



Wrapmaster®

Sistema di dispensing di pellicola, alluminio e carta da forno



Rotoli di ricarica Wrapmaster®

La premiata linea di dispenser Wrapmaster® utilizza esclusivamente rotoli di ricarica originali Wrapmaster®. Sono disponibili ricariche Wrapmaster® di pellicola trasparente (PVC e PE), pellicola di alluminio, carta da forno, carta oleata e pellicola per arrostiti.

La scelta professionale



Utilizzo sicuro



Risparmio di tempo e denaro



Lavabile in lavastoviglie



Igienico



Taglio sempre perfetto



Wrapmaster®

Sistema di dispensing di pellicola, alluminio e carta da forno



Rotoli di ricarica Wrapmaster®

Pellicola trasparente

La pellicola trasparente Wrapmaster® è disponibile nei formati PVC o PE ed è conforme ai livelli di migrazione definiti dall'UE. La maggior parte degli chef e ristoratori professionisti utilizza la pellicola trasparente in PVC perché presenta le migliori proprietà di 'aderenza' ed è adatta per avvolgere tutti gli alimenti a eccezione dei grassi puri, degli olii e degli alimenti conservati in un mezzo oleoso.

La pellicola trasparente di PE Wrapmaster® non ha la stessa 'aderenza' della pellicola in PVC ma è adatta per avvolgere grassi puri, olii e alimenti conservati in un mezzo oleoso. La pellicola trasparente in PVC e in PE Wrapmaster® può essere utilizzata nel forno a microonde, purché non venga direttamente a contatto con gli alimenti. È importante assicurare che la superficie della pellicola venga perforata ripetutamente prima della cottura a microonde, per consentire la fuoriuscita del vapore. Le pellicole trasparenti in PVC e in PE Wrapmaster® sono adatte per l'uso nel congelatore e ideali per separare gli alimenti prima di conservarli in contenitori o sacchetti.

Da utilizzare solo con dispenser originali Wrapmaster®

- Wrapmaster® Duo
- Wrapmaster® 4500
- Wrapmaster® 3000
- Wrapmaster® Compact





Wrapmaster®

Sistema di dispensing di pellicola, alluminio e carta da forno



Rotoli di ricarica Wrapmaster®

Pellicola di alluminio

La straordinaria pellicola di alluminio Wrapmaster® è la risposta ideale a tutte le esigenze di qualsiasi cucina professionale. La sua versatilità la rende adatta per rivestire, grigliare, arrostiti e coprire gli alimenti.

I rotoli di ricarica di pellicola di alluminio Wrapmaster® sono adatti per l'uso nei modelli Wrapmaster® Duo 4500, 3000 e Compact e disponibili in una varietà di lunghezze fino a 200m, a seconda del modello di Wrapmaster® usato.



Da utilizzare solo con dispenser originali Wrapmaster®

- Wrapmaster® Duo
- Wrapmaster® 4500
- Wrapmaster® 3000
- Wrapmaster® Compact





Wrapmaster®

Sistema di dispensing di pellicola, alluminio e carta da forno



Rotoli di ricarica Wrapmaster®

Carta da forno

La carta da forno Wrapmaster® è ideale per tutte le esigenze di cottura al forno. Il suo rivestimento di silicone elimina la necessità di ungere la carta e conferisce ottime proprietà antiaderenti, oltre a evitare la combustione della carta.

Adatta per l'uso in forni convenzionali e a microonde, fino a 220°C. La carta da forno Wrapmaster® è anche perfetta per grigliare in quanto mantiene la griglia pulita e costituisce, inoltre, una barriera antiallergica.

Prodotta utilizzando un procedimento naturale, con materie prime ricavate da foreste sostenibili, la carta da forno Wrapmaster® non è sbiancata e non contiene alcuna sostanza chimica fluorurata.

La carta da forno Wrapmaster® è adatta per l'uso nei modelli Wrapmaster® Duo 4500, 3000 e Compact e disponibile in rotoli di ricarica di 35 e 50 m di lunghezza, a seconda del modello di Wrapmaster® usato.

Da utilizzare solo con dispenser originali Wrapmaster®

- Wrapmaster® Duo
- Wrapmaster® 4500
- Wrapmaster® 3000
- Wrapmaster® Compact





Wrapmaster®

Sistema di dispensing di pellicola, alluminio e carta da forno



Rotoli di ricarica Wrapmaster®

Pellicola per arrosti

La pellicola per arrosti Wrapmaster® è ideale per creare un cartoccio da arrosto e, al contrario della pellicola di alluminio, non ostacola la doratura, il che significa che si può vedere la carne, pollame e pesce cuocere come desiderato. La pellicola per arrosti Wrapmaster® è perfetta per alimenti delicati come il pesce, o laddove si desideri cuocere al forno un alimento senza che diventi asciutto. Ottima per la cottura a infusione e salutare, conferisce una superficie croccante alle patatine arrosto. È ideale per rivestire le pentole e può essere usata per la cottura al forno e il congelamento. I pasticci possono, inoltre, utilizzare la pellicola per arrosti Wrapmaster® per glassare il reticolo in quanto può essere facilmente asportato dalla pellicola per arrosti.

Carne, pollame e pesce possono essere racchiusi completamente nella pellicola per arrosti e avvolti come in un cartoccio. Tagliare una fessura nella sommità del cartoccio per consentire la fuoriuscita del vapore e assicurarsi che la pellicola per arrosti non tocchi la volta del forno. La pellicola per arrosti Wrapmaster® è corredata da 150 fascette di poliestere blu ed è disponibile come rotolo di ricarica di 50m adatto per i modelli Wrapmaster® Duo e 4500.



Da utilizzare solo con dispenser originali Wrapmaster®

- Wrapmaster® Duo
- Wrapmaster® 4500

