



Wrapmaster®
4500

EL SISTEMA MÁS INNOVADOR

Para Cocineros Profesionales

Dispensa
film, papel
de aluminio y
papel de horno
siliconizado
en varios
tamaños

GUÍA DE PRODUCTOS WRAPMASTER®

Seguro e higiénico • Ahorra tiempo y dinero • Corte siempre preciso • Apto para el lavavajillas



Wrapmaster®

EL SISTEMA MÁS INNOVADOR

Para Cocineros Profesionales

Los dispensadores Wrapmaster® se utilizan en todos los rincones de la hostelería, desde cocinas pequeñas y funcionales, hasta las más grandes y de gran volumen, tanto en cocinas de restaurantes con estrella Michelin, como en cocinas de hospitales.

Cuentan con la confianza de los profesionales desde hace 25 años en más de 36 países, ¡desde el Reino Unido y el resto de Europa a EE.UU. y los Emiratos Árabes Unidos! Wrapmaster® ha sido diseñado para aportar seguridad, higiene, reducción de desperdicios y eficacia en las cocinas profesionales.



¡LO QUE

Piensen los Profesionales!

“SIEMPRE HE CONFIADO EN WRAPMASTER®, ¡ES UN GRAN ALIADO DE LOS CHEFS Y ME ENCANTA!”

Director de Catering, Ormiston Horizon Academy

“HICIMOS UNA PRUEBA DE TRES SEMANAS, MIDIENDO CUÁNTO USÁBAMOS CON WRAPMASTER®. EN ESAS TRES SEMANAS AHORRAMOS UN 20% EN FILM, UN 25% EN PAPEL DE ALUMINIO Y UN 25% EN PAPEL DE HORNO.”

Director General de Catering, ISS Food and Hospitality

“DEBERÍA HABER UN WRAPMASTER® EN TODAS LAS COCINAS, GRANDES O PEQUEÑAS, YA QUE AHORRA UN 25% EN LOS COSTES.”

Chef Uwe Micheel, Presidente de Emirates Culinary Guild, la asociación oficial de cocineros de EAU

“HE UTILIZADO WRAPMASTER® EN TODOS MIS TRABAJOS DESDE QUE SALÍ DE LA ESCUELA DE COCINA. LO INTRODUJE EN MI ÚLTIMO TRABAJO.”

Encuesta Independiente Good Sense 2021



ALBAL PROFESSIONAL WRAPMASTER®

Los Beneficios son Claros

Contamos con un dispensador de hostelería adecuado para las necesidades de toda cocina profesional. Estamos comprometidos a ayudar a los profesionales a aumentar la productividad y reducir los desperdicios innecesarios de alimentos, productos y cartón, ahorrando así tiempo y dinero.



HIGIÉNICO

Wrapmaster® es garantía de confianza en materia de higiene, ya que está recomendado por profesionales de la seguridad alimentaria. Al contrario que los rollos sueltos o los estuches de cartón, la robusta carcasa de plástico de Wrapmaster® protege el producto contra la suciedad y los vertidos de alimentos, sin importar el nivel de actividad que haya en la cocina. Wrapmaster® se puede limpiar rápidamente con un desinfectante para eliminar los gérmenes y tenerlo siempre limpio. La higiene y los alérgenos alimentarios son una de las principales prioridades de los cocineros profesionales. Wrapmaster® es la manera segura de preparar y envolver alimentos en la cocina, además de reducir el riesgo de contaminación cruzada.



USO SEGURO

Los dispensadores Wrapmaster® han sido diseñados con la seguridad en mente y cuentan con una cuchilla de acero inoxidable oculta y patentada que elimina el riesgo de cortes en los dedos y las manos, ayudando así a reducir los accidentes asociados con las cuchillas expuestas. Las cuchillas de acero inoxidable de gran calidad facilitan y aceleran el corte de film, papel de aluminio y papel de horno, algo esencial cuando los profesionales necesitan trabajar rápido, sin las demoras y frustraciones causadas cuando se pega o rompe el material.



