

GreenPower Kempo el mejor extractor de zumos de frutas y verduras

Zumos de frutas y verduras recién extraídos, ¡los más sanos!

Con **GreenPower Kempo**, además de ser el mejor extractor de zumos, pueden elaborar pasta de frutos secos, tahín, masas para galletas energéticas, masas para pan esenio, triturar carne para hamburguesas, helados, pasta fresca, etc.

GreenPower Kempo es, como extractor de zumos, la herramienta más eficaz para elaborar zumos de gran calidad. Existen otros extractores y diversos sistemas para elaborar zumos como licuadoras y exprimidores.

GreenPower Kempo es el mejor sistema extractor del mundo para obtener zumos frescos. En noviembre / diciembre 2007 se comparó en Alemania con otros extractores, licuadoras y exprimidores. De esa comparativa el mejor posicionado fue **GreenPower Kempo**. Se compararon: cantidad y calidad del zumo, así como opciones adicionales que ofrecen, accesorios que incorporan y el precio final de todos ellos.

GreenPower Kempo es el extractor de zumos que se utiliza en diversas clínicas y centros de salud (en EE.UU y Europa) donde se aplican curas con zumos, entre ellas el zumo de hierba de trigo. Más información en: www.conasi.eu / Catálogo.

El revolucionario sistema de extracción de **GreenPower Kempo** son los rodillos en cuyo interior hay imanes recubiertos de cerámica que siguen el **tratado sobre el magnetismo** basado en el estudio que realizó sobre el **magnetismo terrestre y sus influencias en los seres humanos, viviendas, alimentos, etc. Carl Friederich Gauss**.

Además en el **Greenpower Kempo**, a diferencia con otros extractores del mercado, tanto la **base** de la jarra como **rodillos y barra compresora** tienen **imanes** iguales a los del interior de los rodillos, ayudando a que se mantengan los zumos frescos más tiempo. Ésta es otra de las importantes diferencias con otros extractores del mercado.

Incorporar a nuestras dietas el aporte vitamínico de zumos frescos de frutas y verduras es una de las decisiones más adecuadas para asegurarse una alimentación sana. Los zumos que se obtienen en licuadoras que trituran o cortan a velocidades superiores a las 200 vueltas por minuto, eliminan múltiples nutrientes y calientan el zumo, siendo éste uno de los motivos por los que rápidamente se estropean, cambian el color y el sabor es distinto al de la fruta. Beber fruta en forma de zumo es una de las formas más fáciles de asegurarse una alimentación sana. La fruta aporta una enorme cantidad de vitaminas y otros nutrientes, siendo a su vez una deliciosa y refrescante bebida. Una dieta sana y natural incluye un aporte diario de frutas y vegetales.

Las **hortalizas** son alimentos muy completos, desempeñando funciones esenciales para el correcto funcionamiento del organismo y el mantenimiento de los **músculos, tejidos y órganos vitales**. Su consumo en forma de zumos facilita la digestión, además de ser de gran ayuda para el sistema digestivo. Las hortalizas y frutas frescas enteras obligan a que nuestro sistema digestivo a separar los nutrientes que necesita. Los zumos son jugos en los que se ha extraído la **fibra** absorbiéndose directamente las propiedades nutritivas. Son un alimento indispensable para dietas depurativas, en enfermedades o en períodos de convalecencia.



EMPORIO URTEIL	
GreenPower Kempo Entsafter	
GUT	85,9 %
Entsafter-Test	Heft 12/2007



Y no nos limitemos a los zumos de naranjas, manzanas o peras, con **Greenpower Kempo** pueden preparar zumos de moras, sandía, uvas, granada, etc. que previamente tengan que deshuesarlas!!



EMPORIO URTEIL	
GreenPower Kempo Entsafter	
GUT	85,9 %
Entsafter-Test	Heft 12/2007

GREENPOWER®

Kempo extractor de zumos

EMPORIO URTEIL	
GreenPower Kempo Entsafter	
GUT	85,9 %
Entsafter-Test	Heft 12/2007

¡Zumos recién exprimidos los más sanos!

No todos los zumos son iguales, y no todos los productos que nos ofrecen los supermercados, tiendas de dietética, etc. llamados "zumos" pueden llamarse realmente así.

Las normas alemanas sobre productos alimenticios consideran que un zumo de frutas o de verduras es: **"aquel producto que se ha obtenido a través de una elaboración cuya base es 100% la fruta o verdura indicada en la etiqueta, sin añadidos de agua, sustancias artificiales, etc."**

No podemos considerar zumo los productos que nos ofrecen con tal nombre por naturales que prometan ser.

