

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

Disponemos de capsulas compatibles con  
Nespresso\* y Dolce Gusto \*

Capsulas de PP, biodegradables, compostables con y sin barrera  
y de aluminio



(\*) Marcas No relacionadas con [www.coffeecapsules.es](http://www.coffeecapsules.es)

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

Disponemos de capsulas compatibles con  
Nespresso\* y Dolce Gusto \*

Capsulas de PP, biodegradables, compostables con y sin barrera  
y de aluminio



(\*) Marcas No relacionadas con [www.coffeecapsules.es](http://www.coffeecapsules.es)

Disponemos de film en bobina de aluminio,  
compostable con y sin barrera y triplex  
impreso o sin imprimir.

También disponemos de las tapas pre-cortadas y  
todo tipo de film con o sin barrera y compostable  
para las cápsulas y para las bolsas.



(\*) Marcas No relacionadas con [www.coffeecapsules.es](http://www.coffeecapsules.es)

# Introducción

---

www.coffeecapsules.es nace del aprovechamiento de sinergias de un grupo de empresarios que proceden del tejido industrial, marketing ,estudio y conocimiento del mercado y por la demanda existente en el mismo.

**Centro de venta:** Ubicado en  
Calle SIETE Numero 25  
08860 CASTELLDEFELS (BARCELONA SPAIN)  
Whatsapp: +34607221252

# Actividad

---

Actualmente fabricamos y envasamos cápsulas monodosis de INFUSIONES , CAFÉ y otros compatibles con todos los modelos de cafetera NESPRESSO \* y DOLCE GUSTO \*.

La capacidad de envasado es de aproximadamente 18.000 capsulas por hora, por lo que se puede actualmente llegar a una producción mensual de mas 20.000.000 de capsulas.

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

---



El objetivo [www.coffeecapsules.es](http://www.coffeecapsules.es) en este nuevo proyecto ha sido conseguir una cápsula para infusiones y café compatible con todos los modelos de cafeteras Nespresso \*, las más vendidas en Europa y que garanticen el más alto grado de Calidad y sabor.

# Desarrollo técnico cápsulas

---

El departamento de I+D de [www.coffeecapsules.es](http://www.coffeecapsules.es) se enfrentó a 2 grandes dificultades:

1) Las grandes diferencias de comportamiento entre café e infusiones.



2) Las cafeteras Nespresso \* funcionan con un sistema de extracción a presión y una temperatura determinada, muy diferente al sistema tradicional de infusionado, el cual requiere un mayor tiempo y elaboración.

# Desarrollo técnico cápsulas

---

Para solventar dichas dificultades hubo que centrarse en **diferentes elementos**, tales como:

## EL PRODUCTO

**Dosificado**: Tras numerosos estudios se determinó que era necesario que la materia a envasar tuviera un corte o molido determinado para que pudiera infusionar adecuadamente en las condiciones de presión y temperatura de las cafeteras Nespresso\*. Además cada variedad tiene una cantidad óptima, que hubo que determinar previamente.

**Mezcla**: Al no tener las mismas características que el infusionado tradicional en tiempo y temperatura, para conseguir el sabor y aroma óptimos se tuvieron que realizar numerosas pruebas con diferentes mezclas de plantas y cafés.



# Desarrollo técnico cápsulas

---

## 2) LA CÁPSULA

**Material:** Se requiere un material que resista el calor y la presión sin deformarse. Se realizaron pruebas con diferentes gramajes de polipropileno hasta llegar al idóneo.

**Diseño:** Uno de los puntos clave, pues debe ser una cápsula cuya ergonomía fuera compatible con todos los modelos de cafetera Nespresso \*. Para ello se estudiaron parámetros de altura, aro, fondo de la cápsula y características de la tapa, hasta encontrar la combinación correcta de todos éstos parámetros y que dio lugar a una cápsula compatible y definitiva.

# Características de la cápsula

---

El resultado son diferentes cápsulas **SEMIABIERTAS de una SOLA PIEZA y de diferentes materiales**, perfectamente compatible con las cafeteras Nespresso \* y con un diseño muy similar.

Debido a las necesidades del mercado también hemos incluido en nuestra fabricación las cápsulas de aluminio así como las biodegradables o compostables.



