



Wrapmaster®

# Wrapmaster® es seguro, eficiente y muy fácil de usar

## Contexto

Marta Cárdenas Maestre es una de las cocineras más ilustres de Madrid. Marta se unió a su madre, Isabel Maestre, hace 25 años para ayudar a dirigir la empresa de catering de lujo de la familia: Isabel Maestre de Catering. A lo largo de dos décadas, el negocio se ha convertido en el lugar preferido de clientes de primera categoría que buscan un servicio de catering discreto y de calidad, incluidos Barak Obama, David Bowie, así como la exitosa serie Juego de Tronos. Considerando lo mejor como suficientemente bueno, Albal Professional Wrapmaster® se enorgullece de ser un socio de confianza de la Chef Marta Cárdenas Maestre.

En sus negocios de cafeterías y catering, mantener las estrictas normas españolas de higiene es fundamental, especialmente cuando gestionan eventos con hasta 10.000 comensales, incluyendo bodas y eventos corporativos.

Marta y su equipo utilizan el Dispensador Wrapmaster® 4500 de Albal Professional para ayudarles a mantener los más altos estándares de higiene en su cocina. *“Es un tema muy importante, para nosotros excelencia no es sólo el sabor, sino calidad*

*y seguridad alimentaria.”*

En su cocina, siempre ajetreada, se prepara una gran variedad de recetas españolas y también de cocinas internacionales. Se utilizan embalajes alimentarios de alta calidad a la hora de preparar y conservar los alimentos frescos; *“Siempre usamos film, papel de aluminio y papel horno en nuestra cocina. El Dispensador Wrapmaster® de Albal® Professional tiene muchas ventajas sobre los rollos sueltos. La principal es la facilidad con la que se trabaja.”*

“ Wrapmaster® me proporciona un ahorro importante. Es muy fácil de usar, uno corta, exactamente, lo que necesita ”

Marta Cardenas Maestre,  
Directora Técnica, Isabel  
Maestre de Catering





Wrapmaster®



Sierra oculta para un corte seguro, se acabaron los cortes con sierras expuestas



Reduce el desperdicio e incrementa la productividad con un ahorro demostrado del 20% del coste frente a rollos sueltos o estuches de cartón



Fácil de desinfectar en un lavavajillas profesional



Fácil de limpiar y desinfectar durante el servicio, reduce el riesgo de contaminación cruzada. Recomendado por expertos en seguridad alimenticia

Con solo 45 cm, el Dispensador Wrapmaster® 4500 satisface las demandas de la cocina de gran volumen de Marta al tiempo que ayuda al equipo a mantener un espacio de trabajo limpio y ordenado, ya que *“es primordial tener orden en la cocina, todos los cocineros buscamos orden en la cocina.”*

Marta también aprecia la seguridad y facilidad de uso del dispensador gracias a su sierra oculta. El Dispensador Wrapmaster® hace que los materiales sean *“muy fáciles de cortar, ya que con su sierra oculta es muy seguro. No hay riesgo de cortes.”*

Gracias a su corte perfecto, los beneficios del Dispensador Wrapmaster® de Albal Professional son claros, tal y como Marta describe, los ahorros en materiales de embalaje son importantes. *“Wrapmaster® me permite ahorrar un 25% de estos materiales. Es muy fácil de usar, cortas exactamente lo que necesitas.”*

Con los estrictos estándares de higiene de España en mente, y con la seguridad alimentaria como prioridad, los Dispensadores Albal Professional Wrapmaster® son el mejor

aliado. Al contrario que los rollos sueltos, que pueden contaminarse y diseminar gérmenes, Wrapmaster® ofrece a los equipos de cocina la tranquilidad de un sistema diseñado para la seguridad alimentaria, que reduce el riesgo de contaminación cruzada y ayuda a crear un ambiente seguro e higiénico en la cocina. Marta aprecia también estas ventajas en el Dispensador Wrapmaster®, *“es muy fácil de desinfectar y lo puedes meter en el lavavajillas.”*

Albal Professional Wrapmaster® ayuda a las cocinas a ser más eficientes, seguras y ecológicas. Entonces, ¿recomendaría Marta el sistema de dispensación?

*“Recomendaría Wrapmaster® porque es seguro, es eficiente y es muy fácil de usar.”*

Albal Professional Wrapmaster® es un producto Cofresco Frischhalteprodukte GmbH & Co. KG. La galardonada gama de dispensadores incluye los modelos Wrapmaster® 3000, Wrapmaster® 4500, Wrapmaster® Duo, en el que se pueden poner dos rollos, de igual material o distinto y el Compact, diseñado para cocinas con espacios limitados u operadores móviles.