Entonces... ¿por qué no elaborar nuestros propios zumos, así nos damos la oportunidad de consumir productos realmente sanos, frescos, sin agua añadida, ni aditivos y que conservan todas las vitaminas?, ¿por qué perder el tiempo leyendo lo qué contienen los zumos de los supermercados, tiendas, etc.?

Los zumos de los supermercados son caros y una parte de lo "añadido" no está indicada en el etiquetado (hasta un 2% en los productos biológicos y un 20% en los no biológicos normas de la CE sobre etiquetado de productos alimenticios).

Las frutas recién recolectadas como manzanas, naranjas, frambuesas, etc. tienen un sabor delicioso. Lo mismo sucede con los zumos recién exprimidos son más sanos y frescos, no contienen aditivos, edulcorantes, conservantes, etc. Mantienen el poder de la mayoría de las vitaminas, minerales, fibra, etc. de la fruta o verdura utilizada. Los zumos de los supermercados no pueden compararse con los zumos elaborados por nosotros mismos. Además **NO** deberían llamarse zumos según la definición dada anteriormente.

Los zumos deben consumirse siempre frescos, transcurridos 20 minutos han perdido gran parte de los nutrientes (vitaminas, minerales, fibra, etc.)

Las frutas y verduras cuya procedencia no sea biológica, ecológica y biodinámica deben pelarse, eliminando así parte de los pesticidas y herbicidas.

Según el electrodoméstico que se utiliza para elaborar el zumo, éste tendrá diferente sabor, textura, calidad nutricional y se obtendrá un rendimiento diferente de la fruta y verduras empleados. Existe una amplia gama de aparatos para elegir, desde el clásico exprimidor hasta las licuadoras, robots de cocina o extractores de zumos.

A continuación mostramos el test comparativo realizado por la revista alemana **Emporio Urteil**, publicado en sus números de noviembre y diciembre 2007. En dicho estudio se comparan las marcas **GreenPower® Kempo**, Green Star 1000, Gastroback, Champion, Privileg y Squeezer.



TEST COMPARATIVO realizado por el equipo del Dr. Schneider entre las marcas:

GreenPower® Kempo, Green Star 1000, Gastroback, Champion, Privileg y Squeezer.

Parámetros analizados

- Mecanismo para la extracción del zumo.
- Cantidad de zumo obtenido.
- Color.
- Sabor.
- Cantidad de espuma.
- Homoginización.
- Posibilidades adicionales de los distintos electrodomésticos.
- Complejidad del montaje.
- Limpieza.
- Preparación que necesitan las frutas y verduras.
- Esfuerzo físico que ha de realizar el usuario.
- PVP.
- Accesorios y facilidades de cada sistema.
- Ruido.

Mecanismo

Squeezer: clásico exprimidor de cítricos. El usuario ha de presionar la mitad de la naranja, limón, mandarina o pomelo sobre medio cono estriado y rebordes, se acciona el motor eléctrico y el movimiento de rotación extrae el zumo que cae directamente en vaso o jarra.

Privileg y Gastroback (Multi Juicer Digital): realizan la extracción de los zumos por medio de discos giratorios cortantes de acero. La velocidad de rotación es alta y también el ruido. **Privileg** tiene dos velocidades (lenta y más rápida) Ambos electrodomésticos están equipados para ofrecer funciones extras.

Champion: equipado con un sistema de rotación / rotativo de corte automatizado.

GreenPower® Kempo y Green Star 1000: las frutas y verduras cortadas pasan entre dos rodillos de acero a velocidad lenta. La lenta extracción del zumo es la que mantiene más los nutrientes, evita la oxidación del zumo y queda homoginizado. Ambos electrodomésticos ofrecen la posibilidad de marcha atrás, para evitar que algunas frutas o verduras queden atascadas en el tubo de carga, esto ocurre si el usuario impaciente presiona excesivamente la fruta, trata de obtener zumos de frutas o verduras que no tienen jugo, etc. En el interior de los rodillos hay imanes y cerámica. En el caso de **GreenPower® Kempo** la base de la jarra y barra presionadora tienen imanes.

