



Wrapmaster®
4500

DAS ULTIMATIVE

Spender-System für Küchenprofis

Dosiert
ein
umfassendes
Sortiment von
Frischhaltefolie,
Alufolie und
Backpapier

WRAPMASTER® PRODUKTFÜHRER

Sicher und hygienisch • Spart Zeit und Geld • Jederzeit ein perfekter Schnitt • Spülmaschinenfest



Wrapmaster®

DAS ULTIMATIVE

Spender-System für Küchenprofis

Wrapmaster®-Spender sind in allen Bereichen des Gastgewerbes zu finden. Sie werden in jeglicher Art und Größe von Küchen, wie z.B. Bistro-, Krankenhaus- oder Sterneküche benutzt. Es ist kein Wunder, dass Köche dem Wrapmaster® seit 25 Jahren in über 36 Ländern in Großbritannien, Europa, den USA und den VAE vertrauen! Wrapmaster® wurde entwickelt, um Sicherheit, Hygiene, Abfallreduzierung und effizientes Arbeiten in Profiküchen zu gewährleisten.



LESEN SIE, WAS

Köche denken!

“ICH VERTRAUE SCHON IMMER AUF WRAPMASTER®-PRODUKTE, SIE SIND KÖCHEN WIE AUF DEN LEIB GESCHNITTEN UND DIE GESUNDHEITSÄMTER LIEBEN SIE!”

Direktor für Catering, Ormiston
Horizon Academy

“WIR HABEN EINEN DREIWÖCHIGEN TEST DURCHFÜHRT UND NOTIERT WIE VIEL WRAPMASTER® FOLIEN WIR VERBRAUCHT HABEN. IN DIESEN DREI WOCHEN HABEN WIR 20% FRISCHHALTEFOLIE, 25% ALUFOLIE UND 25% BACKPAPIER EINGESPART.”

General Catering Manager, ISS Food and Hospitality

“MIT EINER 25%IGEN KOSTENEINSPARUNG IST WRAPMASTER® EIN PRODUKT, DAS IN JEDE KÜCHE GEHÖRT – OB GROSS ODER KLEIN.”

Präsident des Köcheverbandes der Vereinigten Arabischen Emirate, Koch Uwe Micheel

“ICH HABE WRAPMASTER® SEIT MEINER AUSBILDUNG ÜBERALL BENUTZT UND IN MEINEM LETZTEN TÄTIGKEITSBEREICH EBENFALLS EINGEFÜHRT!”

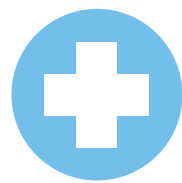
Independent Good Sense Research 2021



WRAPMASTER®

Die Vorteile liegen auf der Hand

Wir haben einen Folien-Spender, der die Anforderungen jeder professionellen Küche erfüllt! Wir helfen Köchen dabei, die Produktivität zu steigern und unnötige Lebensmittel-, Produkt- und Pappabfälle zu reduzieren, um wertvolle Zeit und Geld zu sparen.



HYGIENISCH

Sie wissen, dass Sie Wrapmaster®-Produkten vertrauen können, wenn es um Hygiene geht, denn sie werden von Lebensmittelsicherheitsexperten empfohlen! Im Gegensatz zu losen Rollen oder Abrissboxen aus Pappe schützt das robuste Wrapmaster®-Kunststoffgehäuse unsere Folien vor verschütteten Lebensmitteln und Schmutz – ganz gleich, wie viel Betrieb bei Ihnen herrscht. Wrapmaster® Spender können schnell abgewischt und mit Desinfektionsmittel gereinigt werden, um Keime zu beseitigen – und ist deshalb immer hygienisch sauber. Weil Hygiene und Lebensmittelallergene für Köche höchste Priorität haben, bietet Wrapmaster® die sichere Möglichkeit, Speisen in der Küche vorzubereiten und zu verpacken sowie das Risiko einer Kreuzkontamination zu verringern.



SICHER IN DER ANWENDUNG

Sicherheit ist oberstes Gebot, und Wrapmaster®-Spender enthalten ein patentiertes und verborgenes Edelstahlmesser: daher besteht keine Gefahr von Schnittverletzungen an Fingern und Händen. Mit den hochwertigen Edelstahlmessern werden Frischhaltefolie, Alufolie und Backpapier schnell und einfach geschnitten – unverzichtbar, wenn Köche effizient arbeiten müssen und der Arbeitsablauf nicht durch zerfetzte oder verhedderte Folienrollen (und die damit verbundene Frustration!) aufgehalten werden soll.



SPART ZEIT UND GELD

Durch Verwendung von Wrapmaster® sind Köche effizienter und - was am wichtigsten ist - sie reduzieren den Produktverlust um sage und schreibe 25%*: dies bedeutet, dass Wrapmaster®-Spender nicht nur die Umwelt, sondern auch Ihr Budget schonen. Die patentierten Wrapmaster®-Schienen halten die Folien bis zur nächsten Verwendung in der richtigen Position. Das spart Zeit, Geld und verhindert das ärgerliche Verheddern der Folien.



