

Presseinformation

Effiziente, moderne und stilvolle Lösungen für Bäckereien, Gastronomie- und Hotelbetriebe hat der Küchenausstatter Saro Gastro-Products im Angebot. Die Geräte wurden jetzt überarbeitet, sind nun noch leistungstärker und ihr Design moderner gestaltet.

Saro Gastro-Products setzt neue Maßstäbe in der Spültechnik

Saro Gastro-Products bietet eine große Auswahl hochmoderner Spülmaschinen und damit maßgeschneiderte Lösungen für die unterschiedlichen Einsatzbereiche und Anforderungen in Bäckereien sowie in Gastronomie- und Hotelbetrieben. Mit den überarbeiteten Geräten setzt das Unternehmen neue Standards in Sachen Sauberkeit, Effizienz und Design. Blitzsauberes Geschirr, fleckenloses Besteck und kristallklare Gläser sind damit garantiert.

Gastro-Spülmaschinen: Hygiene als oberste Priorität

In gastronomischen Betrieben sind Sauberkeit und Hygiene entscheidende Erfolgsfaktoren. Die Erfüllung der HACCP-Vorschriften ist dabei selbstverständlich. Aber Saro Gastro-Products geht einen Schritt weiter: Die Spülmaschinen des Küchenausstatters aus Emmerich am Rheinüberzeugen nicht nur durch ihre Reinigungsleistung, sondern auch durch ihre Effizienz. „In vielen Betrieben ist die Spültechnik veraltet, obwohl sich die Anschaffung moderner Geräte bereits nach kurzer Zeit amortisiert“, berichtet Clemens Hardering, Vertriebsleiter bei Saro Gastro-Products. Mit den Saro-Geräten können die Betriebskosten deutlich gesenkt und die Umweltbelastung reduziert werden. Durch den verringerten Wasser- und Energieverbrauch leisten die Spülmaschinen einen wichtigen Beitrag zur Ressourcenschonung.

Zuverlässigkeit und Effizienz im Fokus



Für den professionellen Einsatz entwickelt, bieten die Spülmaschinen von Saro Gastro-Products eine Kombination aus hoher Leistung, Zuverlässigkeit und Robustheit. Dank variabler Spüldruckregulierung und drei unterschiedlicher Spülprogramme erreichen die Geräte exzellente Ergebnisse – selbst bei empfindlichen Gläsern und stark verschmutztem Geschirr. Mit einer maximalen Spüldauer von nur drei Minuten und einem geräuscharmen Betrieb erfüllen die Maschinen auch die höchsten Ansprüche im Gastronomiebereich.

Neben der technischen Exzellenz präsentiert Saro Gastro-Products seine Spülmaschinen in einem überarbeiteten, modernen Design. Das Herzstück ist das neue Bedienpanel in elegantem Schwarz, das nicht nur funktional, sondern auch optisch überzeugt.

Saro Gastro-Products stellt sich mit einem überarbeiteten Sortiment noch breiter auf. Je nach Bedarf hat der Küchenausstatter die passenden Geräte für Bäckereien, Gastronomie und Hotellerie im Angebot. „Unser Ziel ist es, allen Betrieben die Möglichkeit zu geben, sich mit hochwertigem Equipment auszustatten“, so Clemens Hardering. „Daher haben wir nicht nur unser Produktportfolio erweitert, sondern auch die Preisstruktur angepasst.“ Interessierte können die Modelle und das überarbeitete Design auf der Website von Saro Gastro-Products entdecken oder sich direkt beim Fachhändler ihres Vertrauens über die Geräte informieren.

Weitere Informationen gibt es direkt bei der Saro Gastro-Products GmbH unter www.saro.de oder per Telefon +49 2822/9258-0

Bildmaterial:

 <p><i>SARO Spülmaschine Modell KÖLN</i></p>	<p><i>Für den professionellen Einsatz entwickelt, bieten die Spülmaschinen von Saro Gastro-Products eine Kombination aus hoher Leistung, Zuverlässigkeit und Robustheit.</i></p>
 <p><i>SARO Geschirrspülmaschine Modell UX-50SBDD 400V</i></p>	<p><i>Saro Gastro-Products bietet eine große Auswahl hochmoderner Spülmaschinen und damit maßgeschneiderte Lösungen für die unterschiedlichen Einsatzbereiche und Anforderungen in Bäckereien sowie in Gastronomie- und Hotelbetrieben.</i></p>

Pressekontakt:

Gröön Schnack – Nachhaltige Kommunikation

Carina Alves

Wilhelmstraße 21, 26197 Huntlosen

Mobil: 0174 / 99 65 22 6

E-Mail: post@gs-kommunikation.de