

[www.coffeecapsules.es](http://www.coffeecapsules.es)

Wir haben Kapseln die kompatibel mit  
Nespresso \* und Dolce Gusto \*

PP-Kapseln, biologisch abbaubar, kompostierbar mit und ohne  
Barriere und aus Aluminium



(\*) Nicht verwandte Marken mit [www.coffeecapsules.es](http://www.coffeecapsules.es)

[www.coffeecapsules.es](http://www.coffeecapsules.es)

Wir haben Kapseln die kompatibel mit  
Nespresso \* und Dolce Gusto \*

PP-Kapseln, biologisch abbaubar, kompostierbar mit und ohne  
Barriere und aus Aluminium



(\* ) Nicht verwandte Marken mit [www.coffeecapsules.es](http://www.coffeecapsules.es)

Wir haben eine Aluminiumspulenfolie, die mit und ohne Barriere und Triplex kompostierbar ist gedruckt oder unbedruckt.

Wir haben auch vorgeschnittene Kappen und Alle Arten von Filmen mit oder ohne Barriere und kompostierbar für die Kapseln und für die Beutel.



(\* ) Nicht verwandte Marken mit [www.coffeecapsules.es](http://www.coffeecapsules.es)

# Einführung

---

www.coffeecapsules.es entsteht aus der Nutzung von Synergien einer Gruppe von Geschäftsleuten, die aus dem industriellen Gefüge, Marketing, Studium und Kenntnis des Marktes und der darin vorhandenen Nachfrage stammen.

## **Adresse:**

Calle SIETE Numero 25

08860 CASTELLDEFELS (BARCELONA SPAIN)

Whatsapp: +34607221252

# Aktivität

---

Wir produzieren und verpacken derzeit Einzeldosis-Kapseln aus TEE, KAFFEE und anderen, die mit allen Kaffeemodellen NESPRESSO \* und DOLCE GUSTO \* kompatibel sind.

Die Verpackungskapazität beträgt ca. 18.000 Kapseln pro Stunde, sodass Sie derzeit eine monatliche Produktion von mehr als 20.000.000 Kapseln erreichen können.

# Kapseln [www.coffeecapsules.es](http://www.coffeecapsules.es)

---



Das Ziel von [www.coffeecapsules.es](http://www.coffeecapsules.es) in diesem neuen Projekt war es, eine Kapsel für Tee und Kaffee zu erhalten, die mit allen Modellen von Nespresso \* -Kaffeemaschinen kompatibel ist, die in Europa am meisten verkauft werden und ein Höchstmaß an Qualität und Geschmack garantieren.

# Technische Entwicklung der Kapseln

---

Die Forschungs - und Entwicklungsabteilung von [www.coffeecapsules.es](http://www.coffeecapsules.es) hatte zwei große Schwierigkeiten:

1) Die großen Verhaltensunterschiede zwischen Kaffee und Tee.



2) Nespresso \* -Kaffeemaschinen arbeiten mit einem Druckabsaugsystem und einer bestimmten Temperatur, die sich stark vom herkömmlichen Infusionssystem unterscheidet und mehr Zeit und Ausarbeitung erfordert..

(\*) Nicht verwandte Marken mit [www.coffeecapsules.es](http://www.coffeecapsules.es)

# Technische Entwicklung der Kapseln

---

Um diese Schwierigkeiten zu lösen, war es notwendig, sich auf verschiedene Elemente zu konzentrieren, wie zum Beispiel:

## DAS PRODUKT

**Dosierung**: Nach zahlreichen Studien wurde festgestellt, dass das zu verpackende Material einen bestimmten Schnitt oder Mahlgrad aufweisen muss, damit es unter den Druck- und Temperaturbedingungen von Nespresso-Kaffeemaschinen \* ordnungsgemäß infundiert werden kann. Zusätzlich hat jede Sorte eine optimale Menge, die vorher bestimmt werden musste.

**Mischung**: Da sie in Zeit und Temperatur nicht die gleichen Eigenschaften wie die traditionellen Infusionen aufweisen, mussten zahlreiche Tests mit verschiedenen Mischungen von Pflanzen und Kaffee durchgeführt werden, um den optimalen Geschmack und das optimale Aroma zu erzielen.

