

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

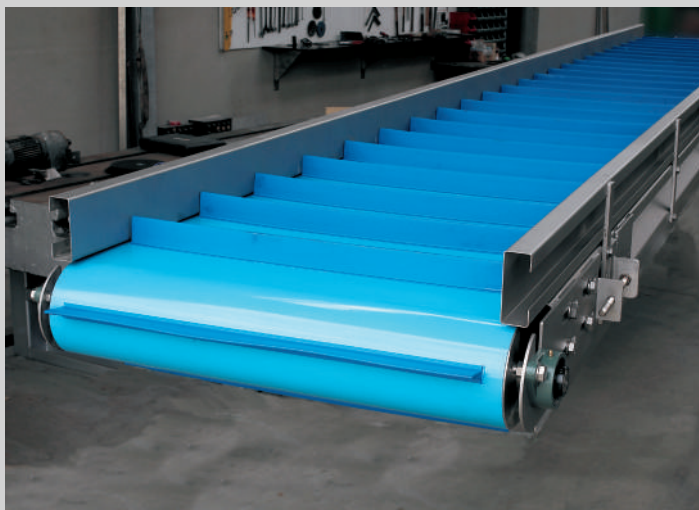
---

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.

## TRANSPORTBAND

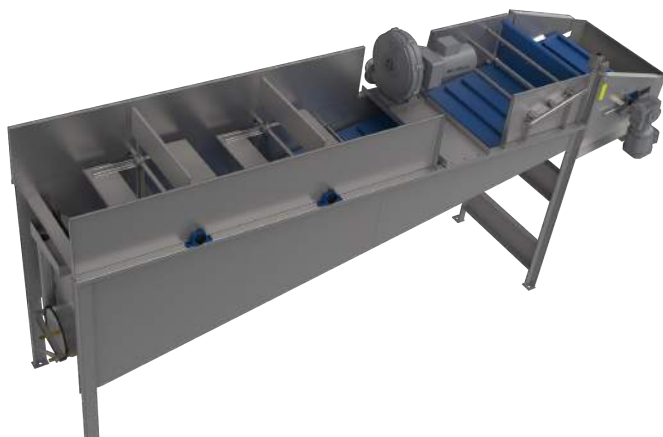
---



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

## WASSER 048A

---



Deze wasser 48A wordt gebruikt voor het wassen van bijna alle groenten en fruit. Vooral voor producten die zeer voorzichtig moeten gewassen worden, zoals aardbeien, kersen, druiven, champignons en bladgroenten is dit type uiterst geschikt.

Het intensieve, maar voorzichtige waseffect, wordt veroorzaakt door het blazen van perslucht in de wasgoot. Op aanvraag kan deze transportband verlengd worden om tevens als verleessectie te functioneren.

## WASSER

---



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

## VERLEESBAND

---

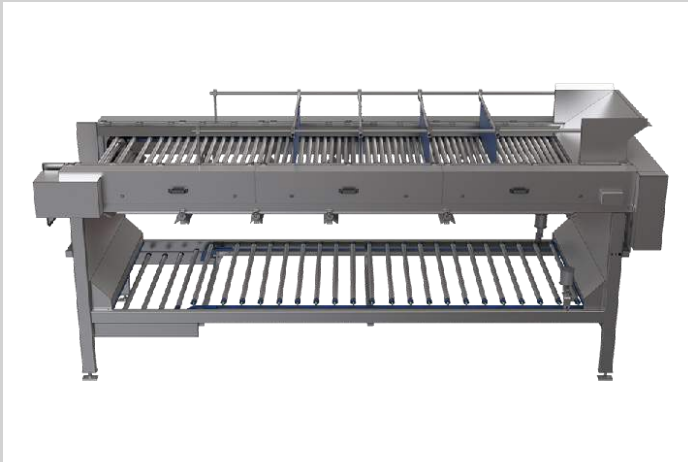


Een verleesband is een transportband waar arbeiders minderwaardige producten kunnen onderscheppen en wegwerpen in afvalkanalen. De banden zijn in verschillende lengtes en breedtes beschikbaar naargelang de individuele taak en vereisten.

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

## SORTEERMACHINE 601E

---

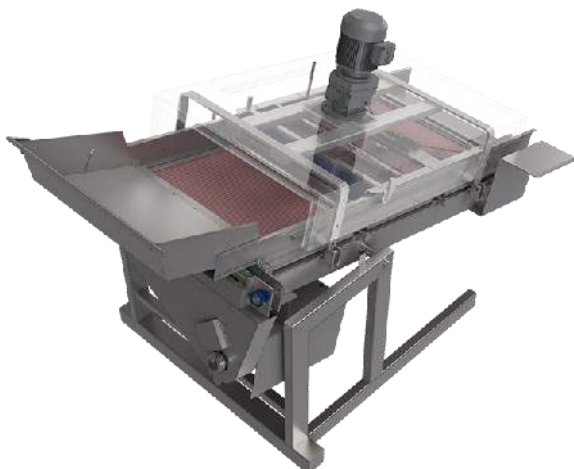


Deze rollensorteermachine is geschikt voor precieze dikte sortering bij komkommers, spruitjes, rode biet, gewassen wortelen, olijven, kruisbessen, pruimen, kersen en soortgelijke producten. De machine is voornamelijk vervaardigd uit roestvrij staal. Het onderstel is vervaardigd uit roestvrije, holle profielen.

Door de toenemende helling van de vijzels in de rollensorteermachine, ontstaan verschillende sorteergleuven waar het gesorteerde product doorheen valt in uitvalgoten of op transportbanden.

## ONTSTELER 28BS/C

---



Deze machine (model 28BS /C) dient voor de verwijdering van de stengels en het wassen van zoete en zure kersen, pruimen, olijven, krenten, ook voor de daaropvolgende reiniging van tuinbonen, augurken en zilveruitjes.

De capaciteit van bij verse zure kersen met 100% steelaandeel kan met deze machine tot 1500 kg/u bedragen.

## 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

## SCHIJVENSNIJDER

---



Deze snijmachine snijdt delicate groenten zoals tomaten, komkommer en champignons in schijfjes.

Het product wordt door een messenblad heen gedrukt en komen in schijfjes, rechtstreeks in de verpakking terecht.



## TRILLERS

---



Door gebruik te maken van trillingen kunnen de tomaten ontdaan worden van hun sappen.

De dekken worden vervaardigd in verschillende lengtes en breedtes volgens de behoefte en pres-taties.

## KOELER

---



Voor het koelen, verwarmen of dippen van hele of gesneden groenten zoals bijvoorbeeld erwten, bonen, kolen, spruitjes, aardappelen, wortelen, enz...



## MENGRERS



Dit model 500Aoor 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.

## BREKERS



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

## 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.

## 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. Er zijn modellen beschikbaar met vacuuminrichting of verwarmings-/koelingselementen.

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



## Contacteer ons

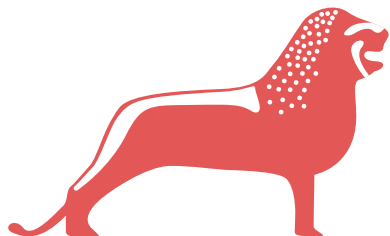
Hohlweg 3  
39291 Schermen

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