


Wrapmaster®
4500

PRESS TO RELEASE

THE ULTIMATE

Chef Wrap System

Dozownik
folii
spożywczej, folii
aluminiowej i
papieru do
pieczenia.

WRAPMASTER® PRZEWODNIK PO PRODUKTACH

Bezpieczne i higieniczne • Oszczędza czas i pieniądze • Perfekcyjne cięcie za każdym razem • Do czyszczenia w zmywarce


Wrapmaster®



THE ULTIMATE *Chef Wrap System*

Dozowniki Wrapmaster® można znaleźć we wszystkich zakątkach branży hotelarsko-gastronomicznej używane w małych i dużych kuchniach

W miejscach takich jak restauracje z gwiazdkami Michelin, kantyny w szpitalach czy szkołach. Nic dziwnego, że Wrapmaster® cieszy się zaufaniem szefów kuchni od 25 lat w ponad 36 krajach. Od 25 lat, w ponad 36 krajach w Wielkiej Brytanii, Europie, USA i Zjednoczonych Emiratach Arabskich! Wrapmaster® został zaprojektowany, aby zapewnić bezpieczeństwo, higienę, redukcję kosztów, odpadów i wydajność pracy w profesjonalnych kuchniach.



ZOBACZ CO

Co myślą szefowie kuchni!

**"ZAWSZE UFAŁEM WRAPMASTER®,
JEST PRZYJAZNY DLA SZEFA KUCHNI
I WSZYSCY GO UWIELBIAJĄ!"**

Dyrektor ds. cateringu, Ormiston
Horizon Academy

**"PRZEPROWADZILIŚMY TRZYTYGODNIOWY TEST,
MIERZĄC ILE ZUŻYLIŚMY MATERIAŁU UŻYWAJĄC
WRAPMASTER®. W CIĄGU TYCH TRZECH TYGODNI
ZAOSZCZĘDZILIŚMY 20% NA FOLII SPOŻYWCZEJ,
25% NA FOLII I 25% NA PERGAMINIE".**

Główny menedżer ds. cateringu, ISS Food and Hospitality

**"PRZY POTWIERDZONEJ 25%
OSZCZĘDNOŚCI KOSZTÓW,
WRAPMASTER® TO PRODUKT
, KTÓRY POWINIEN ZNALEŻĆ SIĘ W
KAŻDEJ KUCHNI , DUŻEJ CZY MAŁEJ".**

Prezes Emirates Culinary Guild,
szef kuchni Uwe Micheel

**"UŻYWAM WRAPMASTER® W KAŻDEJ
PRACY OD CZASU CHEF COLLEGE I
WPROWADZIŁEM GO DO MOJEGO
OSTATNIEGO MIEJSCAPRACY!"**

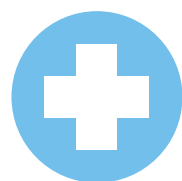
Niezależne badanie Good Sense Research 2021



WRAPMASTER®

Korzyści są oczywiste

Mamy dozownik gastronomiczny, który zaspokoi potrzeby każdej profesjonalnej kuchni! Naszym celem jest pomaganie szefom kuchni w zwiększaniu produktywności i ograniczaniu niepotrzebnego marnowania żywności, produktów i materiałów, oszczędzając cenny czas i pieniądze.



HIGIENICZNY

Wiesz, że możesz zaufać Wrapmaster®, jeśli chodzi o higienę, ponieważ jest on zalecany przez praktyków bezpieczeństwa żywności! W przeciwieństwie do luźnych rolek lub innych dotychczasowych rozwiązań. Solidna plastikowa obudowa Wrapmaster® chroni folię spożywczą przed uszkodzeniem i zabrudzeniem - bez względu na to, jak intensywnie pracujesz. Wrapmaster® można szybko przetrzeć i wyczyścić środkiem dezynfekującym, aby wyeliminować zarazki - dzięki czemu jest zawsze higieniczny i czysty. Ponieważ higiena i alergeny pokarmowe są najwyższym priorytetem dla szefów kuchni, Wrapmaster® jest bezpiecznym sposobem przygotowywania i pakowania żywności w kuchni, a także zmniejsza ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego.



BEZPIECZNY W UŻYCIU

Zaprojektowane z myślą o bezpieczeństwie, dyspensery Wrapmaster® posiadają opatentowane, ukryte ostrze ze stali nierdzewnej, dzięki czemu nie ma ryzyka skaleczenia palców i dłoni, co pomaga ograniczyć wypadki związane z różnymi dotychczasowymi rozwiązaniami np. odkrytymi ostrzami w pudełkach do cięcia. Wysokiej jakości ostrza ze stali nierdzewnej umożliwiają szybkie i łatwe cięcie folii, aluminium i papieru do pieczenia - co jest niezbędne, gdy kucharze muszą pracować szybko i nie mogą sobie pozwolić na opóźnienia przez rozerwaną lub splątaną folię oraz frustrację z tym związaną!