# Características de la cápsula

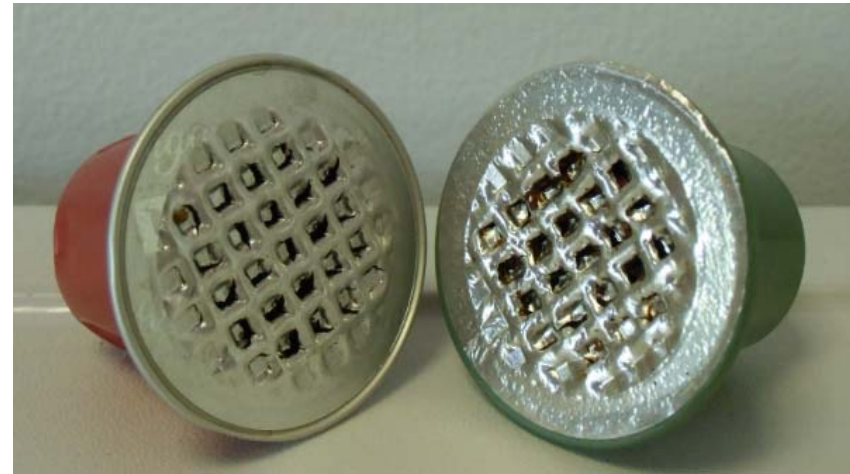
---

**El funcionamiento de las cápsulas de [www.coffeecapsules.es](http://www.coffeecapsules.es) en las máquinas es similar al de las cápsulas de NESPRESSO \*:**

1. Se introducen en la cavidad de la cafetera.
2. Se presiona la parte trasera y se abren 3 puntos precortados en el fondo de la cápsula.
3. El agua entra a presión al interior de la cápsula por estos 3 orificios y circula entre la materia prima liberando todo su sabor y aroma.
4. La fuerza del agua rompe el aluminio de la tapa **al chocar con un tope troquelado** y la infusión cae lista para el consumidor.

# Características de la cápsula

Algo que también se observa perfectamente en las cápsulas ya utilizadas:



# Características de la cápsula

---

Consigue que la cápsula de [www.coffeecapsules.es](http://www.coffeecapsules.es) encaje perfectamente en las máquinas Nespresso \* más vendidas del mercado como:

Maestria



Pixie



Citi Z



Essenza



# Estudio de comportamiento de la cápsula:

---

Para encontrar la cápsula perfecta, que diera el mejor resultado en todos los modelos de cafetera, se hicieron diferentes estudios con todas las variedades de café e infusiones.

Se puntuó el comportamiento de las cápsulas de [www.coffeecapsules.es](http://www.coffeecapsules.es) en todos los modelos de cafeteras NESPRESSO \* tanto con café como con infusiones, en variables como:

- Entrada de la cápsula en la cavidad.
- Salida de agua anterior y posterior en el proceso de infusionado.
- Proceso de infusionado.
- Rotura del aluminio.
- Caída de la cápsula al finalizar el proceso.

# Estudio de comportamiento de la cápsula

---

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.

**Proceso de infusionado:**

0= El producto final no se ajusta a los requisitos de calidad establecidos, por fallo de alguna de las variables anteriores u otras derivadas.

10= El producto final se ajusta perfectamente a los requisitos de calidad deseados.

**Rotura del aluminio:**

0= No perfora el aluminio correctamente y por lo tanto el proceso de infusionado no es aceptable.

10= El aluminio se perfora correctamente como establecen las exigencias de calidad.