# Technische Entwicklung der Kapseln

---

## 2) DIE KAPSEL

**Material:** Ein Material, das Hitze und Druck widersteht, ohne sich zu verformen, ist erforderlich. Die Tests wurden mit verschiedenen Polypropylen-Grammatiken durchgeführt, bis die ideale erreicht war..

**Design:** Einer der wichtigsten Punkte, da es sich um eine Kapsel handeln muss, deren Ergonomie mit allen Nespresso-Kaffeemaschinenmodellen \* kompatibel ist. Dazu wurden die Parameter Höhe, Ring, Boden der Kapsel und Eigenschaften der Kappe untersucht, bis die richtige Kombination all dieser Parameter gefunden wurde und eine kompatible und endgültige Kapsel entstand.

# Kapseleigenschaften

---

Das Ergebnis sind verschiedene SEMI-OPEN ONE-PIECE-Kapseln aus verschiedenen Materialien, die perfekt mit Nespresso-Kaffeemaschinen \* kompatibel sind und ein sehr ähnliches Design aufweisen.

Aufgrund der Marktanforderungen haben wir auch Aluminiumkapseln sowie biologisch abbaubare oder kompostierbare Kapseln in unsere Herstellung aufgenommen.



# Kapseleigenschaften

---

Der Betrieb der Kapseln [www.coffeecapsules.es](http://www.coffeecapsules.es) in den Maschinen ähnelt dem der NESPRESSO \* - Kapseln:

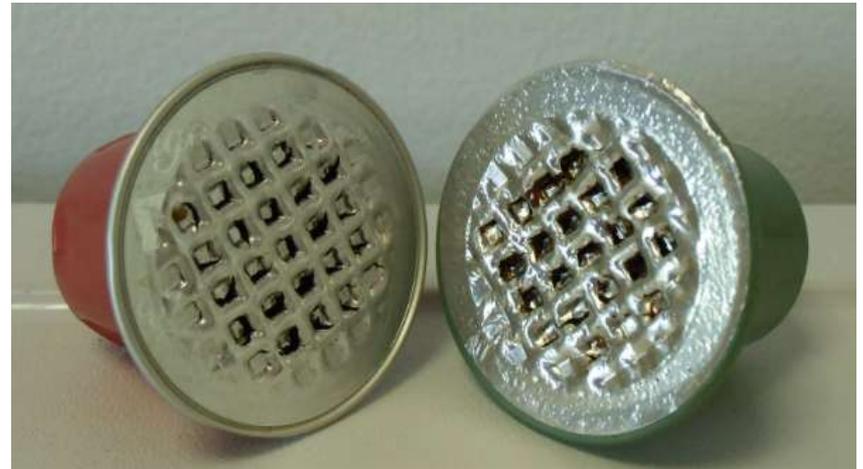
1. Sie werden in den Hohlraum der Kaffeemaschine eingeführt.
2. Der Rücken wird gedrückt und 3 vorgeschchnittene Punkte öffnen sich am Boden der Kapsel.
3. Das Wasser tritt unter Druck durch diese 3 Löcher in die Kapsel ein und zirkuliert zwischen dem Rohmaterial, wobei sein gesamtes Aroma und Aroma freigesetzt wird.
4. Die Kraft des Wassers bricht das Aluminium des Deckels, wenn es mit einem Stanzstopp kollidiert, und die Infusion fällt für den Verbraucher bereit. consumidor.

(\*) Nicht verwandte Marken mit [www.coffeecapsules.es](http://www.coffeecapsules.es)

# Kapseleigenschaften

---

Was auch in den bereits verwendeten Kapseln perfekt zu beobachten ist:



# Kapseleigenschaften

---

Stellen Sie sicher, dass die Kapsel von [www.coffeecapsules.es](http://www.coffeecapsules.es) perfekt in die meistverkauften Nespresso \* -Maschinen auf dem Markt passt.

Maestria



Pixie



Citi Z



Essenza



# Kapselverhaltensstudie:

---

Um die perfekte Kapsel zu finden, die bei allen Kaffeemaschinenmodellen das beste Ergebnis liefert, wurden verschiedene Studien mit allen Kaffeesorten und Aufgüssen durchgeführt.

