



RoFry® DIE NEUE GENERATION

The New Generation



RoFry® IST DURCH ZAHLREICHE INTERNATIONALE PATENTE GESCHÜTZT.
RoFry® is protected by numerous international patents.



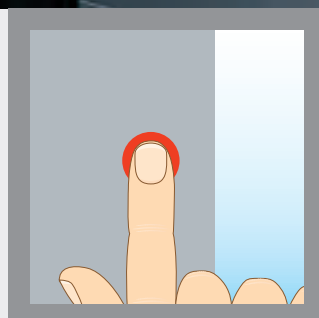
INNOVATIV · LEISTUNGSSTARK · ZUVERLÄSSIG

DIE EVOLUTION

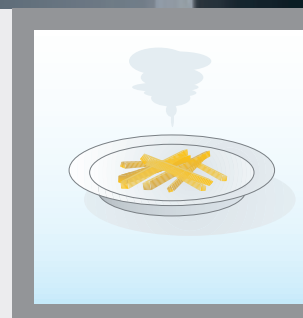
MODERN, TECHNISCH AUSGEREIFT UND ZUKUNFTSORIENTIERT!



AUTOMATIC-SELF-CLEAN



TOUCH-CONTROL



LOW FAT & MORE TASTE

Up-to-date, technically mature and forward-looking

MIT DER NEU- UND WEITERENTWICKLUNG DER ZUKUNFTSWEISENDEN TECHNOLOGIE DES FRITTIERENS OHNE FRITTIERÖL SETZT UBERT EINEN MEILENSTEIN DER INNOVATION.

AUTOMATIC SELF CLEAN ASC

DIE VOLLAUTOMATISCHE REINIGUNG ERREICHT ALLE TEILE. MANUELLE TÄTIGKEITEN UND PERSONALKOSTEN ENTFALLEN. LIEFERBAR MIT FESTWASSERANSCHLUSS ODER ALS MOBILE TANKVERSION.

RoFry®-COMPUTER

INTELLIGENTE, MEHRSPRACHIGE BEDIENERFÜHRUNG DURCH KLARSCHRIFT-DISPLAY INDIVIDUELL PROGRAMMIERBARE PROZESSABLÄUFE. FÜR JEDE BEDIENFUNKTION SEPARATE SENSORTASTE - KEINE DOPPELBELEGUNG.

WEITERE FEATURES UND BENEFITS

LOW FAT AND MORE TASTE - RoFry® ERZIELT EXCELLENTE FOODQUALITÄT. PRODUKTSCHONENDES ROTATIONSVERFAHREN COMPUTERGESTEUERTE FRITTIERPARAMETER. GERINGERE EMISSIONSWERTE UND NIEDRIGERER ENERGIEVERBRAUCH. HÖHERE PRODUKTIONSVOLUMEN DURCH KORB MIT 2,5 KG FASSUNGSVERMÖGEN. LAST BUT NOT LEAST - ZEITLOSES, FUNKTIONELLES DESIGN.

UBERT is placing a milestone of innovation with the new and further development of future orientated frying technology.

Automatic Self Clean ASC

The full automatic cleaning procedure reaches all parts. Manual jobs and personnel costs are not applicable anymore. Available with fixed tap or as mobile tank version.

RoFry®-Computer

Intelligent, multilingual operation via on-screen display panel. Individually programmable course of process. For each process there is a dedicated sensor key to avoid confusion with programming RoFry®.

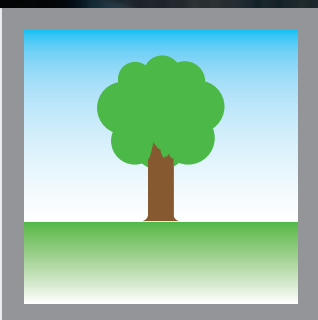
Further Features and Benefits

Low Fat and more Taste - RoFry® achieves excellent food quality. Gentle rotation procedure. Computer controlled frying-parameters.

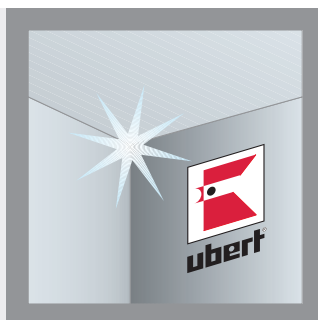
Slight emissions and low energy consumption. Higher product volume via basket with 2,5 kg capacity. Last but not least - a timeless, functional design.



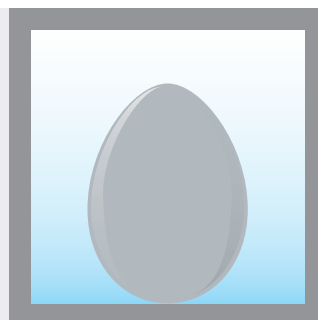
RoFry® IST DURCH ZAHLREICHE INTERNATIONALE PATENTE GESCHÜTZT.
RoFry® is protected by numerous international patents.



