



Wrapmaster®

EL SISTEMA MÁS INNOVADOR
Para Cocineros Profesionales

Guía de uso
del dispensador
Albal Professional
Wrapmaster®



**MANUAL DE ALBAL
PROFESSIONAL WRAPMASTER®**

MODO DE MANTENER EL DISPENSADOR ALBAL PROFESSIONAL WRAPMASTER®

La gama de dispensadores Albal Professional Wrapmaster® está diseñada para satisfacer las exigencias de toda cocina profesional. De uso seguro, fáciles de higienizar y de desinfectar en un lavavajillas comercial, no resulta sorprendente que se estén convirtiendo rápidamente en imprescindibles en las cocinas profesionales de todo el mundo.

Los dispensadores Albal Professional Wrapmaster® son robustos y de gran calidad y durarán años si se mantienen correctamente. Hemos descrito unos sencillos pasos para asegurar la longevidad del dispensador, incluyendo:

Beneficios

Recambios

Corte

Manejo

Almacena-
miento

Desinfección

Lavado en
lavavajillas

Albal Professional Wrapmaster® cuenta con la confianza de los profesionales desde hace más de 25 años en más de 36 países

LOS BENEFICIOS SON CLAROS...



SIERRA OCULTA PARA CORTAR CON SEGURIDAD

No más cortaduras con el estuche de cartón o con sierras visibles



FÁCIL DE DESINFECTAR EN UN LAVAVAJILLAS COMERCIAL

Base y tapa aptas para el lavavajillas



FÁCIL DE LIMPIAR E HIGIENIZAR

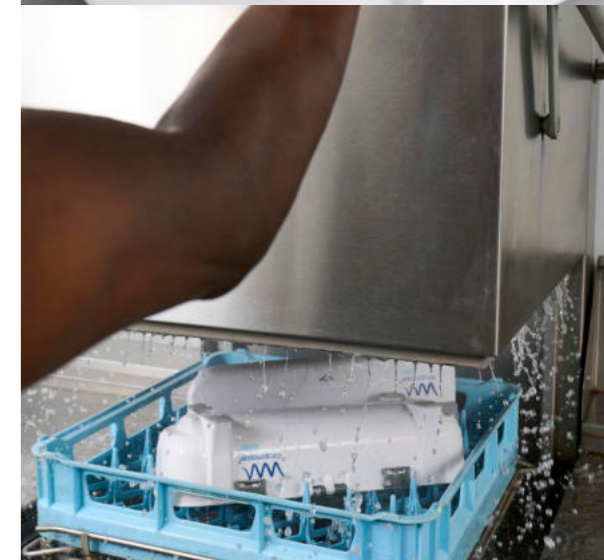
Reduce el riesgo de contaminación cruzada, recomendado por expertos en seguridad alimentaria



REDUCE EL GASTO E INCREMENTA LA PRODUCTIVIDAD

Ahorra tiempo y dinero con ahorros de costes demostrados en materiales vs rollos en estuches de cartón*

*Test en restaurantes durante 3 semanas, 20% menos Film, 25% menos Papel Horno y 25% menos Aluminio vs rollos en estuches de cartón.



BENEFICIOS PRINCIPALES DE ALBAL PROFESSIONAL WRAPMASTER®

Albal Professional Wrapmaster® ayuda a los profesionales a aumentar la productividad y reducir los desperdicios innecesarios de productos y cartón, ahorrando tiempo y dinero.

Albal Professional Wrapmaster®, que cuenta con la confianza de los profesionales desde hace más de dos décadas y está diseñado con la seguridad e higiene en mente, tiene una sierra oculta para cortar de manera rápida y segura y está construido con materiales robustos y a prueba de golpes.

Los dispensadores Albal Professional Wrapmaster® están recomendados por profesionales de la seguridad alimentaria, se pueden limpiar rápidamente con un paño durante el servicio y se pueden desinfectar fácilmente en un lavavajillas comercial para minimizar la contaminación cruzada, además de ayudar a mantener la higiene en la cocina.



