

SINCE 1919

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.

LUCHTZIFTER



Deze machines (modellen 031C, 032A, 033A) zijn geschikt voor het droog reinigen van producten zoals erwten, groene bonen, witte bonen, lima bonen, flageolets, waarbij lichtere componenten door middel van een ventilator worden gescheiden volgens soortelijk gewicht.

Indien gewenst is ook de reiniging van bladgroenten mogelijk. Deze machine is leverbaar met een capaciteit tot 7000, 10000 of 15000 kg/u

SPINAZIEVOORREINIGINGSMACHINE



Deze machines (model 134) zijn ideaal voor pre-reiniging van spinazie en dergelijke bladgroenten. Tijdens de reiniging kunnen de kleine stukken en de insecten afgescheiden worden.

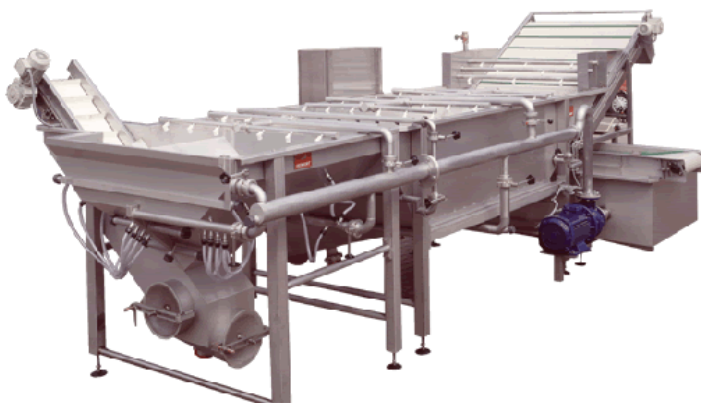
Afhankelijk van de gewenste capaciteit en de taak zijn geschikte trommelafmetingen en materialen beschikbaar.

WASSER



Deze machine is ideaal voor zacht en grondig wassen van delicaat fruit en salades, tomaten of groene groenten.

BONENWASSER



Deze machines worden gebruikt voor het grondig wassen van bonen, bladgroenten en soortgelijke producten.

Deze machine heeft een lengte van 6200 mm en een breedte van 2590 mm.

PEDDELWASSER



Deze machines zijn ideaal voor zacht en grondig wassen van salades en bladgroenten zoals spinazie, boerenkool, enz.

Volgens het gewenste vermogen kunnen meerdere machines achter elkaar gezet worden.

SNIJMACHINE



De machines 130 & 130 S zijn ideaal voor het snijden van spinazie, boerenkool, gewassen en voorgesneden prei, tomaten, paprika, bieslook, etc.

Bij het snijden van plakjes van 10 x 10 mm haalt de machine een capaciteit van 2500 kg of 3500kg

BREKERS



De machine 510A breekt klompen diepgevroren goederen. Ze bestaat uit verstelbare breekrollen, een opslagsilo en een trilgoot voor het scheiden van kleine onderdelen.

MENGERERS



Voor een zachte en intensieve menging van diepvriesproducten. Door de rotatie van de mengtrommel met de schuin gelaste platen, wordt het product optimaal gemengd zonder afschuifkrachten.

VULMACHINE



Deze vulmachine (model 561 B) is geschikt voor het vullen van losse of langwerpige producten, zoals pruimen, kersen, kruisbessen, bosbessen, halve perziken, erwten, wortelen, sperziebonen, uien en soortgelijke producten in blikken of potten.

Contacteer ons

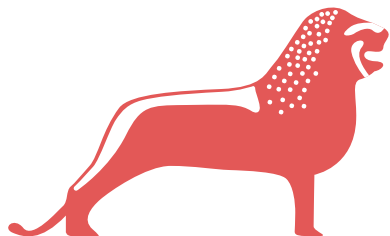
Hohlweg 3
39291 Schermen

Duitsland

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

Fax: +49(0)3921 729 90 83

info@herbort-gmbh.de



SINCE 1919

HERBORT

FOOD PRODUCTION MACHINERY