LOWER EMISSIONS



DETAIL ENGINEERING



PRODUCT-DESIGN

LOW FAT & MORE TASTE

GLEICHBLEIBEND HOHE PRODUKTQUALITÄT *Constant Product Quality*



DER PATENTIERTE FRITTIERKORB SORGT MITTELS SEINER SANFTEN ROTATION FÜR EIN OPTIMALES GAREREBNIS: GLEICHMÄSSIG IN DER FARBE UND KNUSPRIG IM GESCHMACK!

With its smooth rotation the patented frying basket ensures best cooking results: Even in browning and crispy in taste!



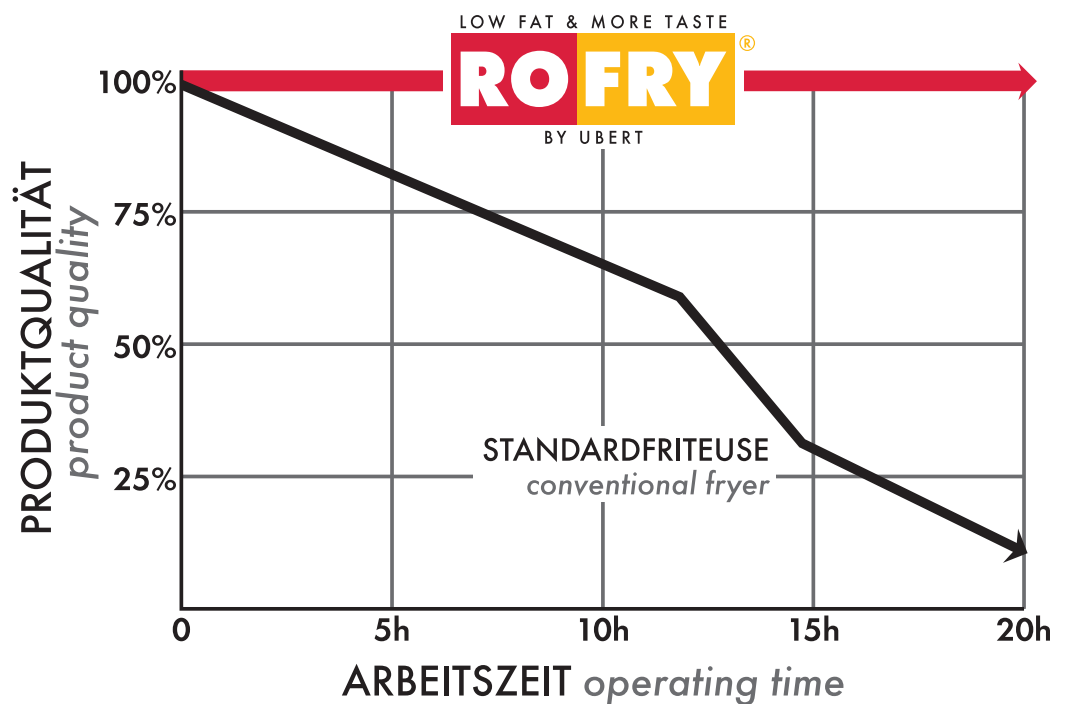
DURCH EIN WELTWEIT PATENTIERTES VERFAHREN IST ES MÖGLICH, HANDELSÜBLICHE FRITTIERPRODUKTE VÖLLIG OHNE FRITTIERFETT ZUZUBEREITEN.

PRODUKTE AUS DER RoFry® SCHMECKEN BESSER. SIE HABEN EINEN VOLLEN UND NATÜRLICHEN GESCHMACK. AUSSEN KROSS UND GOLDGELB. INNEN ZART UND SAFTIG. RoFry®-PRODUKTE SIND GESÜNDER, HABEN WENIGER FETT - WENIGER KALORIEN - UND WENIGER CHOLESTERIN.

RoFry® SICHERT GLEICHBLEIBENDE PRODUKTQUALITÄT. IN EINER KONVENTIONELLEN FRITEUSE NIMMT DIE FETTQUALITÄT PERMANENT AB. EIN HOHER ANTEIL DES STARK BELASTETEN FETTES WIRD VON DEN PRODUKTEN AUFGENOMMEN. DIE PRODUKTQUALITÄT SINKT. (SIEHE SCHAUBILD) AUF GRUND DER GESUNDHEITSGEFÄHRDUNG MUSS DER GESETZGEBER DEN RECHTZEITIGEN AUSTAUSCH DES BELASTETEN FRITTIERFETTES ÜBERWACHEN. DA RoFry® VOLLKOMMEN OHNE FRITTIERFETT ARBEITET, SICHERT SIE IHNEN EINE STETS GLEICHBLEIBENDE ANSPRUCHSVOLLE QUALITÄT.

Due to a worldwide patented procedure it is now possible to prepare commercial frying products totally without oil. Products out of the RoFry® just taste better. They have a full and natural taste. Crispy and golden brown on the outside. Tender and juicy inside. RoFry®-products are healthier, have less fat, less calories and less cholesterol. RoFry® secures a constant product quality. In a conventional fryer the fat quality decreases permanently. A huge amount of the strongly loaded fat will be absorbed by the products. The quality of the product goes down (see chart).

Due to the health threat the legislator has to supervise the punctual exchange of the loaded frying oil. RoFry® guarantees the same highly sophisticated quality, since it operates totally without frying oil.



