

NeraOne - Innovation trifft auf Handwerkskunst

Mit ihren kompakten, modularen Anlagen unterstützt die Nera Technologies AG Handwerksbetriebe dabei, ihre Produktion zu optimieren und automatisieren. Das junge Unternehmen hat gemeinsam mit seinen Kunden eine neue Generation von Abfüllmaschinen für Confiseries und Chocolatiers entwickelt – präzise, flexibel und einfach zu bedienen.

Gegründet wurde die Nera Technologies AG im Juni 2021 von einem Team junger Ingenieure rund um Mitgründer Joel Tschannen. Die Idee entstand aus seiner Erfahrung in der Entwicklung von Industrielösungen für die Schokoladenbranche – und dem Wunsch, moderne Technologie auch für kleinere Betriebe zugänglich zu machen. Nach zwei Jahren intensiver Entwicklung wurde im Sommer 2023 die erste Dosiermaschine erfolgreich lanciert. Dank des modularen Aufbaus lassen sich die Dosierpumpen und Düsen mühelos an bestehende Formen anpassen. Über das mitgelieferte iPad können verschiedene Formen und Rezepte intuitiv erfasst, gespeichert und verändert werden. Mit der NeraOne lassen sich bis zu neun Produkte gleichzeitig herstellen – effizient, präzise und in gleichbleibend hoher Qualität.

Neues Kühlsystem

Das Angebot an Maschinen wächst kontinuierlich weiter. So wurde die Produktionskette jüngst um ein neu entwickeltes, einzigartiges Kühlsystem erweitert, welches in Zusammenarbeit mit der Schokoladenmanufaktur LaFlor in Zürich entstanden ist. Das Resultat dieser Kooperation zweier junger, innovativer Unternehmen kann in Zürich-Altstetten nach Vereinbarung besichtigt werden.

Mit der NeraOne lassen sich bis zu neun Produkte gleichzeitig herstellen – effizient, präzise und in gleichbleibend hoher Qualität.

Modulare Lösungen aus einer Hand

Die Maschinen von Nera werden vorwiegend zur Herstellung von Pralines und Truffes eingesetzt, eignen sich jedoch auch ideal für die Abfüllung von Patisserieprodukten und Macarons. «Durch die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten lohnt sich die Anschaffung auch für kleinere Betriebe», ist Mitgründer Joel Tschannen überzeugt. Wie vielfältig einsetzbar die NeraOne ist, zeigt die Confiserie Speck in Zug, wo neben dem Praliné-Sortiment und den beliebten Speckli, auch die Kirschstängeli mit vorgeschalteter Stempelstation abgefüllt werden.

Mit ihren Giessmaschinen bietet Nera Technologies kompakte Komplettlösungen aus einer Hand – für handwerkliche Qualität auf höchstem Niveau, made in Switzerland.

Mehr Informationen unter:
nera-tech.com

