

Предприятие Таврияпромсервис было основно 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.

Емкостное оборудование

проектирование
производство
отгрузка
монтаж
сервис

ЕМКОСТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ОПИСАНИЕ:

Материал, контактирующий с продуктом
пищевая нержавеющая сталь

Объем
200-1200 л.

Терморегуляция
рубашки для нагрева, охлаждения, теплоизоляции

Комплектация
мешалками, диспергирующими и гомогенизирующими устройствами, манометрами, весодозирующими системами и др.

Мойка
моющие СИП-головки и др

Способ управления
автомат/полуавтомат/ручной



НАЗНАЧЕНИЕ:

- Технологические емкости используются в промышленности:
- масложировой, молочной, кондитерской;
- плодоовощной;
- консервной, молочноконсервной;
- в производстве соков, напитков, пива;
- в кулинарии и общественном питании;
- химической;
- фармацевтической и др.

- Используются в процессах:
- выпаривания, концентрирования;
 - варки, уваривания;
 - запаривания, восстановления пищевых продуктов из сухого порошка;
 - пастеризации, стерилизации;
 - приготовления растворов;
 - деаэрации;
 - накопления.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Широкий диапазон размера емкостей
- Высокие органолептические качества изготовленной в емкости пищевой продукции
- В емкости конструкции отсутствуют «мертвые зоны»
- Индивидуальная технологически-оптимальная конфигурация и комплектация под запрос Заказчика
- Создание идеальных вакуумных условий в емкости
- Конструкция без «мертвых зон»/ быстрая и качественная выгрузка продукта
- Возможность автоматизации, интеграции в действующие линии и процессы
- Высокая степень защиты оборудования/персонала
- Для пищевой промышленности весь материал - пищевая нержавеющая сталь
- Комплектующие и расходные материалы от ведущих мировых производителей
- Возможно подключение к СИП-мойке Заказчика или «самомойка»
- Легкость управления и простота обслуживания - Имеет санитарно-гигиенические заключения и разрешения к применению
- Надежность и долговечность конструкции
- Презентабельный внешний вид
- Конструктивно возможна комплектация всеми необходимыми Заказчику устройствами и доп. оборудованием (насосное и т.п.)
- Цены от Производителя, существенно ниже европейских

КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЕМКОСТЕЙ

На основе оборудования компании «Таврияпромсервис» разработаны проекты «под ключ», в том числе:

- Цеха по производству майонеза, кетчупа, соусов, сгущенного молока и др. пищевых и непищевых продуктов

которые укомплектованы автоматическими линиями приготовления продуктов в технологических емкостях - **вакуум-выпарных установках.**