OSZCZĘDZA CZAS I PIENIĄDZE

Dzięki użyciu Wrapmaster® kucharze pracują wydajniej i - co najważniejsze - ograniczają marnotrawstwo produktu aż o 25%*, co oznacza, że dyspensery Wrapmaster® są lepsze nie tylko dla środowiska, ale także dla budżetu. Opatentowane uchwyty Wrapmaster® utrzymują folię na miejscu, gotową do kolejnego użycia, oszczędzając czas, pieniądze i zapobiegając irytacji związanej ze splątaną folią.



PERFEKCYJNE CIĘCIE ZA KAŻDYM RAZEM

Dyspensery Wrapmaster® posiadają unikalny mechanizm tnący, który umożliwia cięcie jednym naciśnięciem i łatwe dozowanie folii, aluminium i papieru do pieczenia - zawsze z perfekcyjnym cięciem.



DO CZYSZCZENIA W ZMYWARCE

Dyspensery Wrapmaster® można dezynfekować w zmywarce przemysłowej, dzięki czemu są gotowe do kolejnego użycia - pokrywa i podstawa nadają się do mycia w zmywarce.

*Test w restauracji przez 3 tygodnie. 20% mniej folii spożywczej, 25% mniej folii aluminiowej i 25% mniej papieru do pieczenia w porównaniu z tradycyjnym kartonowym pudełkiem do cięcia.



GAMA DYSPENSERÓW

Wybór profesjonalistów

Dostępny jest szeroki wybór dyspenserów w zależności od potrzeb kuchni i zużycia folii. Kucharze i dostawcy są wierni marce Wrapmaster® od ponad 25 lat, odrzucając tanie plastikowe podróbki i niehigieniczne kartonowe pudełka do cięcia.



WRAPMASTER® 4500



Do użycia z rolkami uzupełniającymi Wrapmaster® o szerokości 45 cm, Wrapmaster® 4500 to ulubieniec kucharzy rozmiar idealnie pasuje do GN – można go używać z folią, aluminium i papierem do pieczenia.

WRAPMASTER® DUO



Jeden dyspenser, dwa rodzaje folii... Wrapmaster® Duo mieści dwie rolki uzupełniające Wrapmaster® o szerokości 45 cm i może być używany z dwoma rodzajami folii lub tylko jednym. Kucharze uwielbiają jego oszczędzający miejsce design!

WRAPMASTER® 3000



Wrapmaster® 3000 jest przeznaczony do rolek uzupełniających Wrapmaster® o szerokości 30 cm, a jego kompaktowy rozmiar sprawia, że folia idealnie pasuje do tac gastronomicznych oraz przykrywa miski, naczynia i pojemniki.

WRAPMASTER® COMPACT



Mniejsze kuchnie? Mamy wszystko pod kontrolą! Wrapmaster® Compact to dyspenser o szerokości 30 cm, który zajmuje bardzo mało miejsca. Idealny wybór dla kuchni z ograniczoną przestrzenią roboczą!



RODZAJE ROLEK

Mamy rozwiązanie na wszystkie potrzeby.

Nagrodzona gama profesjonalnych dyspenserów Wrapmaster® posiada opatentowany system blokady, który działa tylko z oryginalnymi, wysokiej jakości rolkami uzupełniającymi Wrapmaster®, zapewniając kucharzom najwyższą jakość produktów. Rolki uzupełniające Wrapmaster® są dostępne w szerokościach 45 cm i 30 cm do folii, aluminium i papieru do pieczenia.

Kartony z rolkami uzupełniającymi Wrapmaster® są drukowane farbami i lakierami na bazie wody i nadają się do recyklingu!



Rdzenie kartonowe rolek uzupełniających Wrapmaster® nadają się do recyklingu!

FOLIA SPOŻYWCZA (PVC)

Wysokiej jakości folia spożywcza o dużej przyczepności, rozciągliwości i wytrzymałości. Folia spożywcza Wrapmaster® (PVC) pomaga zapobiegać marnowaniu żywności, zachowuje świeżość i chroni smak. Idealna do pakowania wszystkich rodzajów żywności (z wyjątkiem czystych tłuszczów, olejów i produktów przechowywanych w tłuszczu) – można jej używać w lodówce, zamrażarce i kuchence mikrofalowej.

- Duża przyczepność, rozciągliwość i wytrzymałość
- Ogranicza marnowanie żywności, zachowuje świeżość i chroni smak
- Można używać w lodówce, zamrażarce i mikrofalówce
- Bez BPA i ftalanów

Dostępna do użytku z dyspenserami Wrapmaster® 4500, Duo, 3000 i Compact...