DER 3-PHASEN-GARUNGSPROZESS

The 3-Phase Cooking Process

DIESE PROZESSABFOLGE IST DIE VORAUSSETZUNG FÜR EINE 1A-FRITTIERQUALITÄT IN KÜRZESTER ZEIT.

PHASE 1: DIE „ERKENNUNGS-PHASE“ - RoFry® IST INTELLIGENT.

AUF UNTERSCHIEDLICH EINGELEGTEN PRODUKT-MENGEN REAGIERT RoFry® IN DER ERKENNUNGS-PHASE AUTOMATISCH, DURCH SELBSTÄNDIGE VERLÄNGERUNG ODER VERKÜRZUNG DER GESAMT-ZEIT. SO ERHALTEN SIE UNABHÄNGIG VON DER TAGESFORM IHRES PERSONALS IMMER EIN OPTIMALES GARUNGSERGEBNIS.

PHASE 2: DIE „STEAM TIME PHASE“

RoFry® ERHITZT EIN TIEFGEFRORENES PRODUKT IN KÜRZESTER ZEIT VON -18°C AUF +99°C (DAMPFPHASE). DER EIGENDAMPF WIRD IN DER OFENKAMMER GESPEICHERT. DIESE BEFEUCHTETE LUFT WIRD ZUR SCHNELLEREN ERHITZUNG DES PRODUKTES GENUTZT UND VERHINDERT BEREITS IN DER ERSTEN ZUBEREITUNGSPHASE EIN AUSTROCKNEN DER WARE. DANACH SCHALTET RoFry® AUTOMATISCH AUF PHASE 3 UM.

PHASE 3: DIE „ROASTING PHASE“

JETZT ÖFFNEN SICH MOTORISCH DIE ENTLÜFTUNGSKANÄLE, SO DASS DER WASSERDAMPF ENTWEICHEN KANN. UM DEN ZUBEREITUNGSPROZESS ZU BESCHLEUNIGEN, WIRD DURCH EINLASSVENTILE SPEZIELL FÜR DIE BRÄUNUNG PRÄPARIERTE HEISLUFT EINGEBLASEN. DADURCH VERÄNDERT SICH INNERHALB WENIGER SEKUNDEN DAS GARRAUMKLIMA. RoFry® BEGINNT NUN MIT DER BRÄUNUNGSPHASE, DAS PRODUKT WIRD NUN KROSS UND KNUSPRIG.

This process is the precondition of first-class frying quality within the shortest cooking time.

Phase 1: The "recognition-phase" - RoFry® is intelligent.

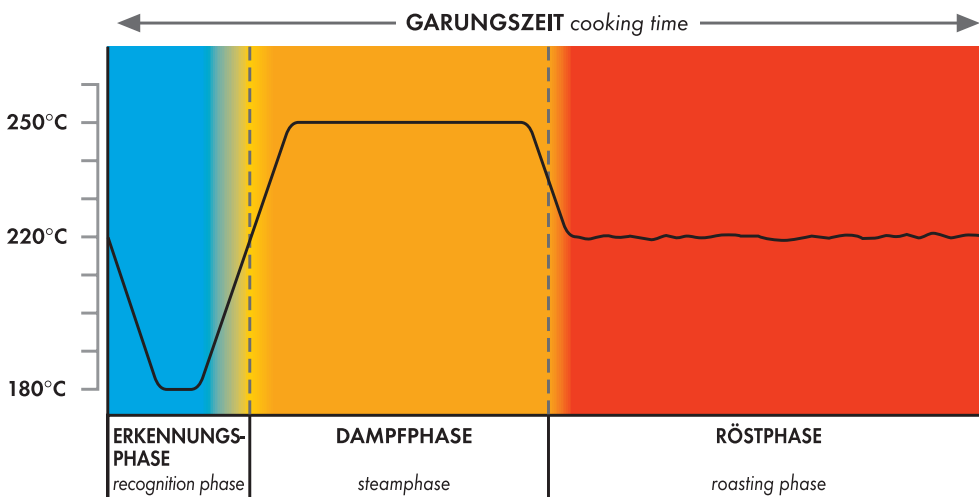
RoFry® recognises different loads and sizes of products and also products with different (from frozen to thawed) temperatures, extending or reducing the cooking process automatically. An optimum quality is guaranteed regardless of the personnel's performance of the day.

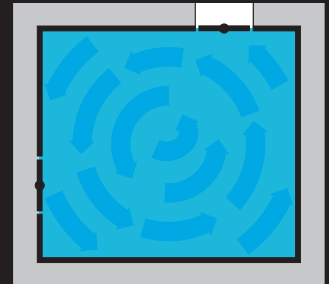
Phase 2: The "steam-time-phase"

RoFry® heats a deep-frozen product within shortest time from -18°C to +99°C (steam phase). The steam is stored inside the oven. This humidified air is used to speed up the heating of the product, and prevents the food from drying out. Then RoFry® automatically switches over to phase 3.

