


Предприятие Таврияпромсервис было основано 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.

### Насосное оборудование

проектирование  
производство  
отгрузка  
монтаж  
сервис



## ГОМОГЕНИЗАТОРЫ



### ОПИСАНИЕ:

Гомогенизатор предназначен для тонкого перемешивания, гомогенизации и диспергирования эмульсий или суспензий на предприятиях пищевкусовой, масложировой, консервной, кондитерской, фармацевтической и химической промышленности.

Способ управления - автоматический.

С пищевым продуктом контактирует пищевая нержавеющая сталь.

**Производительность до 50 м3/час.**

### НАЗНАЧЕНИЕ:

Гомогенизаторы используются для приготовления таких **пищевых** продуктов:

- кисломолочной продукции: сметаны, ряженки, кефира;
- мороженых смесей, мягких сыров, спредов;
- сиропов, кондитерских начинок, кремов, глазурей;
- фруктовых пюре и паст;
- майонеза, соусов, горчицы, кетчупа, томатной пасты и др.
- сгущенного и вареного молока;
- восстановления молока из сухого молока;
- восстановления соков и фруктовых напитков.

### ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Высокая производительность/автоматизация.
- Европейское качество.
- Простота и удобство управления/переналадки на разные режимы работы.
- Получение высокостабильных эмульсий и суспензий.
- Системы защиты оборудования.
- Комплектующие ведущих мировых производителей.
- Цены от производителя, существенно ниже европейских.
- Минимальные требования к обслуживанию, замене быстроизнашиваемых деталей.
- Легко интегрируется с существующим оборудованием Заказчика/Презентабельный и компактный.
- Оборудование имеет санитарно-гигиенические заключения и разрешения к применению.

## ВИНТОВЫЕ НАСОСЫ



### ОПИСАНИЕ:

Винтовые насосы (самовсасывающие) используются для работы с густыми, вязкими и тягучими пищевыми и непищевыми массами на предприятиях пищевкусовой, масложировой, консервной, кондитерской, фармацевтической и химической промышленности.

Способ управления - автоматический.

С пищевым продуктом контактирует пищевая нержавеющая сталь.

**Производительность 6,0 м3/час.**

### НАЗНАЧЕНИЕ:

Винтовые насосы используют для работы с продуктами

#### **Пищевые продукты:**

- майонез, кетчуп, соусы (в т.ч. с включениями);
- томатная паста /растительные масла;
- фруктовые и овощные пюре/ овощная, грибная икра;
- продукты виноделия с большим содержанием газов, коньячного производства;

**Непищевые продукты:** жидкое мыло, крема, мази и др. косметич. средства, бытовая и строительная химия, смолы, пасты, жидкости с примесью абразивных материалов, сред с большим содержанием газа, а также агрессивных и токсичных.

### ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Высокая производительность/автоматизация.
- Наиболее равномерная подача жидкости среди всех объемных насосов, отсутствие пульсации.
- Бережное влияние на продукт/бесшумная работа.
- Работа с продуктами с низкой и высокой вязкостью.
- Давление не зависит от скорости работы насоса (регулировка производительности).
- Простота и удобство управления/переналадки/обслуживания.
- Системы защиты оборудования.
- Комплектующие ведущих мировых производителей.
- Цены существенно ниже европейских.
- Экономичность/Надежность и долговечность.
- Санитарно-гигиенические заключения и разрешения.

## ДИСПЕРГАТОРЫ



### ОПИСАНИЕ:

Диспергаторы предназначены для приготовления высоко диспергированных, гомогенизированных, жидких, эмульсий и суспензий с вязкостью 0,5-15 Па·с, а также многокомпонентных составов из трудно мешиваемых и нерастворимых жидкостей в пищевой промышленности.

Способ управления - **автоматический**. С пищевым продуктом контактирует пищевая нержавеющая сталь.

**Производительность до 15,0 м3/час.**

### НАЗНАЧЕНИЕ:

Диспергаторы используют для приготовления

#### **Пищевых продуктов:**

- соусов (в т.ч. перечных), горчицы, кетчупа, томатной пасты и др.
- кисломолочной продукции: сметаны, ряженки, кефира;
- мороженых смесей, мягких сыров, майонезов, спредов;
- сгущенного и вареного молока;
- сиропов, кондитерских начинок, кремов, глазурей;
- восстановления соков и фруктовых напитков;
- восстановления сухого молока;
- фруктовых пюре и паст и т.п.

### ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Высокая производительность/автоматизация.
- Европейское качество.
- Простота и удобство управления/переналадки/обслуживания.
- Получение высокостабильных эмульсий и дисперсий.
- Системы защиты оборудования.
- Комплектующие ведущих мировых производителей.
- Цены от производителя, существенно ниже европейских.
- Легко интегрируется с существующим оборудованием Заказчика/Презентабельный и компактный.
- Имеет санитарно-гигиенические заключения и разрешения к применению.
- Экономичность.