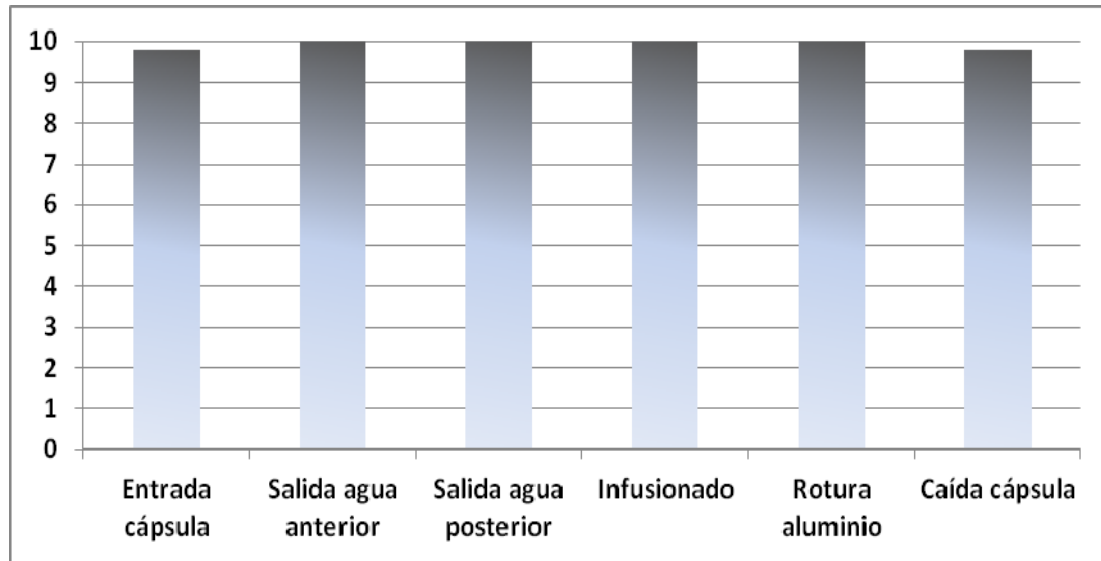
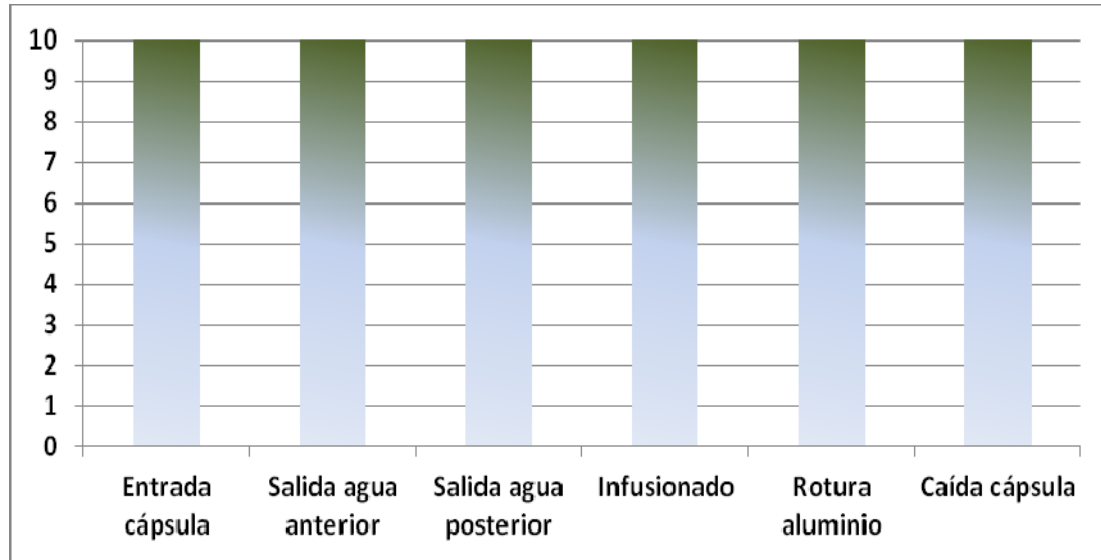
**Caída de la cápsula:**