Para funciones extras como zumo con más o menos pulpa, pasta fresca, pasta de frutos secos, helados, etc. se necesitan rodillos multifuncionales y otros accesorios que en el caso de **Green Star 1000** deben comprarse aparte, elevando considerablemente el precio del electrodoméstico. En el caso de **GreenPower® Kempo** están incluidos con el equipamiento multifuncional, y por lo tanto, **en el PVP.**

Ruido

- Negro **Champion**
- Rojo **Squeezer**
- Amarillo **GreenPower® Kempo**
- Rosa **Green Star 1000**
- Azul **Privilege**
- Verde **Gastroback.**

Champion, Squeezer y GreenPower® Kempo son los más silenciosos.



Cantidad de zumo

La cantidad de zumo está acorde al sistema de extracción y cantidad de agua que contenga cada uno de los alimentos. Algunos de los electrodomésticos ofrecen más cantidad de zumo y menos pulpa. No olviden que la pulpa es una de las partes que contiene una cantidad importante de fibra y algunos electrodomésticos destruyen la pulpa debido a la velocidad del corte.

Espuma

La espuma en los zumos indica que la extracción se ha efectuado a gran velocidad y, como consecuencia, se han eliminado nutrientes. También se puede dar un cambio en el color original de la fruta debido a la velocidad de corte.

Homogeneización

El zumo que se obtiene a baja velocidad está homogeneizado, es decir, las partes sólida y líquida permanecen unidas. Cuando los zumos se obtienen a altas velocidades o con métodos enérgicos, se produce la separación de la pulpa y el líquido, la pulpa queda en la parte superior del vaso y el líquido, mucho más claro, debajo. El sabor de ambos (pulpa y líquido) está desvirtuado, aun mezclándolos el sabor sigue siendo distinto al de los zumos que mantienen la homogeneización.

Peso del electrodoméstico

El peso del electrodoméstico ayuda a que éste sea estable. Un electrodoméstico de poco peso será inestable, pero si el peso y volumen son excesivos impedirán que la limpieza y el almacenaje sean óptimos. Elijan un electrodoméstico que sea estable, no muy pesado, con un asa que facilite la movilidad.

Velocidad

Los zumos obtenidos a gran velocidad tienen mucho oxígeno que destruye gran parte de los nutrientes, especialmente la vitamina C muy sensible al calor, luz y oxígeno. Tengan paciencia y utilicen electrodomésticos que ofrezcan una mejor calidad de zumo porque lo extraen a velocidad lenta.

Resultado final y aclaraciones del equipo del Dr. Schneider

En el test comparativo del mes de noviembre 2007 destacamos como mejor extractor de zumos el Green Star 1000. El error se debió a que no teníamos conocimiento de la existencia en el mercado del **GreenPower® Kempo**.

Ante la información posterior a la publicación de la comparativa de noviembre 2007, decidimos realizar una nueva comparativa en diciembre 2007 para solucionar nuestro error. Esta nueva comparativa se realizó entre los dos extractores de similares características:

- **GreenPower® Kempo.**
- Green Star 1000.

Partimos de la base de que al haberse comparado Green Star 1000 con otros sistemas para la obtención de zumos (como pueden ver en las páginas anteriores), en diciembre 2007 delimitamos el análisis y pruebas a ambos extractores de zumos (**GreenPower® Kempo** y Green Star) omitiendo el resto de electrodomésticos porque ya se habían descartado anteriormente.

GreenPower® Kempo obtuvo puntuaciones superiores en casi todos los puntos analizados con respecto a Green Star 1000.

Las diferencias más notables observadas entre ambos determinan que Green Star es:

- Más pesado. Los rodillos son más grandes y al rotar se tocan. No ocurre lo mismo con **GreenPower Kempo** entre los rodillos hay un milimétrico espacio para que no haya fricción entre los mismos.
- Menos compacto. El montaje y desmontaje de las distintas piezas de **GreenPower Kempo** es muy fácil.
- Línea más anticuada. El aparato en sí es más grande y ocupa más espacio.



Zumos de frutas y verduras



Pasta de frutos secos, galletas energéticas, etc.

Conasi amplia la información dada por **Emporio Urteil** para que podáis elegir vuestro extractor de zumos.

- Los materiales con los que se han fabricado los rodillos de **GreenPower® Kempo** son acero inoxidable de alta calidad, imanes (ubicados de acuerdo al tratado de magnetismo de Carl Friederich Gauss) y biocerámica de alta calidad.
- **GreenPower® Kempo** es el único extractor de zumos que incorpora imanes en la barra presionadora y en la jarra de polipropileno (siguiendo las directrices de Carl Friederich Gauss) eliminándose así hasta un 70% de los pesticidas y metales pesados de las frutas y verduras de cultivo convencional (no biológico o ecológico)
- El campo magnético de **4200 *Gauss** es el ideal para obtener una calidad en los zumos superior.
- **GreenPower® Kempo** adjunta manual de uso en castellano y un **DVD** que muestra todas y cada una de sus posibilidades, limpieza, montaje y desmontaje también en **CASTELLANO**.

