



Wrapmaster®

# L'INCONTOURNABLE

*Systeme de Distribution  
pour Chefs Professionnels*

Guide  
de bonne  
utilisation du  
dérouleur Albal  
Professional  
Wrapmaster®



**MODE D'EMPLOI ALBAL  
PROFESSIONAL WRAPMASTER®**

# COMMENT PRENDRE SOIN DE VOTRE DÉROULEUR ALBAL PROFESSIONAL WRAPMASTER®

La gamme de dérouleurs Albal Professional Wrapmaster® est conçue pour les exigences de n'importe quelle cuisine professionnelle. Sans danger d'utilisation, facile à désinfecter et à nettoyer au lave-vaisselle professionnel, ce n'est pas vraiment surprenant qu'ils soient en train de devenir un outil incontournable dans toutes les cuisines professionnelles du monde entier.

Les dérouleurs Albal Professional Wrapmaster® sont robustes et de grande qualité, et dureront pendant des années si l'on en prend soin. Nous avons compilé quelques conseils simples pour vous aider à prolonger la durée de votre dérouleur, notamment:

Avantages

Recharges

Découpe

Manipulation

Rangement

Désinfection

Passage au  
lave-vaisselle

Dans plus de 36 pays, les chefs professionnels font confiance à Albal Professional Wrapmaster® depuis plus de 25 ans

## SES AVANTAGES SONT CLAIRS...



### LAME DISSIMULÉE POUR UNE DÉCOUPE SECURISÉE

Finies les coupures occasionnées par les boîtes distributrices carton ou les systèmes à zip



### FACILE À DÉSINFECTER DANS UN LAVE-VAISSELLE PROFESSIONNEL

Couvercle et base lavables au lave-vaisselle



### FACILE À NETTOYER ET DÉSINFECTER

Réduit le risque de contamination croisée. Recommandé par les professionnels de l'hygiène alimentaire anglais



### RÉDUIT LES DÉCHETS ET AUGMENTE LA PRODUCTIVITÉ

Gain de temps et d'argent avec des économies de matière démontrées par rapport aux boîtes distributrices carton\*

\*Test de 3 semaines en restaurant: 20% de film alimentaire en moins, 25% de papier d'aluminium en moins et 25% de papier cuisson en moins par rapport à un boîtes distributrices carton.



# LES PRINCIPAUX AVANTAGES DE ALBAL PROFESSIONAL WRAPMASTER®

Albal Professional Wrapmaster® aide les chefs à améliorer leur productivité et à réduire le gaspillage de produit et de carton, ce qui leur fera gagner du temps et de l'argent.

Les professionnels font confiance à Albal Professional Wrapmaster® depuis plus de vingt ans. Conçu en pensant à la sécurité, il possède une lame dissimulée pour une découpe sans risque, rapide. Il est aussi très robuste et résistant aux chocs.

Recommandés par les professionnels de l'hygiène alimentaire anglais, les dérouleurs Albal Professional Wrapmaster® sont aussi faciles à nettoyer à l'éponge pendant le service et peuvent être désinfectés au lave-vaisselle professionnel pour éviter la contamination croisée et garder les cuisines hygiéniques.



✓ Poignées ergonomiques pour le transport

✓ Robuste et résistant aux chocs

✓ Facile à déverrouiller et à recharger

✓ Facile à ouvrir

✓ Facile à nettoyer et à désinfecter

✓ Lame dissimulée pour une découpe sécurisée

## RECHARGES ALBAL PROFESSIONAL WRAPMASTER®

### Utilisation et recharge des dérouleurs Albal Professional Wrapmaster® Duo, 4500 et 3000:

1. Décrochez le loquet central, déverrouillez les loquets à droite et à gauche puis retirez le capot
2. Alignez la recharge Albal Professional Wrapmaster® au mécanisme de verrouillage sur le côté gauche, puis mettez-le en place en appuyant sur le côté droit
3. Replacez le capot du dérouleur dans sa position
4. Verrouillez les loquets de gauche et de droite puis poussez le capot vers l'arrière pour exposer le rouleau de recharge à l'intérieur du dérouleur
5. Tirez et faites passer votre emballage choisi entre les langues supérieures et inférieures
6. Ramenez le capot vers l'avant pour sécuriser l'emballage alimentaire prêt à l'emploi

### Utilisation et recharge du dérouleur Wrapmaster® Compact:

1. Pour ouvrir, appuyez sur le bouton au centre du dérouleur vers le haut
2. Maintenez appuyés les cercles gris avec des flèches de chaque côté et tirez vers l'avant pour ouvrir le chariot
3. Alignez la recharge Wrapmaster® au mécanisme de verrouillage sur le côté gauche, puis mettez-la en place en appuyant sur le côté droit
4. Tirez et mettez en place l'emballage alimentaire de votre choix
5. Fermez le chariot en le repoussant dans son logement



CHARGEMENT  
ET  
DÉCHARGEMENT  
FACILES

SÉCURISEZ  
AVANT  
DE  
TRANSPORTER

Suivez les conseils ci-dessus pour charger et décharger facilement votre dérouleur Albal Professional Wrapmaster®.

