

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
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
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
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
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

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
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
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://bosz.nt-rt.ru> || bzs@nt-rt.ru

Раздел: ЕМКОСТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТИП № 1: Емкости для приемки и хранения молока и других жидких пищевых продуктов, вертикального и горизонтального типа с теплоизолирующей рубашкой (термос)

Тип №1 Вертикальные	Обозначение	10.02						
		10.02-1,0	10.02-1,5	10.02-2,0	10.02-2,5	10.02-4,0	10.02-5,0	10.02-6,3
	Объем , л	1 000	1 500	2 000	2 500	4 000	5 000	6 300
	Мощность привода , кВт	0,75	1,1	1,5	1,5	1,5	насос 0,75	насос 0,75
	Длина, мм	1350	1620	1620	1620	1850	2150	2170
	Ширина, мм	1160	1450	1450	1450	1700	1900	2050
	Высота, мм	1920	1830	2230	2530	2900	2750	2750
	Тип мешалки	рамная	рамная	рамная	рамная	рамная	эжектор	эжектор
	Масса, кг	220	280	320	400	500	650	750

В состав емкости входит пульт управления, датчик температуры, мерное стекло с линейкой, моющая головка. По желанию заказчика может быть установлена лопастная мешалка. Габаритные размеры и объем емкости могут быть изменены по требованию заказчика. По отдельному договору емкость также может быть укомплектована лестницей для обслуживания (наружная или внутренняя).


Тип №1 Горизонтальные	Обозначение	11.02		
		11.02.-4,0	11.02-5,0	11.02-6,3
	Объем , л	4000	5000	6300
	Мощность привода , кВт	0,75 (насос молочный)	0,75 (насос молочный)	0,75 (насос молочный)
	Длина, мм	2500	2500	3000
	Ширина, мм	1700	1900	1900
	Высота, мм	1900	2130	2130
	Тип мешалки	Эжекторный	Эжекторный	Эжекторный
	Масса, кг	650	800	900

В состав емкости входит пульт управления, датчик температуры, мерное стекло с линейкой, моющие головки. Габаритные размеры и объем емкости могут быть изменены по требованию заказчика. По желанию заказчика вместо эжектора могут быть установлены мотор-редукторы с лопастными мешалками.


ТИП № 2: Емкости для хранения молока и других жидких пищевых продуктов с теплообменной рубашкой.

Тип №2 Вертикальные	Обозначение	10.01 теплообменная рубашка работает без избыточного давления (проточная вода)				
		10.01-0,6	10.01-1,0	10.01-1,5	10.01-2,0	10.01-2,5
	Объем , л	600	1000	1500	2000	2500
	Мощность привода , кВт	0,55	0,75	0,75	0,75	0,75
	Длина, мм	1470	1420	1680	1680	1680
	Ширина, мм	1060	1220	1515	1515	1515
	Высота, мм	1550	1920	1830	2230	2530
	Тип мешалки	Лопастная	Лопастная	Лопастная	Лопастная	Лопастная
	Масса, кг	220	350	380	450	500

В состав емкости входит пульт управления, датчик температуры, мерное стекло с линейкой, моющая головка. Габаритные размеры и объем емкости могут быть изменены по требованию заказчика.

Тип №2 горизонтальная	Обозначение	20.01 Емкость ванного типа , теплообменная рубашка работает без избыточного давления (проточная вода)			
		20.01-0,8	20.01-1,2	20.01-2,0	20.01-3,5
	Объем , л	800	1200	2000	3500
	Мощность привода , кВт	0,55	0,55	2 мотор-редуктора по 0,55 кВт	2 мотор-редуктора по 0,55 кВт
	Длина, мм	1530	2000	2600	3150
	Ширина, мм	1030	1050	1250	1250
	Высота, мм	1220	1400	1400	1680
	Тип мешалки	лопастная	лопастная	лопастная	лопастная
	Масса, кг	220	350	450	620

В состав емкости входит пульт управления, датчик температуры, мерное стекло с линейкой. Габаритные размеры и объем емкости могут быть изменены по требованию заказчика. Данный вид емкостей наиболее подходит для размещения на молочно-товарных фермах для сбора и временного хранения молока.

