

Фаршемешалки СЕ ММ, СЕ МВ

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/>



Фаршемешалка электрическая 50 л с откидным бункером, с 2 осями La Minerva CEMB50

Артикул: 7456

Фаршемешалка вместимостью бункера 50 кг.

2 лопасти.

Корпус, бункер и лопасти из высококачественной нержавеющей стали AISI 304.

Крышка из нержавеющей стали AISI 304, при открывании фиксируется в двух положениях и снабжена микро выключателями.

Опрокидывающийся бункер для выгрузки готового фарша.

Двигатель непрерывного использования с вентиляцией.

Электрические элементы в водонепроницаемом корпусе.

Управление "Вперед" - "Стоп" - "Назад".

Легко съемные лопасти для простой очистки.

Установлена на четырех колесах, включая два колеса с тормозом.

Мощность, кВт.1.85

Требуется монтажаДа

Срок гарантии12 месяцев

Глубина, см.50

Ширина, см.81.5

Высота, см.119

Напряжение380/3/50

Тип приводаэлектрический



Фаршемешалка электрическая 50 л с откидным бункером, с 1 осью La Minerva CEMM50

Артикул: 7455

Фаршемешалка вместимостью бункера 50 кг.

1 лопасть.

Корпус, бункер и лопасти из высококачественной нержавеющей стали AISI 304.

Крышка из нержавеющей стали AISI 304, при открывании фиксируется в двух положениях и снабжена микро выключателями.

Опрокидывающийся бункер для выгрузки готового фарша.

Двигатель непрерывного использования с вентиляцией.

Электрические элементы в водонепроницаемом корпусе.

Управление "Вперед" - "Стоп" - "Назад".

Легко съемные лопасти для простой очистки.

Установлена на четырех колесах, включая два колеса с тормозом.

Мощность, кВт.1.5

Требуется монтажаДа

Срок гарантии12 месяцев

Глубина, см.40

Ширина, см.78.5

Высота, см.119

Напряжение380/3/50

Тип приводаэлектрический



C/E MM30

Фаршемешалка с одной лопастью (ММ) для обработки мяса.

Они быстро перемешивают мясо, специи и другие ингредиенты для получения равномерно перемешанной смеси для колбас, гамбургеров, мясного рулета,...

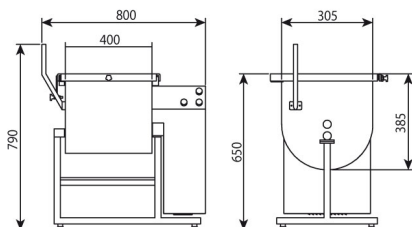
Надежные, просты в использовании и легко чистятся. Для мясоперерабатывающих комбинатов, колбасных заводов, супермаркетов, гипермаркетов, ...

НАДЕЖНОСТЬ

- Корпус, бункер и лопасти изготовлены из высококачественной нержавеющей стали
- Опрокидывающийся бункер для выгрузки готового фарша
- Легко съемная лопасть дает возможность очистить бункер Крышка из нержавеющей стали фиксируется в двух положениях и снабжена микро выключателями Двигатель непрерывного использования с вентиляцией.

- Низковольтная (24 В) цепь управления обеспечивает режимы "Вперед" - "Стоп" - "Назад".

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ - ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ



№ лопастей		1
Вместительность бункера	кг	30
Трехфазный двигатель	кВт (л.с.)	0,75 (1)
Однофазный двигатель	кВт (л.с.)	0,75 (1)
Вес нетто	кг	55



C/E MB120

Фаршемешалка с двумя лопастями (MB) для обработки мяса

Они быстро перемешивают мясо, специи и другие ингредиенты для получения равномерно перемешанной смеси для колбас, гамбургеров, мясного рулета,...

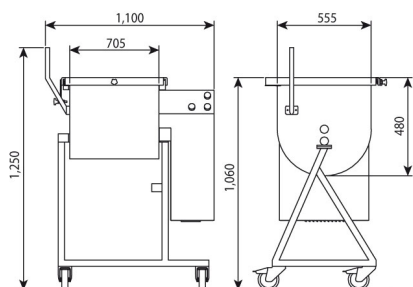
Надежные, просты в использовании и легко чистятся. Для мясоперерабатывающих комбинатов, колбасных заводов, супермаркетов, гипермаркетов, ...

