

Мясорубки промышленные с охлаждением ТА, С/Е

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: ava@nt-rt.ru || сайт: <https://laminerva.nt-rt.ru/>

Мясорубка промышленная с охлаждением C/E 800 R Unger 5



Мясорубка промышленная с охлаждением C/E 800 R Unger 5 для промышленного применения. Максимальная производительность и высокая гигиена. Проста в обслуживании. Предназначена для универсамов, супермаркетов и цехов обработки мяса.

Мясорубка промышленная с охлаждением C/E 800 R Unger 5 Описание:

- Корпус, загрузочный бункер и опоры с колёсами изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Высокопроизводительная горловина шнека 32/98 изготовлена из высококачественной стали AISI 304;
- Мясорубка изготавливается с одной самозатачивающейся решеткой и одним ножом из нержавеющей стали;
- Управление обеспечивает режимы "Вперед" - "Стоп" - "Назад";
- Легко съёмные загрузочный бункер, горловина шнека, шнек и режущий инструмент дают возможность тщательно очистить мясорубку;
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Доступ к режущему инструменту, смешивающему бункеру и внутрь мясорубки защищён микро выключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Масляный редуктор;
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Мясорубка промышленная с охлаждением C/E 800 R Unger 5 соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка промышленная с охлаждением C/E 800 R Unger 5 Описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор 80;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Загрузочный бункер, воронка и горловина шнека охлаждаемые воздухом.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Емкость бункера 66 л

Производительность 1500 кг/час

Мощность мясорубки 5,3 кВт

Мощность охлаждения 0,25 кВт

Вес: 150 кг

Дополнительные опции:

PED	Ножное управление.
PH-A	Полуавтоматическая насадка для котлет
HAMB	Полуавтоматическая насадка для котлет

Мясорубка промышленная с охлаждением C/E 800 R



Мясорубка промышленная с охлаждением C/E 800 R для промышленного применения. Максимальная производительность и высокая гигиена. Проста в обслуживании. Предназначена для универсамов, супермаркетов и цехов обработки мяса.

Мясорубка промышленная с охлаждением C/E 800 R Описание:

- Корпус, загрузочный бункер и опоры с колёсами изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Высокопроизводительная горловина шнека 32/98 изготовлена из высококачественной стали AISI 304;
- Мясорубка изготавливается с одной самозатачивающейся решеткой и одним ножом из нержавеющей стали;
- Управление обеспечивает режимы "Вперед" - "Стоп" - "Назад";
- Легко съёмные загрузочный бункер, горловина шнека, шнек и режущий инструмент дают возможность тщательно очистить мясорубку;
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Доступ к режущему инструменту, смешивающему бункеру и внутрь мясорубки защищён микро выключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом коробе (по классу защиты IP 56);
- Масляный редуктор;
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Мясорубка промышленная с охлаждением C/E 800 R соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка промышленная с охлаждением C/E 800 R описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор 80;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Загрузочный бункер, воронка и горловина шнека охлаждаемые воздухом.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Емкость бункера 66 л

Производительность 1500 кг/час

Мощность мясорубки 5,3 кВт

Мощность охлаждения 0,25 кВт

Вес: 150 кг

Дополнительные опции:

PED	Ножное управление.
PH-A	Полуавтоматическая насадка для котлет
NAMB	Полуавтоматическая насадка для котлет

Мясорубка промышленная с охлаждением C/E 900 R Unger 5



Мясорубка промышленная с охлаждением C/E 900 R Unger 5 с автоматической подачей, со смешивающим устройством. Высокопроизводительная. Универсальная и мощная, эффективная и безопасная мясорубка. Используется в цехах мясопереработки средней производительности и на фабриках-кухнях.

