



bhg@nt-rt.ru || : <https://beltorgmash.nt-rt.ru/>

**ПРОИЗВОДСТВО
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МАШИН
И ОБОРУДОВАНИЯ**

для предприятий питания и торговли

МАШИНА ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ ТРМ-500 (привод 220V)



Предназначена для раскатки теста при изготовлении изделий: **хлеба, коржей, пельменей**, на предприятиях торговли и общественного питания.

Соответствует требованиям технических регламентов Таможенного союза.

Два раскатывающих валика (длиной по 500 мм) из специального материала, **исключающего прилипание**.

Развод валиков регулируется 0..4 мм. **Равномерная раскатка**.

Размер заготовки 350*50 мм., масса не более 0,35 кг.

Производительность 120 кг/ч.

Установлен асинхронный двигатель мощностью 250 Вт, 220 V, допустима непрерывность работы до выгрузки 8 ч.

Корпус выполнен из высококачественной нержавеющей стали, компактная (с возможностью крепления к стене).

Легкая очистка. Учтены все меры для безопасной работы.

Возможность управления с помощью педали.



Установленная мощность, Вт	250
Номинальная потребляемая мощность, Вт	420
Питающая электросеть:	
род тока	однофазный переменный
номинальное напряжение, В	230
частота тока, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более	
-длина	700
-ширина	370
-высота	430
Занимаемая площадь, м ²	0,26
Масса, кг, не более	30
Пределы массы тестовых заготовок, кг	0,35

ОВОЩЕРЕЗКА МПО-150 (привод 220V)



Предназначена для нарезки сырых и вареных овощей на частицы разных форм:

- соломка сечением 2x3 мм
- ломтики толщиной 2 мм
- ломтики толщиной 8 мм
- фигурные ломтики толщиной 5 мм
- кубики 8x8x8 мм

Принципиально новая конструкция корпуса с несколькими отверстиями, полностью выполненная из алюминия, с удобным механизмом прижима, легкой установкой дисков, а также небольшие габариты овощерезки делают ее привлекательной и незаменимой на профессиональной кухне.

Безопасна, соответствует требованиям технического регламента.

Производительность, кг/ч, не менее*	150
Установленная мощность, Вт	550
Номинальная потребляемая мощность, Вт, не более	810
Питающая электросеть:	
род тока	однофазный переменный
номинальное напряжение, В	230
частота тока, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более	
- длина	625
- ширина	285
- высота	585
Масса, кг, не более	28



* Производительность овощерезки устанавливается по картофелю

СМЕННЫЕ ДИСКИ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ПРОДУКТОВ (входят в комплектацию МПО)

№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5
<p>Решетка ножевая 8x8 мм</p>	<p>Ломтерезка трехножевая 2 мм (нарезка ломтиками толщиной 2 мм)</p>	<p>Ломтерезка 8 мм (нарезка ломтиками толщиной 8 мм, также в комплекте с решеткой ножевой (1 диск) – кубики 8x8x8 мм)</p>	<p>Ломтерезка фигурная 5 мм (нарезка фигурными ломтиками толщиной 5 мм)</p>	<p>Терка 3 мм (терка соломенной сечением 2x3 мм)</p>



ПИЛЫ ЛЕНТОЧНЫЕ

ПИЛА ЛЕНТОЧНАЯ ДЛЯ МЯСОПРОДУКТОВ ПЛМ-160

(привод 220V)

Предназначена для быстрого распила охлажденного и замороженного мяса, а также мяса с костями или костей на порции различной величины.

Отличается надежностью, безопасностью и соответствием техническим регламентам Таможенного союза, простотой обслуживания и длительным сроком эксплуатации.

Пила ПЛМ-160 производится в соответствии с требованиями стандарта СТБ ISO 9001-2015.

Корпус выполнен из высококачественной нержавеющей стали, в настольном исполнении.

Максимальная высота реза – 240 мм, ширина реза – 160 мм, комплектуется устройством для разрезания последней порции продукта.

Для удобной нарезки кусков нужной толщины на столе нанесена линейная шкала с градацией в 5 мм.

В комплекте дополнительное полотно. ШКИВЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ!