НАДЕЖНОСТЬ

- Установлена на четырех колесах, включая два колеса с тормозом
- Корпус, бункер и лопасти изготовлены из высококачественной нержавеющей стали
- Опрокидывающийся бункер для выгрузки готового фарша Две легко съемные лопасти дают возможность очистить бункер

- Крышка из нержавеющей стали фиксируется в двух положениях и снабжена микро выключателями
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией
- Низковольтная (24 В) цепь управления обеспечивает режимы "Вперед" - "Стоп" - "Назад"
- Электрические элементы размещены в коробе (по классу защиты IP 56).

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ - ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ



№ лопастей		2
Вместительность бункера	кг	120
Вместительность бункера	кВт (л.с.)	1,85 (2,5)
Вес нетто	кг	137

Фаршемешалка С/Е MB 50 220В



Фаршемешалка С/Е MB 50 220В для пищевой промышленности. Фаршемешалка с двумя лопастями для обработки мяса.

Фаршемешалка С/Е MB 50 220В описание:

- Установлена на четырех колесах, включая два колеса с тормозом;
- Корпус, бункер и лопасти изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Опрокидывающийся бункер для выгрузки готового фарша;
- Легко съёмные лопасти дают возможность тщательно очистить бункер;
- Крышка бункера изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 при открывании фиксируется в двух положениях и снабжена микро выключателями;
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Управление обеспечивает режимы "Вперед" - "Стоп" - "Назад";
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Фаршемешалка С/Е MB 50 220В соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Технические характеристики

Количество лопастей 2 шт

Вместимость бункера 50 л

Мощность 1 фаза 1,85 кВт

Габариты 1040x805x1180 мм

Вес 127 кг

Фаршемешалка С/Е МВ 50 380В



Фаршемешалка С/Е МВ 50 380В для пищевой промышленности. Фаршемешалка с двумя лопастями для обработки мяса.

Фаршемешалка С/Е МВ 50 380В описание:

- Установлена на четырех колесах, включая два колеса с тормозом;
- Корпус, бункер и лопасти изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Опрокидывающийся бункер для выгрузки готового фарша;
- Легко съёмные лопасти дают возможность тщательно очистить бункер;
- Крышка бункера изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 при открывании фиксируется в двух положениях и снабжена микро выключателями;
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Управление обеспечивает режимы "Вперед" - "Стоп" - "Назад";
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Фаршемешалка С/Е МВ 50 380В соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Технические характеристики

Количество лопастей 2 шт

Вместимость бункера 50 л

Мощность 3 фазы 1,85 кВт

Габариты 1040x805x1180 мм

Вес 127 кг

Фаршемешалка С/Е МВ 90 380В



Фаршемешалка С/Е МВ 90 380В для пищевой промышленности. Фаршемешалка с двумя лопастями для обработки мяса.

Фаршемешалка С/Е МВ 90 380В описание:

- Установлена на четырех колесах, включая два колеса с тормозом;
- Корпус, бункер и лопасти изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Опрокидывающийся бункер для выгрузки готового фарша;
- Легко съёмные лопасти дают возможность тщательно очистить бункер;
- Крышка бункера изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 при открывании фиксируется в двух положениях и снабжена микро выключателями;
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Управление обеспечивает режимы "Вперед" - "Стоп" - "Назад";
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Фаршемешалка С/Е МВ 90 380В соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Технические характеристики

Количество лопастей 2 шт

Вместимость бункера 90 л

Мощность 3 фазы 1,85 кВт

Габариты 1040x1180x1180 мм

Вес 137 кг

Фаршемешалка С/Е МВ 120 380В



Фаршемешалка С/Е МВ 120 380В для пищевой промышленности. Фаршемешалка с двумя лопастями для обработки мяса.

Фаршемешалка С/Е МВ 120 380В описание:

- Установлена на четырех колесах, включая два колеса с тормозом;
- Корпус, бункер и лопасти изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Опрокидывающийся бункер для выгрузки готового фарша;
- Легко съёмные лопасти дают возможность тщательно очистить бункер;
- Крышка бункера изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 при открывании фиксируется в двух положениях и снабжена микро выключателями;
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Управление обеспечивает режимы "Вперед" - "Стоп" - "Назад";
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Фаршемешалка С/Е МВ 120 380В соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Технические характеристики

Количество лопастей 2 шт

Вместимость бункера 120 л

Мощность 3 фазы 1,85 кВт

Габариты 1060x1100x1200 мм

Вес 147 кг

Фаршемешалка С/Е МВ 180 380В



Фаршемешалка С/Е МВ 180 380В для пищевой промышленности. Фаршемешалка с двумя лопастями для обработки мяса.

