Speedwrap PRO

PROWRAP®

Speedwrap Pro vs boîte distributrice



FILM ALIMENTAIRE

Speedwrap Pro...

- Fait gagner du temps et réduit le gaspillage grâce à une découpe facile et précise du film étirable, de l'aluminium et du papier cuisson
- Intègre la technologie antimicrobienne BioCote, qui élimine 99 % des bactéries et des champignons en 24 heures
- Facile à nettoyer : permet d'utiliser des produits d'entretien plus doux sans compromettre l'hygiène
- Fini les coupures grâce à la nouvelle lame de sécurité brevetée
- Très résistant et durable dans le temps, il est idéal pour les environnements au rythme soutenu

Boîte distributrice...

- Plus difficile à couper et source de gaspillage. Les coupes irrégulières font perdre du temps et de l'argent
- Aucune protection antimicrobienne : les surfaces restent exposées au développement des bactéries et des champignons
- Difficile à garder propre, ce qui peut poser des problèmes d'hygiène
- Risque accru de blessures, car les boîtes distributrices standard ont souvent des lames apparentes
- Le carton se dégrade avec le temps au contact de la graisse, ce qui réduit sa durée de vie dans les cuisines très actives

80 % des chefs emballent des aliments plusieurs fois parjour