

Kantonsschule Trogen: Die RoRo2000 Fritteusen unterstützen bei der Zielsetzung «trendig, gesund und speditiv» zu frittieren

Die Kantonsschule im Kt. Appenzell-Ausserrhoden befindet sich in Trogen. Lernende und Lehrpersonen bringen jeden Tag Lebendigkeit und Wünsche in die Mensa. Der vielseitige Schulalltag macht Hunger und Lust auf genussvolles und abwechslungsreiches Essen.

Küchenchef Lars Egger ist bestrebt, den Anforderungen an eine gesunde Ernährung, sowie dem Wunsch nach „Schnipo & Co.“ gerecht zu werden. Seine Zielsetzung lautet darum „gesund – trendig – speditiv“.

2011 wurde die Mensa neu gebaut. Lars Egger testete die einzige Fritteuse mit der neusten und zukunftsorientierten Technologie, die RoRo2000 Fritteusen mit „Durchlauferhitzer“, ohne Tauchsieder. Seine persönliche Bilanz: Nach herkömmlich frittierten Pommes Frites hatte er Verdauungsprobleme. Nicht aber beim Genuss von Pommes Frites aus der RoRo2000 Fritteuse.

Diese bekömmliche Überraschung einfach erklärt: Im System RoRo2000 zirkuliert die gesamte Ölmenge permanent durch die Durchlauferhitzer und wird entspannt, schonend und gleichmässig auf 170°C Arbeitstemperatur erwärmt und das Frittierte

ist einfach super, so Lars Egger. Die zur Bedingung gesetzte Leistung erfüllte die RoRo2000 absolut bei super Qualität!

FAZIT: Dem Kauf von RoRo2000 Fritteusen stand nichts mehr im Wege!

Nach 3 Monaten Frittieren mit RoRo2000 stellte Lars Egger weitere Pluspunkte fest: Geruchsmissionen von verbranntem Öl in Kleidern und Luft sind weg, ebenfalls Augenbrennen und ätzende Rauchsäulen durch die Tauchsieder. Der Öl-Einkauf konnte reduziert werden und das sehr wenig anfallende Alt-Öl geht in die Biogasanlage.

Durch die tiefen Temperaturen (170°C des Frittieröls und max. 220°C der Heizung und der permanenten Öl-Zirkulation) kann die Kantonsschule Trogen heute Schweizer Rapsöl einsetzen und somit auf importiertes Erdnussöl verzichten.

Lars Egger fiel sofort auf: Beim Eintauchen des Frittierguts fällt das Zischen und Spritzen weg und in der Ablufthaube sind keine Fettpartikel, also weniger Putzaufwand! Die heissen, zum Teil verbrannten Heizstäbe fehlen und erleichtern somit massiv die Reinigung.

Die Umwelt schützen bei optimaler Leistung, durch schonendes Frittieren die Bekömmlichkeit fördern, mit gutem Gewissen die Lernenden und die Mitarbeiter Frittiertes geniessen lassen, die Wirtschaftlichkeit aber nicht missen, heisst RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation benutzen.

„Absolut super“ findet die zufriedene Kundschaft in der Kantonsschule Trogen die Pommes aus der RoRo2000. Lars Egger ist mit seinem



Lars Eggers Zielsetzung, eine gesunde, trendige und speditive Küche zu führen wurde mit RoRo2000 optimal erweitert.

Entscheidung für RoRo2000 Fritteusen zufrieden und begeistert. Stellen Sie diese und noch mehr Ansprüche unbedingt an eine neue Fritteuse, denn Tauchsieder sind schon lange out und Frittieröl ist ein Lebensmittel welches mitgegessen (ca.6%) wird. Verbranntes oder entspanntes Öl essen? Der Magen ist die beste Jury!

Laden Sie mit dem RoRo2000-Mobil die neue Generation von Fritteusen ohne Tauchsieder mit Durchlauferhitzer zu sich ein.

Die Website www.roro2000.ch lädt Sie zum „durchstöbern“ ein.



Das RoRo2000 Team freut sich auf Ihren Kontakt und Terminvorschlag.

RoRo2000 Fritteusen / Friteuse GmbH

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

