

## **Pressemitteilung**

Kühlung neu gedacht: Saro Gastro-Products präsentiert ein aktualisiertes Sortiment leistungstarker Kühlvitrienen für unterschiedlichste Anwendungsbereiche im HoReCa-Umfeld. Ob als Build-In-Variante für Bäckereien, beidseitig zugängliche Modelle für Cafés und Tankstellen oder mit innovativer Belüftungstechnik gegen Kondenswasser – die neuen Geräte vereinen Design, Energieeffizienz und Flexibilität.

## **Kühlung weitergedacht: Saro präsentiert neues Kühlsortiment**

Die neue Kühlvitrienen von Saro Gastro-Products vereinen Effizienz, individuelles Design und zuverlässige, ressourcenschonende Technik für Gastronomie, Handel und Eventbereich. „Das Interesse unserer Kundinnen und Kunden an energieeffizienten Produkten ist sehr groß. Wir haben daher bereits einen Teil unseres Kühl- und Tiefkühlsortiments überarbeitet – mit effizienteren Kompressoren, modernen Designs und neuen Funktionen. Diese Linie führen wir als PRO-Serie“, erklärt Pieter Derksen, Geschäftsleiter von Saro Gastro-Products. „Darüber hinaus können unsere Kühlvitrienen je nach Modell individuell angepasst werden – von der App-Steuerung der LED-Beleuchtung bis hin zu Branding-Optionen. Das macht sie ideal für Gastronomiebetriebe mit individuellen Anforderungen.“

## **Verbesserte Luftführungstechnologie für mehr Durchblick**

Ein Highlight im neuen Sortiment ist die Kühlvitrine mit neuer Luftführungstechnologie, die auch die Frontscheiben von außen belüftet – Kondenswasser und beschlagene Sichtflächen gehören damit der Vergangenheit an. Modelle wie die SC-100 AV überzeugen durch ein optimales Produkterlebnis – auch bei hoher Luftfeuchtigkeit oder Temperaturschwankungen.

## **Modulare Systeme machen mobil**

Die Build-In-Lösungen wie die IRENE 120 BI lassen sich nahtlos in bestehende Verkaufstheken integrieren, während die beidseitig zugängliche Countertop-Kühlvitrine Self-125K speziell für den schnellen Serviceeinsatz entwickelt wurden. Kühlvitrienen mit Schubladen – etwa das Modell Julian – ergänzen das Portfolio um Lösungen für Selbstbedienung oder das Snackgeschäft.

„Unsere Kunden benötigen heute vor allem flexible Lösungen, die sowohl im Handling als auch in der Gestaltung überzeugen. Deshalb bieten wir optionale Features wie individuelle

Folierung oder robuste Edelstahl-Ausführungen an – je nach Einsatzbereich“, sagt Clemens Hardering, Vertriebsleiter DACH bei Saro. „Besonders im Vending- und Eventbereich sehen wir enormes Wachstumspotenzial. Unsere transportfähigen Kühlgeräte mit Spezialrahmen und großen Rollen sind perfekt für den mobilen Einsatz bei Festivals, Promotions oder POS-Marketingaktionen.“

Mit einem Produktspektrum im Bereich Kühltechnik von 70 bis 1.400 Litern Volumen und einem starken Netzwerk aus Fachhandel und Online-Vertrieb bietet Saro Gastro-Products Lösungen für jeden Bedarf – vom stylischen Präsentationskühler bis hin zum individuell konzipierten Großgerät.

### **Umfassender Service garantiert**

Bei Saro Gastro-Products können sich Kundinnen und Kunden auf erstklassigen Service verlassen. „Unser Ziel ist es, jedem Betrieb im Gastgewerbe die bedarfsgerechte Ausstattung mit hochwertiger Technik und Betriebseinrichtung zu fairen Preisen zu ermöglichen“, betont Clemens Hardering, Vertriebsleiter bei Saro. Von der Beratung über die Planung bis hin zur Lieferung steht das Expertenteam den Kundinnen und Kunden zur Seite. Zudem bietet Saro schnelle Lieferzeiten, einen zuverlässigen Vor-Ort-Service und eine 24-monatige Garantie auf alle Geräte.

**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 mehr als 1.800 Geräte für die Hotellerie, Gastronomie, Catering, Bäckereien und den Lebensmitteleinzelhandel. 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:**



*Kühlvitrine SC 100 AV*

*Kühlvitrine mit neuer Luftführungstechnologie, die auch die Frontscheiben von außen belüftet, um Kondenswasserbildung und beschlagene Sichtflächen zu vermeiden.*



*Countertop-Kühlung  
vorn+hinten Schiebet, SELF 125K*

*Countertop-Kühlung mit vorder- und rückseitiger Schiebetür erleichtert die Bedienung.*



*Countertop-Kühlung Self Service  
Modell JULIAN*

*Kühlvitritten mit Schubladen ergänzen das Portfolio um Lösungen für Selbstbedienung oder das Snackgeschäft.*

**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)*