Тип №2 Вертикальная	Обозначение	10.013 в теплообменной рубашке установлен змеевик для работы с ледяной водой или рассолом под давлением (работа по замкнутому циклу)			
		10.013-1,0	10.013-2,0	10.013-2,5	10.013-6,3
	Объем , л	1 000	2 000	2 500	6300
	Мощность привода , кВт	0,75	1,5	1,5	0,75 (насос мол.)
	Длина, мм	1470	1760	1760	2300
	Ширина, мм	1280	1570	1570	2150
	Высота, мм	1920	2230	2530	2750
	Тип мешалки	рамная	рамная	рамная	Эжекторный
	Масса, кг	350	400	580	1000

В состав емкости входит пульт управления, датчик температуры, мерное стекло с линейкой, моющая головка. По желанию заказчика может быть установлена лопастная мешалка. Габаритные размеры и объем емкости могут быть изменены по требованию заказчика. По желанию заказчика для обслуживания емкость может быть укомплектована лестницей. Давление хладагента не должно превышать 0,3 МПа.

ТИП №3: Емкости для тепловой обработки молока и других жидких пищевых продуктов с теплообменной рубашкой. Ванны ВДП.

Тип №3	Обозначение	10.01П Нагрев при помощи парового коллектора							
		10.01П-0,2	10.01П-0,4	10.01П-0,6	10.01П-1,0	10.01П-2,0	10.01П-2,5	10.01П-3,0	10.01П-4,0
	Объем , л	200	400	600	1000	2000	2500	3000	4000
	Мощность привода , кВт	0,55	0,55	0,55	0,75	1,5	1,5	1,5	1,5
	Время нагрева до 84 °С, мин	30	45	70	90	115	125	-	-
	Длина , мм	1200	1270	1270	1420	1680	1680	1680	1900
	Ширина, мм	920	1060	1060	1220	1515	1515	1515	1750
	Высота, мм	1200	1350	1620	1920	2230	2530	2830	2900
	Тип мешалки	лопастная	лопастная	лопастная	рамная	рамная	рамная	рамная	рамная
	Масса, кг	160	240	270	350	450	500	600	780

В состав емкости входит пульт управления, датчик температуры, мерное стекло с линейкой, моющая головка. По желанию заказчика мешалка может быть установлена либо рамная, либо лопастная. Габаритные размеры и объем емкости могут быть изменены по требованию заказчика. Емкости объемом свыше 3000 л используются для производства кисломолочных продуктов с нагревом не выше температуры заквашивания (30-35 °С).

Тип №3	Обозначение	10.01ПЗ Нагрев при помощи парового коллектора, охлаждение продукта осуществляется ледяной водой циркулирующей по змеевику							
		10.01ПЗ-0,2	10.01ПЗ-0,4	10.01ПЗ-0,6	10.01ПЗ-1,0	10.01ПЗ-2,0	10.01ПЗ-2,5	10.01ПЗ-3,0	10.01ПЗ-4,0
	Объем , л	200	400	600	1000	2000	2500	3000	4000
	Мощность привода , кВт	0,55	0,55	0,55	0,75	1,5	1,5	1,5	1,5
	Время нагрева до 84 °С, мин	30	45	70	90	115	125	-	-
	Длина , мм	1200	1270	1270	1420	1680	1680	1680	1900
	Ширина, мм	920	1060	1060	1220	1515	1515	1515	1750
	Высота, мм	1200	1350	1620	1920	2230	2530	2830	2900
	Тип мешалки	лопастная	лопастная	лопастная	рамная	рамная	рамная	рамная	рамная
	Масса, кг	160	240	270	350	450	500	600	780


В состав емкости входит пульт управления, датчик температуры, мерное стекло с линейкой, моющая головка. По желанию заказчика мешалка может быть установлена либо рамная, либо лопастная. Габаритные размеры и объем емкости могут быть изменены по требованию заказчика. Емкости объемом свыше 3000 л используются для производства кисломолочных продуктов с нагревом не выше температуры заквашивания (30-35 °С). Давление хладагента не должно превышать 0,3 МПа.