Техническая производительность, кг/ч*	300
Установленная мощность, кВт	0,75
Потребление электроэнергии, кВт/ч	1,1
Высота реза, мм	240
Количество отходов на 1 кг продукта, г	25
Толщина, ширина, длина ленточного полотна, мм	0,6х16х1650
Номинальное напряжение, В	220
Род тока	однофазный, переменный
Частота тока, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	480
ширина	465
высота	950
Занимаемая площадь, м ²	0,22
Масса, кг, не более	48

* Техническая производительность пилы зависит от скорости подачи продукта оператором, размеров, плотности и сырости перерабатываемых кусков продукта

ПИЛА ЛЕНТОЧНАЯ ДЛЯ МЯСОПРОДУКТОВ ПЛМ-240



Предназначена для быстрого распила охлажденного и замороженного мяса, а также мяса с костями или костей на порции различной величины.

Разработана с учетом всех требований безопасности, в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза.

Корпус выполнен из высококачественной нержавеющей стали, в напольном исполнении, на четырех регулируемых опорах, при помощи которых можно выставлять машину на неровной поверхности.

Максимальная высота реза – 300 мм, ширина реза – 280 мм, комплектуется устройством для разрезания последней порции продукта.

Стол пилы оснащен дополнительным подвижным откидным столом, при помощи которого можно нарезать охлажденное мясо. Для удобной нарезки кусков нужной толщины на столе нанесена линейная шкала с градацией в 5 мм.

В комплекте дополнительное полотно. ШКИВЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ!

Техническая производительность, кг/ч*	500
Установленная мощность, кВт	1,5
Потребление электроэнергии, кВт/ч	1,91
Высота реза, мм	300
Количество отходов на 1 кг продукта, г	30
Толщина, ширина, длина ленточного полотна, мм	0,6x20x2490
Номинальное напряжение, В	380
Род тока	трехфазный, переменный
Частота тока, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более	
длина	805
ширина	735
высота	1750
Занимаемая площадь, м ²	0,60
Масса, кг, не более	115

Вам нужно нарезать охлажденное и замороженное мясо, а также мясо с костями или кости на аккуратные части различной величины? Забудьте о топоре и ноже! Вам нужны пилы ленточные для мясопродуктов ТМ Торгмаш, г. Барановичи.

Ленточные пилы применяются:

- в мясной промышленности, на мясокомбинатах;
- на предприятиях общественного питания;
- в крупных торговых центрах, на рынках, в мясных отделах магазинов – аккуратно нарезанный продукт более привлекателен!

* Техническая производительность пилы зависит от скорости подачи продукта оператором, размеров, плотности и сортировки перерабатываемых кусков продукта

ПИЛА ЛЕНТОЧНАЯ ДЛЯ МЯСОПРОДУКТОВ ПЛМ-400



Предназначена для быстрого распила охлажденного и замороженного мяса, а также мяса с костями или костей на порции различной величины.

Отличается надежностью, безопасностью и соответствием техническим регламентам Таможенного союза, простотой обслуживания и длительным сроком эксплуатации.

Пила ПЛМ-400 производится в соответствии с требованиями ГОСТ 15150-69.

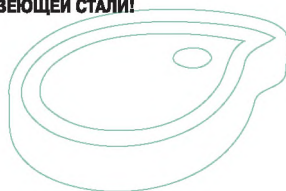
Корпус выполнен из высококачественной нержавеющей стали. В напольном исполнении, на четырех регулируемых опорах, при помощи которых можно выставлять машину на неровных поверхностях.

Пила **оснащена двумя независимыми подвижными столами**, механизмом автоматического возврата столов в исходное состояние. Возможность перемещения столов как независимо друг от друга, так и вместе.

Предусмотрена защита от сбега полотна.

Максимальная высота реза – 420 мм, ширина реза – 260 мм, комплектуется устройством для разрезания последней порции продукта.

В комплекте дополнительное полотно. ШКИВЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ!



Примечание: техническая производительность пилы зависит от скорости подачи продукта оператором, размеров, плотности и сортности перерабатываемых кусков продукта

Техническая производительность, кг/ч	500
Установленная мощность, кВт	1,5
Потребление электроэнергии, кВт/ч	1,91
Высота реза, мм	420
Количество отходов на 1 кг продукта, г	30
Толщина, ширина, длина ленточного полотна, мм	0,6х20х3280
Номинальное напряжение, В	380
Род тока	трехфазный, переменный
Частота тока, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	1025
ширина	1015
высота	1990
Занимаемая площадь, м ²	1,04
Масса, кг, не более	150

ОВОЩЕРЕЗКА ПРОМЫШЛЕННАЯ ОР-1



Предназначена для резки различных видов корнеплодов на ломтики, столбики и кубики, используется в комплексе по переработке овощей.