Фаршемешалка С/Е МВ 180 380В описание:

- Установлена на четырех колесах, включая два колеса с тормозом;
- Корпус, бункер и лопасти изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Опрокидывающийся бункер для выгрузки готового фарша;
- Легко съёмные лопасти дают возможность тщательно очистить бункер;
- Крышка бункера изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 при открывании фиксируется в двух положениях и снабжена микро выключателями;
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Управление обеспечивает режимы "Вперед" - "Стоп" - "Назад";
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Фаршемешалка С/Е МВ 180 380В соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Технические характеристики

Количество лопастей 2 шт

Вместимость бункера 180 л

Мощность 3 фазы 1,85 кВт

Габариты 1060x1450x1200 мм

Вес 166 кг

Фаршемешалка С/Е ММ 30 220В



Фаршемешалка С/Е ММ 30 220В для пищевой промышленности. Фаршемешалка с одной лопастью для обработки мяса.

Фаршемешалка С/Е ММ 30 220В описание:

- Установлена на четырех колесах, включая два колеса с тормозом;
- Корпус, бункер и лопасти изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Опрокидывающийся бункер для выгрузки готового фарша;
- Легко съёмные лопасти дают возможность тщательно очистить бункер;
- Крышка бункера изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 при открывании фиксируется в двух положениях и снабжена микро выключателями;
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Управление обеспечивает режимы "Вперед" - "Стоп" - "Назад";
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Фаршемешалка С/Е ММ 30 220В соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Технические характеристики

Количество лопастей 1 шт

Вместимость бункера 30 л

Мощность 1 фаза 0,75 кВт

Габариты 780x305x790 мм

Вес 55 кг

Фаршемешалка С/Е ММ 30 380В



Фаршемешалка С/Е ММ 30 380В для пищевой промышленности. Фаршемешалка с одной лопастью для обработки мяса.

Фаршемешалка С/Е ММ 30 380В описание:

- Установлена на четырех колесах, включая два колеса с тормозом;
- Корпус, бункер и лопасти изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Опрокидывающийся бункер для выгрузки готового фарша;
- Легко съёмные лопасти дают возможность тщательно очистить бункер;
- Крышка бункера изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 при открывании фиксируется в двух положениях и снабжена микро выключателями;
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Управление обеспечивает режимы "Вперед" - "Стоп" - "Назад";
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Фаршемешалка С/Е ММ 30 380В соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Технические характеристики

Количество лопастей 1 шт

Вместимость бункера 30 л

Мощность 3 фазы 0,75 кВт

Габариты 780x305x790 мм

Вес 55 кг

Фаршемешалка С/Е ММ 50 220В



Фаршемешалка С/Е ММ 50 220В для пищевой промышленности. Фаршемешалка с одной лопастью для обработки мяса.

Фаршемешалка С/Е ММ 50 220В описание:

- Установлена на четырех колесах, включая два колеса с тормозом;
- Корпус, бункер и лопасти изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Опрокидывающийся бункер для выгрузки готового фарша;
- Легко съёмные лопасти дают возможность тщательно очистить бункер;
- Крышка бункера изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 при открывании фиксируется в двух положениях и снабжена микро выключателями;
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Управление обеспечивает режимы "Вперед" - "Стоп" - "Назад";
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Фаршемешалка С/Е ММ 50 220В соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Технические характеристики

Количество лопастей 1 шт

Вместимость бункера 50 л

Мощность 1 фаза 1,5 кВт

Габариты 1040x800x1180 мм

Вес 85 кг

Фаршемешалка С/Е ММ 50 380В



Фаршемешалка С/Е ММ 50 380В для пищевой промышленности. Фаршемешалка с одной лопастью для обработки мяса.

Фаршемешалка С/Е ММ 50 380В описание:

- Установлена на четырех колесах, включая два колеса с тормозом;
- Корпус, бункер и лопасти изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Опрокидывающийся бункер для выгрузки готового фарша;
- Легко съёмные лопасти дают возможность тщательно очистить бункер;
- Крышка бункера изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 при открывании фиксируется в двух положениях и снабжена микро выключателями;
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Управление обеспечивает режимы "Вперед" - "Стоп" - "Назад";
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Фаршемешалка С/Е ММ 50 380В соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Технические характеристики

Количество лопастей 1 шт

Вместимость бункера 50 л

Мощность 3 фазы 1,5 кВт

Габариты 1040x800x1180 мм

Вес 85 кг



C/E MB50

Фаршемешалка с двумя лопастями (MB) для обработки мяса

Они быстро перемешивают мясо, специи и другие ингредиенты для получения равномерно перемешанной смеси для колбас, гамбургеров, мясного рулета,...

Надежные, просты в использовании и легко чистятся.

