

QUALITY OF SWITZERLAND

Empowering Chocolatiers

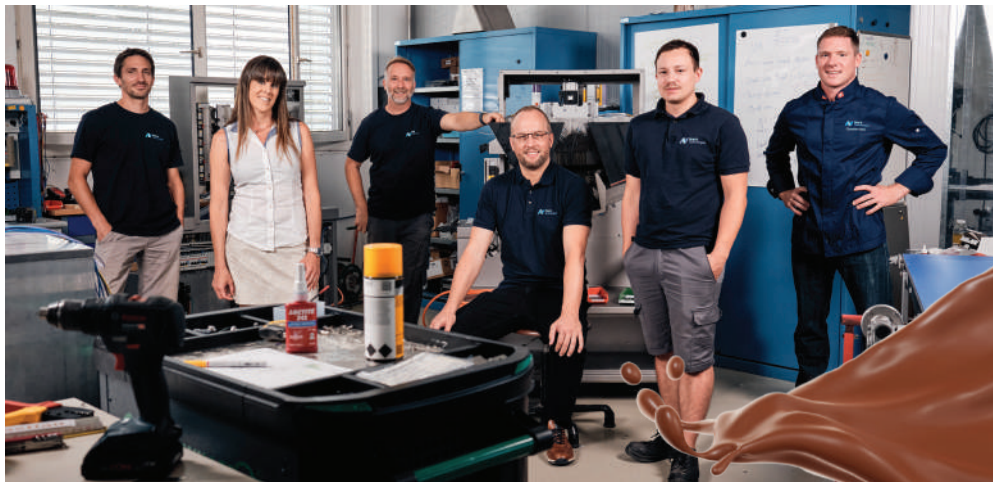
世界中のショコラティエが求める
次世代型チョコレートデポジッター



Teamwork

Neraについて

Neraは、チョコレート業界へ最新のソリューションを提供する、若く、熱意あるメンバにて設立されました。チョコレートメーカーやショコラティエへ広範囲な製品へ対応でき、且つ、短時間で製品切り替え可能な技術で貢献し、歴史ある高水準技術と最新ソフトウェアの融合にて最高品質のソリューションを提供致します。



お問い合わせ:

www. crobbside.jp

Phone: 045-222-0860

E-mail: sales@crobbside.jp

クロブサイドトレーディング株式会社

〒231-0004

神奈川県横浜市中区元浜町3-21-2

ヘリオス関内ビル



Contact :

www. nera-tech.com

Phone: +41 52 303 00 00

E-mail: info@nera-tech.com

Nera Technologies AG

Hubstrasse 66

CH-9500 Wil SG

Switzerland





OneShot depositor

NeraOne

Neraチョコレートデポジッター

NeraOneデポジッターはお客様と市場からの声をもとに設計・製造された、コンパクト/モバイル、且つ、フレキシブルな最新型デポジッターです

高品質で多様な製品製造に対応可能な最新ソフトウェア・テクノロジーを搭載しています



サイズ:

長さ: 1200 mm
幅: 750 mm (アタッチメントなし)
900mm (アタッチメント付き)
高さ: 1650 mm

ベルト長さ: 1500 mm
ベルト高さ: 900 mm - 1000 mm
ベルト進行方向: Left ▶ Right | Right ▶ Left



NeraApp: 装置付属 iPad にて独自レシピを作成、修正・更新が可能なアプリです
ネット接続環境にてお客様のモールド・レシピに合わせた製品サポートを
遠隔操作にて行うことも可能です

One-Shot

70% フィリングの10g
ワンショットボール



4 ワンショットノズル

モールドサイズ: 275x175

能力:

- 50 kg/h 又は
- 5'000 製品/h

9 ワンショットノズル

モールドサイズ: 380x295

能力:

- 110 kg/h 又は
- 11'000 製品/h

Freedressing

50%フィリングの3.5g
キャットタン製品など



4 ワンショットノズル

クーリングトンネル: 240mm

能力:

- 15 kg/h 又は
- 4'500 製品/h

9 ワンショットノズル

クーリングトンネル: 320mm

能力:

- 35 kg/h 又は
- 10'000 製品/h

Filled bar

50%フィリングの
30gバー製品など



4 ワンショットノズル

モールドサイズ: 275x175

能力:

- 72 kg/h 又は
- 2'400 製品/h

9 ワンショットノズル

モールドサイズ: 380x295

能力:

