

**NOVELLES!  
NOVELLES!  
NOVELLES!**



## **Commande pour la France par un conditionneur important en pommes de terre**

- **La qualité de fabrication Herbert et le service client aide à obtenir une commande européenne importante**
- **Nouvelle ligne de lavage incorporant un laveur à tambour de 4M**
- **Herbert travaille en proche collaboration pour dessiner une ligne spécifiquement adapté.**

Herbert Engineering a récemment obtenu une nouvelle commande européenne pour une nouvelle ligne de lavage, incorporant un laveur à tambour de 4m avec un épierreur spécialement adapté pour un installation en fin d'année. Filpack, le distributeur Herbert pour la France, ont fait la présentation de Herbert Engineering au conditionneur de pommes de terre Ets Gourgues , qui ont été impressionnés par la qualité de fabrication des machines Herbert et le haut niveau de service client.

Les Ets Gourgues sont conditionneurs de pommes de terre situé près de Bordeaux, qui fournissent approximativement 20,000 – 25,000 tonnes de pommes de terre de très haute qualité chaque année pour la grande distribution.

La nouvelle installation vient en remplacement et une amélioration d'une ligne existante et sera capable d'offrir un débit entre 15 et 17 tonnes heure.

A l'origine, Herbert a organisé une visite de deux de leurs installations existantes aux Pays-Bas et en Belgique pour montrer à Monsieur Gourgues comment fonctionnent les systèmes et pourraient être adaptés aux besoins d'entreprises différentes. Ayant vu les lignes de lavages en marche a permis à Monsieur Gourgues de travailler en proche collaboration avec Herbert pour dessiner l'implantation la plus adaptée pour leur ligne de lavage et plusieurs options ont été étudiés et les plans révisés présentés à monsieur Gourgues avant que la décision finale fut prise.

La nouvelle ligne de lavage comprend un élévateur de livraison, qui amène les pommes de terre non lavées dans un épierreur spécialement adapté, avant de passer dans un laveur à tambour de 4m de long pour le lavage. Une fois lavées les pommes de terres sont séchées sur un essoreur à 15 rouleaux avant de passer par une dé-grenailleuse et un tapis à pesage continu. Les pommes de terres sont ensuite amenées par élévateur sur une table de visite et calibreuse existante.

**Pour plus d'informations contact sil vous plait Adrian Head +44 7825 817 454 / [ahead@rjherbert.co.uk](mailto:ahead@rjherbert.co.uk) ou Jo Herbert +44 1945 430 666 / [jherbert@rjherbert.co.uk](mailto:jherbert@rjherbert.co.uk)**