Мясорубка промышленная с охлаждением C/E 900 R Unger 5 описание:

- Внешняя горловина шнека изготовлена из нержавеющей стали AISI 304;
- Большой смешивающий бункер и корпус мясорубки изготовлены из нержавеющей стали;
- Мясорубка изготавливается с тремя самозатачивающимися решетками и двумя ножами из нержавеющей стали;
- Прочная и надёжная мясорубка, не требует больших площадей;
- Легко съёмные смешивающий бункер, горловина шнека, шнек и режущий инструмент дают возможность тщательно очистить мясорубку;
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Доступ к режущему инструменту, смешивающему бункеру и внутрь мясорубки защищён микро выключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Два независимых двигателя непрерывного использования с низким уровнем шума;
- Мясорубка промышленная с охлаждением C/E 900 R Unger 5 соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка промышленная с охлаждением C/E 900 R Unger 5 описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор 80;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Загрузочный бункер, воронка и горловина шнека охлаждаемые газом.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Емкость бункера 117 л

Производительность 1500 кг/час

Мощность мясорубки 5,2 кВт

Мощность миксера 1,5 кВт

Мощность охлаждения 0,55 кВт

Вес: 310 кг

Дополнительные опции:

SPEED SETTING DEVICE	Устройство установки скорости
PED	Ножное управление.
TROLLEY	Передвижная тележка на 95 литров монтируется на фиксирующем столе

Мясорубка промышленная с охлаждением C/E 900 R



Мясорубка промышленная с охлаждением C/E 900 R с автоматической подачей, со смешивающим устройством. Высокопроизводительная. Универсальная и мощная, эффективная и безопасная мясорубка. Используется в цехах мясопереработки средней производительности и на фабриках-кухнях.

Мясорубка промышленная с охлаждением C/E 900 R описание:

- Внешняя горловина шнека изготовлена из нержавеющей стали AISI 304;
- Большой смешивающий бункер и корпус мясорубки изготовлены из нержавеющей стали;
- Мясорубка изготавливается с одной самозатачивающейся решеткой и одним ножом из нержавеющей стали;
- Прочная и надёжная мясорубка, не требует больших площадей;
- Легко съёмные смешивающий бункер, горловина шнека, шнек и режущий инструмент дают возможность тщательно очистить мясорубку;
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Доступ к режущему инструменту, смешивающему бункеру и внутрь мясорубки защищён микро выключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом коробе (по классу защиты IP 56);
- Два независимых двигателя непрерывного использования с низким уровнем шума;
- Мясорубка промышленная с охлаждением C/E 900 R соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка промышленная с охлаждением C/E 900 R описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор 80;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Загрузочный бункер, воронка и горловина шнека охлаждаемые газом.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Емкость бункера 117 л

Производительность 1500 кг/час

Мощность мясорубки 5,2 кВт

Мощность миксера 1,5 кВт

Мощность охлаждения 0,55 кВт

Вес: 310 кг

Дополнительные опции:

SPEED SETTING DEVICE	Устройство установки скорости
PED	Ножное управление.

Мясорубка промышленная с охлаждением C/E 900 RE Unger 5



Мясорубка промышленная с охлаждением C/E 900 RE Unger 5 с автоматической подачей, со смешивающим устройством, с автоматическим подъемником 95-литровой емкостью. Высокопроизводительная. Универсальная и мощная, эффективная и безопасная мясорубка. Используется в цехах мясопереработки средней производительности и на фабриках-кухнях.

Мясорубка промышленная с охлаждением C/E 900 RE Unger 5 описание:

- C/E 900 RE версия, промышленная с автоматическим подъемником 95-литровой емкостью;
- Внешняя горловина шнека изготовлена из нержавеющей стали AISI 304;
- Большой смешивающий бункер и корпус мясорубки изготовлены из нержавеющей стали;
- Мясорубка изготавливается с тремя самозатачивающимися решетками и двумя ножами из нержавеющей стали;
- Прочная и надёжная мясорубка, не требует больших площадей;
- Легко съёмные смешивающий бункер, горловина шнека, шнек и режущий инструмент дают возможность тщательно очистить мясорубку;
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Доступ к режущему инструменту, смешивающему бункеру и внутрь мясорубки защищён микро выключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Два независимых двигателя непрерывного использования с низким уровнем шума;
- Мясорубка промышленная с охлаждением C/E 900 RE Unger 5 соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка промышленная с охлаждением C/E 900 RE Unger 5 описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор 80;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Загрузочный бункер, воронка и горловина шнека охлаждаемые газом.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Емкость бункера 117 л