Das Verhalten der Kapseln von [www.coffeecapsules.es](http://www.coffeecapsules.es) wurde in allen NESPRESSO \* -Kaffeemaschinenmodellen sowohl mit Kaffee als auch mit Infusionen anhand von Variablen wie:

- Eintritt der Kapsel in den Hohlraum.
- Wasserablauf vor und nach dem Prozess infundiert.
- Infundierter Prozess.
- Bruch von Aluminium.
- Tropfen der Kapsel am Ende des Prozesses..

# **Kapselverhaltensstudie:**

---

El criterio seguido para establecer la puntuación fue el siguiente:

## **Entrada de la cápsula en la máquina:**

0= La cápsula no entra bien o incluso es necesario ayudarla.

10= La cápsula entra perfectamente en la cavidad de la máquina.

## **Salida de agua anterior:**

0= Sale algo de agua al iniciar el proceso de infusionado.

10= Sale infusión o café directamente en el momento que empieza en proceso de infusionado.

## **Salida de agua posterior:**

0= Sale agua al iniciar el proceso de infusionado y seguidamente comienza a salir infusión o café.

10= Sale infusión o café directamente al comenzar el proceso de infusionado.

### **Infundierter Prozess:**

0= Das Endprodukt entspricht aufgrund des Versagens einer der oben genannten Variablen oder anderer Derivate nicht den festgelegten

10= Das Endprodukt entspricht perfekt den gewünschten Qualitätsanforderungen.

### **Aluminiumbruch:**

0= Es perforiert das Aluminium nicht richtig und daher ist der Infusionsprozess nicht akzeptabel.

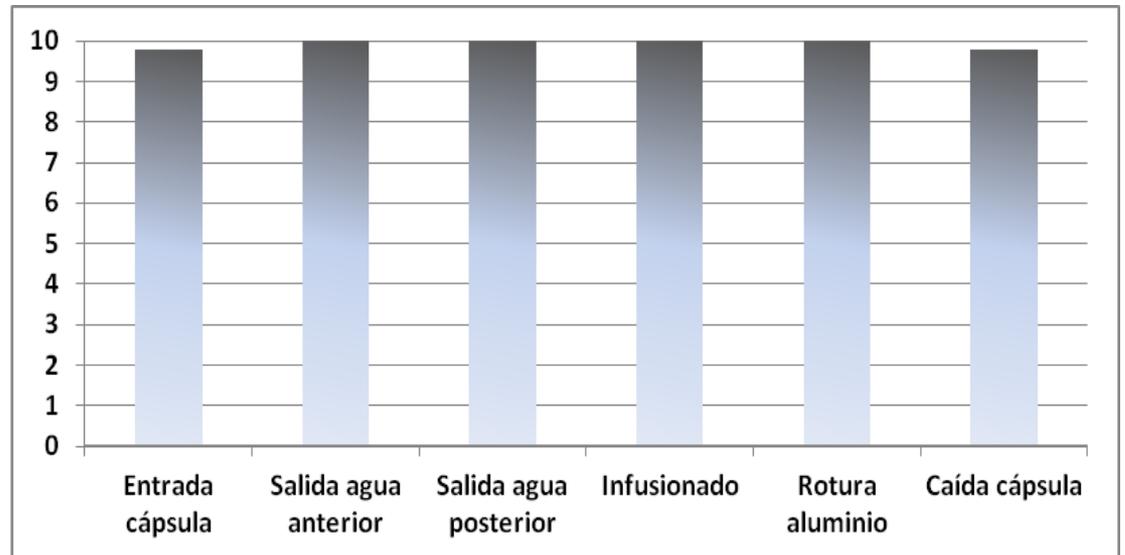
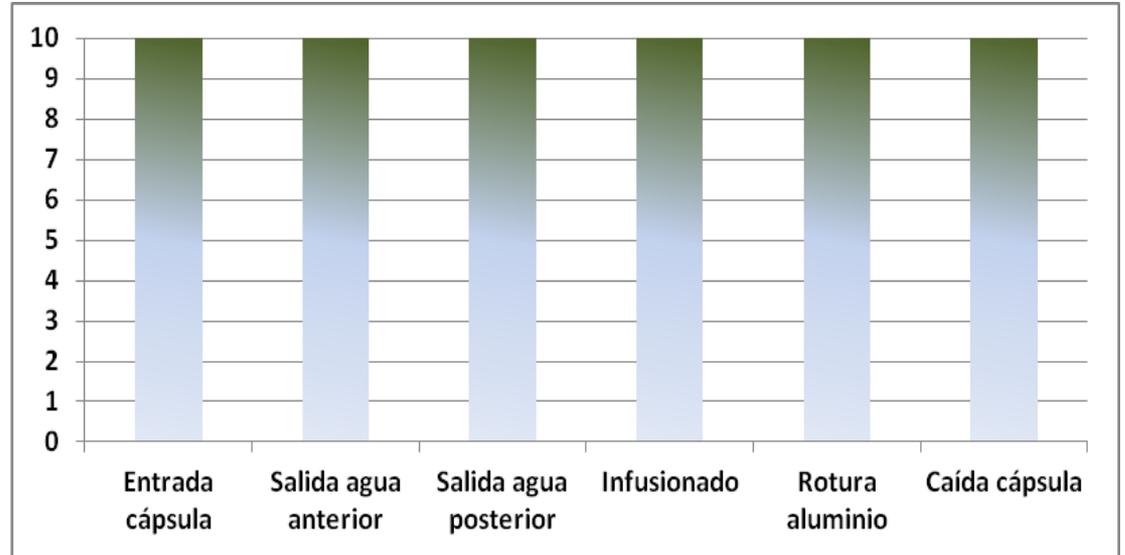
10= Aluminium wird gemäß den Qualitätsanforderungen korrekt gebohrt.