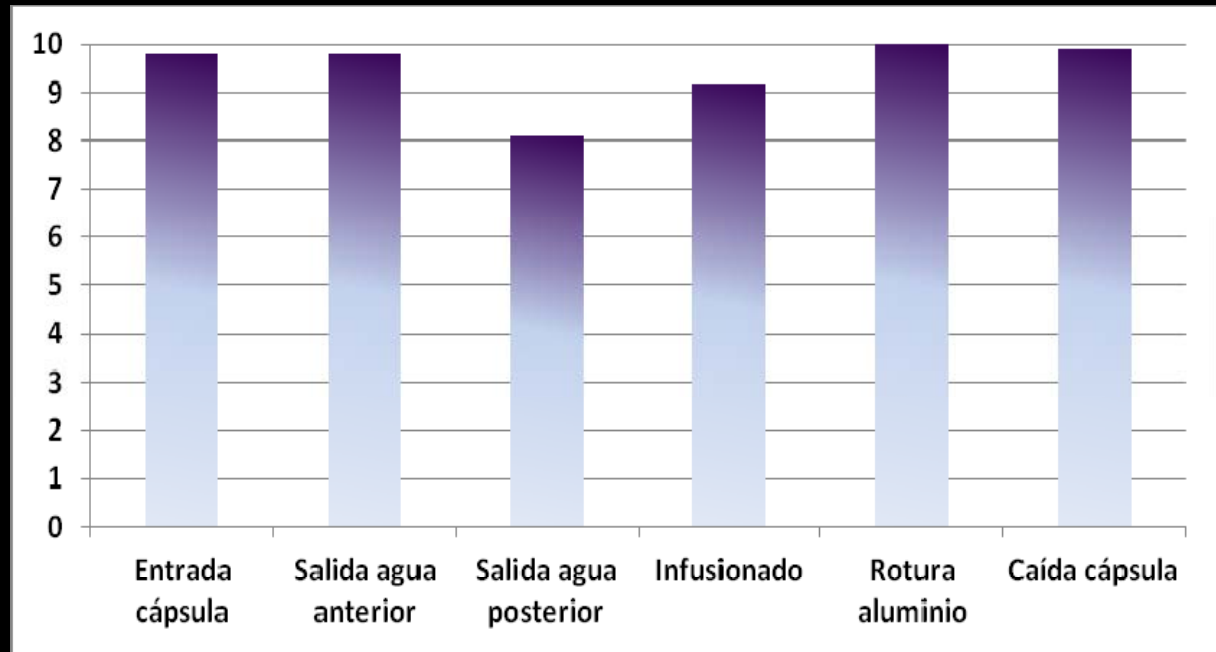
0=La cápsula no cae al acabar el proceso de infusionado y abrir la cavidad que la aloja.

10= La cápsula cae perfectamente al abrir la cavidad después del proceso de infusionado.