- 162 kg/h 又は
- 5'400 製品/h

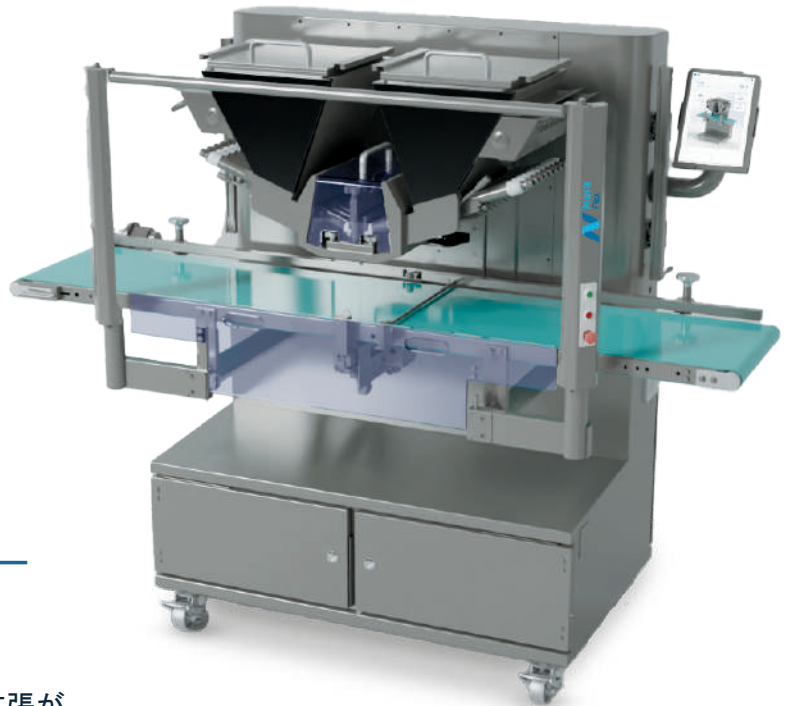


3D Depositor NeraFlex

Nera 3Dチョコレートデポジッター

NeraFlex 3Dデポジッターは3軸稼働が
自在なデポヘッドにより、更なる製品レンジの拡張が
可能となります

高精度なドージングシステムにより、
細かいデコレーションや文字を描くことも可能となります



サイズ:

長さ: 1800 mm
幅: 750 mm (アタッチメントなし)
900mm (アタッチメント付き)
高さ: 1650 mm

ベルト長さ: 2000 mm
ベルト高さ: 900 mm - 1000 mm
ベルト進行方向: Left ▶ Right | Right ▶ Left

Axis: Z-Axis: 100 mm
X-Axis: 150mm
Y-Axis: 50mm

既存ラインのアップグレード: 3軸デポジッター NeraFlexの柔軟性を活用して、既存の成形、成形加工、
またはベーキングラインに導入できます
連続運転するベルトであっても、NeraFlexはベルトの速度に同期します
既存のクッキー、マジパン、またはバー製品に層やフィリングを追加することで付加価値を高められます