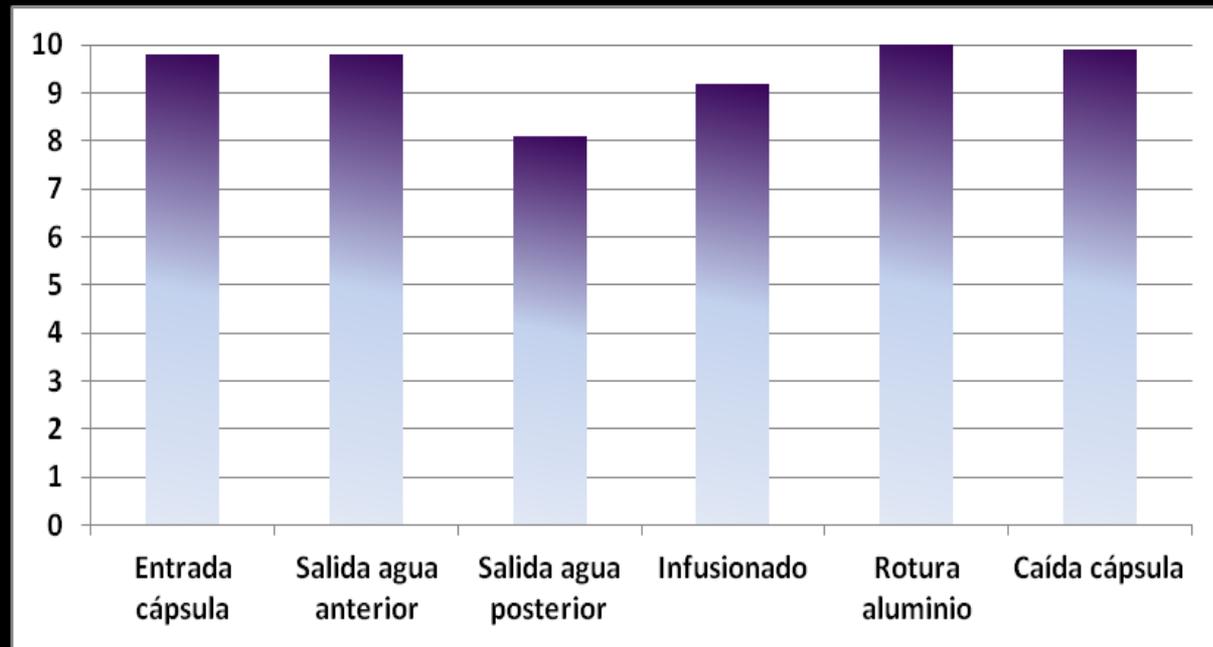
### **Kapselfall:**

0= Die Kapsel fällt am Ende des Infusionsprozesses nicht ab und öffnet den Hohlraum, in dem sie sich befindet.

