

QUALITY OF SWITZERLAND

Empowering Chocolatiers

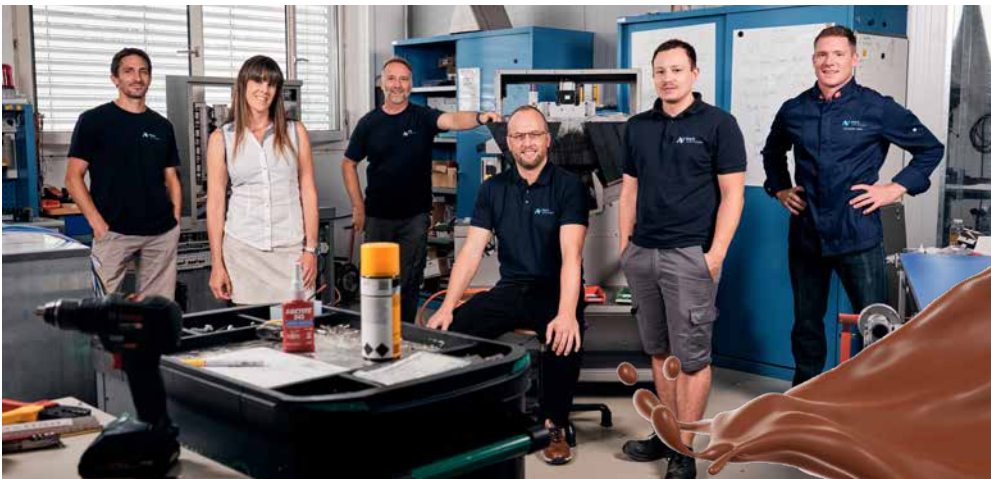
Ihr Partner für Schokoladenmaschinen



Teamwork

Wir sind Nera

Wir sind ein junges und enthusiastisches Team von Ingenieuren mit dem Ziel, neue Lösungen für die Süßwarenindustrie zu entwickeln. Unser Fokus liegt dabei auf hoher Flexibilität und einem schnellen Produktwechsel um die handwerkliche Produktion zu unterstützen. Dabei kombinieren wir traditionellen Maschinenbau mit den neusten Softwaretechnologien.



Kontaktieren Sie uns:

www.nera-tech.com

Telefon: +41 52 303 00 00

E-Mail: info@nera-tech.com

Nera Technologies AG

Hubstrasse 66

CH-9500 Wil SG

Schweiz





OneShot Giessmaschine NeraOne

Mit NeraOne bieten wir eine flexible und kompakte One-Shot Giessmaschine, die sich an den Bedürfnissen unserer Kunden orientiert. Unser innovatives Team hat zusammen mit dem Feedback unserer Kunden eine neue Generation von Abfüllmaschinen für KonditorInnen und Chocolatiers entwickelt.



Dimensionen:

Breite:	1200 mm
Tiefe:	750 mm (ohne Verschalung) 900mm (mit Verschalung)
Höhe:	1650 mm
Z-Achse:	bis 200 mm
Bandlänge:	1500 mm
Bandbreite:	900 mm – 1000 mm
Laufrichtung:	Links ➤ Rechts Rechts ➤ Links



NeraApp: Erstellen und ändern Sie Ihre Rezepte mit der NeraApp auf dem iPad, welches mit der Maschine geliefert wird oder bequem von Ihrem Computer aus. Dank der Internetverbindung können wir Sie auch remote unterstützen, um das perfekte Produkt mit Ihrer Form und Ihrem Rezept zu kreieren.

One-Shot

Kugel 10 g mit 70% Füllung



4 OS Düsen

Formengrösse: 275x175

Leistung:

- 50 kg/h oder
- 5'000 Produkte/h

9 OS Düsen

Formengrösse: 380x295

Leistung:

- 110 kg/h oder
- 11'000 Produkte/h

Freidressieren

Katzenzunge 3.5 g mit
50% Füllung



4 OS Düsen

Bandbreite: 240mm

Leistung:

- 15 kg/h oder
- 4'500 Produkte/h

9 OS Düsen

Bandbreite: 320mm

Leistung:

- 35 kg/h oder
- 10'000 Produkte/h

gefüllte Tafeln

Tafeln 30 g mit 50% Füllung



4 OS Düsen

Formengrösse: 275x175

Leistung:

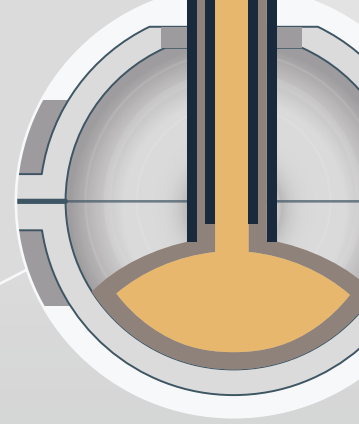
- 72 kg/h oder
- 2'400 Produkte/h

9 OS Düsen

Formengrösse: 380x295

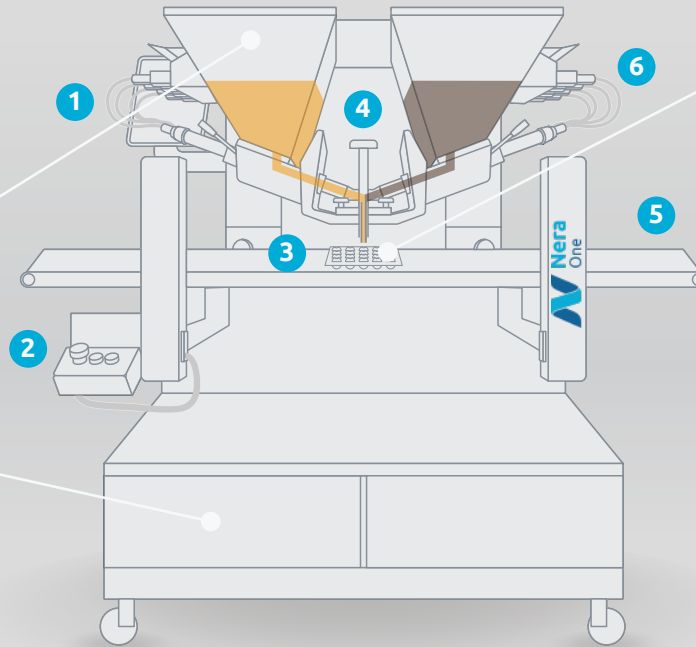
Leistung:

- 162 kg/h oder
- 5'400 Produkte/h



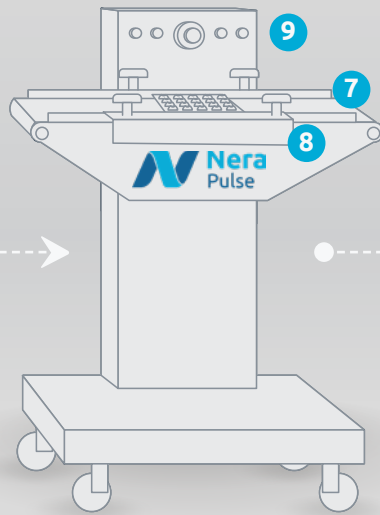
Trichter Volumen:
100% = 18l

Anschluss:
CEE 16A / 400V / 50Hz

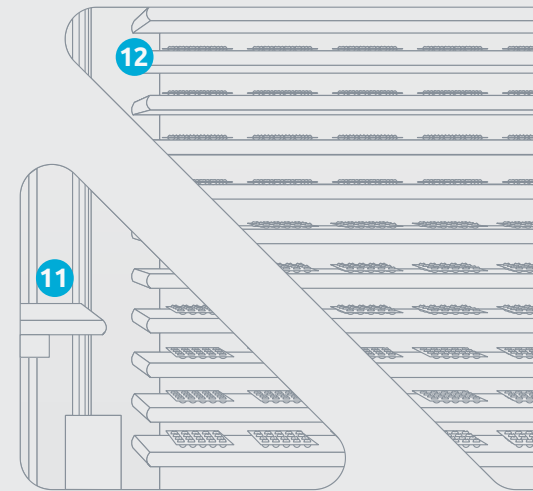


- 1 Das gewünschte Rezept kann über die Nera App auf dem mitgelieferten iPad ausgewählt werden.
- 2 Die Produktion kann mit den Tasten auf dem Bedienfeld gestartet werden. Vor dem Start der Produktion wird das Entlüftungsprogramm gestartet, um das System zu füllen.
- 3 Die Formen können auf das Förderband platziert werden. Sie werden automatisch unter den Giesskopf transportiert.
- 4 Sobald die Form in Position ist, senkt sich der Kopf und die Form wird gefüllt, so dass die äussere Schokoladenhülle und die innere Füllung in einem Schritt hergestellt werden.
- 5 Die befüllten Formen werden vom Band abgenommen oder zum Rütteltisch transportiert.
- 6 Die Dosiereinheiten können flexibel an die Maschine angeschlossen werden. Für Monoprodukte können so alle Pumpen auf einer Seite installiert werden, um die Kapazität zu erhöhen.

Die Formen werden mit dem One-Shot-Verfahren befüllt, so dass die flüssige Füllung und die Schokolade in einem Schritt durch die konzentrischen Düsen in die Formen dosiert werden.



Nera
Cool



7 Unser Vibrationstisch *NeraPulse* verfügt über eine Plattenvibration, um Luftblasen zu entfernen und die Verteilung der Schokolade zu unterstützen.

8 Die Seitenführungen können je nach Größe der Form angepasst werden. Der *NeraPulse* ist mit einer Seitenvibration ausgerüstet, um die Schokolade gleichmäßig zu verteilen.

9 Die Geschwindigkeit des Förderbandes sowie die Vibration können individuell angepasst werden.

10 Unser Kühlsystem *NeraCool* vereinzelt die Formen über das Einlaufband um diese in das Liftsystem zu befördern.

11 Das Liftsystem verteilt die Formen auf die verschiedenen Etagen je nach eingestellter Kühlzeit und Anlagengeschwindigkeit.