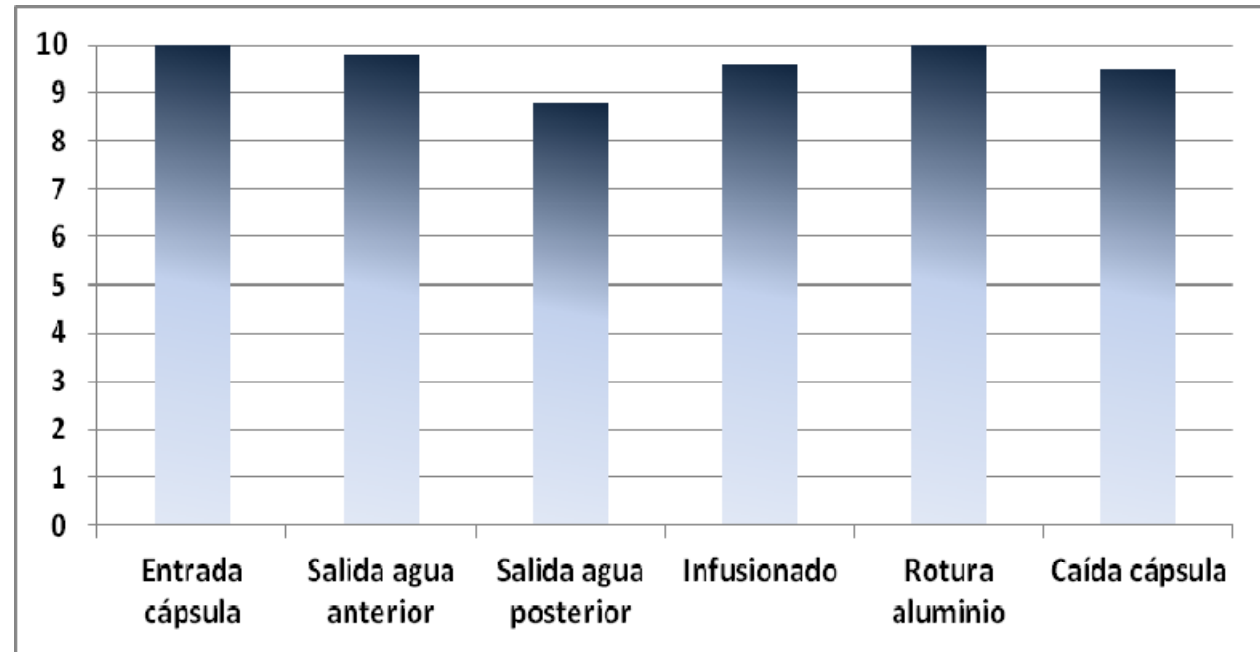


# LATÍSSIMA

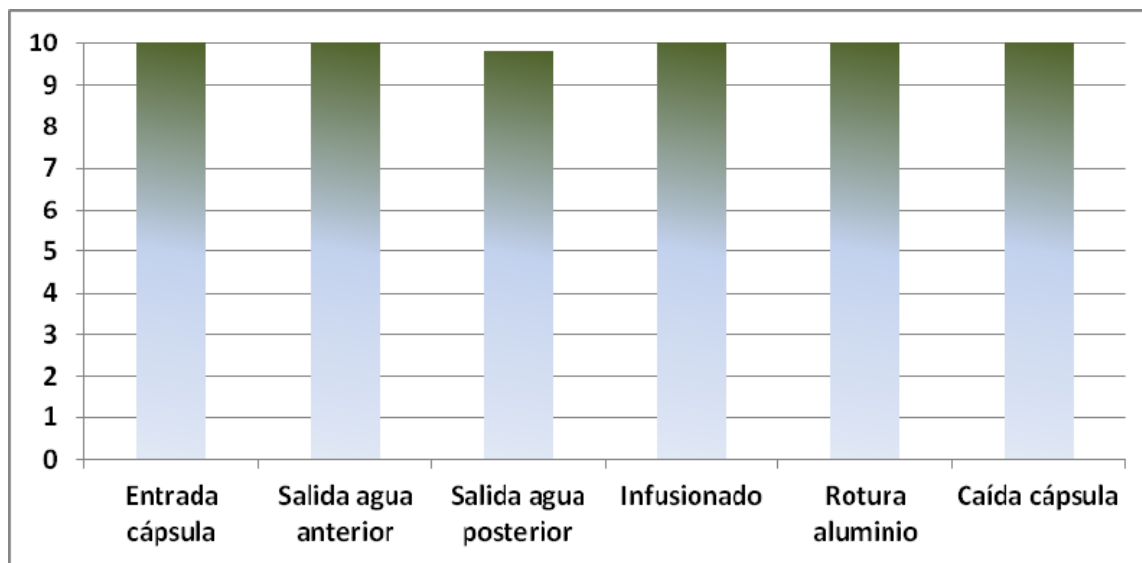
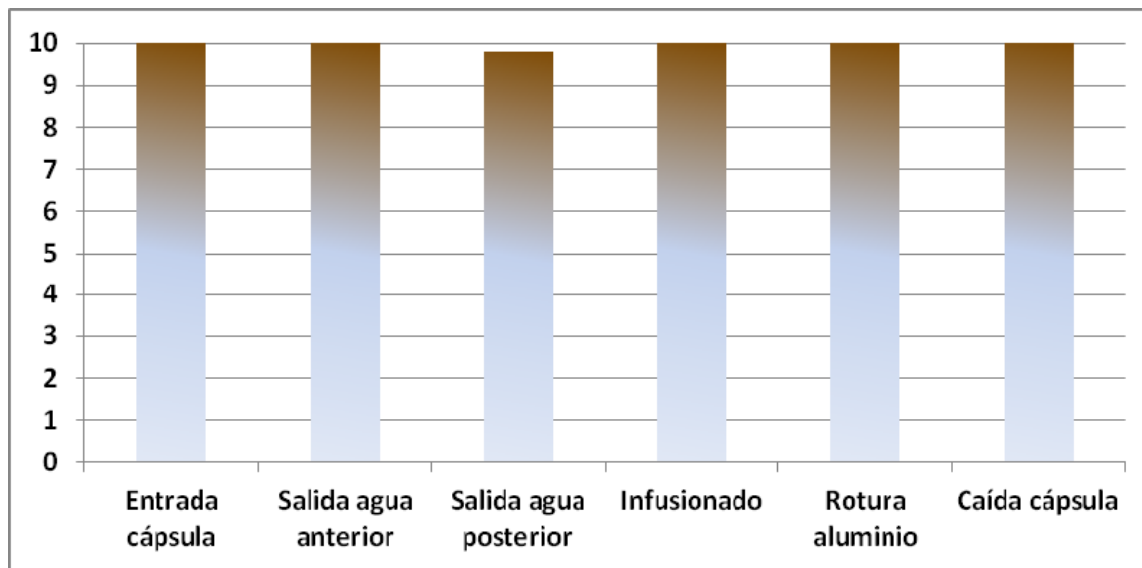