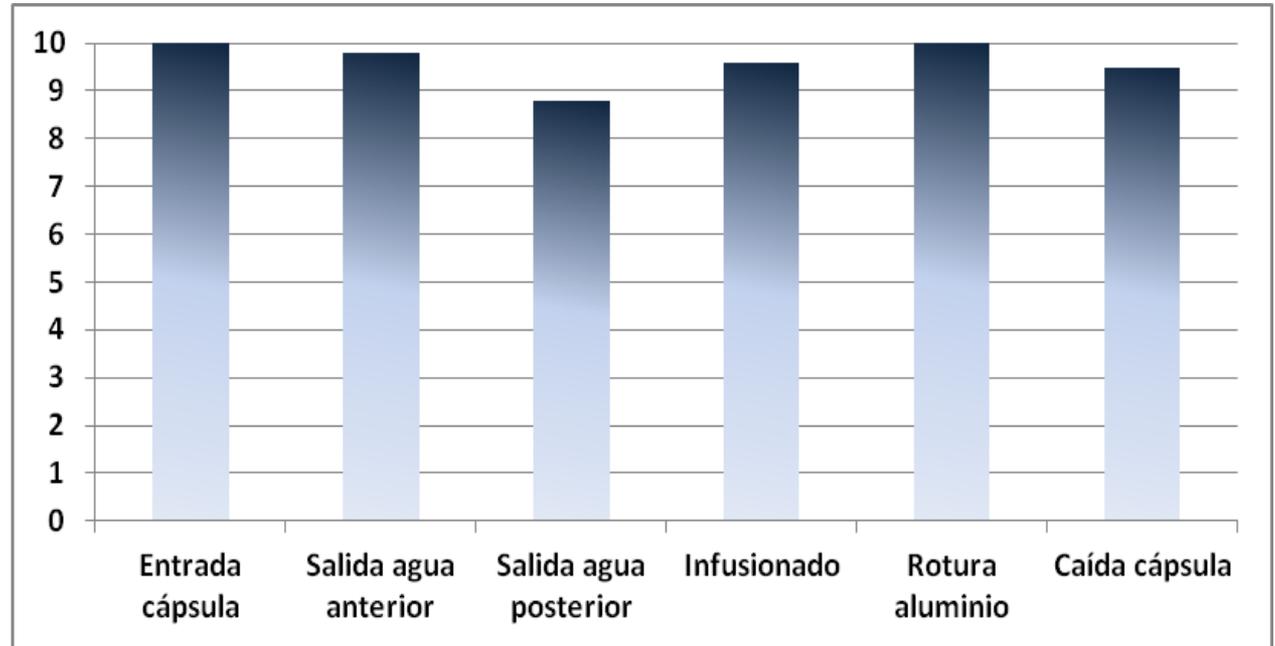
10= Die Kapsel fällt perfekt, wenn der Hohlraum nach dem Infusionsprozess geöffnet wird.