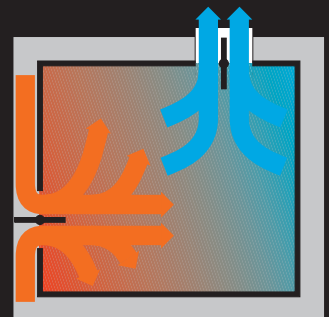
Phase 3: The "roasting-phase"

Now the motor-driven vent pipes are opened to let the water vapour escape. Hot air especially prepared for the browning is blown in via inlet valves in order to accelerate the cooking process. The inner oven climate changes within a few seconds. RoFry® starts the browning phase. The product becomes crispy and crunchy.





STEAM-TIME PHASE



ROASTING PHASE

LEICHT ZU BEDIENEN

Everyone can operate RoFry®

RoFry® MIT ASC REINIGT SICH VOLLAUTOMATISCH. AUCH ENTNEHMBARE TEILE VERBLEIBEN WÄHREND DER AUTOMATISCHEN REINIGUNG IM GERÄT. UMWELTFREUNDLICHER, SPARSAMSTER VERBRAUCH AN WASSER UND REINIGUNGSMITTELN. INDIVIDUELL EINSTELLBARE REINIGUNGSPROGRAMME. WAHLWEISE MIT FESTWASSERANSCHLUSS ODER MOBIL ALS TANKVERSION.

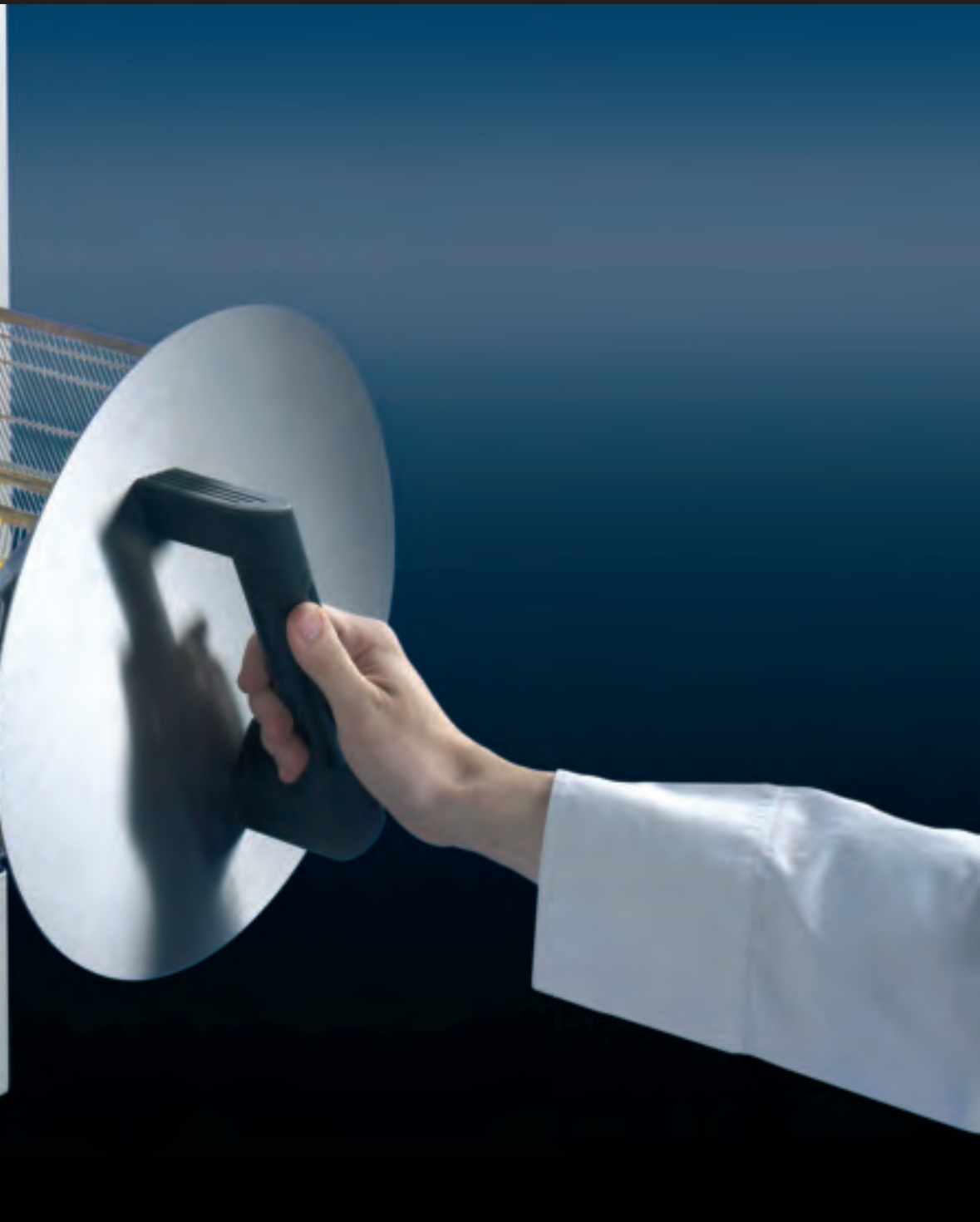
RoFry® with ASC is fully self cleaning. Also removable parts remain within the device during the cleaning process. Environmental friendly, with utmost economical use of water and detergents. Individually programmable cleaning programmes. Optional with fixed tap or as mobile tank version.



