

Pressemitteilung

Das Portfolio von Saro Gastro-Products, dem Küchenausstatter aus Emmerich am Rhein, deckt den kompletten Bedarfsbereich für Foodservice und HORECA ab. Seit zwei Jahren wächst das Sortiment im Bereich Nachhaltigkeit, denn immer mehr Geräte werden überarbeitet, um eine höhere Energieeffizienz zu gewährleisten. In diesem Zuge erfolgt außerdem eine Modernisierung des Designs.

Neue PRO-Serie von Saro: Nachhaltiger und smarter kühlen

Vor einem Jahr begann Saro Gastro-Products mit der Umstellung der E-Geräte im Sortiment auf verbesserte Energieeffizienzklassen. „Unser Vorhaben, unsere Produkte Schritt für Schritt energieeffizienter zu gestalten, wollen wir weiter verfestigen. Mit einigen Produktgruppen ist uns das bereits gut gelungen“, erklärt Pieter Derksen, der vor gut einem Jahr die Geschäftsleitung von Walter Spangenberg übernommen hat. Mit der neuen Position hat er sich große Ziele gesetzt: Saro Gastro-Products soll sukzessiv nachhaltiger ausgerichtet sein.

„Für die Geräte der PRO-Serien haben wir unter anderem effektivere Kompressoren und eine verbesserte Isolierung eingebaut“, führt Pieter Derksen aus. Unter dem PRO-Label sind mittlerweile verschiedene Kühlschränke, Getränkekühlschränke, Kühlagerschränke und Kühltische sowie Eiswürfelbereiter erhältlich.

Um bis zu zwei Energieeffizienzklassen konnten die Produkte von Saro verbessert werden. Doch nicht nur in Sachen Effizienz gab es einen deutlichen Fortschritt, die Geräte sind jetzt auch leistungstärker und das Design wurde modernisiert. Das sei allerdings erst der Anfang, so Pieter Derksen. In Zukunft kommen weitere Produkte zur neuen PRO-Serie hinzu.

Bedarfsgerechte Ausstattung für jede Betriebsgröße

„Wir wollen jedem Betrieb im Gastgewerbe die bedarfsgerechte Ausstattung mit hochwertiger Technik und Betriebseinrichtung zu fairen Preisen zu ermöglichen“, betont Clemens Hardering, Vertriebsleiter bei Saro Gastro-Products. „In der Branche genießen wir großes Vertrauen und arbeiten seit Jahren mit denselben Lieferanten zusammen. Auf diese Weise gewährleisten wir eine schnelle Lieferung, einen zuverlässigen Vor-Ort-Service sowie eine 24-monatige Garantie auf alle Geräte.“ Das komplette Sortiment ist über die firmeneigene Website einsehbar und über den Fachhandel sogar in Kleinstmengen bestellbar.

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

Über Saro

Saro Gastro-Products ist ein renommierter Anbieter von professionellen Küchengeräten mit Sitz in Emmerich am Rhein. Seit über 50 Jahren steht das Unternehmen für Qualität, Innovation und Zuverlässigkeit. Das umfangreiche Sortiment umfasst Geräte für die Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Mit einem starken Fokus auf Kundenzufriedenheit und kontinuierlicher Produktentwicklung ist Saro Gastro-Products ein vertrauenswürdiger Partner für Küchenprofis weltweit. Alle Artikel sind über die firmeneigene Website einsehbar und über den Fachhandel sogar in Kleinstmengen bestellbar.

Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten

Bildmaterial:



Die neue PRO-Serie von Saro Gastro-Products umfasst verschiedene Kühlschränke, Getränkekühlschränke, Kühlagerschränke und Kühlische sowie Eiswürfelbereiter ist dank modernster Kompressoren und einer verbesserten Isolierung deutlich energieeffizienter.



Pressekontakt:

Gröön Schnack – nachhaltige Kommunikation

Carina Alves

Wilhelmstraße 21, 26197 Huntlosen

Mobil: 0174 / 99 65 22 6

E-Mail: post@gs-kommunikation.de