


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

 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.

Оборудование

для мойки и
обеззараживания
стеклянной и ПЭТ - тары

проектирование
производство
отгрузка
монтаж
сервис

МАШИНА МОЕЧНО-ПРОПАРОЧНАЯ ДЛЯ СТЕКЛЯННОЙ ТАРЫ



ОПИСАНИЕ:

Машина моечно-пропарочная линейного типа с пластинчатым транспортером непрерывного движения, предназначена для механизации процесса мойки и пропарки стеклянной тары. Машина состоит из устройства поворотного накопительного стола, подающего транспортера, моечно-пропарочной камеры для мойки и пропаривания стеклотары, шкафа управления.

Способ управления - автоматический/ручной.
С тарой контактирует пищевая нержавеющая сталь.
Температура горячей воды - 70-80°C.

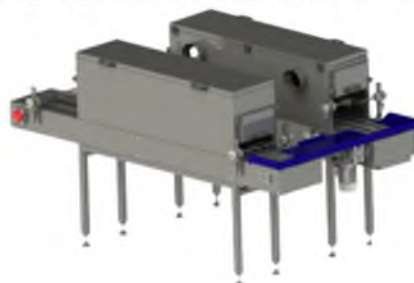
Производительность 6000-8000 шт/час.

НАЗНАЧЕНИЕ:

Для мойки и пропаривания стеклянной тары объемом 100 мл, 190, 200, 250, 314, 460, 500 мл и высотой тары от 67 мм до 165 мм на предприятиях пищевой промышленности.



СТАНЦИЯ БАКТЕРИЦИДНОЙ ОБРАБОТКИ ПЭТ-ТАРЫ



ОПИСАНИЕ:

Станция включает в себя секции обработки паром и продувки воздухом, а также обработки УФ-излучением. Представляет собой конвейерную линию, разделенную на участок обработки паром и участок обработки УФ-излучением.

Способ управления - **п/автоматический**.
Материал - пищевая нержавеющая сталь.

Производительность 1800 ед./час.

НАЗНАЧЕНИЕ:

Для бактерицидной обработки ПЭТ-тары перед наполнением пищевыми продуктами. Включает в себя секции обработки паром и обработки УФ-излучением. Банки, бутылки, ведра 0,18 - 10,0 л и высотой 75 - 220 мм на предприятиях пищевой промышленности.



ПРЕИМУЩЕСТВА ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ МОЙКИ СТЕКЛЯННОЙ И ПЭТ-ТАРЫ

- Высокая производительность/автоматизация.
- Быстрая и простая переналадка на различные форматы тары.
- Простота и удобство управления.
- Удобная загрузка тары.
- Тара на выходе - чистая и сухая.
- Системы защиты от некорректной работы оборудования.
- Комплектующие ведущих мировых производителей.
- Машина изготовлена из пищевой нержавеющей стали.
- Легко комплектуется с существующим оборудованием.
- Цены существенно ниже европейских.
- Имеет санитарно-гигиенические заключения и разрешение к применению.
- Презентабельный и компактный внешний вид.
- Минимальные требования к обслуживанию,

КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ:

Оборудование для мойки и обеззараживания стеклянной и ПЭТ-тары комплектуется с моноблоками розлива и укупорки и наполнителями густых масс в комплексных решениях компании «Таврияпромсервис»:

- линии розлива «под ключ» пищевых и непивных продуктов;

- цеха производства пищевых продуктов: майонеза, кетчупа и соусов, сгущенного молока и т.п.

