

UNSER GOLD VERSPRECHEN

Ein echter Mehrwert für den Gastro-Kunden. Der Goldservice ist für Gastro-Profis jederzeit gültig gegen Vorweisen des Kaufbelegs. Der Goldservice ist ebenfalls gültig, wenn du als Gastro-Profi star foil-systems auf LinkedIn folgst. Kein Aufbewahren des Kaufbelegs erforderlich.

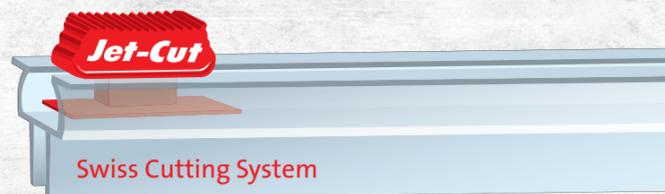


✓ **LEBENS-LANGE PRODUKTGARANTIE**

✓ **ZUFRIEDEN ODER GELD ZURÜCK-GARANTIE**

✓ **PERSÖNLICHER CUSTOMER SUPPORT**

✓ **INKL. NEUEM SWISS CUTTING SYSTEM MIT JEDER ERSATZ-ROLLE**



Der exakte Schnitt mit dem Schweizer Jet-Cut System, garantiert auch nach tausenden Anwendungen ein federleichtes Abschneiden der Profi-Folie. So wird Material gespart. Nichts geht verloren durch unkontrolliertes Zerknüllen oder Zerreißen.

Ihre Kontaktperson
Andreas Sann
andreas.sann@meierverpackungen.at

Alle Vorteile hier auf:
jet-cut.ch/gold



Jet-Cut

PRODUKT VORTEILE

Der Folien-Dispenser, der sich abhebt durch eine Vielzahl von Vorteilen.



Langlebig und hygienisch



Stark haftend



Dehnbar und reissfest



Zeit sparen



Platzsparend



Antistatische rutschfeste Gummifüsse



Edelstahl stabile Ausführung



Nachhaltig



Spülmaschinenfest



Einfachste Handhabung



Unterschiedliche Nachfüllfolien



Wandhalterung

KLARE QUALITÄTS ABGRENZUNG ZUR KONKURRENZ



Verletzungsgefahr wegen offener Klinge

- ✓ Swiss Cutting System ohne Verletzungsgefahr
- ✓ Spülmaschinenfest: Perfekte Hygiene
- ✓ Hochwertiger Küchenedelstahl mit lebenslanger Garantie



Nicht Hygienisch



Plastik ist nicht das passende Material für Profi-Küchen

SORTIMENT

Entdecken Sie das innovative Frischhalte-System mit unseren Dispensern und den vielseitigen Jet-Cut Folien-Typen. Es spart Zeit und steigert die Effizienz, während stets saubere Folienabschnitte gewährleistet sind. Unser Dispenser zeichnet sich durch lebenslange Zuverlässigkeit und mühelose Bedienung aus – er wird Sie nie im Stich lassen. Als platzsparende Folienkombination bieten wir auch die Plus-Variante mit einer speziellen, gezahnten Öffnung für Alustar Folien an. Jede Nachfüllrolle enthält eine neue Gleitschiene, die mit unserem patentierten Swiss Cutting System ausgestattet ist, für tausende präzise Zuschnitte. Erleben Sie unübertroffene Qualität – den besten Folienpartner für jede Gastro-Küche.



DER INOX DISPENSER

Chromstahl trifft auf Design in Perfektion. Verhindern Sie Folienreste. Für jede Profiküche die passende Grösse. In den Grössen 45 cm oder 30 cm erhältlich.



Bei Harald Irka im Einsatz



DER INOX DISPENSER PLUS

Der Dispenser mit Doppelfunktion. Für jede Situation mit der richtigen Folie gewappnet. Design, welches sich platzsparend in die Profiküche einfügt. In den Grössen 45 cm oder 30 cm erhältlich.



Film Produktfunktionen



FOOD SAVING

Die Hälfte der gesamten Lebensmittel-Abfälle entstehen beim Konsumieren und in der Gastronomie. Dieser hohe Anteil kann mit dem sinnvollen Einsatz von Frischhaltefolie deutlich verringert werden.

NACHFÜLLROLLEN



PVC – SEHR STARK HAFTEND

Key Features

- Sehr stark haftend
- Reissfest
- Super dehnbar

Anwendungsbereich

Optimal geeignet zum Frischhalten und Tiefkühlen von Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch, Sandwiches, Käse, Gebäck und Butter. Ausgenommen pures Fett und in Öl eingelegte Lebensmittel. Temperaturbereich: -30 bis +100 °C.



PE – REZYKLIERBAR

Key Features

- Gut haftend
- Gut dehnbar

Anwendungsbereich

Optimal geeignet zum Frischhalten und Tiefkühlen von Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch, Sandwiches, Käse, Gebäck und Butter. Keine Einschränkungen bzgl. purem Fett. Temperaturbereich: -30 bis +100 °C.



PVC – ECO

Key Features

- Gute Dehnbarkeit
- Stark haftend
- Rollenpreis wie PVC, +100 Meter

Anwendungsbereich

Optimal geeignet zum Frischhalten und Tiefkühlen von Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch, Sandwiches, Käse, Gebäck und Butter. Keine Einschränkungen bzgl. purem Fett. Temperaturbereich: -30 °C bis +100 °C



ALUSTAR – NACHFÜLLROLLE

Key Features

- Extra reissfest mit 15my Dicke
- Jederzeit griffbereit und trotzdem geschützt
- Einfaches, einhändiges Dispensern

Anwendungsbereich

Optimal geeignet zum Frischhalten, Tiefkühlen, Braten, Grillieren und Backen. Temperaturbereich: -40 bis +600 °C

HOL DIR DEINEN
GRATIS INOX DISPENSER