\*Sécurisez le capot du dérouleur Albal Professional Wrapmaster® sur sa base en verrouillant les loquets gauche et droit avant utilisation ou transport.

\*Valable pour les dérouleurs Duo, 4500 et 3000.

# MANIPULATION, RANGEMENT ET UNE DÉCOUPE PARFAITE DÉROULEURS ALBAL PROFESSIONAL WRAPMASTER®

## MANIPULATION

- Avant de saisir le dérouleur Albal Professional Wrapmaster® pour le déplacer, sécurisez le capot
- Transportez toujours le dérouleur Albal Professional Wrapmaster® en vous servant des poignées ergonomiques
- Ne jamais transporter le dérouleur Albal Professional Wrapmaster® capot ouvert



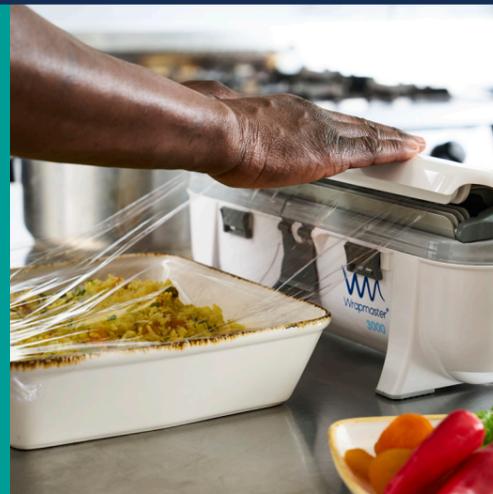
## RANGEMENT

- Placez toujours le dérouleur Albal Professional Wrapmaster® à distance du bord de votre plan de travail pour éviter toute chute involontaire sur le sol
- Rangez votre dérouleur Albal Professional Wrapmaster® capot fermé afin d'éviter l'accumulation de débris à l'intérieur
- Une fois le capot rabattu, assurez-vous qu'il est verrouillé



## UNE DÉCOUPE PARFAITE

- Servez-vous de vos deux mains pour tirer sur le papier qui se trouve dans le dérouleur Albal Professional Wrapmaster®
- Pour assurer une découpe parfaite, placez les deux mains de chaque côté du capot et appuyez fermement
- Refermez le capot de votre Albal Professional Wrapmaster® après usage et désinfectez pour éviter la contamination croisée



## DÉSINFECTION ET PASSAGE AU LAVE-VAISSELLE

### Désinfection pour empêcher la contamination croisée

1. Nettoyez régulièrement votre dérouleur pendant le service pour éviter la contamination croisée
2. Désinfectez toujours vos dérouleurs Albal Professional Wrapmaster® après avoir travaillé avec des aliments à haut risque
3. Pour une hygiène irréprochable, ayez un dérouleur Albal Professional Wrapmaster® sur chaque poste de travail pour éviter la contamination croisée

### Passage d'un dérouleur Albal Professional Wrapmaster® au lave-vaisselle

1. Enlevez la recharge Albal Professional Wrapmaster® et placez-la en sécurité sur une surface désinfectée
2. Détachez le capot des dérouleurs Albal Professional Wrapmaster® Duo, 4500 ou 3000 de leur base et placez ces deux éléments dans le lave-vaisselle en prenant soin de mettre la base à l'envers pour qu'elle ne se remplisse pas d'eau
3. Lavez à un cycle de 80°C+ pour garantir que le dérouleur Albal Professional Wrapmaster® est complètement désinfecté, prêt pour le prochain service
4. En suivant les étapes ci-dessus, votre dérouleur Albal Professional Wrapmaster® sera propre et prêt pour le prochain service



  
Wrapmaster®  
4500

PRESS TO RELEASE

# L'ULTIME

*Systeme de distribution pour  
Chefs Professionnels*

Distribue  
le film  
étirable, le  
papier aluminium  
et le papier cuisson  
dans une gamme  
de tailles  
variées