Тип №3	Обозначение	10.01Э Нагрев и поддержание температуры при помощи ТЭНов суммарной мощностью 15 кВт			
		10.01Э-0,2	10.01Э-0,4	10.01Э-0,6	10.01Э-1,0
	Объем , л	200	400	600	1000
	Мощность привода , кВт	0,55	0,55	0,55	0,75
	Время нагрева до 84 °С, мин	35	50	90	150
	Длина, мм	1300	1470	1470	1470
	Ширина, мм	920	1060	1060	1220
	Высота, мм	1200	1350	1620	1820
	Тип мешалки	лопастная	лопастная	лопастная	лопастная
	Масса, кг	160	250	290	360

В состав емкости входит пульт управления, датчик температуры. Моющая головка установлена на емкостях объемом 600 и 1000 л. По желанию заказчика емкости от 200 до 600 л могут быть изготовлены с нижним приводом и рамной мешалкой. Габаритные размеры и объем емкости могут быть изменены по требованию заказчика, кроме того емкости могут быть укомплектованы мерным стеклом с линейкой.

Тип №3	Обозначение	10.01Э2 Нагрев и поддержание температуры при помощи 2-х ТЭНовых коробок суммарной мощностью 30 кВт	
		10.01Э2-0,4	10.01Э2-0,6
	Объем , л	400	600
	Мощность привода , кВт	0,55	0,55
	Время нагрева до 84 °С, мин	35	65
	Длина, мм	1470	1470
	Ширина, мм	1120	1120
	Высота, мм	1350	1650
	Тип мешалки	лопастная	лопастная
	Масса, кг	270	300

В состав емкости входит пульт управления, датчик температуры. По желанию заказчика данный тип емкости может быть изготовлен с нижним приводом и рамной мешалкой. Габаритные размеры и объем емкости могут быть изменены по требованию заказчика. В случае необходимости может быть установлена моющая головка и мерное стекло с линейкой.

	Обозначение	20.03.Э Заквасочник с ушатами	
		20.03.Э-0,1	20.03.Э-0,2
	Объем , л	2 ушата по 20 л	4 ушата по 20 л
	Мощность ТЭНов , кВт	3 ТЭНа по 5 кВт	6 ТЭНов по 5 кВт
	Время нагрева до 84 °С, мин	45	90
	Длина, мм	850	1700
	Ширина, мм	560	560
	Высота, мм	700	700
Масса, кг	75	150	

В состав заквасочника входит пульт управления и датчик температуры . По желанию заказчика заквасочник может быть изготовлен с паровым коллектором , что значительно удешевляет его стоимость.

ТИП №4: Ванны для тепловой обработки пищевых продуктов с комбинированным нагревом. Применяются для производства кисломолочных продуктов (ряженки, варенца, топленого молока).

	Обозначение	10.01ЭП Нагрев при помощи парового коллектора с поддержанием температуры при помощи ТЭНов суммарной мощностью 15 кВт			
		10.01ЭП-0,2	10.01ЭП-0,4	10.01ЭП-0,6	10.01ЭП-1,0
	Объем , л	200	400	600	1000
	Мощность привода , кВт	0,55	0,55	0,55	0,75
	Время нагрева до 94 °С, мин	25	40	60	80
	Длина, мм	1300	1470	1470	1470
	Ширина, мм	920	1060	1060	1220
	Высота, мм	1200	1350	1620	1920
	Тип мешалки	лопастная	лопастная	лопастная	лопастная
Масса, кг	165	265	295	365	

В состав емкости входит пульт управления, датчик температуры. По желанию заказчика может быть установлена рамная мешалка. На емкостях от 200 до 600 л может быть установлен нижний привод и мерное стекло с линейкой. Габаритные размеры и объем емкости могут быть изменены по требованию заказчика. Теплообменная рубашка работает без избыточного давления (проточная вода) .

	Обозначение	10.01ЭПЗ Нагрев при помощи парового коллектора с поддержанием температуры при помощи ТЭНов суммарной мощностью 15 кВт, в рубашке установлен змеевик охлаждения			
		10.01ЭПЗ-0,2	10.01ЭПЗ-0,4	10.01ЭПЗ-0,6	10.01ЭПЗ-1,0
	Объем , л	200	400	600	1000
	Мощность привода , кВт	0,55	0,55	0,55	0,75
	Время нагрева до 94 °С, мин	25	40	60	80
	Длина, мм	1300	1470	1470	1470
	Ширина, мм	1020	1160	1160	1320
	Высота, мм	1200	1350	1620	1920
	Тип мешалки	лопастная	лопастная	лопастная	лопастная
Масса, кг	180	275	320	390	

В состав емкости входит пульт управления, датчик температуры. По желанию заказчика может быть установлена рамная мешалка. На емкостях от 200 до 600 л может быть установлен нижний привод. Для охлаждения продукта используется ледяная вода или рассол. Габаритные размеры и объем емкости могут быть изменены по требованию заказчика. Давление хладагента не должно превышать 0,3 МПа.

