

Предприятие Таврияпромсервис было основано в 2005 году и уже занимает лидирующие позиции на рынке Украины по производству и обслуживанию оборудования для пищевой промышленности.

TPS является зарегистрированным товарным знаком.

ПРЕИМУЩЕСТВА РАБОТЫ С НАМИ:

- 15 лет опыта и качество, признанное в Европе;
- цены от производителя, ниже европейских;
- система качества предприятия
- сертифицирована согласно ISO 9001:2015;
- уникальные конструкторские решения;
- индивидуальный подход;
- собственное производство полного цикла;
- широкий ассортимент;
- поставщики комплектующих - ведущие мировые производители;
- постоянные клиенты с первых лет работы предприятия.

НАШИ КЛИЕНТЫ:

ЧП «Виктор и К» (ТМ Королевский Смак), ООО «Олис ЛТД», ООО СП «Витмарк-Украина», ЧАО «Чумак», ТОВ «Прайм Продукт» (ТМ МакМай), ООО «Радема», ООО «Виста», ПАО «Сумский завод продовольственных товаров» (ТМ «Оливия»), также предприятия Прибалтики, Белоруси, Средней Азии и др.

ПРЕИМУЩЕСТВА НАШЕГО ОБОРУДОВАНИЯ:

- высокие производительность/автоматизация;
- достойные вкусовые и другие качества приготовленных продуктов
- контакт с продуктом - пищевая нержавеющая сталь;
- быстрая и простая переналадка на разные форматы тары/упаковки;
- система высокоточного дозирования;
- возможность длительной работы в интенсивном режиме;
- презентабельный и компактный внешний вид;
- длительный срок эксплуатации/экономичность;
- европейское качество оборудования и сервиса
- цены ниже европейских, от производителя.

КОНТАКТЫ:

ГЛАВНЫЙ ОФИС:

ООО «ТД »Таврияпромсервис»
улица 9 Восточная, д. 5,
Херсон, Херсонская область, Украина, 73000
www.tavrproms.com



БУХГАЛТЕРИЯ:

+38(067) 552-11-10,
buh@tavrproms.com

ОТДЕЛ СНАБЖЕНИЯ:

+38 (067) 553-14-02,
snab@tavrproms.com

ОТДЕЛ ПРОДАЖ:

+38 (067) 552-11-10,
sales@tavrproms.com

СЕРВИС:

+38 (067) 133-35-02,
service.tps1@gmail.com



Компания «Таврияпромсервис»

Оборудование

для пищевой промышленности:

- технологическое,
- упаковочное,
- комплексные решения и др.

Автоматические линии приготовления майонеза, кетчупа и соусов, сгущенного молока и др.

проектирование
производство
отгрузка
монтаж
сервис

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ЛИНИИ СЕРИИ UNIVAC

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МАЙОНЕЗА, КЕТЧУПА И СОУСОВ, СГУЩЕННОГО МОЛОКА и др.



ОПИСАНИЕ:

Представляют собой автоматизированные комплексы циклического действия для приготовления пищевых и непищевых продуктов горячим или холодным способом.

В состав комплекса входят вакуум-выпарная установка с миксерной мешалкой и паровой рубашкой (для нагрева и охлаждения), подготовительные и охлаждающие емкости, гомогенизатор, насосы, трубопроводная обвязка электрошкаф и др. С пищевым продуктом контактирует пищевая нержавеющая сталь.

Для оператора - управление процессами с помощью отдельно стоящей панели (ЖК дисплея).

Производительность 1000 - 5000 кг/час.

НАЗНАЧЕНИЕ:

Для приготовления гомогенных продуктов и с включениями, которые при приготовлении требуют смешивания, гомогенизации, варки, уваривания/сгущения. Автоматические линии серии **Univac** имеют универсальный характер и могут быть использованы для приготовления

Пищевой продукции:

- майонеза (полугорячим и холодным способом);
- кетчупа, соусов на майонезной, томатной и перечной основе (в т.ч. с включениями);
- сгущенного молока,
- кондитерских начинок, сиропов, топпингов;
- глазурей, кремов; детского питания;
- джемов, варенья, повидла, фруктовых пюре;
- томатной пасты, кабачковой икры и т.п.

Непищевой продукции:

- бытовой и автохимии, различных масел;
- жидкого мыла, шампуней, косметических средств;
- средств дезинфекции; фармацевтических и т.п.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Высокопроизводительный и автоматизированный комплекс.
- Превосходные вкусовые и другие органолептические качества продукции.
- Высокая однородность и стабильность эмульсии.
- Получение высокорецептурных продуктов без консервантов и стабилизаторов с длительным сроком хранения.
- Возможность производить продукты с включениями.
- Системы высокоточного дозирования.
- Сокращение времени обработки, за счет ввода горячего пара в вакуумную емкость.
- Легкость управления и простота обслуживания.
- Системы защиты оборудования, персонала и обеспечение безопасности продукции.
- Комплектующие ведущих мировых производителей.
- Цены ниже европейских от производителя.
- Презентабельный внешний вид.
- Минимальные затраты на обслуживание
- Возможность работы оборудования длительное время в интенсивном режиме.
- Возможность подключения к СИП-мойке заказчика или «самомойка».
- Все оборудование имеет санитарно-гигиенические заключения и разрешения к применению.
- Экономичность.



Автоматические линии серии **Univac** легко комплектуются с другим оборудованием Заказчика. На основе оборудования компании Таврияпромсервис разработаны готовые производственные решения:

- Цех производства майонеза (500-5000 кг/час);
- Цех производства кетчупа и соусов (500 -5000 кг/час).

Цеха предназначены для приготовления готовых продуктов на технологическом оборудовании, последующего розлива и укупорки на упаковочном оборудовании в стеклянную и пластиковую ПЭТ-тару или упаковки в тубы типа «ЧАБ» с последующей групповой упаковкой.