NACH NEUESTEN WISSENSCHAFTLICHEN ERKENNTNISSEN HABEN WIR DIE BEDIENUNG FÜR JEDEN LEICHT UND VERSTÄNDLICH GEMACHT. EINMAL PROGRAMMIEREN UND NUR NOCH PRODUKT IN DEN KORB LEGEN - KORB EINSCHIEBEN - STARTTASTE DRÜCKEN. DAS IST ALLES. DIE ENTLERUNG ERFOHGT DURCH MOTORISCHE ROTATION. DER KORB MIT EINGELEGTER WARE MUSS NICHT GETRAGEN WERDEN, SONDERN WIRD IN DEM KOMFORTABLEN KORBLEITSCHITTEN LEDIGLICH EIN- UND AUSGESCHOBEN. EIN RoFry®-KORB FASST DEN INHALT VON 3 GROSSEN FRITTIERKÖRBEIN EINER STANDARDFRITEUSE.

STAND-BY-FUNKTION

AUCH BEI LADEBEREITEM, AUSGEZOGENEN KORB IST DER OFENRAUM GESCHLOSSEN. SO ENTSTEHT FAST KEIN ENERGIEVERLUST, UND RoFry® IST MIT EXAKT GLEICHBLEIBENDER TEMPERTATUR JEDERZEIT STARTBEREIT. WENN SIE EINMAL VERHINDERT SIND UND DIE WARE NICHT RECHTZEITIG HERAUSNEHMEN KÖNNEN, LÄSST RoFry® SIE NICHT IM STICH. IN EINEM SOLCHEN FALL GEHT DAS GERÄT DIREKT IN DIE STAND-BY-FUNKTION, WOBEI GEBLÄSE UND HEIZUNG AUSGESCHALTET WERDEN. ALLE 30 SEKUNDEN ERFOHGT EINE DREHBEWEGUNG DES KORBEIN, UM EINE OPTIMALE PRODUKTQUALITÄT ZU SICHERN.



INTELLIGENTER, LERNFÄHIGER
COMPUTER. INDIVIDUELL SPEICHER-
BARE PROGRAMM-BIBLIOTHEK.
POWER-MODUS FÜR MAXIMALEN
OUTPUT BEI MINIMALEM
BEDIENUNGS-AUFWAND.

*Intelligent adaptive computer.
Individual memorable programme-
library. Power mode for maximum
output and minimum operation
expenditures.*



According to the latest scientific results, operation is easy to understand by everyone. Once programmed, just place product into the basket - insert the basket - press the starter key. That's all. Unloading is done by motor-driven rotation. The basket filled with food needs no carrying. It merely has to be inserted or pulled out on a basket slide. A RoFry® basket holds the content of three large frying basket of a standard fryer.

Stand-by-function

The oven is closed even with the basket pulled out and ready for loading. There is almost no loss of energy, and RoFry® is ready to start with a precise constant temperature at any time. If you are unable to unload the food in time, RoFry® does not let you down. In such a case RoFry® automatically switches over to the stand-by function, the ventilation and the heating are switched off, and every 30 seconds the basket rotates to ensure optimum product quality.

RoFry® IST MODERNE GASTRONOMIE

RoFry® is set for the Future

RoFry® AIRCLEAN: AUF WUNSCH KANN RoFry® MIT EINER EIGENEN, LEISTUNGSFÄHIGEN HAUBE AUSGESTATTET WERDEN, DIE AUSTRETENDE GERÜCHE VERNICHTET. DAMIT KANN RoFry® AUCH IN SEHR GERUCHSENSIBLER UMGEBUNG BETRIEBEN WERDEN.

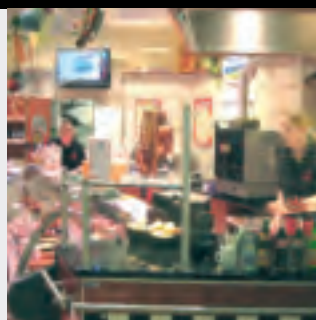
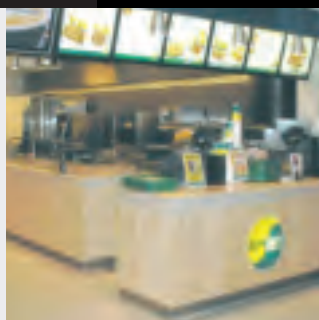
AIRCLEAN:

- EFFEKTIV WIRKSAME LUTFREINIGUNG.
- FILTERSYSTEM WAHLWEISE ÜBER AKTIVKOHLE ODER ZEOLITH-FILTERKASSETTEN.
- ÜBERALL EINSETZBAR - AUCH DORT, WO KEINE ABLUFT VORHANDEN IST.
- AUTOMATISCHER UND EXTREM LEISER BETRIEB.
- STROMVERSORGUNG DIREKT ÜBER DAS RoFry®-GERÄT.

