

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、ショコラティエの製造環境に貢献する広範囲な製品対応、短時間で製品切り替え可能な技術を、従来技術と次世代技術を融合した最高品質のソリューションとして提供致します。



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



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次世代デポジッターの最新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

モールドサイズ: 240mm

能力:

- 15 kg/h 又は
- 4.500 製品/h

9 ワンショットノズル

モールドサイズ: 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

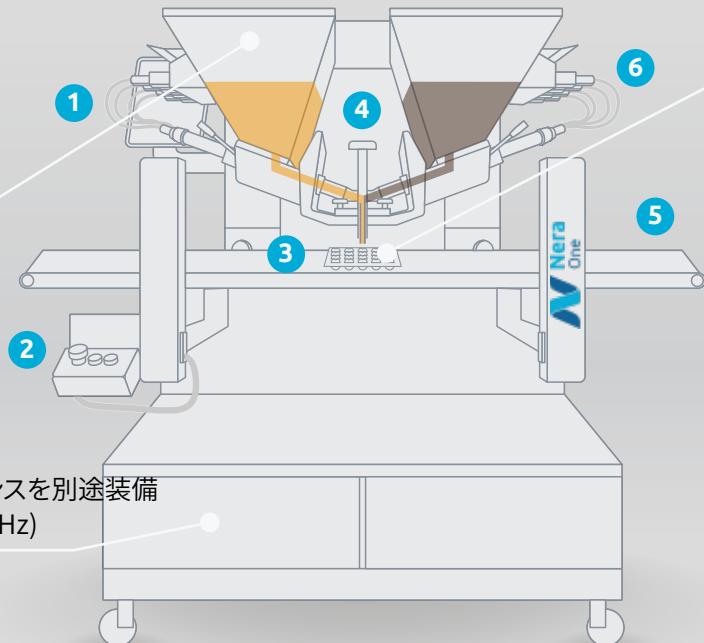
能力:

- 162 kg/h 又は
- 5.400 製品/h



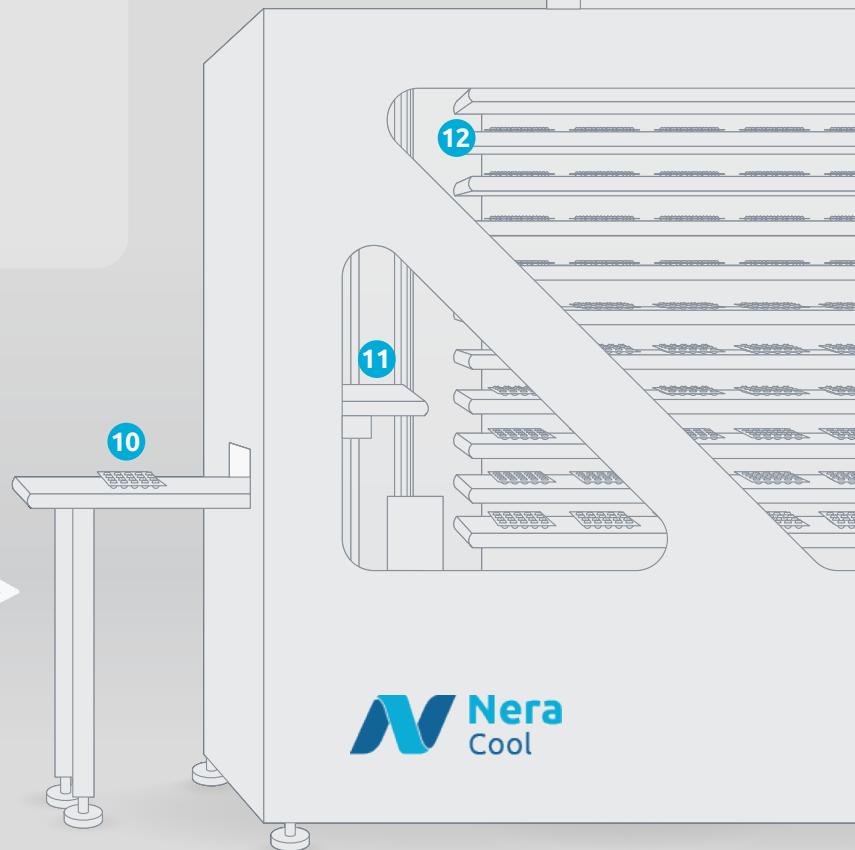
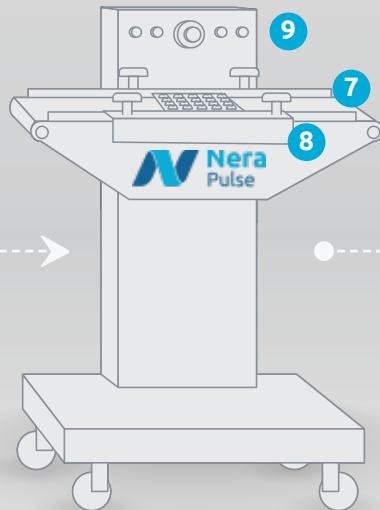
ホッパーボリューム:
100% = 18l

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出来ます

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より調整可能です
- 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、コンベア最後では第2リフターから排出ベルトへ搬送します



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。

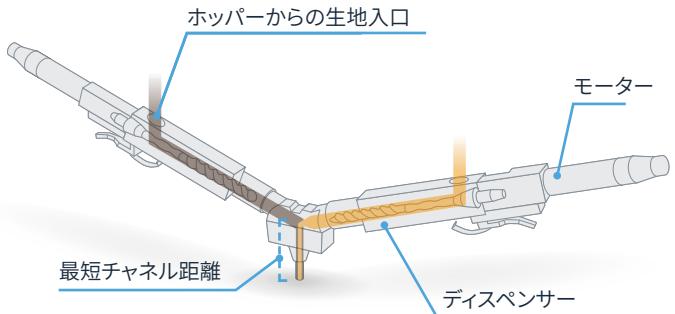
簡単洗浄:

ホッパー: 内部が簡単に取り外し、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





3D デポジッター **NeraFlex**

NeraFlex 3Dデポジッターは3軸稼働が自在に可能なデポヘッドにより、下記の特徴による更なる製品拡張が可能となります

- » 冷却ベルトと同期した充填
- » モールドや製品への直接デコレーション
- » 形状が複雑なモールド・キャビティへの対応

Dimensions:

Axes:	Z-Axis: 100 mm
	X-Axis: 150mm
	Y-Axis: 50mm
Width:	900 mm
Belt length:	2000 mm
Belt height:	900 mm – 1000 mm
Belt direction:	Left ➤ Right Right ➤ Left



テーブルトップ型デコレーター **Nera OPUS**

NeraOPUS はチョコレートデコレーションやチョコレート製品への3Dプリントが可能です。内蔵テンパリング装置によるプラリネ、タブレット、またケーキなどへの少量3Dデコレーションに最適なユニットとなっています

Technical Specifications:

Nozzle size:	1.0 mm
Layer resolution:	0.32 mm – 1.0 mm
Length:	550 mm
Width:	480 mm
Build volume:	250 x 280 x 160 mm (XYZ)



NeraOneアップグレード: NeraOne デポジッターは NeraFlex 3D へのアップグレードが可能な仕様となっています

Lessiter`s Ltd.

操作が簡単な NeraFlexデポジッターの
お蔭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



Freedressing フリードレッシング

ベルトやトレイに直接デポン
可能

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 ソリッド製品へ製造

片側のみ利用しシンプルなソリ
ッド製品生産へ対応

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ー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