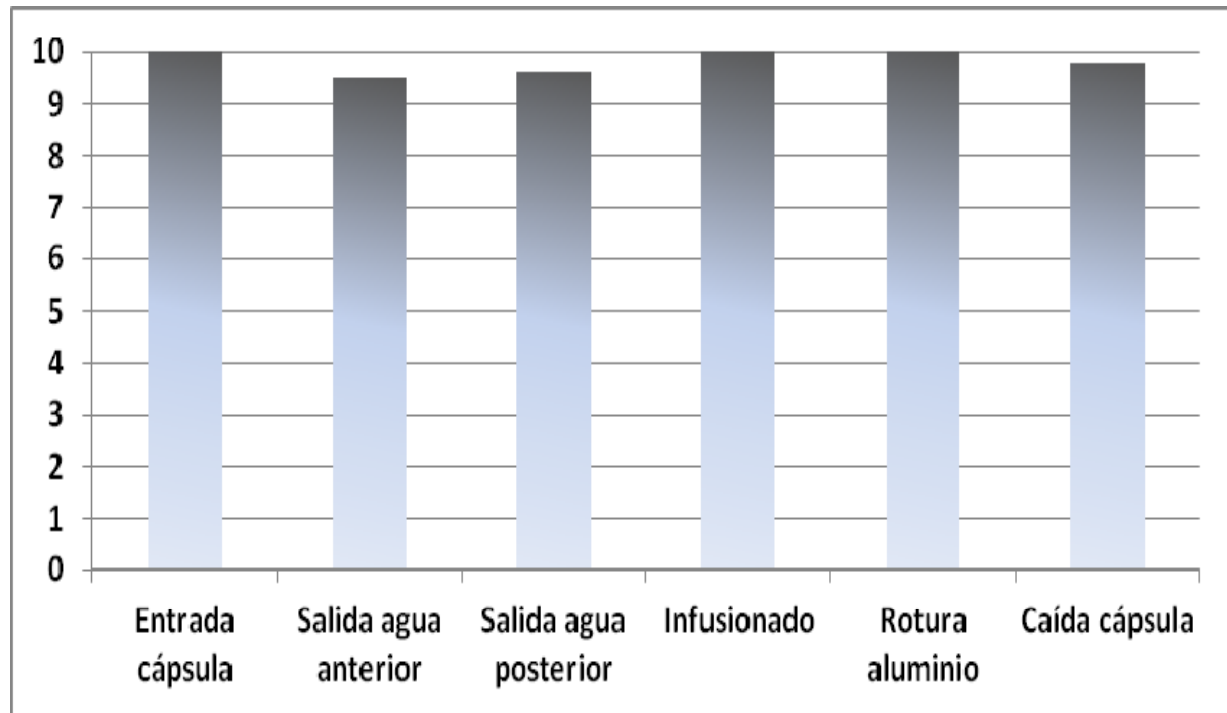
# PIXIE



# ESSENZA



# CITIZ



## Conclusión del estudio:

Observando todas las gráficas se puede concluir que la cápsula de [www.coffeecapsules.es](http://www.coffeecapsules.es) tiene un comportamiento compatible para todos los modelos de cafetera NESPRESSO \*, dando unos café e infusiones de una calidad excelente.

# Mejora continua

---

Para garantizar que todo el proceso es correcto se analiza cada lote fabricado en cada una de las máquinas del mercado, además de realizar estudios continuos para posibles mejoras.

# Mejora continua

---

[www.coffeecapsules.es](http://www.coffeecapsules.es) permanece atento a cualquier nuevo lanzamiento de máquinas en el mercado, para poder realizar las modificaciones oportunas que permitan su utilización y la satisfacción del consumidor final (nuestro principal objetivo).

Nuestro departamento de Calidad e I+D se encarga de supervisar cada una de las variables, anticipándose a las demandas del mercado e intentando satisfacer en todo momento a nuestros clientes.



# Laboratorio

---

En [www.coffeecapsules.es](http://www.coffeecapsules.es) disponemos de laboratorio de microbiología propio para llevar a cabo todos los análisis pertinentes, tanto de los graneles de los productos que se envasan como de las superficies y materiales para comprobar la eficacia de la limpieza y desinfección.

También disponemos de todas las cafeteras NESPRESSO \* del mercado para realizar ensayos de nuestro producto antes de llegar al cliente.



