



CASE STUDY

EFFIZIENTER & SCHONENDER BOHNEN-TRANSPORT FÜR PRIVATE LABEL EXCELLENCE

Die Herausforderung

Schonender Transport für Premiumbohnen – hygienisch, effizient und leise

Als stark wachsender Private-Label-Produzent mit mehreren Probat-Röstern benötigte unser Kunde ein Fördersystem, das:

- Die empfindlichen, gerösteten Bohnen ohne Bruch und Qualitätsverlust transportiert
- Staubbildung vermeidet und hohen hygienischen Standards entspricht
- Keine Rückstände hinterlässt, um Cross-Contamination zwischen Kundensorten auszuschließen
- Energieeffizient und emissionsfrei arbeitet, um nachhaltige Unternehmenswerte zu unterstützen

- Wartungsarm und zuverlässig im Dauerbetrieb funktioniert und dabei
- Geräuscharm bleibt – insbesondere in Produktionsumgebungen mit Fokus auf Transparenz und Besucherführungen

Gleichzeitig war eine Lösung gefragt, die flexibel in bestehende Röst- und Abfüllprozesse integriert werden kann und das Wachstum des Unternehmens langfristig unterstützt.



It's a NERAK.
The Original since 1987.

Die Lösung

NERAK Becherwerke – Sanfte Fördertechnologie für höchste Kaffeequalität

In enger Abstimmung mit unserem Partner Schuilenburg implementierte unser Kunde ein maßgeschneidertes NERAK-Becherwerk, das optimal auf die Anforderungen des Premium-Kaffeerösters abgestimmt wurde.

Der geschlossene Anlagenaufbau sorgt für staubfreien und hygienischen Transport, während die spezielle Gummiblockkette für extrem ruhigen Lauf, minimale Wartung und lange Lebensdauer sorgt. Die sanfte

Schüttgutbehandlung schützt die strukturelle Integrität der Bohnen und gewährleistet ein unversehrtes Aroma – entscheidend für private Label-Kunden mit hohem Qualitätsanspruch.

Durch die vollständige Entleerung der Becher wird eine Vermischung unterschiedlicher Kaffeesorten ausgeschlossen, was insbesondere bei wechselnden Kundenmischungen ein entscheidender Faktor ist. Die energieeffiziente Mechanik bietet deutliche Vorteile gegenüber pneumatischen Fördersystemen.



Schonender Bohnen-Transport:

Kein Bruch, perfekte Oberfläche, maximale Aromastabilität



Geschlossener Aufbau:

Staubfrei & hygienisch – ideal für Private-Label-Produktion



Keine Kreuzkontamination:

Keine Produktreste in den Bechern



Niedriger Energieverbrauch:

Effizienter als pneumatische Systeme



Leiser Betrieb durch Gummiblockkette:

Ideal für Umgebungen mit Besuchern und Mitarbeitern



Wartungsarm & langlebig:

Reduzierte Betriebskosten, hohe Zuverlässigkeit

Sie haben Fragen?

LET'S TALK

NERAK GmbH Fördertechnik
Brigitta 5 | 29313 Hambühren
+49 (0) 50 84-944-0
info@nerak.com | www.nerak.com



It's a NERAK.
The Original since 1987.