Конструктивные особенности:

- высота выгрузки адаптирована к технологическим тележкам;
- высота загрузки позволяет осуществлять загрузку, как с транспортера, так и вручную;
- удобный доступ к режущему инструменту для обслуживания (ремонт, переналадка и настройка параметров резки);
- удобство для санитарной обработки рабочих органов;
- обеспечивается необходимая степень защиты по охране труда.

Производительность при резке бланшированной свеклы на ломтики толщиной 10 мм, кг/час, не менее	3 000
Параметры нарезания форм корнеплодов:	
- ломтики: толщина, мм ширина и длина, мм	от 3 до 10 не регламентируется
- столбики: толщина x ширина, мм длина, мм	3x3, 5x5, 7x7, 10x10 не регламентируется
- кубики: толщина x ширина x длина, мм	7x7x7, 10x10x10
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,9
Мощность электродвигателя, кВт	1,5
Питающая электросеть:	
- род тока	трехфазный, переменный
- номинальное напряжение, В	380
- частота тока, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более:	
- длина	1000
- ширина	790
- высота	1400
Масса, кг, не более	210

мясорубка МИМ-1000



Производительность, кг/ч, не менее	1000
Установленная мощность, кВт	5,5
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,5
Объем чаши, л	40
Номинальное напряжение, В	380
Род тока	трехфазный, переменный
Частота тока, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более	
длина	1225
ширина	600
высота	1110
Масса, кг, не более	215

CE Предназначена для измельчения кускового животного мяса при производстве фарша для колбасных и других мясных изделий на предприятиях общественного питания, в мясных лавках и небольших производственных цехах, мясных цехах магазинов, на предприятиях, выпускающих котлеты, пельмени, колбасные изделия и другие полуфабрикаты.

Отличается надежностью, безопасностью и соответствием техническим регламентам Таможенного союза, простотой обслуживания и длительным сроком эксплуатации.

Полностью изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, в напольном исполнении, на колесиках.

Мясорубка МИМ-1000 оборудована съемной системой ножей и решеток Ebergraber. Данные детали также изготовлены из высококачественного материала, что обуславливает их устойчивость к повреждениям. Нож и решетка имеют достаточную толщину для проведения множества заточек, что обеспечивает долговечность используемых комплектующих, при условии заточки в строгом соответствии с техническими требованиями.

Установленный вентилируемый трехфазный двигатель гарантирует непрерывную многочасовую работу.

Примечание: практическая производительность мясорубки зависит от скорости подачи оператором нарезанного продукта к шнеку, сортировки перерабатываемого мяса, качества заточки инструмента.

МЯСОРУБКА МИМ-1000М



Предназначена для измельчения кускового живого мяса при производстве фарша для колбасных и других мясных изделий на предприятиях общественного питания, в мясных лавках и небольших производственных цехах, мясных цехах магазинов, на предприятиях, выпускающих котлеты, пельмени, колбасные изделия и другие полуфабрикаты.

Отличается надежностью, безопасностью и соответствием техническим регламентам Таможенного союза, простотой обслуживания и длительным сроком эксплуатации.

В случае остановки шнека при переработке мясорубка низкого качества на мясорубке МИМ-1000М предусмотрен режим «Реверс». Нажатием на кнопку «Реверс» можно вернуть продукт в загрузочную горловину и затем отправить его на повторную переработку или удалить из мясорубки без разбора узла нож-решетка-шнек.

Полностью изготавливается из высококачественной нержавеющей стали, в полном исполнении, на колесах. Мясорубка компактна, несмотря на свои габариты. Конструкция практична: предусмотрен отсек для хранения утвари и пр.

В мясорубке МИМ-1000М применена ременная передача, установлен бесшумный червячный редуктор.