Freedressing

エンローバー、及び、
冷却トンネルとの連動



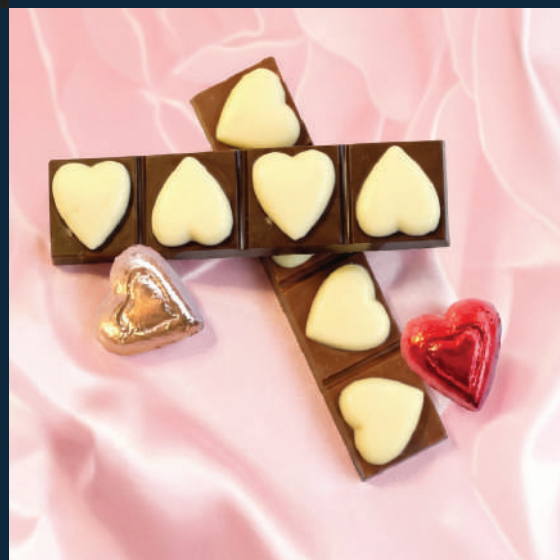
Filling

製造ライン上のマジパンや
クッキーなどへ直接デポジット



Decoration

複雑なデザイン、
文字などの
デコレーション可能

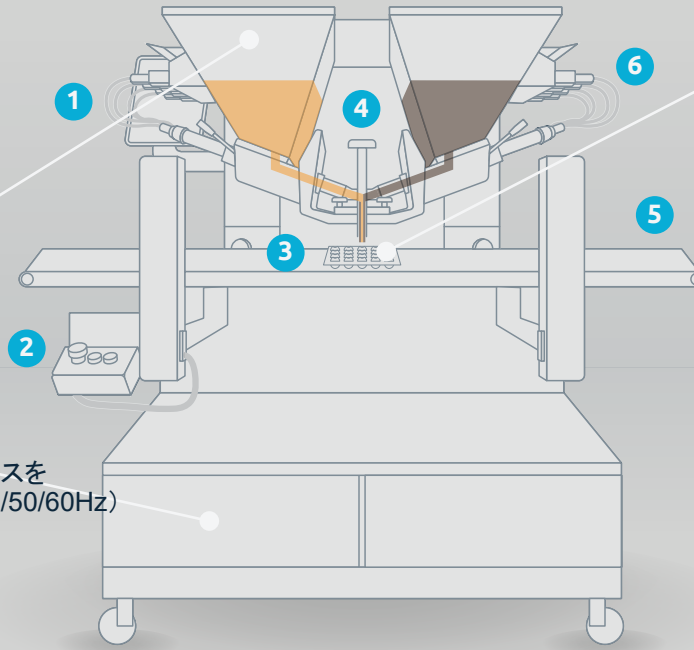




ホッパーボリューム:
100% = 18l

電源:

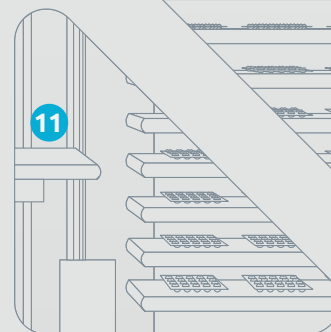
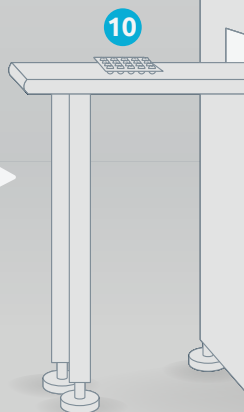
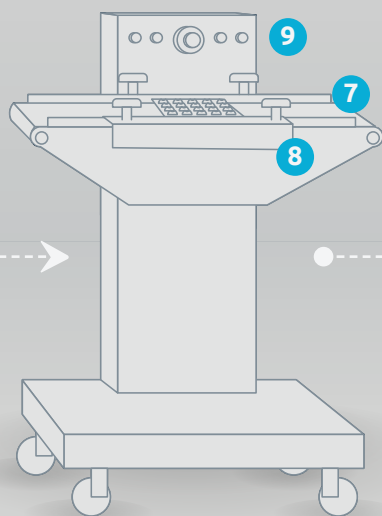
CEE 16A / 400V / 50Hz
(日本国内向けにはトランスを
別途装備/200V/30A/3相/50/60Hz)



- 1 同梱iPad内のNera Appにて希望レシピを選択します
- 2 オペレーションパネルのボタン操作で製造開始します
(生産開始前にエア抜き/ベンチレーションを行います)
- 3 コンベア入口へモールドを設置すると、自動的にデポジッタ下へ搬送されます

- 4 モールドがデポジッタ下の定位置に来ると、デポジッタヘッドが下がり、ワンショットプロセスを開始します
- 5 コンベア出口でモールドを回収、または振動テーブルへ搬送します
- 6 生産に必要なデポ用ポンプは装置に直接接続されており、ソリッド製品の場合は全てのポンプを片側へ装着し、製造個数を増やすことができます