Производительность 1500 кг/час

Мощность мясорубки 5,2 кВт

Мощность миксера 1,5 кВт

Мощность подъёмника 0,75 кВт

Мощность охлаждения 0,55 кВт

Вес: 480 кг

Дополнительные опции:

- PED – педаль управления 350 €;
- SPEED SETTING DEVICE – устройство установки скорости 2547 €;
- TROLLEY – тележка 95 л 994 €;

Мясорубка промышленная с охлаждением С/Е 900 RE



Мясорубка промышленная с охлаждением С/Е 900 RE с автоматической подачей, со смешивающим устройством, с автоматическим подъемником 95-литровой емкостью. Высокопроизводительная. Универсальная и мощная, эффективная и безопасная мясорубка. Используется в цехах мясопереработки средней производительности и на фабриках-кухнях.

Мясорубка промышленная с охлаждением С/Е 900 RE описание:

- С/Е 900 RE версия, промышленная с автоматическим подъемником 95-литровой емкостью;
- Внешняя горловина шнека изготовлена из нержавеющей стали AISI 304;
- Большой смешивающий бункер и корпус мясорубки изготовлены из нержавеющей стали;
- Мясорубка изготавливается с одной самозатачивающейся решеткой и одним ножом из нержавеющей стали;
- Прочная и надежная мясорубка, не требует больших площадей;
- Легко съёмные смешивающий бункер, горловина шнека, шнек и режущий инструмент дают возможность тщательно очистить мясорубку;
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Доступ к режущему инструменту, смешивающему бункеру и внутрь мясорубки защищён микро выключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Два независимых двигателя непрерывного использования с низким уровнем шума;
- Мясорубка промышленная с охлаждением С/Е 900 RE соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка промышленная с охлаждением С/Е 900 RE описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор 80;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Загрузочный бункер, воронка и горловина шнека охлаждаемые газом.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Емкость бункера 117 л

Производительность 1500 кг/час

Мощность мясорубки 5,2 кВт

Мощность миксера 1,5 кВт

Мощность подъёмника 0,75 кВт

Мощность охлаждения 0,55 кВт

Вес: 480 кг

Дополнительные опции:

- PED – педаль управления 350 €;
- SPEED SETTING DEVICE – устройство установки скорости 2547 €;
- TROLLEY – тележка 95 л 994 €;

Мясорубка промышленная с охлаждением C/E 901 R Unger 5



Мясорубка промышленная с охлаждением C/E 901 R Unger 5 с автоматической подачей, со смешивающим устройством. Высокопроизводительная. Универсальная и мощная, эффективная и безопасная мясорубка. Используется в цехах мясопереработки средней производительности и на фабриках-кухнях.

Мясорубка промышленная с охлаждением C/E 901 R Unger 5 описание:

- Внешняя горловина шнека изготовлена из нержавеющей стали AISI 304;
- Большой смешивающий бункер и корпус мясорубки изготовлены из нержавеющей стали;
- Мясорубка изготавливается с тремя самозатачивающимися решетками и двумя ножами из нержавеющей стали;
- Прочная и надёжная мясорубка, не требует больших площадей;
- Легко съёмные смешивающий бункер, горловина шнека, шнек и режущий инструмент дают возможность тщательно очистить мясорубку;
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Доступ к режущему инструменту, смешивающему бункеру и внутрь мясорубки защищён микро выключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Два независимых двигателя непрерывного использования с низким уровнем шума;
- Мясорубка промышленная с охлаждением C/E 901 R Unger 5 соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка промышленная с охлаждением C/E 901 R Unger 5 описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор 80;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Загрузочный бункер, воронка и горловина шнека охлаждаемые газом.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Емкость бункера 42 л

