

## **Pressemitteilung**

Das neue Spültechniksortiment von Saro Gastro-Products bietet Lösungen für jeden Bedarf und jedes Portemonnaie. Mit der Vertriebspartnerschaft mit Sammic erweitert das Unternehmen die Produktauswahl für höchste Ansprüche.

### **Saro Gastro-Products erweitert Spültechniksortiment: Effizienz trifft Vielfalt**

Ob Restaurant, Hotelküche oder Szenebar: Effiziente, ressourcenschonende Spültechnik gehört heute zur Grundausstattung jedes gastronomischen Betriebs. Saro Gastro-Products, Anbieter professionelle Küchentechnik, bietet jetzt ein noch breiter aufgestelltes Spültechniksortiment an und sorgt damit für noch mehr Auswahl, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit im Küchenalltag.

Dank einer neuen Vertriebspartnerschaft mit dem spanischen Traditionsunternehmen Sammic hat Saro sein Portfolio gezielt erweitert. Ab sofort finden auch Hotels, Großküchen und Gaststätten mit besonders hohen Ansprüchen passende Geräte im Sortiment – vom leistungsstarken Untertischspüler bis zur robusten Haubenspülmaschine mit Profi-Ausstattung.

### **Für jedes Budget das passende System**

„Unser Ziel ist es, für jeden Geldbeutel und jedes Betriebsmodell das passende Spülsystem anzubieten – vom kleinen Café bis zur Großküche. Mit der Kooperation mit Sammic können wir diesen Anspruch nun noch besser erfüllen“, erklärt Pieter Derksen, Geschäftsleiter bei Saro Gastro-Products.

Das Sortiment umfasst Gläserspülmaschinen wie „UX 40SBDD“ oder „München“, kompakte Allrounder wie „Marburg“ oder „Nürnberg“ sowie doppelwandige Haubenspülmaschinen wie „Frankfurt“ und „Trier“, die mit besonders energieeffizienter Technik überzeugen. Für Betriebe mit hohem Spülgutvolumen bietet die Topfspülmaschine „Köln“ eine besonders robuste Lösung. Alle Geräte punkten mit kurzen Spülzeiten, optimiertem Wasserverbrauch (ab 2,5 Litern pro Zyklus) und einer einfachen, langlebigen Bauweise.

„Neben der Technik stehen bei uns immer auch die Bedürfnisse des Kunden im Fokus“, betont Clemens Hardering, Vertriebsleiter DACH bei Saro. „Wir beraten individuell und finden für jede Küche die wirtschaftlich und ökologisch sinnvollste Lösung.“

Mit seinem erweiterten Sortiment und der neuen Partnerschaft unterstreicht Saro seine Position als verlässlicher Lösungsanbieter für den gesamten HORECA-Bereich – flexibel, nachhaltig und nah am Kunden.

Die Spülmaschinen sind direkt über das gut verzweigte Fachhändlernetzwerk von Saro Gastro-Products erhältlich, können aber auch online über den firmeneigenen Online-Shop bestellt werden.

**Weitere Informationen gibt es direkt bei Saro Gastro-Products unter [www.saro.de](http://www.saro.de) oder per Telefon +49 2822/9258-0**

### **Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten**

#### **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.*

#### **Bildmaterial:**



*Das Spülmaschinensortiment von Saro Gastro-Products umfasst Gläserspülmaschinen, kompakte Allrounder sowie doppelwandige Haubenspülmaschinen, die mit besonders energieeffizienter Technik überzeugen.*

#### **Pressekontakt:**

Gröön Schnack – Nachhaltige Kommunikation

Carina Alves

Wilhelmstraße 21, 26197 Huntlosen

Mobil: 0174 / 99 65 22 6

E-Mail: [post@gs-kommunikation.de](mailto:post@gs-kommunikation.de)