One-Shot用二重ノズルにて、
フィリングとチョコレートが同時に
モールドへフィリングされます



7 NeraPulse振動テーブルにて生地内の
エア抜き、またフラット化を行います

8 サイドガイドはモールドサイズに
合わせて調整可能です
NeraPulseはチョコレートを均一に分散する
サイドバイブレーション機能がついています

9 ベルト搬送速度、振動速度も
製品品質に合わせて調整可能です

10 NeraCoolクーリングシステムはインレットコンベア
からリフターシステムへモールドを移送します

11 リフターシステムは冷却時間とライン速度により、
モールドを異なるレベルへ搬送します

12 モールドはコンベヤベルトにて最大3つの
冷却ゾーンを通過、コンベヤ最後では
第2リフターから排出ベルトへ搬送します



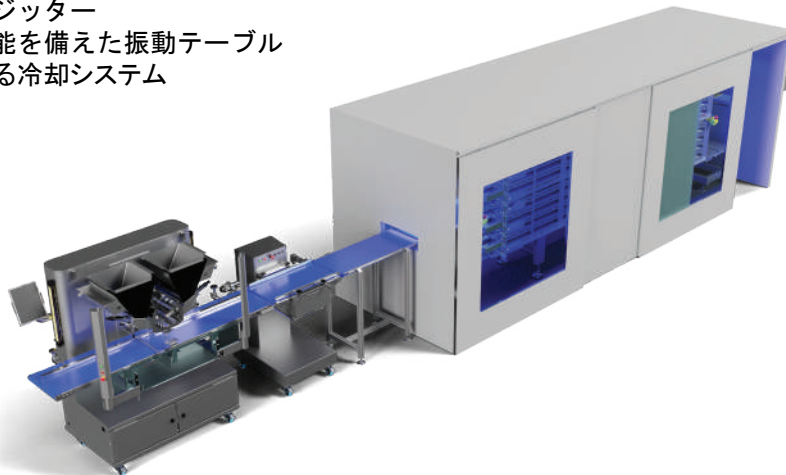
Modular

Production Lines

製造ライン

Neraの各機種を組み合わせることで、生産ラインの構築が可能です
Neraの冷却システムは最大限の柔軟性を備えており、大小様々なモールドや、各種サイズのプリスター・トレイの冷却に対応しています
オープンタイプのコンベアベルトにより、チョコレート製品は下部からも効率的に冷却されます
内蔵の熱交換器がチャンバー内の温度を精密に制御し、換気システムが均一な空気循環を実現します
本システムは、既存の冷水システムに接続することも、オプションで独自の冷却システムを装備して完全に独立して稼働させることも可能です

- » プラリネ、又は、バー用デポジッター
- » 側面、及び、プレート振動機能を備えた振動テーブル
- » 最大300個のモールドに対応する冷却システム





Bars

バー製品

小さなインクルージョン、
又は、フィリング



One-Shot

ワンショット

最大80%のフィリング
製品が可能



Dosing of Mono Products

ソリッド製品の製造

シングルホッパーマシンによる
シンプルな充填



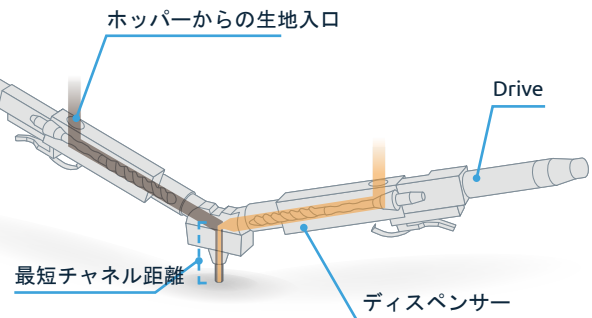
Patented technology

Nera Dosing Heads

Neraデポジッターヘッド

独自のドージング(注入・充填)ユニット設計にて、ドージングヘッドの位置を自由に変更可能です。この優位性により異なるノズル間隔に合わせる為のノズルプレートが不要となります。

ドージングユニットは追加・増設が出来、生産能力UPが容易に可能です。またフィリング側のユニットをチョコレート側に移動し、ソリッド製品の製造能力UPも可能です。



簡単洗浄:

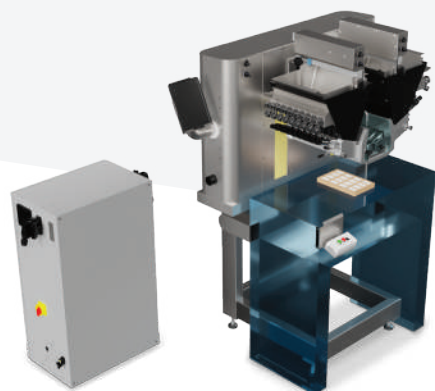
ホッパー: 軽量、且つ、内部が簡単に取り外し可、洗浄可能

ドージングユニット: 全部品、分解・洗浄可能

ノズル: 容易に分解、内側から洗浄可能

* 全部品はアルカリ洗剤使用の洗浄機対応です

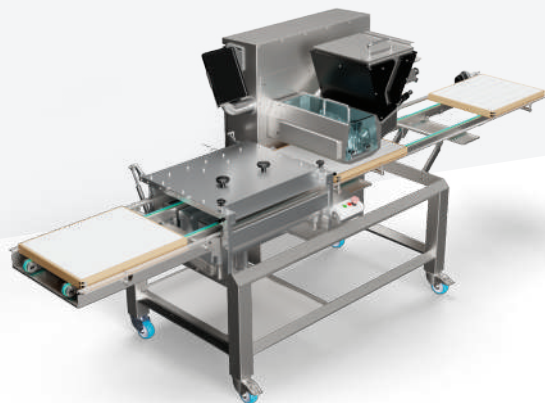




Ungrade your line **Retrofit** レトロフィット

Neraのデポジッターを既存生産ラインへ搭載することで、高精度、連続供給可能なシステムへアップグレードが可能です
NeraFlexの3軸システムにより、連続稼働ラインへの搭載も可能です

