Probleme der Tauchsieder - Fritteusen nicht, nur neue werden geschaffen.

Die Lösung heisst seit 17 Jahren – RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation ohne Tauchsieder und Ölverbrenner.

Der Konstrukteur der RoRo2000 hat schon vor gut 20 Jahren, der Schonung des Frittieröls grösste Beachtung geschenkt und sich selbst ein anspruchsvolleres, perfektioniertes Pflichtenheft aufgelegt. Eine allgemeingültige Regel heisst: Man soll die Maschine dem Produkt anpassen und nicht umgekehrt! Bei der Fritteuse bedeutet dies, nicht das Öl muss verändert werden oder mit Pülverchen, Zusätzen und Additiven behandelt werden, nein das System der Fritteuse muss sich ändern! Warum fehlt eigentlich die Deklaration solcher Zusätze bei Frittiertem auf der Speisekarte? (Allergiker!)



Tauchsieder - Fritteusen verbrennen bereits beim aufheizen punktuell das Lebensmittel Öl. Mit dem Frittiergut wird Wasser in das Öl eingebracht, bleibt in der so genannten „Kaltzone“ liegen, verseift das Öl, erhöht den PH Wert (Lauge) und bildet Kondensat am Deckel. Ebenso wird mit dem Frittiergut Luft ins Öl eingebracht und bringt dieses rasant zur Oxydation. Alles aktuelle und bekannte Öl - Killer der Tauchsieder - Fritteusen.

Systemwechsel heisst die Herausforderung. Vor 17 Jahren haben die RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation ohne Tauchsieder, mit Durchlauferhitzer diesen Wechsel vollzogen. RoRo2000 Fritteusen erwärmen den gesamten Ölinhalt, fein, gleichmässig, schonend, grossflächig und zirkulierend auf die Frittiertemperatur von 170°C. Durch diese permanente Zirkulation wird das eingebrachte Wasser und die Luft laufend verdampft und ausgestossen. Nie mehr Kondensat am Deckel. Reduktionen von Verseifung, Oxidation, Geruchsimmissionen in Luft und Kleider, Verfettung der Haube und vieles mehr. Das wichtigste aber bleibt immer die Erhöhung der Lebensdauer des Lebensmittel Frittier-Öl bei bester Qualität, ohne Zusätze von Pülverchen und Additiven. Dazu gesellen sich die Reduktionen von Energie-,



Stromverbrauch, Transport- und Umweltbelastungen, die Aufwendungen der Reinigung von Haube und Lüftungsrohre.

Alles wird durch die effiziente Elektronik unterstützt.

Durch das einzigartige System RoRo2000 und dadurch entspanntes Frittieröl, wird der Geschmack von Frittiertem optimiert und dazu leicht verdaulich.

Von Tauchsieder - Fritteusen haben sich die Konstrukteure Industrieller Fritteusen schon



lange verabschiedet. In der Gastronomie heisst sie seit 17 Jahren – RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation! Kennen Sie nicht?

Ein Besuch mit dem RoRo2000-Mobil in Ihren Betrieb löst diesen Mangel auf, eine RoRo2000 ist immer mit dabei.

Rufen Sie jetzt an auf Ihren Kontakt freut sich das Team der....



**RoRo2000
Fritteusen /
Friteuse GmbH**

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

RoRo2000



Spart Energie & 50% Öl