# Tés e Infusiones

---

Elaboramos Tés e infusiones especiales para nuestros clientes Tanto dietéticos como para el bienestar de las personas. Mezclamos diferentes composiciones como por ejemplo

**BERRIES HERBAL TEA**

**CINNAMON AND ROOIBOS**

**PU ERH**

**MEDITERRANEAN GREEN TEA**

**TANGERINE WHITE TEA**

**ENGLSICH BREAKFAST**

# Opciones de PACKAGING

---

En [www.coffeecapsules.es](http://www.coffeecapsules.es) contamos con un equipo de diseño que se encarga de la imagen de nuestros productos.

Dispondremos de líneas de fabricación de DOLCHE GUSTO \*.



## Maquinaria para el llenado y termosellado

---

En [www.coffeecapsules.es](http://www.coffeecapsules.es) le podemos ofrecer también su propia producción .....

Después de muchos años de experiencia ofrecemos la solución completa para el llenado y termosellado así como todos sus productos (capsulas y films).

La máxima flexibilidad de producción de las diferentes cápsulas y otros productos de llenado obteniendo así el máximo rango de producción.

## Características – 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.

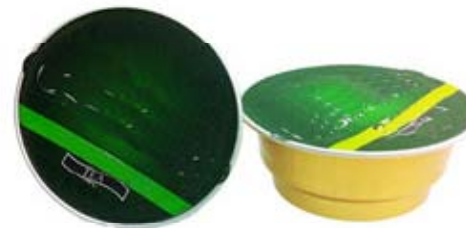
Capsules downloading with Pick & Place system from the godet.

Touch-screen operator panel and Setting Menu.

## Maquinaria para el llenado y termosellado

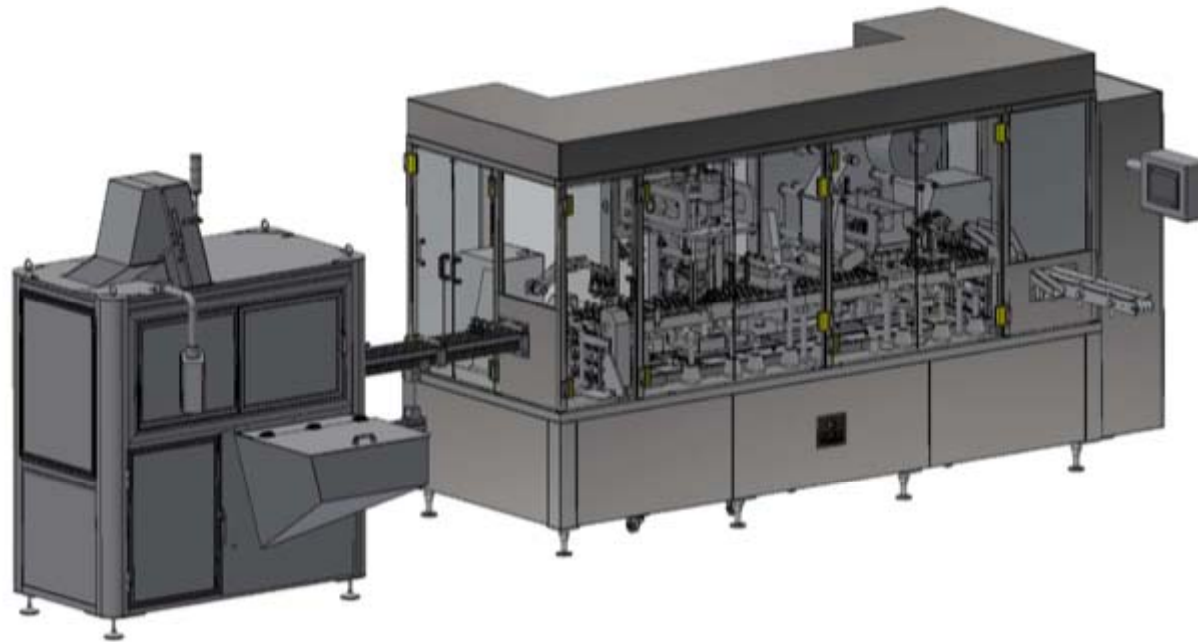
---

Máquina de llenado y termosellado para diferentes productos con cambio de moldes y tolbas de carga.