Производительность 800 кг/час

Мощность мясорубки 2,2 кВт

Мощность миксера 0,6 кВт

Мощность охлаждения 0,2 кВт

Вес: 173 кг

Дополнительные опции:

SAUSAGE FULLER	В комплект входит 1 набор из 3 воронок (диаметром 14, 20, 30 мм)
HAMB	Полуавтоматическая насадка для котлет
PH-A	Полуавтоматическая насадка для котлет
PED	Ножное управление.
TROLLEY	Передвижная тележка на 95 литров монтируется на фиксирующем столе

Мясорубка промышленная с охлаждением С/Е 901 R



Мясорубка промышленная с охлаждением С/Е 901 R с автоматической подачей, со смешивающим устройством. Высокопроизводительная. Универсальная и мощная, эффективная и безопасная мясорубка. Используется в цехах мясопереработки средней производительности и на фабриках-кухнях.

Мясорубка промышленная с охлаждением С/Е 901 R описание:

- Внешняя горловина шнека изготовлена из нержавеющей стали AISI 304;
- Большой смешивающий бункер и корпус мясорубки изготовлены из нержавеющей стали;
- Мясорубка изготавливается с одной самозатачивающейся решеткой и одним ножом из нержавеющей стали ;
- Прочная и надёжная мясорубка, не требует больших площадей;
- Легко съёмные смешивающий бункер, горловина шнека, шнек и режущий инструмент дают возможность тщательно очистить мясорубку;
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Доступ к режущему инструменту, смешивающему бункеру и внутрь мясорубки защищён микро выключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом коробе (по классу защиты IP 56);
- Два независимых двигателя непрерывного использования с низким уровнем шума;
- Мясорубка промышленная с охлаждением С/Е 901 R соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка промышленная с охлаждением С/Е 901 R описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор 80;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Загрузочный бункер, воронка и горловина шнека охлаждаемые газом.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Емкость бункера 42 л

Производительность 800 кг/час

Мощность мясорубки 2,2 кВт

Мощность миксера 0,6 кВт

Мощность охлаждения 0,2 кВт

Вес: 173 кг

Дополнительные опции:

SAUSAGE FULLER	В комплект входит 1 набор из 3 воронок (диаметром 14, 20, 30 мм)
HAMB	Полуавтоматическая насадка для котлет

PH-A	Полуавтоматическая насадка для котлет
PED	Ножное управление.
TROLLEY	Передвижная тележка на 95 литров монтируется на фиксирующем столе

Мясорубка промышленная с охлаждением ТА 32X MAXI R



Мясорубка промышленная с охлаждением ТА 32X MAXI R для промышленного применения. Максимальная производительность и высокая гигиена. Проста в обслуживании. Предназначена для фабрик-кухонь и цехов переработки мяса.

Мясорубка промышленная с охлаждением ТА 32X MAXI R описание:

- Корпус, загрузочный бункер и опоры с колёсами изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Высокопроизводительная горловина шнека 32/98 изготовлена из высококачественной стали AISI 304;
- Мясорубка изготавливается с одной самозатачивающейся решеткой и одним ножом из нержавеющей стали;
- Управление обеспечивает режимы "Вперед" - "Стоп" - "Назад";
- Легко съёмные загрузочный бункер, горловина шнека, шнек и режущий инструмент дают возможность тщательно очистить мясорубку;
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Доступ к режущему инструменту, смешивающему бункеру и внутрь мясорубки защищён микро выключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Мясорубка промышленная с охлаждением ТА 32X MAXI R 5 соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка промышленная с охлаждением ТА 32X MAXI R описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор 80;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Загрузочный бункер, воронка и горловина шнека охлаждаемые воздухом.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Емкость бункера 28 л

Производительность 750 кг/час

Мощность мясорубки 3 кВт

Мощность охлаждения 0,19 кВт

Вес: 95 кг

Дополнительные опции:

PED	Ножное управление.
PH-A	Полуавтоматическая насадка для котлет



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: ava@nt-rt.ru || сайт: <https://laminerva.nt-rt.ru/>