AHORRA TIEMPO Y DINERO

Los dispensadores Wrapmaster® no solo son mejores para el medio ambiente, sino también para los presupuestos: además de incrementar la eficiencia de los profesionales, su uso ofrece una impresionante reducción del 25% en el material utilizado*. Las sujeciones patentadas de Wrapmaster® mantienen el material listo para el siguiente uso, ahorrando tiempo y dinero y evitando las molestias que se producen cuando se quedan pegados.



CORTE SIEMPRE PRECISO

Los dispensadores Wrapmaster® cuentan con un mecanismo de corte exclusivo que permite cortar con precisión con un solo toque y dispensar fácilmente film, papel de aluminio y papel de horno.



APTO PARA EL LAVAVAJILLAS

Los dispensadores Wrapmaster® se pueden desinfectar en un lavavajillas comercial gracias a su base y tapa aptas para el lavavajillas.

*Test en restaurantes durante 3 semanas, 20% menos film, 25% menos papel de horno y 25% menos papel de aluminio vs rollos en estuches de cartón.



GAMA DE DISPENSADORES

La Elección de los Profesionales

Hay toda una gama de dispensadores para ajustarse a cualquier tipo de cocina y uso de embalajes alimentarios. Cocineros y proveedores llevan más de 25 años rechazando las imitaciones de plástico barato y las cajas de cartón antihigiénicas en favor de Wrapmaster®.



WRAPMASTER® 4500



El Wrapmaster® 4500, que se utiliza con rollos de repuesto Wrapmaster® de 45cm de ancho, es el favorito de los chefs y dispensa film, papel de aluminio y papel de horno. Ideal para cualquier recipiente, incluidas bandejas Gastronorm.

63M97 - 45CM ANCHO

WRAPMASTER® DUO



Un dispensador, 2 materiales... El Wrapmaster® Duo puede albergar dos rollos Wrapmaster® de 45cm de ancho. Se pueden mezclar dos tipos de materiales o usar sólo uno. Los chefs adoran su diseño que ahorra espacio.

63M50 - 45CM ANCHO

WRAPMASTER® 3000



El Wrapmaster® 3000 dispensa rollos de 30cm de ancho y su tamaño reducido lo hace perfecto para cubrir bandejas Gastronorm, boles, platos y recipientes.

63M98 - 30CM ANCHO

WRAPMASTER® COMPACT



¿Cocina más pequeña? ¡Ningún problema! El Wrapmaster® Compact es un dispensador profesional de 30cm de ancho que ocupa prácticamente lo mismo que un estuche de cartón. La opción perfecta para cocinas con espacio limitado.

63M15 - 30CM ANCHO





GAMA DE RECAMBIOS

Lo Tenemos Cubierto

La galardonada gama de dispensadores profesionales Wrapmaster® cuenta con un sistema patentado de cierre que solo funciona con rollos de recambio Wrapmaster®, que garantizan productos de la mejor calidad a los profesionales de la cocina. Hay rollos de recambio Wrapmaster® de film, papel de aluminio y papel de horno de 45cm y 30cm de ancho.

Las cajas de cartón de los recambios Wrapmaster® están impresas con tintas y barnices al agua y son reciclables



Los mandriles de cartón de los recambios Wrapmaster® son reciclables



FILM ADHERENTE (PVC)

Film para hostelería de calidad superior con gran adherencia, resistencia y elasticidad. El film (PVC) de Wrapmaster® ayuda a prevenir los desperdicios alimentarios, conservar los alimentos y proteger el sabor. Es perfecto para envolver todo tipo de alimentos (excepto grasas puras, aceites y alimentos almacenados en un medio aceitoso) y se puede utilizar en nevera, congelador y microondas.

- Gran adherencia, elasticidad y resistencia
- Reduce los desperdicios alimentarios, conserva los alimentos y protege el sabor
- Apto para nevera, congelador y microondas
- Sin BPA ni ftalatos

Para usar con los dispensadores Wrapmaster® 4500, Duo, 3000 y Compact

- 31C62 - 45cm x 300m x 3
- 31C63 - 30cm x 300m x 3
- 31C61 - 30cm x 225m x 3 (Wrapmaster® Compact)



FILM (PE) RECICLABLE*

El film (PE) reciclable Wrapmaster® es un film adherente de uso general apto para cubrir y envolver todo tipo de alimentos. Aunque no es tan adherente como el film (PVC) Wrapmaster®, es la elección ideal de film reciclable para utilizar con todo tipo de alimentos.

