

Mira cómo trabaja
en coldpresses.es



COLD PRESSES



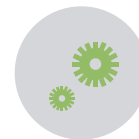
CP MiniFiller

La artesanía se encuentra con la tecnología
en la extracción de zumo fresco



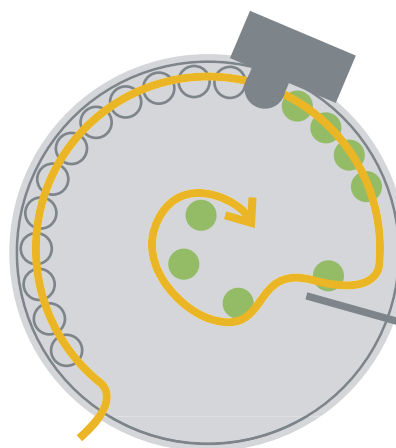
Zumos de Prensado en Frío

Los zumos de frutas y hortalizas prensados en frío son sabrosos, así como saludables, y están cambiando el mercado global de zumos. Estos zumos súper frescos todavía contienen las enzimas y el valor nutricional original comola naturaleza los creó. El uso de la CP Minifiller, en combinación con la Cold Press No.1 hace que sea muy fácil producir y embotellar zumos prensados en frío.



La combinación Perfecta

Las botellas vacías se colocan en la mesa giratoria y son detectadas automáticamente por un sensor colocado frente a la cabeza de llenado. La CP MiniFiller llena un volumen de 50 hasta 1000 ml de forma completamente automática. Después del llenado, la única manipulación manual que queda es el tapado de las botellas. Con una capacidad de producción de hasta 100 litros por hora, CP MiniFiller es una combinación perfecta para la Cold Press No.1.



Especificaciones

- Volumen de llenado: 50 - 1000 ml
- Velocidad de llenado: 7-15 botellas por minuto
- Altura máxima de la botella: 200 mm
- Apta para: botellas de cristal, metal y PET
- Potencia: 120 W
- Dimensiones del carrusel: 1000 mm
- Altura de trabajo estándar: 1.390 mm
- Velocidad: 0,2 - 7,5 rotaciones por minuto



JFPT / foodlife
Telfordstraat 10
8013 RM Zwolle
the Netherlands
+31 (0) 38 465 36 11
info@coldpresses.es
www.coldpresses.es