PERFEKTER SCHNITT

Wrapmaster®-Spender haben einen einzigartigen Schneidmechanismus, der es ermöglicht, Frischhaltefolie, Alufolie und Backpapier durch einfaches Drücken mühelos abzuschneiden und zur Verfügung zu stellen, wobei jedes Mal ein perfekter Schnitt erzielt wird.



SPÜLMASCHINENFEST

Wrapmaster®-Spender können dank ihrem spülmaschinenfesten Deckel und Boden in einer gewerblichen Spülmaschine desinfiziert und für den nächsten Einsatz vorbereitet werden.

*3-wöchige Testphase im Restaurant. 20% weniger Frischhaltefolie, 25% weniger Alufolie und 25% weniger Backpapier im Vergleich zu Abrissboxen aus Pappe.



SPENDER-SORTIMENT

Wofür sich Profis entscheiden

Es gibt eine Reihe von Spendern, die je nach Küchenbetrieb und Verwendungszweck der Folie ausgewählt werden können. Küchenchefs und Lieferanten sind der Marke Wrapmaster® seit über 25 Jahren treu und lehnen billige Plastikspender-Imitate und unhygienische Abrissboxen aus Pappe ab.



WRAPMASTER® 4500



Der Wrapmaster® 4500 wird mit unseren 45cm breiten Wrapmaster®-Nachfüllrollen verwendet und ist der Favorit unter Köchen. Er kann mit Frischhaltefolie, Alufolie und Backpapier verwendet werden.

63M55 - 45CM BREIT

WRAPMASTER® DUO



Ein Spender, zwei Lebensmittelverpackungen ...der Wrapmaster® Duo fasst zwei 45cm breite Wrapmaster®-Nachfüllrollen und kann mit zwei Arten von Folien oder nur mit einer Art verwendet werden. Köche lieben das platzsparende Design!

63M50 - 45CM BREIT

WRAPMASTER® 3000



Der Wrapmaster® 3000 ist für unsere 30cm breite Wrapmaster®-Nachfüllrollen ausgelegt. Dank seiner kompakten Größe passt die Folie perfekt auf Gastronormschalen und deckt Schüsseln, Teller und Behälter ab.

63M60 - 30CM BREIT

WRAPMASTER® COMPACT



Kleinere Betriebe? Wir haben die Lösung! Der Wrapmaster® Compact ist ein 30cm breiter Spender mit demselben Platzbedarf wie eine herkömmliche Abrissbox. Die perfekte Wahl für Küchen mit begrenzter Arbeitsfläche!

63M15 - 30CM BREIT





NACHFÜLLSORTIMENT

Wir haben die Lösung

Die prämierten Wrapmaster® Professional-Spender haben ein patentiertes Verschlusssystem, das nur mit Original Wrapmaster® Premium-Nachfüllrollen funktioniert und somit sicherstellt, dass Profiköche die qualitativ besten Produkte in ihrer Küche verwenden. Wrapmaster®-Nachfüllrollen sind in 45cm und 30cm Breite für Frischhaltefolie, Alufolie und Backpapier erhältlich.

Wrapmaster®-Nachfüllkartons aus Pappe werden mit wasserbasierten Druckfarben und Lacken bedruckt und sind recycelbar!



Wrapmaster®-Nachfüllkerne aus Pappe sind recycelbar!

FRISCHHALTEFOLIE (PVC)

Premium-Folie mit hoher Haftkraft, Dehnbarkeit und Festigkeit. Wrapmaster®-Frischhaltefolie (PVC) trägt dazu bei, Lebensmittelabfälle zu vermeiden, Lebensmittel zu konservieren und das Aroma zu schützen. Sie ist perfekt zum Verpacken von Lebensmitteln aller Art (außer reinen Fetten, Ölen und in einem öligen Medium aufbewahrten Lebensmitteln) und kann im Kühlschrank, in der Gefriertruhe und in der Mikrowelle verwendet werden.

- Hohe Haftkraft, Dehnbarkeit und Festigkeit
- Reduziert Lebensmittelabfälle, konserviert Lebensmittel und schützt das Aroma
- Kann im Kühlschrank, in der Gefriertruhe und in der Mikrowelle verwendet werden
- BPA- und Phthalat-frei

Erhältlich für die Verwendung mit den Wrapmaster® 4500, Duo, 3000 und Compact Spendern...