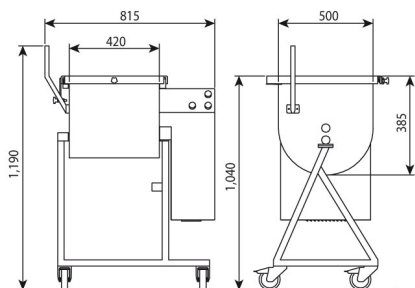
Для мясоперерабатывающих комбинатов, колбасных заводов, супермаркетов, гипермаркетов, ...

НАДЕЖНОСТЬ

- Установлена на четырех колесах, включая два колеса с тормозом
- Корпус, бункер и лопасти изготовлены из высококачественной нержавеющей стали
- Опрокидывающийся бункер для выгрузки готового фарша
- Две легко съемные лопасти дают возможность очистить бункер Крышка из нержавеющей стали фиксируется в двух положениях и снабжена микро выключателями

- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией.
- Низковольтная (24 В) цепь управления обеспечивает режимы "Вперед" - "Стоп" - "Назад".
- Электрические элементы размещены в коробе (по классу защиты IP 56).

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ - ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ



№ лопастей		2
Вместительность бункера	кг	50
Трехфазный двигатель	кВт (л.с.)	1,85 (2,5)
Однофазный двигатель	кВт (л.с.)	1,85 (2,5)
Вес нетто	кг	127



C/E MB90

Фаршемешалка с двумя лопастями (MB) для обработки мяса

Они быстро перемешивают мясо, специи и другие ингредиенты для получения равномерно перемешанной смеси для колбас, гамбургеров, мясного рулета,...

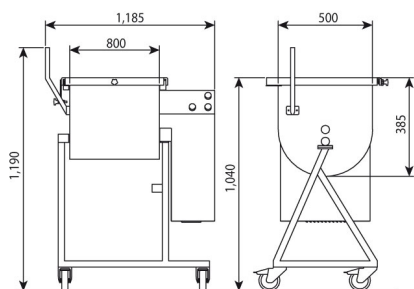
Надежные, просты в использовании и легко чистятся. Для мясоперерабатывающих комбинатов, колбасных заводов, супермаркетов, гипермаркетов, ...

НАДЕЖНОСТЬ

- Установлена на четырех колесах, включая два колеса с тормозом
- Корпус, бункер и лопасти изготовлены из высококачественной нержавеющей стали
- Опрокидывающийся бункер для выгрузки готового фарша
- Две легко съемные лопасти дают возможность очистить бункер

- Крышка из нержавеющей стали фиксируется в двух положениях и снабжена микро выключателями Двигатель непрерывного использования с вентиляцией.
- Низковольтная (24 В) цепь управления обеспечивает режимы "Вперед" - "Стоп" - "Назад".
- Электрические элементы размещены в коробе (по классу защиты IP 56).

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ - ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ



№ лопастей		2
Вместительность бункера	кг	90
Трехфазный двигатель	кВт (л.с.)	1,85 (2,5)
Однофазный двигатель	кВт (л.с.)	1,85 (2,5)
Вес нетто	кг	137



C/E MB180

Фаршемешалка с двумя лопастями (MB) для обработки мяса

Они быстро перемешивают мясо, специи и другие ингредиенты для получения равномерно перемешанной смеси для колбас, гамбургеров, мясного рулета,...

Надежные, просты в использовании и легко чистятся.

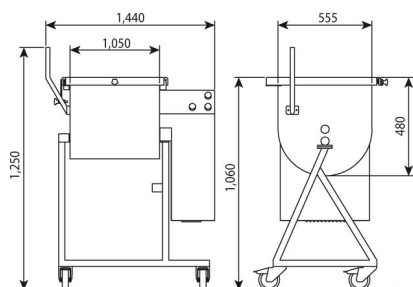
Для мясоперерабатывающих комбинатов, колбасных заводов, супермаркетов, гипермаркетов, ...

НАДЕЖНОСТЬ

- Установлена на четырех колесах, включая два колеса с тормозом
- Корпус, бункер и лопасти изготовлены из высококачественной нержавеющей стали
- Опрокидывающийся бункер для выгрузки готового фарша Две легко съемные лопасти дают возможность очистить бункер

- Крышка из нержавеющей стали фиксируется в двух положениях и снабжена микро выключателями
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией.
- Низковольтная (24 В) цепь управления обеспечивает режимы "Вперед" - "Стоп" - "Назад".
- Электрические элементы размещены в коробе (по классу защиты IP 56).

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ - ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ



№ лопастей		2
Вместительность бункера	кг	180
Трехфазный двигатель	кВт (л.с.)	1,85 (2,5)
Вес нетто	кг	166



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/>