RoFry® AirClean: On request RoFry® can be equipped with its own, powerful air cleaning hood, that eliminates escaping odours from the machine. Thus RoFry® can be operated also in smell-sensitive areas.

AirClean:

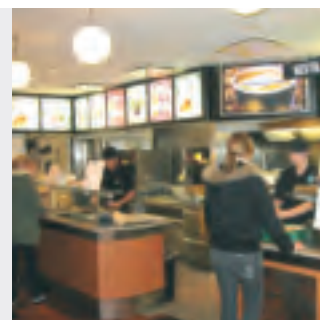
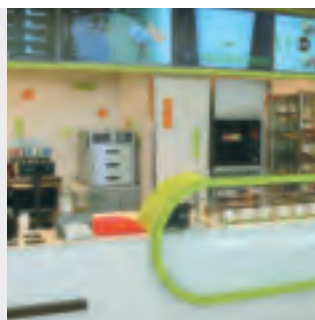
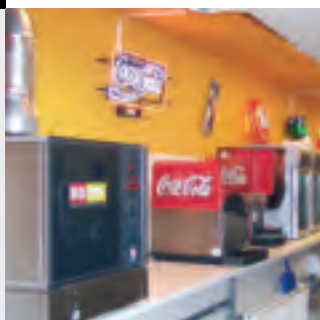
- effective air cleaning.
- filter system: charcoal or zeolite selectively.
- applicable anywhere - even if no exhaust air system is available.
- automatic and extremely quiet operation.
- power supply through RoFry® directly.



RoFry® WIRD AUF AUF DER GANZEN WELT UND IN DEN UNTERSCHIEDLICHSTEN ANWENDUNGSGEBIETEN EINGESETZT.

OB IN SINGAPUR ODER USA, OB IN NORWEGEN ODER SÜDAFRIKA: DIE EINSATZMÖGLICHKEITEN SIND EXTREM FACETTENREICH. MAN FINDET RoFry® U.A. IN FASTFOOD-KETTEN, IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGGUNG, IN FUSSBALLSTADIEN UND MULTIFUNKTIONSARENEN, IM CARE- ODER SCHULCATERING, AUF KREUZFARTSCHIFFEN, IN SUPERMÄRKTEN UND EINKAUFSCENTERN, AN TANKSTELLEN ODER IN FREIZEITPARKS. ÜBERALL WO ENTSCHEIDER AUF DEN EINSATZ VON FRITTIERFETT UND SEINE NEGATIVEN FOLGEN VERZICHTEN MÖCHTEN, KOMMT RoFry® ZUM ZUGE. DIE MÖGLICHKEITEN SIND FAST UNBEGRENZT.

RoFry® is being used around the globe in all kinds of different applications. Whether it is Singapore or USA, Norway or South Africa: Applications for RoFry® are manifold. You will find RoFry® etc. in fastfood-chains, in staff canteens, in football stadiums or multifunction arenas, in care or school-catering, on cruise liners, in supermarkets or shopping malls, in petrol stations or leisure parks. Wherever decision makers decide against the use of frying oil and its related negative consequences, it is RoFry®'s turn. Opportunities are almost endless.



