

**HERBORT**

FOOD PRODUCTION MACHINERY

---

# OVER ONS

---



## ERVARING

---

Herbert produceert reeds sinds 1919 machines en productielijnen voor de voedingsmiddelenindustrie.

Dankzij deze jarenlange ervaring is Herbert uitgegroeid tot een belangrijke gevestigde waarde binnen voedingsmiddelenindustrie.



## KWALITEIT

---

Het ontwerp en de bouw van onze machines wordt gedaan door ervaren specialisten.

De productie van onze roestvrij stalen machines vereist een hoge mate van deskundigheid en gebeurt dan ook in onze moderne fabriek.



## INTEGRATIE

---

In samenspraak met u maken wij een passend aanbod voor uw behoeften.

Het gaat van een standaard machine tot een speciaal voor u ontworpen machine of een complete productielijn.

## SILO'S

---



Deze constructie wordt aan een verwerkingslijn voorafgegaan teneinde een uniforme en continue stroom van ruwe goederen te garanderen. Beschikbaar in alle lengtes en breedtes.

## VERLEESBANDEN

---

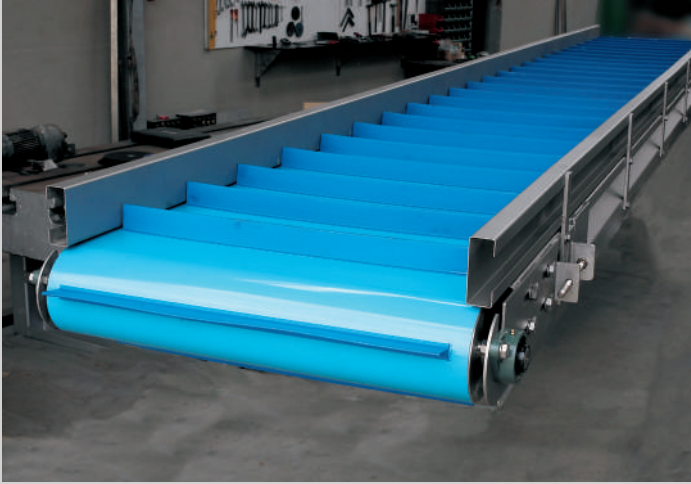


Een verleesband is een transportband waar arbeiders minderwaardige producten kunnen onderscheppen en wegwerpen in afvalkanalen. De banden zijn in verschillende lengtes en breedtes beschikbaar naargelang de individuele taak en vereisten.

Ook rollentafels zijn in dit gamma te verkrijgen, om een beter zicht op de onderkant van het product te hebben.

## TRANSPORTBANDEN

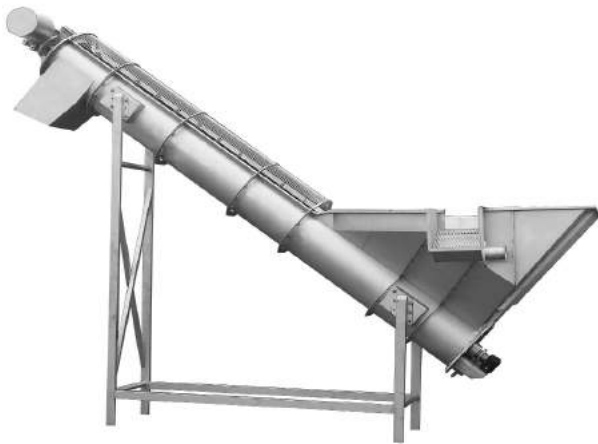
---



Transportbanden en elevatoren zijn in verschillende lengtes en breedtes beschikbaar naargelang de individuele taak en vereisten.

## SCHROEVEN

---



Schroeven zijn in verschillende lengtes en diameters beschikbaar naargelang de individuele taak en vereisten. Zij kunnen worden gevormd als een buis- of trog schroef.

## KISTENKANTELAARS

---



Kistenkantelaars worden gebruikt voor het heffen en legen van kratten, palletten en containers.

## HOMOGENISATOR

---



Deze machines zijn het best geschikt voor de productie van homogeen gedispergeerd producten. Mayonaise, ketchup, kruiden sauzen, dressings, emulsies, sauzen, remoulade, soepen en andere producten kunnen worden geproduceerd in elk kwaliteitsniveau.

De machine heeft een tankinhoud van 200 of 420 liter en een batchgrootte van 150 of 300 liter.

## HOMOGENISATOR MET MENGINRICHTING

---



De menginrichting M is een extra component voor alle homogenisatoren. Het te mengen product wordt zacht verspreid en klonterige productonderdelen kunnen worden toegevoegd en geroerd. Het gebruik van een aanvullende roerder kan eventueel worden weggelaten. De machines zijn derhalve geschikt voor het mengen, roeren, homogeniseren en dispergeren van vloeibare, viscose en hoogviscose producten.

## HOMOGENISATOR MET VACUUM

---



Deze machines zijn het best geschikt voor de productie van homogene en gedispergeerde producten.

Deze serie heeft een vacuüm apparaat, het homogeniseerproces gebeurt onder vacuüm. Het product wordt daardoor voortdurend ontlicht en heeft hierdoor een langere houdbaarheid en is beschermd tegen oxidatie en verkleuring.

De machine heeft een tankinhoud van 420 of 600 liter en een batchgrootte van 300 of 500 liter.

## HOMOGENISATOR MET KOEL-EN VERWARMINGSINSTALLATIE

---



Om ons aanbod van gespecialiseerde producten aan te vullen, is de machine 159 CVT beschikbaar. Dit model is uitgerust met een dubbelwandige mantel. Alternierend kan het product met stoom worden verwarmd of gekoeld met ijswater. Het koelwater en stoomtoevoer worden voorzien met een automatisch controlesysteem, het switchen wordt handmatig gedaan door een ingebouwde keuzeschakelaar. De kleppen worden elektrisch en pneumatisch bediend.

## HOMOGENISATOR MET PLC STURING

---



Het systeem is uitgerust met een PLC. Het homogenisatieproces volgt automatisch. De parameters worden via een grafisch controlepaneel met visualisatie ingevoerd, de ingevoerde parameters kunnen worden gecombineerd tot recepten en opgeslagen. De toevoeging van vloeistoffen wordt door een vloeistofstroom meter uitgevoerd.

## Contacteer ons

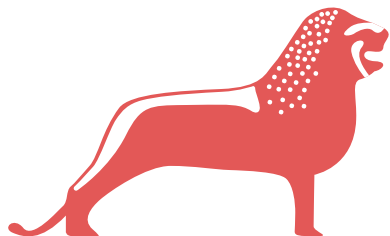
Hohlweg 3  
39291 Schermen

Duitsland

Tel.: +49(0)3921 729 90 80

Fax: +49(0)3921 729 90 83

[info@herbort-gmbh.de](mailto:info@herbort-gmbh.de)



SINCE 1919

# HERBORT

FOOD PRODUCTION MACHINERY