



Wrapmaster®

Spendersysteme für Frischhalte- und Alufolie sowie Backpapier

Der Wrapmaster® 4500 Spender

45cm-Gastronomiespender für Küchen mit einem hohen Bedarf an Frischhalte- u. Alufolie sowie Backpapier.



Für den Gebrauch mit 45cm Wrapmaster® Nachfüllrollen



Geschützte Edelstahlklinge für sicheres Schneiden

Keine Verletzungsgefahr wie z.B. bei Spenderboxen



Leicht in einer Spülmaschine zu desinfizieren

Deckel und Boden spülmaschinenfest



Einfach zu reinigen und zu desinfizieren

Verringert das Risiko einer Kreuzkontamination, empfohlen von Fachleuten für Lebensmittelsicherheit



Reduziert die Materialverschwendung und erhöht die Produktivität

Spart Zeit und Geld durch nachgewiesene Kosteneinsparungen beim Materialverbrauch im Vergleich zu Abrissboxen*.

*Restaurant 3-Wochen-Test. 20 % weniger Frischhaltefolie, 25 % weniger Folie und 25 % weniger Backpapier im Vergleich zu Abrissboxen.