12 Förderbänder transportieren die Formen durch die Kühleinheit mit bis zu drei Temperaturzonen. Am Ende der Förderbänder bringt ein zweiter Lift die Formen zurück zum Auslaufband.



Patentierte Technologie

Nera Dosiersystem

Unsere patentierte Dosiereinheit ermöglicht eine flexible Positionierung der Düsen. Dadurch entfällt die sonst notwendige Düsenplatte, um die Düsen an die verschiedenen Formabstände anzupassen. Weitere Dosiereinheiten können einfach hinzugefügt werden, um die Kapazität zu erhöhen oder von der Füllseite auf die Schokoladenseite zu wechseln, um die Kapazität bei Monoprodukten zu erhöhen.

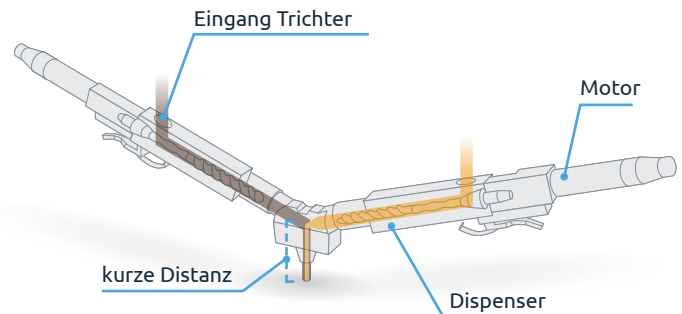
Einfach zu reinigen:

Trichter: Der innere Trichter kann entfernt werden.

Dispenser: Kann in einzelne Teile zerlegt werden.

Düsen: Düsenhalter aufklappen zur Innenreinigung

Alle Teile sind spülmaschinenfest mit basischem Waschmittel.





3D Giessmaschine **NeraFlex**

Die 3-Achsen Giessmaschine *NeraFlex* bietet zusätzliche Flexibilität und neue Produktmöglichkeiten dank dem frei bewegbaren Giesskopf. So bietet die *NeraFlex* noch mehr Funktionen:

- » Synchronisation mit Kühlbändern
- » Dekorieren in Formen sowie direkt auf Produkte
- » Giessen von komplexen geometrischen Formen

Dimensionen:

Achsen:	Z-Achse: 100 mm
	X-Achse: 150mm
	Y-Achse: 50mm
Tiefe:	900 mm
Bandlänge:	2000 mm
Bandhöhe:	900 mm – 1000 mm
Laufrichtung:	Links ►Rechts Rechts ►Links



TableTop Dekorierer **Nera OPUS.**

Neue Möglichkeiten für die Dekoration und 3D-Druck mit Schokolade. Dank der integrierten Temperiereinheit ist der OPUS das perfekte Werkzeug für kleine Dekorationen auf Pralinen, Tafeln oder Torten sowie ein neuer Standard für den 3D-Druck von Schokolade.

Erschliessen Sie sich die Zukunft der Schokoladenkreationen mit OPUS.

Technische Daten:

Düsengrösse:	1.0 mm
Schichtdicke:	0.32 mm – 1.0 mm
Länge:	550 mm
Tiefe:	480 mm
Druckbereich:	250 x 280 x 160 mm (XYZ)



Upgrade Ihrer *NeraOne*: Rüsten Sie Ihre bestehende *NeraOne* zu einer *NeraFlex* 3D-Giessmaschine auf, welche Ihnen noch mehr Flexibilität bietet.

Lessiter's Ltd.

Wir sind sehr zufrieden, wie einfach unsere NeraFlex zu bedienen ist. Unsere Produkte konnten schnell und unkompliziert auf der Nera hergestellt werden.

*Bernard Lanzenrein
– Produktionsleiter*



Speck Genuss AG

Wir schätzen den vielseitigen Einsatz der Giessmaschine von Nera und die Möglichkeiten, die sie auch ausserhalb der Pralinenproduktion bietet.

*Peter Speck
– Inhaber*



Freidressieren

direkt auf ein Band oder
Blech gessen



One-Shot

gefüllte Produkte mit bis
zu 80% Füllung



Dosieren von Mono Produkten

einfaches Abfüllen mit nur
einer Seite der Maschine

Wir sind ein Maschinenhersteller aus der Schweiz, der innovative Lösungen für die Schokoladen- und Süßwarenproduktion anbietet. Unser Ziel ist es, echte Innovation in einen wachsenden globalen Nischenmarkt zu bringen und unseren Kunden erschwingliche und vielseitige Lösungen zu bieten, die ihnen helfen, ihre Schokoladen- und Süßwarenproduktion zu optimieren und zu erweitern.

Sind Sie daran interessiert, Ihre Produkte auf unserer Maschine zu testen? Kontaktieren Sie uns und wir zeigen Ihnen gerne die Möglichkeiten.



www.nera-tech.com

Telefon: +41 52 303 00 00

E-Mail: info@nera-tech.com

Service:

Telefon: +41 76 307 85 99 

E-Mail: service@nera-tech.com

Nera Technologies AG

Hubstrasse 66

CH-9500 Wil SG

Schweiz



@neratech



@nera-technologies