Оборудована съемной системой ножей и решеток Entegripse, изготовленных из высококачественного материала, обеспечивающего устойчивость к повреждениям. Нож и решетка имеют достаточную толщину для проведения множества заточек. При условии заточки в строгом соответствии с техническими требованиями обеспечивается долговечность используемых используемых комплектующих.

Установленный вентилируемый трехфазный двигатель гарантирует непрерывную многочасовую работу.

Производительность, кг/ч, не менее	1000
Установленная мощность, кВт	5,5
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,5
Объем чаши, л	40
Номинальное напряжение, В	380
Род тока	трехфазный, переменный
Частота тока, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более	
длина	1225
ширина	600
высота	1010
Масса, кг, не более	156

Примечание: практическая производительность мясорубки зависит от скорости подачи оператором нарезанного продукта к шнеку, сортности перерабатываемого мяса, качества заточки инструмента.

машины для измельчения мяса

МИМ-80 и МИМ-80-01

(привод 220V)



набор для измельчения мяса (с применением решетки d отверстий 5 мм, либо решетки d отверстий 9 мм)

CE Предназначены для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания.

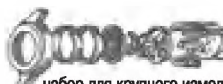
В мясорубках МИМ-80 и МИМ-80-01 установлен червячный редуктор, позволяющий перерабатывать даже сильно жиливанное мясо. Для удобства работы на мясорубке в случае остановки шнека при переработке мясopодyктов низкого качества предусмотрен режим реверса. Машины выпускаются с облицовкой из нержавеющей стали.

	МИМ-80	МИМ-80-01
Производительность, кг/час, не менее	80	80
Производительность при повторном измельчении, кг/час, не менее	26	26
Установленная мощность, кВт	0,55	0,55
Номинальная потребляемая мощн., кВт	0,81	0,82
Питающая электроэнергия (род тока, напряжение, частота)	переменный, 220 В, 50 Гц	трехфазная переменный, 380 В, 50 Гц
Частота вращения шнека, об/мин	187	187
Габаритные размеры, мм, не более	450x300x580	
Масса, кг, не более	20	19

МЯСОРУБКА МИМ-300М



набор для мелкого измельчения



набор для крупного измельчения

CE Предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы на предприятиях общественного питания.

В мясорубке МИМ-300М установлен червячный редуктор, позволяющий перерабатывать даже сильно жиливанное мясо. Для удобства работы на мясорубке в случае остановки шнека при переработке мясopодyктов низкого качества предусмотрен режим реверса. Машина выпускается с облицовкой из нержавеющей стали.

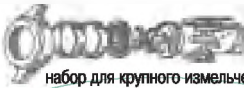
Производительность, кг/час, не менее	300
Производительность при повторном измельчении, кг/час, не менее	100
Установленная мощность, кВт	1,10
Номинальная потребляемая мощн., кВт	1,44
Питающая электроэнергия (род тока, напряжение, частота)	трехфазная переменный, 380 В, 50 Гц
Частота вращения шнека, об/мин	185
Габаритные размеры, мм, не более	560x460x420
Масса, кг, не более	38

Примечание: практическая производительность мясорубки зависит от скорости подачи оператором порезанного кусочками продукта к шнеку, сортности перерабатываемого мяса, качества заточки инструмента.

МЯСОРУБКА МИМ-350



набор для мелкого измельчения



набор для крупного измельчения

CE Предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы на предприятиях общественного питания.

В мясорубке МИМ-350 установлен червячный редуктор, позволяющий перерабатывать даже сильно жиливанное мясо. Для удобства работы на мясорубке в случае остановки шнека при переработке мясопродуктов низкого качества предусмотрен режим реверса. Машина выпускается с облицовкой из нержавеющей стали.

Производительность, кг/час, не менее	350
Производительность при повторном измельчении, кг/час, не менее	100
Установленная мощность, кВт	1,50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,91
Питающая электросеть (род тока, напряжение, частота)	трехфазная переменный, 380 В, 50 Гц
Частота вращения шнека, об/мин	185
Габаритные размеры, мм, не более	560x520x420
Масса, кг, не более	35

МЯСОРУБКА МИМ-600М

CE Предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы на предприятиях общественного питания.

В мясорубке МИМ-600М установлен червячный редуктор, позволяющий перерабатывать даже сильно жиливанное мясо. Для удобства работы на мясорубке в случае остановки шнека при переработке мясопродуктов низкого качества предусмотрен режим реверса. Машина выпускается с облицовкой из нержавеющей стали.