Otros premios y menciones de **GreenPower® Kempo** :

- **Noviembre 1991** the prize from the Administration of Patent Administration for excellent performance.
- **Abril 1992** silver prize at the '92 World Invention contest in Geneva.
- **Octubre 1992** gold prize at the '92 World Invention contest in Nurnberg. (Alemania)
- **Mayo 1993** grand prize at the '93 World Invention contest in Pittsburg USA.
- **Mayo 1993** the presidencial citation at the Korea Invention day.
- **Mayo 1993** the citation from Ministry of Commerce and Industry at the 29th Invention day.
- **Mayo 1994** grand prize at the '94 World Invention contest in Pittsburg USA.
- **Julio 1994** SD (saccesful design) mark
- **Septiembre 1994** silver prize at the Int'l new technology Exhibition in LA. USA.
- **Octubre 1994** gold prinze at the New Products Exhibition in Germany.
- **Y un largo** etc. hasta el test comparativo que les ofrecemos.

GreenPower Kempo superó las pruebas de seguridad y calidad de:

- **UL** en USA Safety Standards
- **CUL** Canada Safety Standards
- **CE** European Safety Standards
- **CNS** Chinese Safety Standard
- **AS** Australian Safety Standarts
- **Japan** Hygienic test for Imported goods.

* A **Carl Friederich Gauss** le debemos algo más que su famosa campana de Gauss, utilizada en las estadísticas y economía actual.

Es, junto a Arquímedes y Newton uno de los tres genios matemáticos más importantes de la historia de la humanidad.

Nació el 30 enero 1777 en Brunswick y falleció en Göttingen (Alemania) el 23 febrero 1855

A los 3 años dió muestras de ser un genio, a los 10 su maestro se percató de que era una promesa. Como hijo de un humilde albañil no se podía pensar en que pudiese realizar una carrera. Ayudado por sus profesores y el duque de Brunswick consiguió alcanzar la cima del conocimiento de su época.

Suyo es el **tratado del magnetismo** basado en el estudio que realizó sobre el **magnetismo terrestre y sus influencias en los seres humanos, viviendas, alimentos, etc.** **Kempo** para mejorar la calidad de los zumos aplica estos principios a sus productos, los imanes están ubicados siguiendo las indicaciones de Gauss.



<u>Electrodoméstico</u>	<u>Medidas y peso</u>	<u>Tipos de zumos</u>	<u>Preparación previa</u>	<u>Sistema</u>	<u>Cantidad zumo naranja</u>	<u>Cantidad zumo de manzana</u>	<u>Cantidad zumo de zanahoria</u>
Squeezer	26x18x18 1,95 Kg	Cítricos	Partir los cítricos en mitades.	Medio cono estriado	1 Kg. = 680 ml.		
Privileg	40x30x23 4,7 Kg.	Frutas y verduras	Deshuesar melocotones, albaricoques, cerezas, etc. pelar los cítricos, manzanas, peras, zanahorias sin reparación previa.	Disco que corta y ralla tanto para frutas como verduras.	1 Kg. = 650 ml	500 g. = 220 ml.	500 g. = 210 ml.
Champion	42x19x29 11,7 Kg.	Frutas, verduras, funciones extras.	Deshuesar melocotones, albaricoques, cerezas, etc. pelar los cítricos, manzanas, peras, zanahorias, tomates y similares sin preparación previa. Verduras han de trocearse.	Sistema giratorio y cortante.	1 Kg. = 750 ml.	500 g. = 210 ml.	500 g. = 260 ml.
Gastroback	34x23x42 5,42 Kg.	Frutas y verduras	Deshuesar melocotones, albaricoques, cerezas, etc. pelar los cítricos, manzanas, peras, zanahorias, tomates y similares no necesitan ninguna preparación previa.	Disco que corta y ralla tanto para frutas como verduras	1 Kg. = 600 ml.	500g = 270 ml.	500 g. = 260 ml.
Green Star 1000	47,5x19x29 8,6 Kg.	Frutas, verduras y funciones extras con accesorios opcionales.	Deshuesar melocotones, albaricoques, cerezas, etc. pelar los cítricos, manzanas, peras, zanahorias, tomates y similares no necesitan ninguna preparación previa. Las verduras han de trocearse para que pasen por el tubo de introducción.	Dos rodillos que extraen el zumo de las frutas y verduras que pasan entre ambos.	1 Kg. = 750 ml.	500 g. = 270 ml.	500 g. = 260ml.
GreenPower® Kempo	19x39x31 6,200 Kg.	Frutas, verduras y funciones extras	Deshuesar melocotones, albaricoques, cerezas, etc. pelar los cítricos, manzanas, peras, zanahorias, tomates y similares no necesitan ninguna preparación previa. Las verduras han de trocearse para que pasen por el tubo de introducción.	Dos rodillos que extraen el zumo de las frutas y verduras que pasan entre ambos, dos rodillos adicionales multifuncionales que ofrecen la opción de que el zumo de frutas o verduras tenga más o menos pulpa.	1 Kg. = 750ml.	500g. = 310 ml.	500 g. = 280ml.