- 31C46 - 45cm x 300m x 3
- 31C45 - 30cm x 300m x 3
- 31C61G - 30cm x 225m x 3 (Wrapmaster® Compact)



RECYCELBAR* FRISCHHALTEFOLIE (PE)

Recyclbar* Wrapmaster®-Frischhaltefolie (PE) ist eine Allzweck-Frischhaltefolie, die sich zum Abdecken und Einwickeln aller Lebensmittel eignet. Sie ist zwar nicht so „klebrig“ wie die Wrapmaster®-Frischhaltefolie (PVC), aber dennoch die richtige Wahl als recycelbare Frischhaltefolien-Alternative zur Verwendung mit Lebensmitteln aller Art.

- Reduziert Lebensmittelabfälle, konserviert Lebensmittel und schützt das Aroma
- Geeignet zum Abdecken und Einwickeln von Lebensmitteln aller Art
- Kann im Kühlschrank und in der Gefriertruhe verwendet werden
- Mikrowellenfest nur als Abdeckmaterial, nicht in Kontakt mit Lebensmitteln. Maximale Temperatur 100°C
- Recyclbar*
- Weichmacher-, BPA-, Phthalat- und PVC-frei

Erhältlich für die Verwendung mit den Wrapmaster® 4500, Duo und 3000 Spendern...

- 18C82 - 45cm x 300m x 3
- 18C81 - 30cm x 300m x 3

*Bitte erkundigen Sie sich bei Ihren örtlichen Einrichtungen (u. a. führenden Supermärkten) nach Möglichkeiten für das Recycling von PE-Frischhaltefolie.

ALUFOLIE

Die hervorragende Premium-Aluminiumfolie von Wrapmaster® ist perfekt für die Anforderungen jeder professionellen Küche. Unglaublich vielseitig, geeignet für das Auskleiden, Grillen, Braten und Abdecken von Lebensmitteln.

- Robust und haltbar
- Aluminiumfolie ist 100% recycelbar

Erhältlich für die Verwendung mit den Wrapmaster® 4500, Duo, 3000 und Compact Spendern...

- 24C85 - 45cm x 150m x 3
- 24C84 - 30cm x 150m x 3
- 24C54 - 30cm x 90m x 3



BACKPAPIER

Wrapmaster®-Backpapier ist perfekt für jeden Back- und Auskleidungsbedarf! Dank seiner ausgezeichneten Antihaf-Eigenschaften muss nicht vorgefettet werden. Geeignet für die Verwendung in herkömmlichen Öfen sowie Mikrowellen. Außerdem ist es das perfekte Produkt zum Kontaktgrillen, denn es hält den Grill sauber und wirkt gleichzeitig als Allergenbarriere.

Wrapmaster®-Backpapier wird mit Rohstoffen aus nachhaltiger Forstwirtschaft hergestellt, ist ungebleicht und enthält keine fluorhaltigen Chemikalien.

- Ausgezeichnete Antihaf-Eigenschaften, kein Vorfetten erforderlich
- Backofenfest bis 220°C
- Kompostierbar**
- Ungebleicht, enthält keine fluorierten Chemikalien – PFAS-frei
- Mit Rohstoffen aus nachhaltiger Forstwirtschaft hergestellt

**OK compost HOME und OK compost INDUSTRIAL (vom TÜV Österreich zertifiziert). Der Lizenzinhaber ist ein Lieferant von Cofresco Foodservice, dem Markeninhaber von Wrapmaster®



Die FSC®-Zertifizierung bezieht sich ausschließlich auf Wrapmaster®-Backpapier.

Erhältlich für die Verwendung mit den Wrapmaster® 4500, Duo, 3000 und Compact Spendern...

- 21C76 - 45cm x 50m x 3
- 21C75 - 30cm x 50m x 3
- 21C92 - 30cm x 35m x 3 (Wrapmaster® Compact)



NOCH NICHT GANZ

überzeugt?



97%

...aller Köche meinen, dass Wrapmaster® beim Zubereiten und Garen von Speisen zu einer hygienischen Arbeitsweise beiträgt*



99%

...aller Küchenchefs meinen, dass Wrapmaster® Dispenser hygienischer als Abrixboxen aus Pappe sind*



81%

...aller Köche denken, dass Frischhaltefolie für einen effektiven Küchenbetrieb von Vorteil ist^



97%

...aller Köche meinen, dass Wrapmaster® Spender zu weniger Folienverbrauch beigetragen hat*



97%

...aller Köche denken, dass Wrapmaster® Spender zeitsparender als Abrissboxen aus Pappe und losen Rollen sind

Sehen Sie unsere Spender im Einsatz!




Wrapmaster®
4500

PRESS TO RELEASE



Wrapmaster®



Sind Sie bereit, mit Wrapmaster® auf eine überlegene
Lebensmittelverpackung umzusteigen?

Sehen Sie sich das Angebot noch heute an oder
kontaktieren Sie unser Team für eine Vorführung!

WWW.WRAPMASTER.GLOBAL/DE

+49 (0)571 / 8396-6 • international.sales@cofresco.com

^Unabhängiges Toluna-Panel, Juli 2020 *Unabhängige Umfrage unter Küchenchefs, 101 Befragte, Juli 2021