набор для мелкого измельчения



набор для крупного измельчения

Производительность, кг/час, не менее	600
Производительность при повторном измельчении, кг/час, не менее	200
Установленная мощность, кВт	2,2
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,75
Питающая электросеть (род тока, напряжение, частота)	трехфазная переменный, 380 В, 50 Гц
Частота вращения шнека, об/мин	185
Габаритные размеры, мм, не более	560x540x420
Масса, кг, не более	45

Примечание: практическая производительность мясорубки зависит от скорости подачи оператором порезанного кусочками продукта к шнеку, сортности перерабатываемого мяса, качества заточки инструмента.

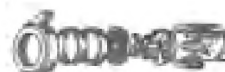
МЯСОРУБКИ МИМ-300 и МИМ-600



CE Мясорубки МИМ-300 и МИМ-600 предназначены для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания.



набор для мелкого измельчения



набор для крупного измельчения



	МИМ-300	МИМ-600
Максимальная производительность, кг/ч, не менее	300	600
Производительность при повторном измельчении котлетной массы, кг/ч, не менее	100	200
Установленная мощность, кВт	1,5	2,2
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,90	2,71
Питающая электросеть:		
род тока	трехфазный, переменный	
номинальное напряжение, В	380	
частота, Гц	50	
Частота вращения шнека, об/мин	250	
Габаритные размеры, мм, не более		
длина	680	765
ширина	400	400
высота	460	540
Масса, кг, не более	42	55

Примечание: практическая производительность мясорубки зависит от скорости подачи оператором порезанного кусочками продукта к шнеку, сортности перерабатываемого мяса, качества заточки инструмента



МЯСОРУБКА МИМ-300М-01 (привод на 220 V)



набор для мелкого измельчения

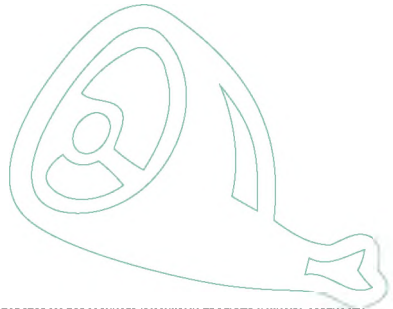


набор для крупного измельчения

CE Предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы на предприятиях общественного питания.

В мясорубке МИМ-300М-01 установлен червячный редуктор, позволяющий перерабатывать даже сильно жилованное мясо. Для удобства работы на мясорубке в случае остановки шнека при переработке мясоспроудов низкого качества предусмотрен режим реверса. Машина выпускается с облицовкой из нержавеющей стали

Производительность, кг/час, не менее	300
Производительность при повторном измельчении, кг/час, не менее	100
Установленная мощность, кВт	1,5
Номинальная потребляемая мощн., кВт	2,2
Питающая электросеть (род тока, напряжение, частота)	однофазная переменный 220 В, 50 Гц
Частота вращения шнека, об/мин	185
Габаритные размеры, мм, не более	560x500x420
Масса, кг, не более	39



Примечание: практическая производительность мясорубки зависит от скорости подачи оператором порезанного кусочками продукта к шнеку, сортности перерабатываемого мяса, качества заточки инструмента.

МЯСОРУБКИ МИМ-150 и МИМ-150-01 (привод на 220V)



Мясорубки МИМ-150 и МИМ-150-01 предназначены для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания, выпускаются с облицовкой из нержавеющей стали.

Выполнены в **трехфазном и однофазном** исполнении для включения в сеть переменного тока.

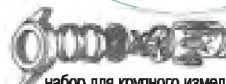
Мясорубки МИМ-150 и МИМ-150-01 оснащены функцией **"Реверс"**, которая позволяет при наматывании жил освободить шнек без дополнительной разборки машины.

Установленный **червячный редуктор** обеспечивает **бесшумную, плавную и равномерную** работу машин, улучшает их эксплуатационные свойства и увеличивает продолжительность работы. В процессе работы машин отпадает необходимость в проведении регулировок, а потребность в выполнении текущего ремонта значительно уменьшается.

