


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.

**Автоматические триблоки  
«3 в 1» роторного типа  
для бак. обработки тары,  
розлива и укупорки  
жидких и вязких масс**

проектирование  
производство  
отгрузка  
монтаж  
сервис

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ Триблоки «3 В 1» РОТОРНОГО ТИПА ДЛЯ РОЗЛИВА И УКУПОРКИ



### ОПИСАНИЕ:

Триблоки «3 в 1» роторного типа представляют собой автоматизированные комплексы для бактерицидной обработки ПЭТ-тары, розлива, укупорки в пластиковую ПЭТ - тару жидких и вязких пищевых и непищевых продуктов с последующей укупоркой пластиковой крышкой. В состав Триблока роторного типа входят:

Блок бактерицидной обработки ПЭТ-тары: ополаскивания и УФ-облучения.

Блок розлива:

- копительный бак;
- устройства фиксации тары;

Блок укупорки:

- узел транспортера крышки;
- узел укупорки.

Транспортный блок:

- транспортер тары/тары с продуктом;
- системный узел.

Корпус из оргстекла.

Панель управления (выносной сенсорный дисплей на передней панели корпуса).

Электрошкафы.

Принцип дозирования - расходомеры.

Материал, контактирующий с продуктом - пищевая нержавеющая сталь.

Способ управления - автоматический.

Точность дозирования - до 0,1%

Тара 0,2 - 10,0 л.

### НАЗНАЧЕНИЕ:

. Для розлива и укупорки в непрерывном потоке таких продуктов:

#### Пищевой продукции:

- Подсолнечного масла и др. растительных масел;
- Молока, кефира, ряженки, йогурта (в т.ч. с включениями до 5 мм3);
- Томатной пасты, соусов, кетчупов, майонеза (в т.ч. горячего розлива);
- Джемов, варенья, повидла, фруктовых и овощных пюре;
- Сгущенного молока, топпингов, сиропов, кондитерских наполнителей;
- Питьевой воды, напитков, компотов, соков (в т.ч. горячего розлива).

#### Непищевой продукции:

- Жидкого мыла, шампуней;
- Автохимии, различных масел непищевых;
- Бытовой химии, средств дезинфекции.
- Косметических и фармацевтических средств и др.



### ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Высокая производительность и уровень автоматизации.
- Простота и удобство управления/переналадка на разные форматы тары.
- Система высокоточного дозирования.
- Системы защиты оборудования, процессов, персонала (автоматика, закрытый корпус из оргстекла).
- Вакуумная система «Анти-капля» и др.
- Комплектующие ведущих мировых производителей.
- Цены от производителя, существенно ниже европейских.
- Минимальные требования к обслуживанию, замене быстроизнашиваемых деталей.
- Возможность подключения к СИП мойке Заказчика или «самомойка».
- Препятственный и компактный внешний вид.
- Оборудование имеет санитарно-гигиенические заключения и разрешения к применению.
- Экономичность.

## КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ: ЛИНИИ РОЗЛИВА И УКУПОРКИ ЖИДКИХ И ВЯЗКИХ ПРОДУКТОВ

На основе оборудования компании «Таврияпромсервис» разработаны проекты «под ключ»:

- **Линия розлива и укупорки подсолнечного масла в пластиковую тару (3000 - 20000 бут./час.)**

- **Линия розлива и укупорки молочных продуктов в пластиковую тару (3000 - 20000 бут./час) и др.**

Они предполагают розлив и укупорку на Триблоках «3 в 1» в пластиковую ПЭТ - тару (0,2 - 10 л) с последующей групповой упаковкой.