- » 最大500mmのモールドサイズに対応した既存ラインへ搭載可能
- » 処理速度：30モールド/分
- » 独立した簡単接続のコントロールキャビネット
- » 各種ソケット仕様へ適用可能

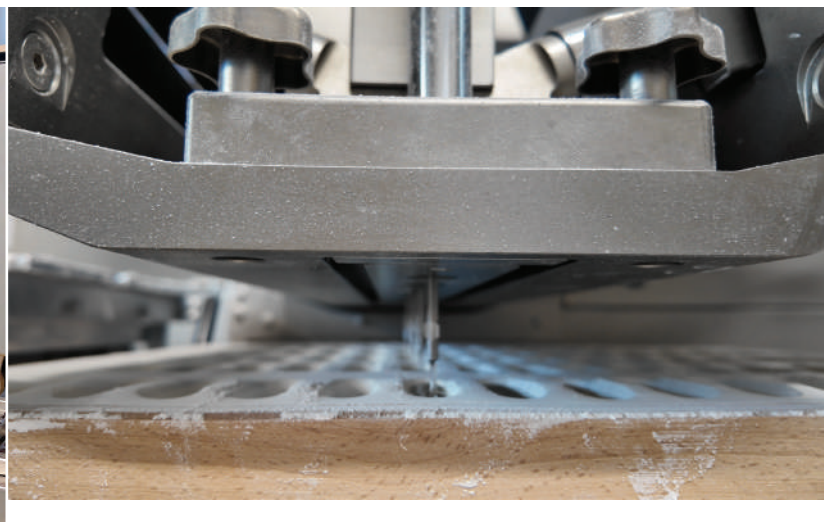


Starchmoulding **Hot sugar masses** ホットシュガーマス

フルーツゼリー、シュガーキャンディ、パテ・ド・フリユイを効率的に製造するためのコンパクト・モバイル装置です

100°Cを超える高温生地に対応する設計となっています

- » 交換可能なプレートを備えたスタンピングステーション
- » Neraドージングシステムによる高精度な充填
- » IP 64準拠の防塵・防滴仕様



Lessiter's Ltd.

操作が簡単なNeraFlexデポジッターのおかげで
短時間で新製品を市場展開でき、
大変満足しています

*Bernard Lanzenrein
- Head of Production*



Speck Genuss AG

NeraOneデポジッターは自由度の広さと
チョコレート製品以外への拡張能力が
高く、助かっています

*Peter Speck
- Owner*



世界中のNeraパートナー



Domachoc S.A.

Rue de l'étang 24, FR – 68390 SAUSHEIM

Phone: +33 (0)6 2915 57 57

E-mail: contact@domachoc.fr



Mec-tec BV

Renderstraat 92, 2260 Westerlo België

Phone: +32 47423 71 87

E-mail: admin@mec-tec.be



Imperial Design Technologies, Inc

510 O'Malley Dr.
Coopersville, MI 49404

Phone: +1 616 531 8053

E-mail: akooistra@imperial.us



Crobbside Trading

Helios Bldg. 4F, 3-21-2 Motohama-cho,
Naka-ku, Yokohama, Kanagawa 231-0004

Phone: +81 45 222 0860

E-mail: sales@crobbside.jp



Neraは、チョコレート、コンフェクショナリー製品製造における
イノベティブなソリューションを提案するスイスのマシンメーカーです
私たちは、世界規模で拡大するニッチ市場における真のイノベーションを生み出し、
適正価格にて納得のいくソリューションにて、お客様の
製品開発・改善にお役に立つことをゴールに掲げています

Neraの次世代デポジッター技術にご興味ございましたら、是非お気軽にお声かけ下さい



www. nera-tech.com
Phone: +41 52 303 00 00
E-mail: info@nera-tech.com

Nera Technologies AG
Hubstrasse 66
CH-9500 Wil SG
Switzerland

 @neratech  @nera-technologies



www. crobbside.jp
Phone: +81-45-222-0860
E-mail: sales@crobbside.jp

クロブサイドトレーディング株式会社
〒231-0004
神奈川県横浜市中区元浜町3-21-2
ヘリオス関内ビル