Комплектуется насадками для колбас различного диаметра: 14 мм и 24 мм



набор для мелкого измельчения



набор для крупного измельчения

	МИМ-150	МИМ-150-01
Максимальная производительность, кг/ч, не менее*	150	150
Производительность при повторном измельчении котлетной массы, кг/ч, не менее	50	50
Установленная мощность, кВт	0,75	0,75
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,05	1,18
Питающая электросеть:		
род тока	трехфазный, переменный	однофазный, переменный
номинальное напряжение, В	380	220
частота тока, Гц	50	50
Частота вращения шнека, об/мин		185
Габаритные размеры, мм, не более		
длина		535
ширина		415
высота**		490
Масса, кг, не более	28	29

* Практическая производительность машины зависит от скорости подачи оператором порезанного кусочками продукта к шнеку, сортности перерабатываемого мяса, качества заточки инструмента.

** Размер, учитывающий высоту толкача.

МАШИНА ОЧИСТКИ КОРНЕПЛОДОВ МОК-400



CE Машина предназначена для снятия кожуры с картофеля, корнеплодов (свекла, морковь и т. д.) механическим воздействием очищающих инструментов на продукт на предприятиях общественного питания.

Напольный вариант.

Облицовка из нержавеющей стали, цельная конструкция.

В комплекте мезгосборник.

Новая прозрачная крышка с возможностью контроля процесса очистки и его качества.

Таймер.

Электрическая блокировка работы машины при открытии крышки.

Новая дверца и надежным механизмом запирания.

Улучшенная эргономика (удобное расположение ключевого узла и таймера, которые вынесены и встроены в пульт).



Лук



Замок



Диск сверху

Производительность кг/ч, не менее	400
Степень очистки продукта, %, не менее	90
Количество одновременно загружаемого продукта, кг, не более*	14
Величина отходов продукта при очистке, %, не более	20
Установленная мощность, кВт, не более	0,55
Номинальная потребляемая мощность, кВт, не более	0,78
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	595
ширина	525
высота	830
Питающая электросеть:	
род тока	трехфазный, переменный
номинальное напряжение, В	380
частота тока, Гц	50
Расход холодной воды, л/кг, не более*	1,5
Продолжительность цикла обработки, мин, не более*	2,0
Масса, кг, не более	42
Пульт управления	Выносной на лотке

* Значение параметров устанавливаются по картофелю

МАШИНЫ ОЧИСТКИ КОРНЕПЛОДОВ МОК-300У и МОК-150У



CE Машины картофелеочистительные предназначены для очистки картофеля и корнеплодов (свекла, морковь) от кожуры на предприятиях общественного питания. Машины выполнены в напольном варианте с облицовкой из нержавеющей стали.

Основные отличительные особенности данных машин от ранее выпускаемых:

- Боковой сливной патрубком (из нержавеющей стали) позволяет устанавливать под него мезосборник (из нержавеющей стали), который в свою очередь поставляется в комплекте с машинами;
- Встроено реле времени, позволяющее устанавливать режим оптимальной очистки и экономить электроэнергию;
- Уменьшена габаритная высота машин, что повысило их устойчивость при работе.

	МОК-300У	МОК-150У
Производительность, кг/час, не менее	300	150
Время на обработку, мин., не более	2,0	2,0
Количество картофеля в рабочей камере, кг, не более	10	7
Количество дисков абразивных в комплекте	2	2
Установленная мощность, кВт	0,55	0,37
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,75	0,51
Частота вращения электродвигателя, об/мин	1500	1500
Питающая электросеть: - род тока - номинальное напряжение, В - частота тока, Гц		трехфазная переменный 380 50
Габаритные размеры, мм, не более:		
- длина	580	580
- ширина	480	480
- высота	850	800
Масса, кг, не более	35	34



Воронка изготавливается из прозрачного пластика для возможности отслеживания процесса очистки



**абразивный диск
новой конструкции**

МАШИНЫ КАРТОФЕЛЕОЧИСТИТЕЛЬНЫЕ МОК-300М и МОК-150М



CE Машины картофелеочистительные предназначены для очистки картофеля и корнеплодов (свекла, морковь) от кожуры на предприятиях общественного питания. Машины выполнены в напольном варианте с облицовкой из нержавеющей стали. **Комплектуется мезгосборником!**