# LATÍSSIMA

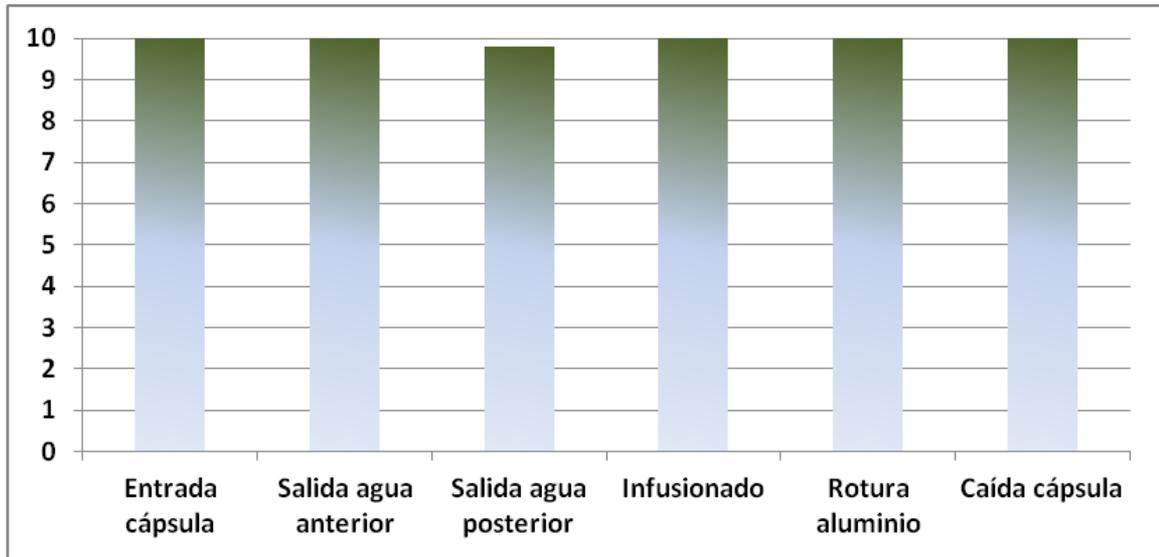
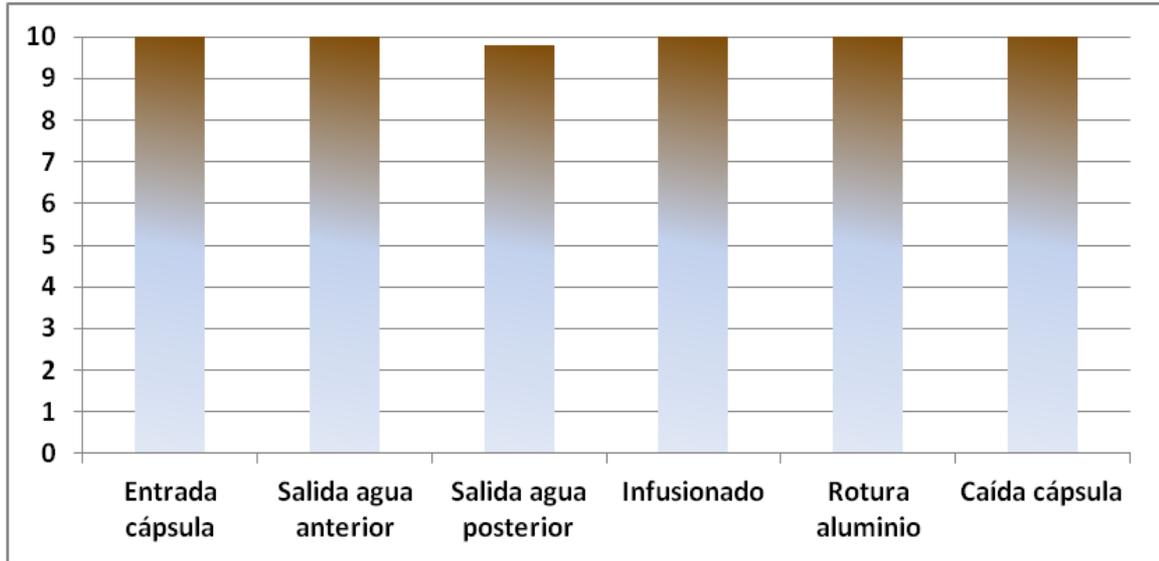