ТИП №5: Промежуточные емкости различного назначения

Тип №5	Обозначение	10.03.пр Емкость вертикальная с теплоизолирующей рубашкой без мешалки				
		10.03.пр-0,3	10.03.пр-0,6	10.03.пр-1,0	10.03.пр-3,0	10.03.пр-6,0
	Объем , л	300	600	1000	3000	6000
	Длина, мм	920	1060	1160	1450	2050
	Ширина, мм	920	1060	1160	1450	2050
	Высота, мм	950	1400	1650	2300	2650
	Масса, кг	130	160	200	370	670
<p>По желанию заказчика в состав емкости могут быть включены датчик температуры с настенным прибором регистрации , мерное стекло с линейкой, моющая головка. Габаритные размеры и объем емкости могут быть изменены по требованию заказчика.</p>						

Тип №5	Обозначение	10.04.пр Емкость вертикальная одностенная без мешалки				
		10.04.пр-0,3	10.04.пр-0,4	10.04.пр-0,6	10.04.пр-1,0	10.04.пр-2,0
	Объем , л	300	400	600	1000	2000
	Длина, мм	820	920	920	1160	1250
	Ширина, мм	820	920	920	1160	1250
	Высота, мм	900	1050	1350	1600	1800
	Масса, кг	130	160	200	370	670
<p>Габаритные размеры и объем емкости могут быть изменены по требованию заказчика.</p>						


***ПРИМЕЧАНИЕ:** Для использования емкостей типа 10.01.П.3 и 10.02 в кондитерской промышленности используется усиленный привод и более жесткая рамная мешалка, что позволяет перемешивать особо вязкие продукты (теплый шоколад, сгущенное молоко, вязкие сахарные сиропы)

Раздел: ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ТВОРОГА


ТИП №6 : Творожные ванны

	Обозначение	20.03.П Ванны предназначены для сквашивания и тепловой обработки молока при производстве творога традиционным методом						
		20.03П-0,5	20.03П-0,7	20.03П-0,8	20.03П-1,2	20.03П-1,5	20.03П-2,0	20.03П-2,5
	Объем , л	500	700	800	1200	1500	2000	2500
	Теплоноситель	пар	пар	пар	пар	пар	пар	пар
	Длина, мм	1100	1530	1530	2000	2110	2600	2900
	Ширина, мм	1030	1030	1030	1030	1250	1250	1250
	Высота, мм	845	870	970	1150	1025	1025	1120
	Диаметр выхода продукта, ДУ	50	50	50	80	80	80	100
Масса, кг	120	160	180	300	350	400	430	


Ванна имеет оптимальную для обслуживания форму, с уклоном в сторону опорожнения. По требованию заказчика вместо пара, как теплоносителя, может быть использована горячая вода. Для этого ванна укомплектовывается баком теплоносителя и насосом. Габаритные размеры и объем емкости могут быть изменены по требованию заказчика.

	Обозначение	21.04 Тележки для самопрессования творога			
		21.04-0,1	21.04-0,2	21.04-0,4	21.04-1,0
	Объем , л	100	200	400	1000
	Длина, мм	720	1050	1800	1800
	Ширина, мм	510	700	700	1000
	Высота, мм	690	910	910	910
Масса, кг	55	70	100	200	

Тележка самопрессования предназначена для укладки в нее мешочков с творогом и отделения сыворотки, а также для транспортировки и хранения творога в холодильной камере.

	Обозначение	Установка самопрессования и охлаждения творога УПТ
	Объем барабана, м ³	0,95
	Количество прессованной продукции за цикл	400 кг
	Производительность	130 кг/час
	Продолжительность цикла, ч	3
	Частота вращения барабана, об/час	5-6
	Масса, кг	570

Охлаждение творога осуществляется ледяной водой , температурой 2-4 °С.