SIE HABEN DIE WAHL

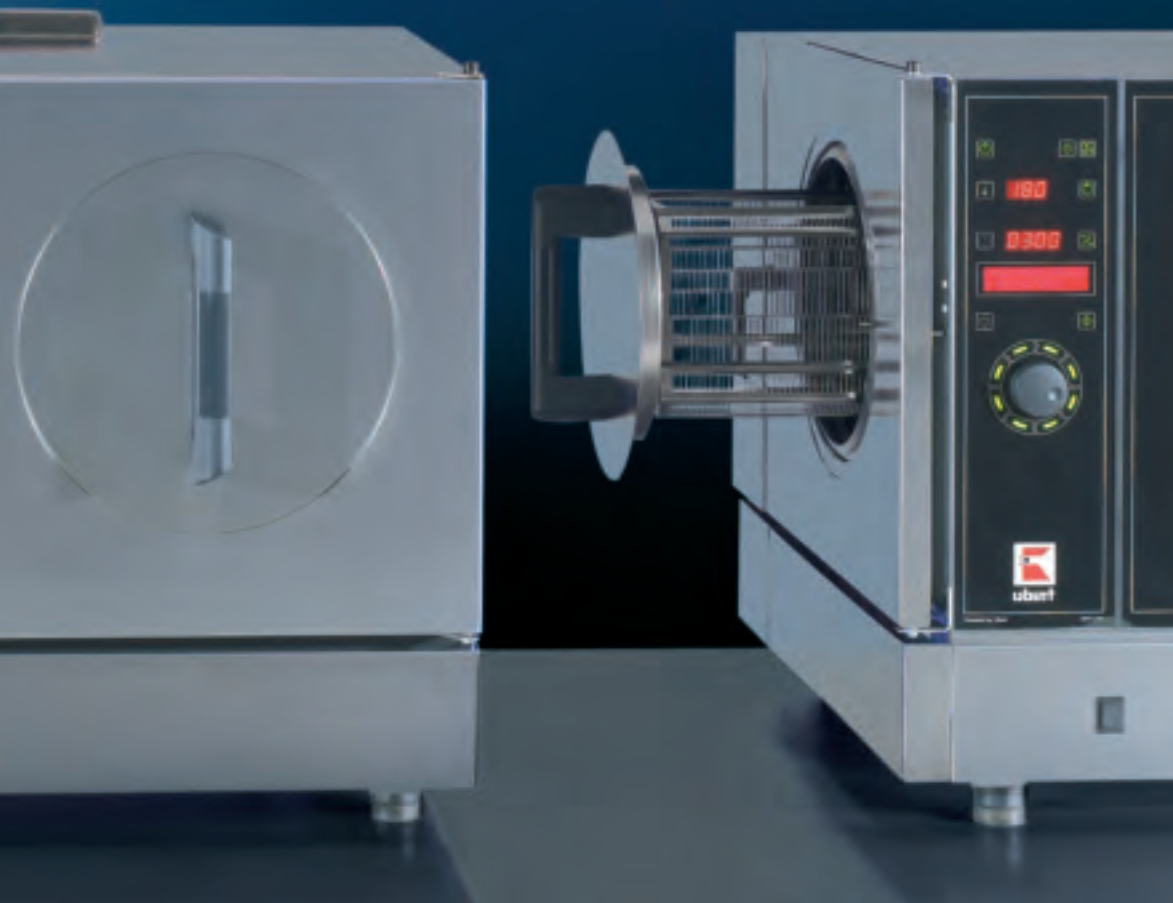
It's your choice



OB FRONTLADER-, LINKSLADER- ODER RECHTLADER. JE NACH ARBEITSABLAUF KÖNNEN SIE ZWISCHEN DREI VERSCHIEDENEN MODELLEN WÄHLEN. JEDES RoFry®-MODELL IST FÜR UNTERSCHIEDLICHE STROMSPANNUNGEN ERHÄLTICH. DADURCH KANN RoFry® ÜBERALL IN DER WELT AUFGESTELLT WERDEN. AUCH EINE SPEZIELLE AUSFÜHRUNG FÜR SCHIFFE IST LIEFERBAR. ZU IHRER SICHERHEIT WURDE RoFry® VON NEUTRALEN PRÜFINSTITUTEN GETESTET UND DARF MIT DEN WICHTIGSTEN PRÜFZEICHEN VERSEHEN WERDEN.

RoFry® - DAS KOMPLETTE SYSTEM.

UMFANGREICHES ZUBEHÖR ERGÄNZT DIE GERÄTE-FAMILIE. RoFry® IST WIRTSCHAFTLICH UND UMWELTORIENTIERT. MIT INNOVATIVER TECHNIK, ÜBERZEUGENDEM KOMFORT UND SICHERER FUNKTIONALITÄT. ABER UNSER WICHTIGSTES ZIEL IST ES, IHNEN ZU GRÖßEREM ERFOLG ZU VERHELFFEN. PROFILIEREN SIE SICH IM HARTEN WETTBEWERB MIT RoFry®. BIETEN SIE IHREN KUNDEN ERNÄHRUNGSPHYSIOLOGISCH WERTVOLLERE PRODUKTE.



Whether front, left or right loading. You have the choice between three different models to find which one suites your operation best. Each RoFry® model is available for different voltages. This makes the unit applicable in all countries of the world. Even a special type for ships is available. For your safety RoFry® was tested by independent testing institutes and is permitted to bear the most important test marks.

RoFry® - The complete system.

A wide range of accessories completes the appliance family. RoFry® is economical and environmentoriented, with innovative technology, convincing comfort and safe functionality. Our primary concern is to increase our profit. Distinguish yourself successfully in fierce competition with RoFry®. Offer your customer products of greater nutritional value.

RoFry® FÜR UNSERE ZUKUNFT

Perfect Product Quality

GENUSS OHNE REUE

MÖGEN SIE POMMES FRITES, CHICKEN NUGGETS ODER CALAMARES? DANN KÖNNEN WIR IHNEN NUR GRATULIEREN. DENN JETZT KÖNNEN SIE DIESE PRODUKTE AUS DER RoFry® ENDLICH OHNE REUE NACH LUST UND LAUNE GENIEßEN. ERSPAREN SIE IHREM KÖRPER ÜBERFLÜSSIGES FETT. BEREITS EIN TEELÖFFEL ÖL HAT 27 KALORIEN, UND EINE PORTION POMMES FRITES SAUGT 10 TEELÖFFEL ÖL AUF. ZUM GLÜCK GIBT ES RoFry®. ERLEBEN SIE DEN NEUEN, VERLOCKENDEN GESCHMACK UND DEN UNBESCHWERTEN GENUSS DER RoFry®-PRODUKTE. RoFry®-PRODUKTE SCHMECKEN ANDERS - SIE SCHMECKEN BESSER, SIE SIND REIN, NATÜRLICH UND UNVERFÄLSCHT. RoFry® SETZT NEUE QUALITÄTSMASSTÄBE.

