

TAGLER S.A.
Ojos del Salado 0741
Quilicura - Santiago - Chile
www.tagler.cl

Sr. José Antonio Espinoza M.
Fono: 56-2 24781100- Fax: 56-2 24781190
E-mail: jaespinoza@tagler.cl



TAGLERFOOD



TAGLERMAQ



TAGLERSHEQ



TAGLERSAT



GRANDES PRESTACIONES PARA EMPRESAS QUE MIRAN AL FUTURO



TAGLER S.A.
Ojos del Salado 0741
Quilicura - Santiago - Chile
www.tagler.cl

Sr. José Antonio Espinoza M.
Fono: 56-2 24781100- Fax: 56-2 24781190
E-mail: jaespinoza@tagler.cl



Productos Elaborados, Materias Primas, e Insumos para la Industria Alimentaria.

Tagler cuenta con Certificación HACCP desde el año 2007 lo que permite garantizar la calidad de sus productos. Además de contar con su planta de producción de mezclas de aditivos, bodegas, Laboratorios de Control de Calidad y Desarrollo, Tagler posee el sistema de informática SAP que permite tener trazabilidad de todos sus productos.

Un equipo de profesionales altamente calificados, garantizan un óptimo desarrollo y gestión de servicios, ya sean estos productivos o de investigación y desarrollo.

Dentro de los productos elaborados en nuestra empresa se encuentran variedades de salmueras para todo tipo de carnes, condimentos, sabores y sanitizantes.

Además comercializamos diversas materias primas para la industria de alimentos como: tripas naturales de cerdo, tripas de colágeno, tripas artificiales, mallas elásticas, proteínas de soya, entre otras.

Para llevar a cabo nuestra gestión, contamos con alianzas estratégicas con empresas internacionales que nos permiten elaborar productos con los mayores estándares de calidad e inocuidad para la satisfacción de todos nuestros clientes.



División de Tagler enfocada en entregar soluciones de inocuidad que generen condiciones tales, que el producto final no constituya riesgos en la salud de los clientes. Para ello, estamos trabajando con proveedores que mantienen altos estándares de calidad, con el objetivo de generar relaciones fructíferas que satisfagan las necesidades de nuestros clientes, adaptándonos a la normativa interna que estos posean: HACCP, ISO 22000, BrC, IFS, entre otros y fortaleciendo nuestro valor agregado como referentes en soluciones de seguridad alimentaria.

Cabe destacar que contamos con soluciones que pueden ubicarse de manera estándar dentro del ciclo de producción o fabricación de cualquier alimento: Barreras sanitarias, Sistemas de limpieza y esterilización, Accesorios de higiene, Elementos de protección personal, Línea EPP metal detector, entre otras.



División de nuestra organización orientada a la asesoría y venta de maquinaria, equipos y sistema de producción. Para esto, ofrecemos soluciones tecnológicas innovadoras para optimización de procesos y desarrollo de sus proyectos.

Nuestra tecnología incluye:

- Sistema de inspección de alimentos por Rayos X
- Avanzada tecnología de mezclas
- Detectores de metales
- Chequeadores de peso dinámico
- Equipos ergonómicos para el procesamiento de precisión de los alimentos
- Utensilios y cuchillos para la industria de alimentos
- Embudidoras, inyectoras, masajeadoras, tenderizadores, rebanadoras y mucho más...
- Soluciones integrales de envasado, desde el envase primario hasta el paletizado automático.



Nuestra división de Servicio Técnico está conformado por profesionales interdisciplinarios en las especialidades de Electricidad, Electrónica, Mecánica y Automatización, los cuales poseen permanente capacitación en Chile y el extranjero para ofrecer un servicio de primer nivel las 24 horas del día los 7 días de la semana.

Nuestros Servicios:

- Servicio de Asistencia Técnica
- Servicio de Instalación y Puesta en Marcha
- Servicio de Capacitación
- Servicio de Mantenimiento Preventiva
- Servicio de Análisis de Calidad de Energía Eléctrica
- Servicio de Cotización Rectificado y Afilado
- Servicio de Limpieza
- Venta y despacho de Repuestos
- Desarrollo de proyectos desde alimentación hasta embalaje