	Обозначение	10.03Э Бак теплоносителя с электронагревом	
		10.03.Э-0,1	10.03.Э-0,2
	Объем , л	100	200
	Суммарная мощность ТЭНов, кВт	18	30
	Длина, мм	510	510
	Ширина, мм	680	680
	Высота, мм	620	1020
Масса, кг	50	70	
<p>Бак теплоносителя имеет пульт управления , датчик температуры. Предназначен для нагрева воды по замкнутому циклу. Может быть использован в комплекте с творожными ваннами при отваривании сгустка горячей водой, а также при нагреве молока перед сепарированием .</p>			

Раздел: ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЛИВОЧНОГО МАСЛА

	Обозначение	10.01ПУ Емкость для нормализации сливок при производстве масла методом преобразования высокожирных сливок	
		10.01ПУ-0,4	10.01ПУ-0,6
	Объем , л	400	600
	Мощность привода, кВт	0,75	0,75
	Длина, мм	1200	1200
	Ширина, мм	1060	1060
	Высота, мм	1220	1520
	Тип мешалки	лопастная	лопастная
Масса, кг	240	270	
<p>Емкость укомплектована пультом управления, датчиком температуры. По желанию заказчика мешалка может быть установлена рамная, что позволяет использовать емкость в кондитерской промышленности . Габаритные размеры и объем емкости могут быть изменены по требованию заказчика.</p>			
	Обозначение	МПД Маслоизготовитель периодического действия	
		МПД-80/200	МПД-120/300
	Объем барабана , л	200	300
	Коэффициент загрузки	40%	40%
	Мощность привода, кВт	1,1	1,1
	Длина, мм	1300	1500
	Ширина, мм	950	950
	Высота, мм	1400	1400
Масса, кг	170	200	
Число оборотов барабана в минуту	30	30	
<p>Маслоизготовитель предназначен для производства сливочного масла методом сбивания сливок .</p>			

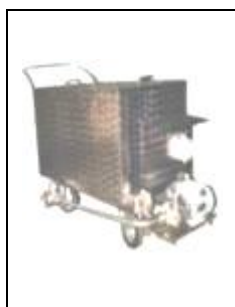
Раздел: ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКИ

1. Стационарная циркуляционная мойка технологического оборудования



Данное оборудование предназначено для безразборной мойки технологического оборудования и трубопроводов на молокоперерабатывающих предприятиях, фабриках мороженого и других пищевых предприятиях. Нагрев моющих растворов производится в теплообменнике горячей водой получаемой за счет работы ТЭНов или пара. В состав стационарной установки входит 3 емкости. 1 емкость для моющего раствора, 2-я для дезинфектанта, 3-я для воды. Поддержание заданной температуры осуществляется в автоматическом режиме. Объем емкостей и их количество уточняется по техническому заданию заказчика.

2. Передвижная мойка оборудования



Обозначение	ЛЦМ-Еп	
	ЛЦМ-Еп-0,2	ЛЦМ-Еп-0,25
Объем мойки, л	200	250
Количество секций, шт	1	2
Мощность насоса, кВт	0,75	0,75
Длина, мм	1400	1500
Ширина, мм	700	700
Высота, мм	1000	1000
Масса, кг	80	85

Передвижная мойка укомплектована пультом управления, гибкими шлангами и кабелями для подключения.

Раздел: ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ И ПРОЧЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ

1. Ванна секционная для мойки тары и оборудования



Обозначение	20.04В Ванна секционная для мойки тары и оборудования	
	В3-20.04-0,25	В2-20.04-0,16
Объем ванны, л	250	160
Количество секций	3	2
Длина, мм	1220	870
Ширина, мм	510	570
Высота, мм	750	750
Масса, кг	40	30



Обозначение	20.04В Ванна секционная для мойки тары и оборудования	
	В3-20.04-0,25	В2-20.04-0,16
Объем ванны, л	250	160
Количество секций	3	2
Длина, мм	1220	870
Ширина, мм	510	570
Высота, мм	750	750
Масса, кг	40	30

Секционная ванна используется для мойки оборотной тары и комплектов оборудования.

2. Автопоилки для свиней и поросят ПБС-1А и ПБП-1А



Обозначение	Автопоилка сосковая	
	ПБС-1А	ПБП-1А
Давление воды, мПа	0,01-0,4	0,01-0,4
Длина, мм	120	120
Ширина, мм	35	35
Высота, мм	35	40
Масса, кг	0,114	0,114

Поилка предназначена для поения животных как в крупных, так и в мелких свиноводческих хозяйствах. Выпускаемые заводом поилки предотвращают бессмысленный расход воды в личных подсобных хозяйствах, но особенно эффективно применение поилок в крупных свиноводческих комплексах и на фермах по производству свинины.

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
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
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
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
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
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

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
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
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69