✓ Asas para moverlo con facilidad

✓ Robusto y a prueba de golpes

✓ Fácil de desbloquear y cambiar el recambio

✓ Fácil de abrir

✓ Fácil de limpiar e higienizar

✓ Sierra oculta para cortar con seguridad

RECAMBIOS ALBAL PROFESSIONAL WRAPMASTER®

Modo de usar y cambiar los rollos de los dispensadores Albal Professional Wrapmaster® Duo, 4500 y 3000:

1. Desenganchar el cierre en el centro, desbloquear los cierres izquierdo y derecho y quitar la tapa
2. Alinear el rollo de recambio Albal Professional Wrapmaster® con el mecanismo de cierre en el lado izquierdo y empujar hacia abajo hasta que esté en posición en el lado derecho
3. Volver a colocar la tapa del dispensador en posición
4. Bloquear los cierres izquierdo y derecho y después empujar la tapa hacia atrás hasta revelar el rollo de recambio dentro del dispensador
5. Tirar del material seleccionado e introducirlo entre las lengüetas superior e inferior
6. Tirar de la tapa hacia adelante para sujetar en posición el rollo, listo para el uso

Modo de usar y cambiar los rollos del dispensador Wrapmaster® Compact:

1. Para abrir, empujar hacia arriba el botón en el centro del dispensador
2. Presionar y mantener pulsado los círculos con flechas grises y tirar hacia adelante para abrir la carcasa
3. Alinear el rollo de recambio Wrapmaster® con el mecanismo de cierre en el lado izquierdo y empujar hacia abajo hasta que esté en posición en el lado derecho
4. Tirar del material seleccionado e introducirlo
5. Cerrar la carcasa empujándola hasta que esté en su posición



FÁCIL DE
PONER
Y QUITAR EL
ROLLO

Seguir los pasos anteriores para meter y sacar con facilidad el rollo del dispensador Albal Professional Wrapmaster®.

ASEGURAR
ANTES
DE MOVER

*Bloquear los cierres izquierdo y derecho para asegurar la tapa del dispensador Albal Professional Wrapmaster® a su base antes de usarlo o moverlo.

*Aplicable a los dispensadores Duo, 4500 y 3000.

MANEJO, ALMACENAMIENTO Y CORTE PERFECTO DE LOS DISPENSADORES ALBAL PROFESSIONAL WRAPMASTER®

MANEJO

- Cerrar de manera segura la tapa del dispensador Albal Professional Wrapmaster® antes de moverlo
- Utilizar siempre las asas para mover el dispensador Albal Professional Wrapmaster®
- No mover nunca un dispensador Albal Professional Wrapmaster® con la tapa abierta



ALMACENAMIENTO

- Colocar siempre el dispensador Albal Professional Wrapmaster® a una distancia segura del borde de la encimera para impedir que se caiga al suelo
- Guardar el dispensador Albal Professional Wrapmaster® con la tapa cerrada para impedir que se acumule suciedad en el interior
- Una vez cerrada, asegurarse de bloquear la tapa



CORTE PERFECTO

- Usar ambas manos para sacar uniformemente el material del dispensador Albal Professional Wrapmaster®
- Para asegurar un corte perfecto, colocar las manos en ambos extremos de la tapa y empujar hacia abajo con firmeza
- Cerrar la tapa del dispensador Albal Professional Wrapmaster® después del usarlo y desinfectarlo para prevenir la contaminación cruzada



DESINFECCIÓN Y LAVADO EN LAVAVAJILLAS

Desinfección para prevenir la contaminación cruzada

1. Desinfectar de manera regular el dispensador durante el servicio para prevenir la contaminación cruzada
2. Desinfectar siempre el dispensador Albal Professional Wrapmaster® después de usarlo con alimentos de alto riesgo
3. Para una seguridad alimentaria óptima, recomendamos tener un dispensador Albal Professional Wrapmaster® en cada estación de trabajo para evitar la contaminación cruzada

Lavado en lavavajillas del dispensador Albal Professional Wrapmaster®

1. Sacar el rollo de recambio de Albal Professional Wrapmaster® y ponerlo de manera segura en una superficie desinfectada
2. Separar la tapa del dispensador Albal Professional Wrapmaster® Duo, 4500 o 3000 de la base y colocar ambas en la bandeja del lavavajillas con la base hacia abajo para que no se llene de agua
3. Lavar el dispensador Albal Professional Wrapmaster® en un ciclo con una temperatura mínima de 80°C para asegurar que se desinfecta totalmente y está listo para el siguiente servicio
4. Siguiendo los pasos anteriores, el dispensador Albal Professional Wrapmaster® estará limpio y listo para el servicio siguiente





USO SEGURO



HIGIÉNICO



**APTO PARA EL
LAVAVAJILLAS**



**AHORRA
TIEMPO Y
DINERO**



**CORTE SIEMPRE
PRECISO**

¿NECESITAS AYUDA?

Contacta con nuestro equipo



Wrapmaster®

WWW.WRAPMASTER.GLOBAL/ES

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

