

Pressemitteilung

Saro Gastro-Products erweitert sein Sortiment um zwei Kombidämpfer mit Selbstreinigungsfunktion. Die Modelle AL CAPONE 5 und 10 bieten moderne Technik, hohe Effizienz und Hygiene – ideal für professionelle Küchen in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Saro erweitert Sortiment um selbstreinigende Kombidämpfer

Saro Gastro-Products präsentiert mit den neuen Kombidämpfern der Serie AL CAPONE 5 und AL CAPONE 10 zwei leistungsstarke Geräte, die durch ihre integrierte Selbstreinigungsfunktion und vielseitige Einsatzmöglichkeiten überzeugen. Die Modelle sind ideal für professionelle Küchen in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung geeignet.

Beide Kombidämpfer verfügen über bis zu 99 programmierbare Rezepte mit jeweils fünf Garschritten, vier Ventilatorgeschwindigkeiten sowie ein direktes Befeuchtungssystem mit automatischer Einstellung von 0 bis 100 Prozent. Die Selbstreinigungsfunktion bietet vier Programme – spülen, weich, normal und voll – und ermöglicht die direkte Entnahme von Reinigungsprodukten über integrierte Schläuche. Das Modell AL CAPONE 5 bietet fünf Einschübe für GN 1/1 oder Bleche mit den Maßen 600 x 400 mm und ist ideal für kleinere bis mittelgroße Küchen geeignet. Das Modell AL CAPONE 10 verfügt über zehn Einschübe und richtet sich an Betriebe mit höherem Produktionsvolumen.

Selbstreinigungsfunktion spart Zeit und Ressourcen

„Mit der AL CAPONE-Serie setzen wir neue Maßstäbe in Sachen Effizienz und Hygiene. Unsere Kundinnen und Kunden profitieren von einer erheblichen Zeitersparnis im stressigen Küchenalltag und einem Höchstmaß an Sauberkeit“, erklärt Pieter Derksen, Geschäftsleiter von Saro Gastro-Products.

Clemens Hardering, Vertriebsleiter DACH, ergänzt: „Unsere Kundinnen und Kunden schätzen Lösungen, die den Küchenalltag erleichtern. Die AL CAPONE-Modelle bieten genau das: zuverlässige Technik und einfache Bedienung.“

Die neuen Kombidämpfer sind das Ergebnis kontinuierlichen Dialogs mit Profiköchinnen und -köchen und Küchenplanungsbüros. Sie vereinen intuitive Bedienung, leistungsstarke Technik und ein durchdachtes Hygienekonzept – genau das, was moderne Küchen heute brauchen. Die Geräte sind direkt über das gut verzweigte Fachhändlernetzwerk von Saro

Saro Gastro-Products GmbH

Sandbahn 6, 46446 Emmerich | T: +49 2822 9258 0 | F: +49 2822 1819 2 | E: info@saro.de

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 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 Modell AL CAPONE 5 bietet fünf Einschübe für GN 1/1 oder Bleche mit den Maßen 600 x 400 mm und ist ideal für kleinere bis mittelgroße Küchen geeignet.



Das Modell AL CAPONE 10 verfügt über zehn Einschübe und richtet sich an Betriebe mit höherem Produktionsvolumen.

Pressekontakt:

Gröön Schnack – Nachhaltige Kommunikation

Carina Alves

Wilhelmstraße 21, 26197 Huntlosen

Mobil: 0174 / 99 65 22 6

E-Mail: post@gs-kommunikation.de