# Maquinaria para el llenado y termosellado

---

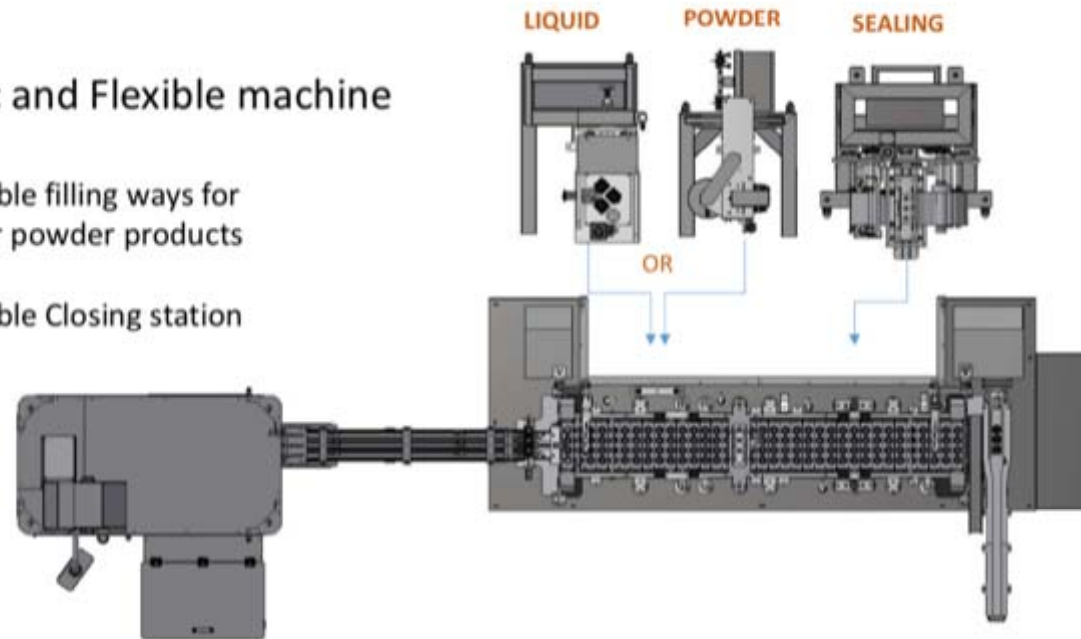


# Maquinaria para el llenado y termosellado

---

## Dynamic and Flexible machine

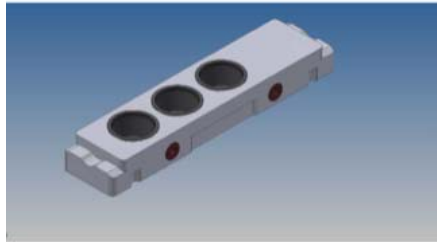
- Removable filling ways for liquid or powder products
- Removable Closing station



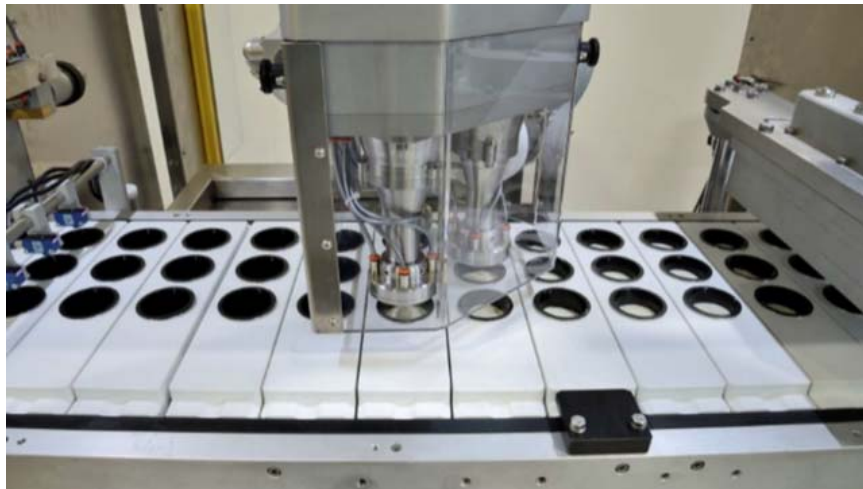
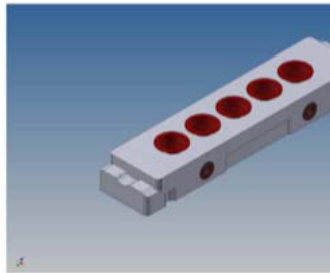


# Maquinaria para el llenado y termosellado

---



**Individually removable godets  
to offer a fast change over**



## Maquinaria para el llenado y termosellado

---