- 45cm x 300m x 3
- 30cm x 300m x 3
- 30cm x 225m x 3 (Wrapmaster® Compact)



RECYKLING* FOLIA SPOŻYWCZA (PE)

Folia spożywcza Wrapmaster® do recyklingu* (PE) to uniwersalna folia do przykrywania i pakowania wszystkich rodzajów żywności. Choć nie jest tak „przylepna” jak folia spożywcza Wrapmaster® (PVC) jest odpowiednim wyborem jako alternatywa do recyklingu dla każdego rodzaju żywności.

- Ogranicza marnowanie żywności, zachowuje świeżość i chroni smak
- Odpowiednia do przykrywania i pakowania wszystkich rodzajów żywności
- Można używać w lodówce i zamrażarce
- Bezpieczna do użycia w mikrofalówce jako pokrywa, nie w kontakcie z żywnością. Maksymalna temperatura 100°C
- Do recyklingu*
- Bez plastyfikatorów, BPA, ftalanów i PVC

Dostępna do użytku z dyspenserami Wrapmaster® 4500, Duo i 3000...

- 45cm x 300m x 3
- 30cm x 300m x 3

*Sprawdź lokalne możliwości i zasady recyklingu folii PE.

FOLIA ALUMINIOWA

Wyjątkowa, wysokiej jakości folia aluminiowa Wrapmaster® doskonale sprawdza się w każdej profesjonalnej kuchni. Jest niezwykle wszechstronna – idealna do wykładania, grillowania, pieczenia i przykrywania potraw.

- Mocna i trwała
- Folia aluminiowa nadaje się w 100% do recyklingu

Dostępna do użytku z dyspenserami Wrapmaster® 4500, Duo, 3000 i Compact...

- 45cm x 90m x 3
- 45cm x 150m x 2
- 30cm x 90m x 3



PAPIER DO PIECZENIA

Papier do pieczenia Wrapmaster® jest idealny do każdego pieczenia i wykładania! Dzięki doskonałym właściwościom nieprzywierającym nie trzeba go natłuszczać. Nadaje się do piekarników tradycyjnych oraz mikrofalówek do 220°C. Świetnie sprawdza się także przy grillowaniu kontaktowym – utrzymuje grill w czystości i stanowi barierę dla alergenów.

Produkowany z surowców pochodzących ze zrównoważonych lasów, papier do pieczenia Wrapmaster® jest niebielony i nie zawiera związków fluoru.

Dostępna do użytku z dyspenserami Wrapmaster® 4500, Duo, 3000 i Compact...

- 45cm x 50m x 3
- 30cm x 50m x 3
- 30cm x 35m x 3 (Wrapmaster® Compact)

- Doskonałe właściwości nieprzywierające, nie wymaga natłuszczania
- Bezpieczny do pieczenia w piekarniku do 220°C
- Kompostowalny**
- Nie bielony, nie zawiera związków fluoru – bez PFAS
- Wyprodukowany z surowców z lasów zrównoważonych
- Papier z certyfikatem FSC®

**Certyfikat TUV Austria OK compost HOME i OK compost INDUSTRIAL. Posiadaczem licencji jest dostawca Cofresco Foodservice, właściciel marki Wrapmaster®.



Certyfikat FSC® dotyczy wyłącznie papieru do pieczenia Wrapmaster®.



POTRZEBA WIĘCEJ ARGUMENTÓW?

Przekonywujące?



97%

...kucharzy uważa, że Wrapmaster® pomaga utrzymać higienę w kuchni podczas przygotowywania i gotowania potraw*



99%

szeffów kuchni uważa, że Wrapmaster® jest bardziej higieniczny niż luźne rolki i tradycyjne kartonowe pudełko do folii.



81%

... szefów kuchni uważa, że folia spożywcza jest niezbędnym narzędziem do efektywnego funkcjonowania ich kuchni^



97%

... szefów kuchni uważa, że Wrapmaster® pomógł im zmniejszyć zużycie folii spożywczej*



97%

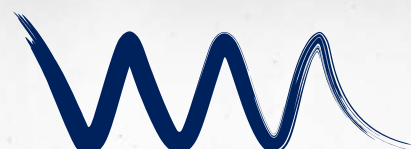
... szefów kuchni uważa, że Wrapmaster® jest bardziej efektywny czasowo niż kartonowe pudełka do cięcia i luźne rolki*

Zobacz nasze dyspensery w akcji!




Wrapmaster®
4500

PRESS TO RELEASE


Wrapmaster®



Gotowy na zmianę i przejście na Wrapmaster®?
Sprawdź ofertę już dziś lub skontaktuj się z naszym
zespołem, aby umówić się na prezentację!

WWW.WRAPMASTER.GLOBAL

+44 (0)1952 678800 • international.sales@cofresco.com

^Niezależny panel Toluna, lipiec 2020 *Niezależna ankieta wśród kucharzy, 101 uczestników, lipiec 2021