**GUIDE PRODUITS WRAPMASTER®**

Sûr et hygiénique • Économie de temps et d'argent • Coupe parfaite à chaque utilisation • Passe au lave-vaisselle



Wrapmaster®

# L'ULTIME

## Systeme de distribution pour Chefs Professionnel

Désormais adoptés dans tous les secteurs de la restauration, les distributeurs Wrapmaster® s'utilisent dans les cuisines, qu'elles soient petites ou immenses, dans les opérations à grand rendement comme les hôpitaux et les restaurants étoilés Michelin. Rien d'étonnant à ce que Wrapmaster® fasse l'unanimité auprès des chefs depuis 25 ans, dans plus de 36 pays au sein du Royaume-Uni, en Europe, aux USA et aux EAU! Wrapmaster® a été conçu pour apporter aux cuisines professionnelles la sécurité, l'hygiène, la réduction des déchets et un travail efficace.



# VOYEZ CE QUE

## pensent les chefs!

**“J’AI TOUJOURS FAIT CONFIANCE À WRAPMASTER®, C’EST L’ALLIÉ DES CHEFS ET LES INSPECTEURS DE L’HYGIÈNE L’ADORENT”**

Directeur des services de restauration,  
Ormiston Horizon Academy

**“NOUS AVONS FAIT UN ESSAI DE TROIS SEMAINES, POUR MESURER NOTRE CONSOMMATION AVEC WRAPMASTER®. PENDANT CES TROIS SEMAINES, NOUS AVONS ÉCONOMISÉ 20% SUR LE FILM ÉTIRABLE, 25% SUR LE PAPIER ALUMINIUM ET 25% SUR LE PAPIER CUISSON.”**

Directeur général de la restauration,  
ISS Food and Hospitality

**“PARCE QU’IL GÉNÈRE DES ÉCONOMIES BUDGÉTAIRES DE 25%, WRAPMASTER® DEVRAIT SE TROUVER DANS TOUTES LES CUISINES, GRANDES OU PETITES.”**

Président de la Guilde culinaire  
des Émirats, Chef Uwe Micheel

**“J’AI UTILISÉ WRAPMASTER® À TOUS MES POSTES DEPUIS MES ÉTUDES DE CHEF ET J’AI RÉUSSI À LE FAIRE ADOPTER DANS MON DERNIER EMPLOI!”**

Étude indépendante Good Sense 2021

# WRAPMASTER®

Ses avantages sont clairs.....

Nous possédons un distributeur d'emballage alimentaire qui répond à tous les besoins d'une cuisine professionnelle! Nous nous engageons à aider les chefs à améliorer leur productivité et à réduire les pertes alimentaires évitables, le gaspillage de produit et de carton, ce qui vous fera gagner du temps et de l'argent.



## HYGIÉNIQUE

En matière d'hygiène, vous savez que vous pouvez faire confiance à Wrapmaster® parce que même les inspecteurs anglais de l'hygiène le recommandent! Contrairement aux rouleaux nus ou aux boîtes distributrices carton, le boîtier ABS robuste de Wrapmaster® protège l'emballage alimentaire de toutes les éclaboussures et de la saleté, quel que soit le niveau d'activité de votre service. Wrapmaster® peut être facilement essuyé et nettoyé avec un désinfectant pour éliminer les microbes: par conséquent, il est hygiénique à tout moment. Sachant que l'hygiène et les allergènes alimentaires sont la priorité des chefs, Wrapmaster® est le moyen sûr de préparer et d'emballer les aliments dans la cuisine, tout en réduisant le risque de contamination croisée.



## UTILISATION SANS DANGER

Conçus en ayant la sécurité à l'esprit, les distributeurs Wrapmaster® possèdent une lame dissimulée brevetée en acier inoxydable. Il n'y a donc aucun risque de coupure des doigts ou des mains, ce qui contribue à réduire les signalements d'accidents associés aux lames exposées des boîtes distributrices carton traditionnelles. Les lames en acier inoxydable de grande qualité font de la découpe un vrai jeu d'enfant, que vous découpiez du film étirable, du papier aluminium ou du papier cuisson. Ceci est essentiel lorsqu'on doit travailler vite et quand le service ne peut pas attendre. Il n'y a rien de plus frustrant que d'être retardé parce que le film étirable est entortillé ou déchiré!



