

Verbeterde uitstraling, met dezelfde hoge hygiënenorm en economische voordelen



Restaurants
kunnen profiteren
van dezelfde hoge
hygiënenorm en
tot wel

37%

minder
papierverbruik⁵

De test was een groot succes

Tork Reflex is nu in gebruik in ons restaurant

“We gebruiken al jaren Tork producten en besloten de nieuwe dispenser te proberen. Het ontwerp van de zwarte dispenser past perfect bij onze moderne open keuken. We hebben eerder dispensers gehad die we zelf zwart hebben geveerd om ze visueel beter te laten passen bij ons interieur.”

Vicky Verdeyen, restauranteigenaar en manager van Brasserie Nieuwpoort, BE



Tork Reflex™

Systeemvoordelen

Gecontroleerd verbruik dankzij de vel-voor-vel-dosering en verbeterde hygiëne omdat de gebruiker maar één handdoek aanraakt

Eenvoudig onderhoud: opening aan de zijkant, afneembare kap

Eenvoudig met één hand vanuit elke hoek te bedienen dankzij het roterende mondstuk



Strak design voor een vernieuwde interieuruitstraling

Groot assortiment vullingen voor verschillende wensen:

- 1- en 2-laags rollen
- Blauwe/witte kleur voor speciale foodservice-eisen
- Naturelkleur toont uw duurzame aanpak in het restaurant

Tork Reflex® Dispenser

Art. nr.	Vulling-ID	Kleur	Materiaal	Afmetingen HxBxD (mm)	Collo-inhoud	
473191	M4	Zwart	Kunststof	331x255x239	1	

Holistische duurzaamheidsvoordelen van Tork

Tork Reflex™ Vel-Voor-Vel Centerfeed Dispenser

Tork Reflex™ Vullingen zijn gedeeltelijk verpakt in 30% gerecyclede kunststoffen



Tot wel 37% minder papierverbruik⁵ resultaten met minder afval



Gecertificeerd CO2-neutrale dispenser: geproduceerd met gecertificeerde hernieuwbare elektriciteit en gecompenseerd met klimaatprojecten⁶



Vel-voor-vel-dosering verlaagt het risico op kruisbesmetting omdat gebruikers enkel aanraken wat ze gebruiken



Meer informatie is te vinden op www.torkglobal.com/nl/nl



ClimatePartner
certified product
climate-id.com/9VIUDN



CO₂ measure
reduce
contribute

1. <https://mentaltich.com/8-advantages-of-open-kitchens-in-restaurants/> 2. <https://modernrestaurantmanagement.com/pros-and-cons-of-open-kitchens-in-restaurant-industry/> 3. <https://www.superiorseating.com/blog/pros-and-cons-of-open-restaurant-kitchens> 4. <https://entrepreneurialchef.com/benefits-of-an-open-restaurant-kitchen-design/> 5. Tork Centerfeed in vergelijking met Tork Reflex™ systeem. De vermindering wordt berekend in het aantal gebruikte vierkante meters. 6. Geldig voor dispensers verkocht of geleased in Europa (behalve Frankrijk) vanaf mei 2023. Product gecertificeerd door ClimatePartner: www.climate-id.com/nl/9VIUDN