FÜR UNSERE UMWELT

RoFry® WIRD NICHT NUR DER VERANTWORTUNG GEGENÜBER DEM EIGENEN KÖRPER, SONDERN AUCH GEGENÜBER DER UMWELT GERECHT. DIE ENTSORGUNG DES GEBRAUCHTEN, BELASTETEN ÖLS ENTFÄLLT. EMISSIONEN WERDEN AUF EIN MINIMUM REDUZIERT. VERRINGERTES ABLUFTVOLUMEN SPART RAUMHEIZKOSTEN. GERINGERE GERUCHSBELÄSTIGUNG. NIEDRIGER STROMVERBRAUCH UND LAST BUT NOT LEAST: RoFry® REDUZIERT DURCH HEISSES FETT VERURSACHTETE UNFÄLLE UND BRÄNDE.

Pleasure without feelings of guilt

You love French fries, chicken nuggets or calamares? Congratulations. You are now able to enjoy these products from RoFry® without any feeling of guilt, just as you like it. Keep away superfluous fat from your body. Even a mere teaspoonful of oil has 27 calories, and a serving of French fries soaks up 10 teaspoonfuls of oil. Fortunately, RoFry® does exist today. Experience the new, tempting taste and the light pleasure of RoFry® products. Taste the difference with RoFry®-products - they taste better. They are pure and natural. RoFry® sets up new quality standards.

For our environment

RoFry® treats not only our body but also the environment with respect. Now disposal of used oil is no longer necessary. Emissions are reduced to a minimum. Reduced volume of exhaust air cuts down heating costs. Reduced odours. Lower power consumption and last but not least: RoFry® reduces accidents or fire caused by hot fat.





GESUNDES ESSEN - DIE RoFry®-GENERATION

Healthy Food – The RoFry®-Generation

RoFry® - EINE IDEE SETZT SICH DURCH

RoFry® - an idea catches on

- 1** VERGESSEN SIE DIE HOHEN KOSTEN FÜR FRITTIERFETT. TAG FÜR TAG. RoFry® AMORTISIERT SICH BEREITS INNERHALB WENIGER MONATE.
Forget the high current expenses for frying oil. Day by day. RoFry® pays for itself within a few months.
- 2** DIE KOSTEN FÜR DAS LAGERN, EINFÜLLEN, NACHFÜLLEN, FILTERN, ABLASSEN UND ENTSORGEN DES FETTES ENTFALLEN.
Expenses for storing, filling, re-filling, filtering, draining and disposal do not arise.
- 3** KEINE BRANDVERLETZUNGEN UND BRÄNDE DURCH HEISSES FRITTIERFETT VORGESCHRIEBENE FEUERLÖSCHANLAGEN, RUTSCHFESTE FLIESEN UND ÖLABSCHEIDER SIND NICHT MEHR NOTWENDIG.
No more injuries and fire by hot frying oil. Fire-extinguishing installations, nonslip tiles and degreasers mandatory by law are no longer necessary.
- 4** REDUZIERT EMISSIONEN DURCH GERINGERE GERUCHSBELÄSTIGUNG UND VERMINDERTES ABLUFTVOLUMEN, WENIGER ENERGIE- UND RAUMHEIZKOSTEN.
Reduced emissions by less odour nuisance and decreased volume of exhaust air, lower energy and heating costs.
- 5** KINDERLEICHTE BEDIENUNG. STARTEN UND ZUR AUTOMATISCHEN ENTLERUNG EMPTY-TASTE BETÄTIGEN. FERTIG.
Very easy to operate. Start and push the empty button for unloading. Ready.
- 6** HOHES PRODUKTIONSVOLUMEN. EIN RoFry®-KORB FASST DEN INHALT VON 3 GROSSEN FRITTIERKÖRBEIN. ALLE HANDELSÜBLICHEN PRODUKTE KÖNNEN IN EINER FRITTIERZEIT ZUBEREITET WERDEN, DIE IN ETWA DER ZEIT EINER HOCHLEISTUNGSFRITTEUSE ENTSpricht.
High production volume. One RoFry® basket holds three times the capacity of 3 standard frying baskets. All standard food products can be processed in a frying time corresponding to a high-power fryer.
- 7** PRODUKTE AUS DER RoFry® SCHMECKEN BESSER. SIE HABEN EINEN VOLLEN UND NATÜRLICHEN GESCHMACK. AUSSEN KROSS UND GOLDGELB. INNEN ZART UND SAFTIG. RoFry®-PRODUKTE SIND GESÜNDER UND HABEN WENIGER FETT, KALORIEN UND CHOLESTERIN.
Products from RoFry® taste better. They have a full and natural taste. Crispy and golden-brown on the outside. Inside tender and juicy. RoFry® products are healthier and have less fat, calories and cholesterol.

RoFry® - DAS FRITTIERSYSTEM, DESSEN ZEIT GEKOMMEN IST

RoFry® frying system - its era has come



RoFry® IST SICHER. DIE MASCHINE IST DURCH WICHTIGE PRÜFSIEGEL ZERTIFIZIERT UND WIRD DAHER IM NATIONALEN WIE INTERNATIONALEN MARKT VERTRIEBEN.
RoFry® is safe. It is certified by important seals of approval and thus is distributed in the national and international market.