## ÉCONOMIE DE TEMPS ET D'ARGENT

En utilisant Wrapmaster®, les chefs sont plus efficaces, et, chose encore plus importante, ils réalisent des économies de 25% de produit\*. Ainsi, les distributeurs Wrapmaster® sont bons non seulement pour l'environnement, mais pour les budgets! Les mâchoires brevetées Wrapmaster® maintiennent l'emballage alimentaire en place, prêt pour le prochain usage, ce qui économise du temps, de l'argent et de l'énergie à essayer de détortiller du film étirable sur un rouleau par exemple.



## COUPE PARFAITE À CHAQUE UTILISATION

Les distributeurs Wrapmaster® sont dotés d'un mécanisme de découpe unique qui permet en une seule pression de découper sans effort le film étirable, le papier aluminium et le papier cuisson avec un résultat parfait à chaque fois.



## PASSE AU LAVE-VAISSELLE

Les distributeurs Wrapmaster® peuvent être désinfectés au lave-vaisselle professionnel pour être prêts au prochain usage, grâce à leur couvercle et à leur base qui peuvent être mis au lave-vaisselle.

\*Essai de trois semaines en restaurant. 20% de moins de film étirable, 25% de moins de papier aluminium et 25% de moins de papier cuisson comparés aux boîtes distributrices carton.



# GAMME DE DISTRIBUTEURS

## *Le choix des professionnels*

Vous avez divers choix de distributeurs en fonction de votre cuisine et de votre usage d'emballage alimentaire. Les chefs et les fournisseurs font confiance à Wrapmaster® depuis plus de 25 ans et ont ainsi rejeté les imitations plastiques bon marché et les boîtes distributrices carton non hygiéniques.



### WRAPMASTER® 4500



Pour une utilisation avec des rouleaux de recharge Wrapmaster® de 45cm, le Wrapmaster® 4500 est le choix du chef. Il peut être utilisé avec du film étirable, du papier aluminium et du papier cuisson.

### WRAPMASTER® DUO



Un seul distributeur, deux emballages alimentaires... le Wrapmaster® Duo peut contenir deux rouleaux de recharge Wrapmaster de 45cm de large et peut être utilisé avec deux types d'emballage alimentaire ou un seul. Les chefs adorent sa conception peu encombrante!

### WRAPMASTER® 3000



Le Wrapmaster® 3000 est prévu pour des recharges Wrapmaster® de 30cm de large et sa taille condensée signifie que l'emballage alimentaire est parfait pour les plateaux gastronomiques. Il couvre les bols, les plats et autres conteneurs.

### WRAPMASTER® COMPACT



Et les cuisines plus petites? Nous avons pensé à tout! Le Wrapmaster® Compact est un distributeur de 30cm de large qui prend la même place qu'une boîte distributrice carton avec lame de découpe. Le choix idéal pour les cuisines qui n'ont pas beaucoup de place!





# GAMME DE RECHARGES

*Nous avons pensé à tout!*

La gamme primée de distributeurs professionnels Wrapmaster® possède un système de verrouillage breveté qui ne fonctionne qu'avec des rouleaux de recharge Wrapmaster®, afin de garantir que les chefs professionnels utilisent les meilleurs produits de qualité dans leur cuisine. Les rouleaux de recharge Wrapmaster® existent en largeur 45cm et 30cm pour le film étirable, le papier aluminium et le papier cuisson.

Les cartons de recharge Wrapmaster® sont imprimés avec des encres et des vernis à base d'eau et ils sont recyclables!



Le mandrin en carton de la recharge Wrapmaster® est recyclable!



## FILM ÉTIRABLE (PVC)

Le film étirable Premium foodservice est un film étirable qui présente une adhérence, une étirabilité et une solidité hors pair. Le film étirable Wrapmaster® (PVC) aide à éliminer les pertes alimentaires, à conserver les aliments et à protéger les arômes. Il est parfait pour emballer tout type d'aliment (si ce n'est les graisses pures, les huiles et les aliments conservés dans l'huile), et il peut être utilisé au réfrigérateur, au congélateur et dans le four à micro-ondes.

- Grande adhérence, grande élasticité et solidité
- Réduit les pertes alimentaires, conserve les aliments et protège les arômes
- Utilisable au réfrigérateur, au congélateur et au micro-ondes
- Sans BPA ni phtalate

Peut s'utiliser avec les distributeurs Wrapmaster® 4500, Duo, 3000 et Compact

- 45cm x 300m x 3
- 30cm x 300m x 3
- 30cm x 225m x 3 (Wrapmaster® Compact)



## FILM ÉTIRABLE (PE) RECYCLABLE\*

Le film étirable (PE) Wrapmaster® recyclable est un film étirable multiusage qui peut être utilisé pour couvrir et emballer tous les aliments. Bien que ses propriétés d'adhérence ne soient pas aussi bonnes que le film étirable (PVC) Wrapmaster®, c'est le bon choix pour avoir un film étirable recyclable utilisable sur tout type d'aliment.

