

Kleiner | Leichter | Besser

Um 21% kleiner* • Um 18% leichter* • Einfacher zu beladen*



*Im Vergleich zum vorherigen 4500 Modell

Einfach zu öffnen und mit originalen Wrapmaster® Nachfüllrollen zu beladen





Perfekter Schnitt



Spart Zeit und Geld



Hygienisch



Sicher in der Anwendung



Spülmaschinenfest





Perfekter Schnitt

Müheloses Spenden von Frischhaltefolie, Alufolie und Backpapier



Spart Zeit und Geld

Reduziert die Materialverschwendung und erhöht die Produktivität



Hygienisch

Einfach zu reinigen und zu desinfizieren



Sicher in der Anwendung

Geschützte Edelstahlklinge für sicheres Schneiden



Spülmaschinenfest

Leicht in einer Spülmaschine zu desinfizieren



Wrapmaster® unterstützt professionelle Küchen 5-fach:

- 1 Reduziert Materialverschwendung und erhöht die Produktivität mit einem garantierten Ersparnis von 20% bei Frischhaltefolie und 25% bei Aluminiumfolie und Backpapier*
- 2 Keine Verletzung mehr an Abrissbox-Klingen
- 3 Verringert das Risiko einer Kreuzkontamination mit separaten Wrapmaster® Spendern für verschiedene Lebensmittelarten
- 4 Da sich der Wrapmaster leicht reinigen und desinfizieren läßt, und auch spülmaschinenfest ist, ist das Risiko, dass sich unsichtbare Bakterien, wie auf der Oberfläche einer Abrissbox bilden und vermehren reduziert
- 5 Reduziert schlechte Angewohnheiten in der Küche, indem der Wrapmaster® einen einfachen Arbeitsablauf zum Einpacken von Lebensmittel bietet



*In einer 3-Wochen-Probe in einem Restaurant wurden 20% weniger Frischhaltefolie, 25% weniger Alufolie und 25% weniger Backpapier gegenüber einer herkömmlichen Abrissbox verbraucht.