Squeezer
72,6



Privileg
77,6



Champion
78,5



DesGastroback
83,1

<u>Electrodoméstico</u>	<u>Aspecto de los zumos.</u>	<u>Sabor del zumo naranja</u>	<u>Sabor del zumo de manzana</u>	<u>Sabor del zumo de zanahoria</u>	<u>Velocidades</u>	<u>Facilidad entrada de la fruta</u>	<u>Accesorios</u>	<u>Manual de uso</u>
Squeezer	Ok, color Ok, con espuma	Aguado			No	Directa	Botella	Ok.
Privileg	No homogeneizado (separado el líquido de la pulpa. Espuma y ligeramente marrón.	Amargo Ok.	Dulce Ok.	Ok.	Si 2 (rápida y lenta)	A través de un tubo. Los dedos pueden llegar a los discos. y dañarse.	Barra compresora. Jarra	Ok.
Champion	Pulpa y líquido separados. Mucha espuma.	Amargo Ok.	Bueno.	Bueno.	No	Tubo. Los dedos no pueden llegar hasta los rodillos.	Accesorio purés. Barra presión. Jarra adicional	Ok.
Gastroback	Ok. Con mucha espuma.	Bueno.	Muy bueno.	Muy bueno.	Si.	Tubo. Los dedos pueden llegar a los discos y dañarse.	Cepillo. Barra presión. Jarra de plástico duro.	Muy completo
Green Star 1000	Ok. Poca espuma.	Amargo Ok.	Dulce muy bien.	Muy bueno.	No. Tiene marcha atrás.	Tubo. Los dedos no pueden llegar hasta los rodillos.	Regulador de pulpa. Barra presión. Jarra de cristal y cepillo limpiador. Resto de accesorios son opcionales sumándose al alto precio del aparato.	Ok

GreenPower® Kempo	Perfecto y con MUY poca espuma	Muy bueno.	Bueno.	Muy bueno.	No. Tiene marcha atrás.	Tubo. Los dedos no pueden llegar hasta los rodillos.	Reguladores de pulpa. 2 jarras (PP con imanes en la base y acero) Rodillos multifuncionales para: trituración de: carnes, semillas, frutos secos, congeladas, etc. aderezos, purés, pastas de semillas (tipo tahín), helados, pasta fresca, etc. 2 barras compresoras una de madera y otra PP con imanes. Cepillo para la limpieza.	Completo. Además un DVD con un ejemplo de todo lo que pueden hacer con el extractor.
--------------------------	--------------------------------	------------	--------	------------	-------------------------	--	---	--



Greenstart 1000
85,6



85,9

<u>Electrodoméstico</u>	<u>PVP</u>	<u>Calificación extra</u>	<u>Relación calidad precio</u>	<u>Valoración final</u>	<u>Nota final del test comparativo</u>
Squeezer	39,90 €	Aceptable	Aceptable	72,6	Aceptable
Privileg	44,99€ Alemania	Bueno	Buena	77,6	Aceptable
Champion	325,00€ Alemania	Aceptable	Aceptable	78,5	Aceptable
Gastroback	269,00€ Alemania	Ninguna	Aceptable	83,1	Bueno
Green Star 1000	549,00€ España	Muy bueno	Mala (caro)	85,6	Bueno
Greenpower® Kempo	499,00€ España	Excelente	Muy buena	85,9	Muy bueno



Accesorios Greenpower



Helado



Zumo



Pasta

Y pueden elegir entre el color blanco o el rojo