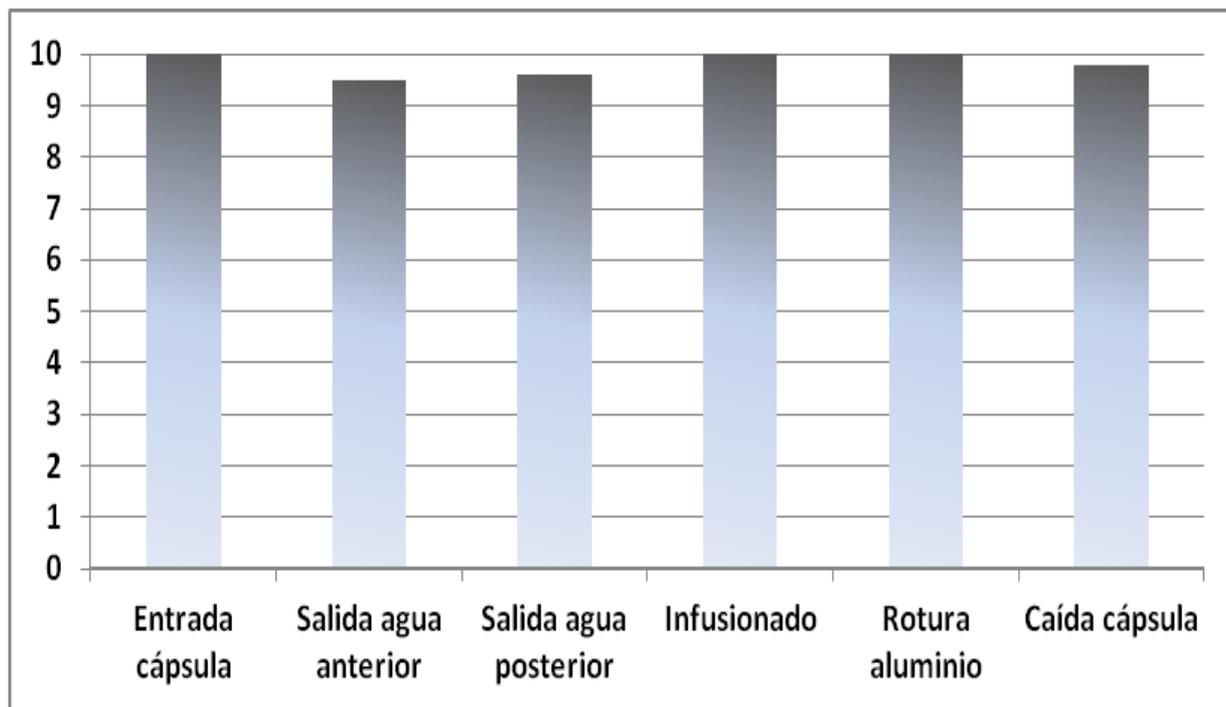
# PIXIE



# ESSENZA



# CITIZ



# **Abschluss der Studie:**

---

Bei Betrachtung aller Grafiken kann der Schluss gezogen werden, dass die Kapsel von [www.coffeecapsules.es](http://www.coffeecapsules.es) für alle NESPRESSO \* -Kaffeemaschinenmodelle ein kompatibles Verhalten aufweist und Kaffee und Aufgüsse von ausgezeichneter Qualität liefert.

# Kontinuierliche Verbesserung

---

Um sicherzustellen, dass der gesamte Prozess korrekt ist, wird jede Charge, die in jeder der auf dem Markt befindlichen Maschinen hergestellt wird, analysiert und es werden kontinuierliche Studien durchgeführt, um mögliche Verbesserungen festzustellen.

# Kontinuierliche Verbesserung

---

www.coffeecapsules.es achtet weiterhin auf jede neue Maschineneinführung auf dem Markt, um die entsprechenden Änderungen vorzunehmen, die ihre Verwendung und die Zufriedenheit des Endverbrauchers ermöglichen (unser Hauptziel)

Unsere Abteilung für Qualität und Forschung und Entwicklung ist dafür verantwortlich, jede der Variablen zu überwachen, die Marktanforderungen zu antizipieren und zu versuchen, unsere Kunden jederzeit zufrieden zu stellen.

# Labor

---

Unter [www.coffeecapsules.es](http://www.coffeecapsules.es) verfügen wir über ein eigenes mikrobiologisches Labor, in dem alle relevanten Analysen durchgeführt werden, sowohl der Großteil der verpackten Produkte als auch der Oberflächen und Materialien, um die Wirksamkeit der Reinigung und Desinfektion zu überprüfen.

Wir haben auch alle NESPRESSO \* -Kaffeemaschinen auf dem Markt, um unser Produkt zu testen, bevor wir den Kunden erreichen.



# Te Infusionen

---

Wir stellen Tees und spezielle Aufgüsse für unsere Kunden her  
Sowohl diätetisch als auch zum Wohl der Menschen.  
Wir mischen verschiedene Kompositionen wie:

**BERRIES HERBAL TEA**

**CINNAMON AND ROOIBOS**

**PU ERH**

**MEDITERRANEAN GREEN TEA**

**TANGERINE WHITE TEA**

**ENGLSICH BREAKFAST**

# PACKAGING

---

Unter [www.coffeecapsules.es](http://www.coffeecapsules.es) haben wir ein Designteam, das für das Image unserer Produkte verantwortlich ist.

Wir haben auch Fertigungslinien für DOLCHE GUSTO \* haben.



## **Maschinen zum Befüllen und Heißsiegeln**

---

Unter [www.coffeecapsules.es](http://www.coffeecapsules.es) können wir Ihnen auch Ihre eigene Produktion anbieten ...

Nach langjähriger Erfahrung bieten wir die Komplettlösung zum Befüllen und Heißsiegeln sowie alle Produkte (Kapseln und Folien) an.