- Reduce los desperdicios alimentarios, conserva los alimentos y protege el sabor
- Apto para cubrir y envolver todo tipo de alimentos
- Apto para nevera y congelador
- Apto para microondas como tapa solamente, sin entrar en contacto con los alimentos. Temperatura máxima de 100°C
- Reciclable*
- Sin plastificantes, BPA, ftalatos ni PVC

Para usar con los dispensadores Wrapmaster® 4500, Duo y 3000

- 18C68 - 45cm x 300m x 3
- 18C67 - 30cm x 300m x 3

*Rogamos comprobar las instalaciones locales, incluyendo los supermercados principales, para las opciones de reciclaje de Film PE.

PAPEL DE ALUMINIO

El excelente papel de aluminio de calidad superior Wrapmaster® es perfecto para las exigencias de toda cocina profesional. Con una versatilidad increíble, es apto para forrar, cocinar en parrilla, asar y cubrir alimentos.

- Resistente y duradero
- El papel de aluminio es 100% reciclable

Para usar con los dispensadores Wrapmaster® 4500, Duo, 3000 y Compact

- 24C90 - 45cm x 200m x 3
- 24C54 - 30cm x 90m x 3
- 24C91 - 30cm x 200m x 3



PAPEL DE HORNO SILICONIZADO

El papel de horno siliconizado Wrapmaster® es perfecto para hornear o forrar. Gracias a su excelente calidad antiadherente, no hace falta engrasar los recipientes. Apto para el uso en hornos tradicionales y microondas. También es ideal para usar en la parrilla, ya que mantiene la rejilla limpia a la vez que actúa como barrera contra los alérgenos.

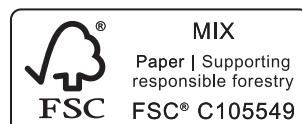
El papel de horno siliconizado Wrapmaster® está fabricado con materias primas de bosques sostenibles, no está blanqueado y no contiene productos químicos fluorados.

Para usar con los dispensadores Wrapmaster® 4500, Duo, 3000 y Compact

- 21C35 - 45cm 50m x 3
- 21C34 - 30cm 50m x 3
- 21C92 - 30cm x 35m x 3 (Wrapmaster® Compact)

- Calidad antiadherente excelente, no hay necesidad de engrasar el recipiente
- Apto para hornos hasta una temperatura de 220°C
- Compostable**
- No blanqueado, no contiene productos químicos fluorados - sin PFAS
- Fabricado con materias primas de bosques sostenibles

**Certificación OK compost HOME y OK compost INDUSTRIAL de TÜV Austria. El titular de la licencia es un proveedor de Cofresco Foodservice, propietarios de la marca Wrapmaster®.



La certificación FSC® se refiere únicamente al papel de hornear Wrapmaster®.

¿HACEN FALTA *Más Razones?*



97%

de los cocineros creen que Wrapmaster® les ayuda a mantener la higiene en la cocina cuando preparan y cocinan alimentos*



99%

de los cocineros opinan que Wrapmaster® es más higiénico de usar que los estuches de cartón*



81%

de los cocineros dicen que el film es una herramienta indispensable para el funcionamiento eficaz de su cocina^



97%

de los cocineros opinan que Wrapmaster® les ha ayudado a reducir el uso de embalajes alimentarios*



97%

de los cocineros piensan que Wrapmaster® es más rápido y eficaz que los estuches de cartón y los rollos sueltos*

¡Ver los dispensadores en acción!




Wrapmaster®
4500

PRESS TO RELEASE



Wrapmaster®



¿Listo para mejorar los procesos de embalaje
alimentario y cambiar a Wrapmaster®?

Conoce nuestra gama o contacta con nuestro equipo
comercial para organizar una demostración

WWW.WRAPMASTER.GLOBAL/ES

+34 91 490 16 10 • wrapmaster@cofresco.com

^Panel independiente de Toluna, julio de 2020 *Encuesta Independiente de Cocineros
Profesionales, Reino Unido, 101 participantes, julio de 2021