

Pressemitteilung

Saro Gastro-Products

XL Sous-Vide-Garer steigert Präzision und Effizienz in der Profi-Küche

Mit dem neuen Sammic SmartVide XL Sous-Vide-Garer nimmt Saro Gastro-Products ein leistungsstarkes und zugleich benutzerfreundliches Gerät ins Sortiment auf, das speziell für die Anforderungen professioneller Küchen entwickelt wurde. Der SmartVide XL überzeugt mit einer Leistung von 2600 Watt, arbeitet in Tanks mit bis zu 120 Litern und garantiert Sous-Vide-Garen auf höchstem Niveau – präzise, sicher und effizient.

Hochpräzise Technik trifft auf einfache Bedienung

Der SmartVide XL ist aus robustem Edelstahl gefertigt und bietet dank Bluetooth- und WLAN-Konnektivität, einem 5-Zoll-Farb-Touchscreen sowie HACCP-Readiness höchste Benutzerfreundlichkeit. Über kontinuierliche Firmware-Updates bleibt das Gerät stets auf dem neuesten Stand.

Eine Besonderheit ist der optionale Kerntemperaturfühler, der eine noch exaktere Steuerung ermöglicht und sich optimal für anspruchsvolle Garmethoden oder die Pasteurisierung eignet.

Sous-Vide – für besseren Geschmack und mehr Wirtschaftlichkeit

Sous-Vide-Garen hat sich längst als Technik etabliert, die Qualität und Wirtschaftlichkeit vereint. Der SmartVide XL:

- garantiert eine präzise Temperaturregelung für gleichbleibende Resultate,
- erhält Nährwerte, Geschmack und Textur der Speisen,
- ermöglicht das Garen im eigenen Saft für intensiven Geschmack,
- halbiert die Zeit beim Marinieren und Einlegen,
- erlaubt das Aromatisieren von Ölen und Fetten,
- reduziert den Gewichtsverlust der Produkte nahezu auf null – ein klarer Vorteil für die Kalkulation.

Perfekt für große Produktionen: SmartVide XL + Wanne 120P

In Kombination mit dem neuen Sous-Vide-Tank 120P wird der SmartVide XL zur idealen Lösung für Großküchen, Catering-Unternehmen und Gemeinschaftsverpflegung. Mit einer Kapazität von bis zu 200 Portionen à 200 Gramm pro Stunde lassen sich auch große Produktionsmengen mit der gleichen Präzision zubereiten wie in einem typischen Sous-Vide-Tischbehälter.

Mit Köchen entwickelt – für die Praxis gemacht

Der SmartVide XL wurde in enger Zusammenarbeit mit Profiköchinnen und -köchen entwickelt. Sein ergonomischer Edelstahlgriff sorgt für Mobilität, während die intuitive Menüführung am Touchscreen den Arbeitsalltag erleichtert. Dank der Konnektivität lassen sich HACCP-Daten speichern, exportieren oder direkt ausdrucken – ein entscheidender Vorteil für professionelle Küchenprozesse.

„Mit dem SmartVide XL bieten wir Gastronomieprofis ein Gerät, das Präzision, Flexibilität und hohe Kapazitäten vereint. Es ist die perfekte Lösung für alle, die Effizienz und Qualität in der Großproduktion verbinden wollen“, so Clemens Hardering, Vertriebsleiter DACH bei Saro Gastro-Products.

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 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:



SmartVide XL Sous-Vide Garer mit einer Leistung von 2600 W und einer Kapazität von bis zu 120 Litern

Pressekontakt:

Gröön Schnack – nachhaltige Kommunikation

Carina Alves

Wilhelmstraße 21, 26197 Huntlosen

Mobil: 0174 / 99 65 22 6

E-Mail: post@gs-kommunikation.de