Die maximale Produktionsflexibilität der verschiedenen Kapseln und anderer Abfüllprodukte, wodurch der maximale Produktionsbereich erreicht wird.

## **Technical Features**

---

- Capsule filling and sealing machine, for liquids, soluble and coffee.
- Extremely dynamic and flexible machine with individually removable godets to offer a fast change over
- “ Docking station” for a quick product change
- Speed from 100 to 250 bpm depending on the model.
- Automatic capsule loading system.
- Capsule Pick & Place system with placement into the godets
- In-line weight control system.
- Predisposition for nitrogen tunnel.
- Closing station by heat shearing/welding or ultrasound in option.
- Automatic rejecting system for wrong capsules.

Capsules downloading with Pick & Place system from the godet.

Touch-screen operator panel and Setting Menu.

# Maschinen zum Befüllen und Heißsiegeln

---

Abfüll- und Heißsiegelmaschine für verschiedene Produkte mit Formwechsel und Ladetrichter.



# Maschinen zum Befüllen und Heißsiegeln

---

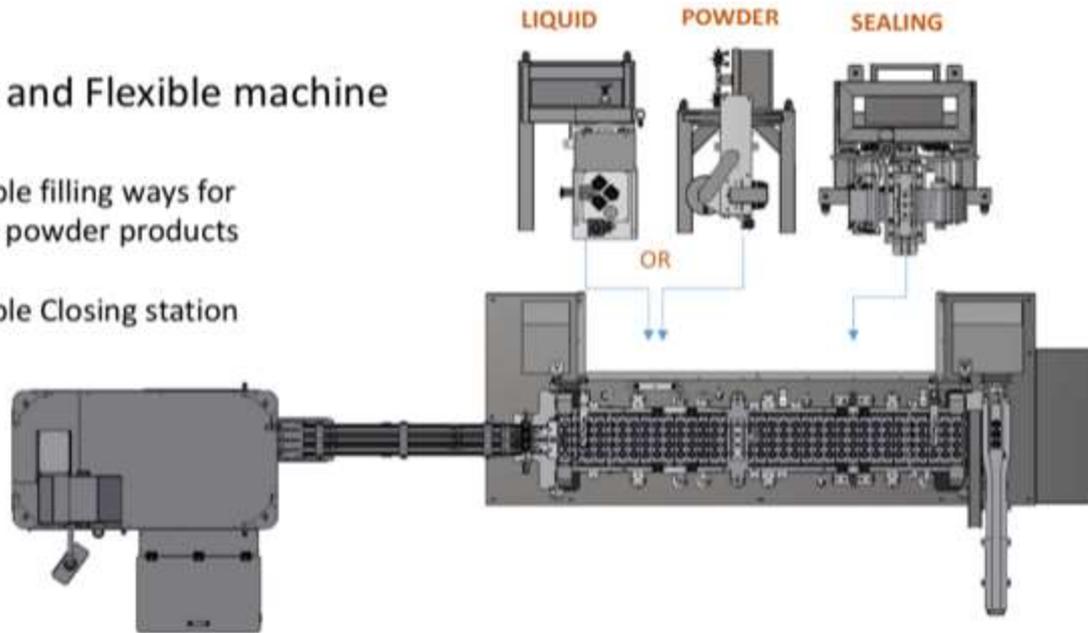


# Maschinen zum Befüllen und Heißsiegeln

---

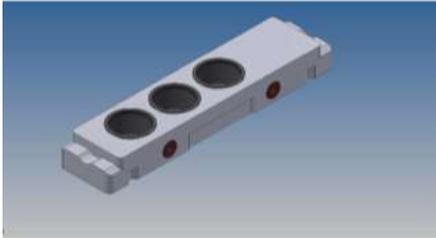
Dynamic and Flexible machine

- Removable filling ways for liquid or powder products
- Removable Closing station

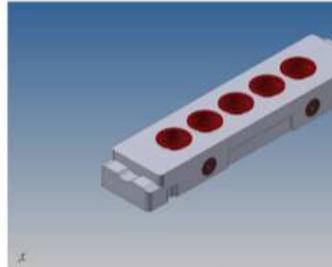


# Maschinen zum Befüllen und Heißsiegeln

---



Individually removable godets  
to offer a fast change over



# Maschinen zum Befüllen und Heißsiegeln

---

