

RoRo2000 Fritteuse bricht die Strom-Spitze im Gemeindehaus Beringen



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

Seit vier Generationen ist das Rest „Gmaandhuus“ im Besitze der Familie von Euw. Das Motto der beiden Brüder Albin und Christof von Euw heisst: „frisch zubereitete, natürlich belassene Lebensmittel, phantasiereich mit Frischgewürzen und Kräutern verarbeitet und in gemütlicher Ambiente, serviert.“

Dies geniessen Stammgäste, Buisnessleute, Handwerker, Familien und Romantiker ob beim Z'nüni oder beim Feinschmeckermenü. Schleckmäuler finden süsse Verführungen ohne künstliche Zusätze, Aromen oder Konservierungsmittel. Die frischen Pommes Frites sind ebenfalls „natürlich“ und ohne Zusätze, Pülverchen und Additive frittiert.

Albin von Euw war auf der Suche nach einer Fritteuse welche auf die leidigen Heizschlangen mit der mühseligen Reinigung verzichtet.

Einfache Sache, es gibt nur eine Fritteuse mit Durchlauferhitzer auf dem Markt, die ECO-Fritteuse RoRo2000. Das System RoRo2000 senkt den Ölverbrauch signifikant und liefert gleichzeitig, konstant gut verdauliche Qualität von Frittiertem.

Auch die Gäste im „Gmaandhuus“ finden die Pommes Frites besser und glaubten an einen Wechsel beim Öleinkauf. Doch die Ölwahl spielt beim einzigartigen System RoRo2000 keine grosse Rolle. Jedes Öl wird als Lebensmittel respektvoll behandelt weil die gesamte Ölmenge permanent durch die Durchlauferhitzer zirkuliert. Dadurch wird das Öl entspannt, schonend und gleichmässig auf 170°C Arbeitstemperatur erwärmt. Das macht diese Öl-Einsparung die auch Albin von Euw bestätigt und die bekömmliche Frittier Qualität aus wie die Gäste sofort bemerkten. Die lästigen Geruchsemissionen von verbranntem Öl sind ebenfalls Vergangenheit.

Ein grosser Spareffekt für den Geldbeutel findet Albin von Euw auf der Stromabrechnung. Die Spitze bei der Stromberechnung ist mit RoRo2000 gebrochen worden. Als einzige Fritteuse fällt die RoRo2000 nach ¼ Std. nicht gebrauch automatisch auf StandBy ohne Stromverbrauch. Nach einer weiteren ½ Std. stellt sie ganz ab. Abkühlung nach 1 Std. nur 20°C! dank dicker Isolation rundum und auch dies wirkt sich in



Albin von Euw und Rolf Saurenmann stossen auf den Erfolg mit RoRo2000 Fritteuse mit Durchlauferhitzer an! Ein echtes Schweizerprodukt wie 60% der Weine in diesem Naturkeller!



der Energieeinsparung aus.

Durch das eingebaute Reinigungsprogramm ist der Wunsch von Albin von Euw erfüllt. Kein mühseliger Aufwand mehr für die nie sauber werdenden Heizschlangen und mehr Zeit für kreativere Arbeiten.

Klares Fazit von Albin von Euw: „Der Kauf von RoRo2000 war wirklich gut und würde ich wieder tätigen. Reduktion des Ölverbrauchs und senken der Strom Kosten speziell in der Spitzen-Zeit, ist für mich Tatsache, super!“

Trotz Frankenstärke und Grenznähe des „Gmaandhuus“ war eine Umsatzsteigerung möglich. Investieren für zufriedene Gäste, lohnt sich immer. Investieren für besseres Arbeitsklima, schonen der Ressourcen und Umwelt lohnt sich ebenfalls.

Es gibt noch weitere Pluspunkte beim RoRo2000 System, z.B. Wasser und Sauerstoff, weitere Öl-Killer werden durch die permanente Zirkulation ausgeschieden und die Verseifung reduziert etc.

Bei einem Gespräch in Ihrem Betrieb finden wir sicher weitere interessante Aspekte über das neue Frittieren mit RoRo2000.

Das RoRo2000-Team freut sich auf Ihre Kontaktnahme und auf einen Besuchstermin.

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