

Alpwirtschaft Schnurrberg in Turbenthal frittiert jetzt auch mit RoRo2000!



Angela und Julian Burkhard sind die Pächter und Gastgeber auf der Alpwirtschaft Schnurrberg im Tösstal und verwöhnen ihre Gäste mit ländlicher Küche auf traditionelle, kreative natürliche Weise.

In der urchig, heimeligen Gaststube und der luftigen Terrasse mit Spielplatz geniessen die Gäste Hofeigene Produkte und Backwaren. z.B. Natura-Beef, Teigwaren und Brote aus UrDinkel, Kuchen, Nuss-, Mandel- Gipfel und vieles mehr.

Angela und Julian Burkhard informierten sich regelmässig in diesem Printmedium über die RoRo2000 Fritteusen der neuen Generation ohne Tauchsieder mit Durchlauferhitzer. Leider fehlte der Platz in der damaligen Küche. Als die Erneuerung der Küche anstand, meldete Julian Burkhard sein Interesse an der RoRo2000 Fritteuse an und vereinbarte mit Rolf Saurenmann einen Besuch im Schnurrberg mit dem RoRo2000-Mobil in dem immer die beiden RoRo2000 Modelle



authentisch zum Betrachten und Anfassen präsentiert sind.

Die Entscheidung fiel kurzerhand: „In die neue Küche kommt nur eine RoRo2000 Fritteuse mit Durchlauferhitzer“.

Julian Burkhard meint nach einem guten halben Jahr Einsatz von RoRo2000: „Die Leistung ist super auch bei Hochbetrieb am Wochenende. Bei unserem klugen Frittier-Konzept werden auch unerwartete kurzfristig auftretende Engpässe, bravourös gemeistert und durch die einfachen Frittier-Programme ist eine immer gleichbleibend hohe Qualität garantiert“.

Heiss bis in den Kern und knusprig auch nach dem Abkühlen. Die Köchin Jasmin findet sogar die kalten Pommes noch «Mundig und schmackhaft» im Gegensatz zu den «ölgigen

ungeniessbaren» aus Tauchsieder-Fritteusen.

Das RoRo2000 System basiert auf Durchlauferhitzer und erwärmt das gesamte Öl gleichmässig, fein und schonend. Angela Burkhard bemerkte bald das Fehlen des unangenehmen Frittier Geruchs welcher sich in Kleider, Haaren und Umfeld festsetzt, mit dem Effekt: «die Lüftung braucht weniger Nachlaufzeit»

FAZIT: «Eine weitere Strom einsparung».

Julian Burkhard findet die StandBy Regelung, bei der RoRo2000 ohne Stromverbrauch und die automatische Abschaltung nach 3/4 Stunden nicht Gebrauch, sympathisch. Das Team witzelt, «die RoRo ist in der Pause und will geweckt werden, wenn es wieder Arbeit gibt!»

Die enorme Öl-Einsparungen sind Tatsache. „Durch das RoRo2000 Öl-Management, sind Einkaufs- und Entsorgung- Kosten stark reduziert“ sind sich Angela und Julian Burkhard einig.

Die Reinigung ist dank



Gastgeber-Familie Burkhard mit der lang gewünschten RoRo2000 Fritteuse.

YouTube-Video
www.roro2000.ch

eingebautem Reinigungsprogramm und persönlich passendem Betriebskonzept, einfacher als mit «diesen ölgigen Heizschlangen» und am Schluss grüsst eine saubere RoRo2000, findet Angela Burkhard.

Für Julian Burkhard stimmt «Preis und Leistung» und er bereut die Investition in die RoRo2000 Fritteuse mit Durchlauferhitzer nicht und würde sie nicht mehr hergeben.

Ist Ihr Interesse auch geweckt? Dann freut sich das RoRo2000-Team auf Ihren Kontakt.

Infos Tel.-Nr. 056 210 94 41



RoRo2000 Fritteusen / Friteuse GmbH
Brisgistr. 2, 5400 Baden
Tel. 056 210 94 41
Fax 056 210 94 42
info@roro2000, www.roro2000



Fritteusen der neuen Generation ★★★★★
mit den aussenliegenden Heizungen



- ohne Tauchsieder
- ohne Ölverbrenner
- ohne Heizschlangen
- mit Öl schonendem Durchlauferhitzer



RoRo2000 ist generell die Energie-effizienteste und -sparsamste Schweizer Fritteuse

die einzigen ECO Fritteusen sparen Ihnen Energie & 50% ÖL

- ohne Pülverchen Additive und Zusätze

RoRo2000 Fritteusen GmbH

☎ 056 210 94 41

info@roro2000.ch

www.roro2000.ch