

Rest. Forum Schaan FL frittiert mit RoRo2000 ohne Gestank!

Werbung im Rest. Forum Schaan geht alleine über den Teller. Qualität der Lebensmittel steht an erster Stelle. Preis und Leistung stimmen und mit der speditiven, herzlichen Bedienung ist der Genuss der gut bürgerlichen Forum - Küche sicher. Das meist gefragte Menu ist „Schnippo“. Das Paniermehl für die Schnitzel und die goldigen Krokette sind echt frisch hausgemacht.

Beim Besuch im Forum, störte die Gäste immer mehr das Problem „nach frittiertem“ zu riechen. Frau Marugg wollte diese Situation gelöst haben. Mathias Marugg Junior meinte, „schon beim Aufheizen der Tauchsieder Friteuse gab es unangenehme Gerüche“. Er erinnerte sich, an der igehe gesehen und in der Zeitung von einer Fritteuse gelesen zu haben, welche dieses Geruchsübel eliminiert. Der Entscheid für RoRo2000 Fritteusen fiel rasch und spontan nach einem informativen Gespräch über das einzigartige Durchlauferhitzer-System mit der permanenten Zirkulation, das Herz der RoRo2000.

Frau Marugg spürte zuerst die Veränderung in der Luft, „der Frittier-Gestank in Kleidern, Küche und Gaststube war weg.“ Sie glaubte, „leichter Atmen zu können!“ Ebenso findet Sie „die Fensterfront, die Lüftung und die Oberflächen in der Küche müssen viel weniger von Fettfilm gereinigt werden!“ Mathias Marugg Junior ist begeistert wieviel Öl er einspart im Einkauf und vor allem in der Entsorgung, welche eigentlich bei null liegt dank RoRo2000 Ölmanagement! Die Pommes und Krokette kommen bei den Gästen gut an und der Konsum ist gestiegen. Eine immer wieder erlebte Tatsache, Frittiertes aus der RoRo2000 ist einfach gut verdaulich und bekömmlich. Verantwortlich sind das Durchlauferhitzer-System und die permanente Zirkulation, wodurch das gesamte Öl aufgeheizt und entspannt wird. Keine Überhitzung, keine Verbrennung an Heizschlangen! Das permanente Filtersystem ist eine Erleichterung, die Rückstände werden jederzeit sauber und unkompliziert herausgehoben, sie verbrennen nicht zwischen den Heizschlangen.

Mathias Marugg findet: „Die einfachen Programme der RoRo2000



sind eine gute Sache, es gibt eine ruhige Arbeitsweise in der Küche, der Zeitablauf ist immer im Blickfeld, die Glocke ruft wenn die Garzeit um ist“. Toll findet er natürlich die einfache Reinigung ohne diese lästigen Heizschlangen die man nie ganz sauber brachte!

Ein klar sichtbarer Fakt bei der RoRo2000 ist, kein Kondensat am Deckel! Man deckt das Ölbad nach dem Service zu und hat eine perfekte Abstellfläche. Beim wieder Gebrauch ist kein Kondenswasser am Deckel, also Reduktion der Verseifung und kein Anstieg des PH Wertes! Durch das permanente Zirkulations-System welches im Minutentakt die Pumpe für 15 Sek. stoppt, verdampft das mit den Pommes eingebrachte Wasser. Der Wasserdampf und die Luft steigen mit einem hörbaren „Blubbern“ aus dem Ölbad auf.

Die Leistung der RoRo2000 ist für Mathias Marugg besser und effizienter als mit den vorherigen 5 jährigen Tauchsiederfriteusen. Dank besser Isolation kühlt die RoRo2000 in einer Stunde nur gerade 20°C ab und wird erst bei Bedarf eingeschaltet!

Für Mathias Marugg ist klar „mit RoRo2000 spart er jährlich einige KW Strom und viele Liter Öl“. Im Rest Forum Schaan wird tagtäglich, aktiv ein Beitrag zur Schonung unserer Umwelt und Ressourcen geleistet.

„Durchstöbern“ Sie auch die Website www.roro2000.ch.



RoRo2000
Fritteusen /
Friteuse GmbH

Brisgistr. 2, 5400 Baden

Tel. 056 210 94 41, Fax ... 42

info@roro2000, www.roro2000