- Réduit les pertes alimentaires, conserve les aliments et protège les arômes
- Peut couvrir et emballer tous les types d'aliments
- Utilisable au réfrigérateur et au congélateur
- Au micro-ondes, ne peut s'utiliser que comme couvercle: il ne doit pas être en contact direct avec les aliments. Température maximale 100°C
- Recyclable\*
- Sans plastifiant, BPA, phtalate, ni PVC

Peut s'utiliser avec les distributeurs Wrapmaster® 4500, Duo et 3000

- 45cm x 300m x 3
- 30cm x 300m x 3

\*Vérifiez auprès de votre centre de tri pour le recyclage du film étirable PE y compris auprès des grands supermarchés

## PAPIER ALUMINIUM

L'extraordinaire papier aluminium haut de gamme Wrapmaster® est idéal pour répondre aux exigences de toute cuisine professionnelle. Incroyablement polyvalent, il peut servir à chemiser, faire griller, rôtir et couvrir les aliments.

- Solide et durable
- Le papier aluminium est recyclable à 100%

Peut s'utiliser avec les distributeurs Wrapmaster® 4500, Duo, 3000 et Compact

- 45cm x 200m x 3
- 30cm x 200m x 3
- 30cm x 90m x 3



# PAPIER CUISSON

Le papier cuisson Wrapmaster® est parfait pour toutes les réalisations pâtisseries ou boulangères ou pour protéger les plaques! Grâce à ses propriétés anti-adhérentes, il est inutile de le graisser à l'avance. Peut être utilisé dans tous les fours conventionnels ainsi qu'au four à micro-ondes jusqu'à 220°C. C'est l'allié parfait pour griller en contact direct (sans fumée ni flamme): il maintiendra le grill propre et agira aussi en tant que barrière aux allergènes.

Produit avec des matières premières issues de forêts durables, le papier cuisson Wrapmaster n'est pas blanchi et ne contient aucun produit chimique fluoré.

- Grâce à ses propriétés anti-adhérentes, il est inutile de le graisser à l'avance
- Peut passer au four jusqu'à 220°C
- Compostable\*\*
- Non blanchi, ne contient aucun produit chimique fluoré - sans PFAS
- Produit avec des matières premières issues de forêts durables

\*\*Certifié TUV Austria OK compost HOME et OK compost INDUSTRIAL. Le détenteur de la licence est un fournisseur de Cofresco Foodservice, propriétaire de la marque Wrapmaster®

Peut s'utiliser avec les distributeurs Wrapmaster® 4500, Duo et 3000

- 45cm x 50m x 3
- 30cm x 50m x 3



# BESOIN D'ÊTRE PLUS

*convaincus?*



**97%**

...des chefs ont le sentiment que Wrapmaster® les aide à maintenir l'hygiène dans leur cuisine durant la préparation et la cuisson des aliments\*



**99%**

...des chefs estiment que Wrapmaster® est plus hygiénique à utiliser qu'une boîte distributrice carton standard\*



**81%**

...des chefs estiment que le film étirable est un outil essentiel pour maintenir le fonctionnement efficace de leur cuisine^



**97%**

...des chefs pensent que Wrapmaster® les aide à réduire l'utilisation de film étirable\*



**97%**

...des chefs pensent que Wrapmaster® leur fait gagner du temps par rapport aux boîtes distributrices carton ou aux rouleaux nus\*

*Visitez nos distributeurs en l'action!*



  
Wrapmaster®  
4500



Wrapmaster®



Êtes-vous prêts à changer de vitesse en matière  
d'emballage alimentaire et à passer à Wrapmaster®?  
Découvrez notre gamme dès aujourd'hui ou contactez  
un membre de notre équipe pour une démonstration!

**[WWW.WRAPMASTER.GLOBAL/FR](http://WWW.WRAPMASTER.GLOBAL/FR)**

+44 (0)1952 678800 • [international.sales@cofresco.com](mailto:international.sales@cofresco.com)

^Panel indépendant Toluna, juillet 2020 \*Enquête indépendante auprès de chefs, 101 participants, juillet 2021