	МОК-300М	МОК-150М
Производительность, кг/час, не менее	300	150
Время на обработку, мин., не более	2,0	2,0
Количество картофеля в рабочей камере, кг, не более	10	7
Количество дисков абразивных в комплекте	2	2
Установленная мощность, кВт	0,55	0,55
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,75	0,75
Частота вращения электродвигателя, об/мин	1500	1500
Питающая электросеть: - род тока - номинальное напряжение, В - частота тока, Гц		трехфазная переменный 380 50
Габаритные размеры, мм, не более: - длина - ширина - высота	650 410 870	650 410 835
Масса, кг, не более	46	42



Воронка изготавливается из прозрачного пластика для возможности отслеживания процесса очистки



*абразивный диск
новой конструкции*

СМЕННЫЕ ДИСКИ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ПРОДУКТОВ (входят в комплектацию МПО и МПР)

№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5	№ 6
Диск шинковочный 13.00.00 (нарезка: соломкой 4x8 мм)	Диск тонкого измельчения 12.00.00 (для драников)	Нож комбинированный 14.00.00 (нарезка брусочками 5x10 мм)	Нож для нарезки соломкой 2x2 мм 04.16.00 (по-корейски)	Диск терочный 11.00.00 (нарезка размером 1,3x3,5 мм)	Нож дисковый 10.00.00 (нарезка ломтиками толщиной 2 мм)

МАШИНЫ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ ОВОЩЕЙ МПО-1

Предназначены для протирки вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, жидких каш, гороха, фасоли, яблок, творога и т. д.), нарезки сырых и вареных продуктов на частицы разных форм, тонкого измельчения картофеля, моркови, шинковки капусты. Алюминиевая рабочая камера объединена с несущим корпусом; двигатель бескорпусного исполнения (уменьшение габаритов); применение более надежного поликлинового ремня; гладкий ведомый шкив и упрощение сборки машины. Облицовка из нержавеющей стали.

- МПО-1 для нарезки сырых и вареных, протирки вареных продуктов (комплектуется дисками №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)
- МПО-1-01 для протирки вареных продуктов (комплектуется дисками №: 11, 12)
- МПО-1-02 для нарезки сырых и вареных продуктов (комплектуется дисками №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8)
- МПО-1-03 (привод на 220В) для нарезки сырых и вареных продуктов (комплектуется дисками №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8)

	МПО-1	МПО-1-01	МПО-1-02	МПО-1-03
Производительность при нарезке сырого картофеля кружочками (ломтиками) толщиной 10 мм	350	--	350	350
Производительность при протирке картофеля, кг/час, не менее	600	600	--	--
Количество видов нарезки	9	--	8	8
Количество видов протирки	2	2	--	--
Установленная мощность, кВт	0,75	0,75	0,55	0,55
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,0	1,0	0,82	0,8
Питающая электросеть (род тока, напряжение, частота)		трехфазная переменный, 380 В, 50 Гц		перем. 220 В, 50 Гц
Габаритные размеры, мм, не более (ДxШxВ)	430 310 715	490 310 715	490 280 720	490 280 720
Масса, кг, не более	33	25	29,5	29,5

СМЕННЫЕ ДИСКИ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ПРОДУКТОВ

(входят в комплектацию МПО и МПР)

№ 7	№ 8	№ 9	№ 10	№ 11	№ 12
<p>Решетка ножевая 10х10 04.03.00 (нарезка кубиками 10х10х10 мм, при использовании с ножом дисковым 10 мм 04.06.00)</p> 	<p>Нож дисковый 10 мм 04.06.00 (нарезка ломтиками толщиной 10 мм, нарезка кубиками 10х10х10 мм, при использовании с решеткой ножевой 10х10 мм 04.03.00)</p> 	<p>Решетка ножевая 10 мм 07.00.00 (нарезка брусочками сечением 10х10 мм (картофель фри), при использовании с ножом для нарезки 10 мм 08.00.00)</p> 	<p>Нож для нарезки 10 мм 08.00.00 (нарезка ломтиками толщиной 10 мм, нарезка брусочками сечением 10х10 мм (картофель фри) при использовании с решеткой ножевой 10 мм 07.00.00)</p> 	<p>Диск протирачный 00.00.04 с отверстиями диаметром 4 мм</p> 	<p>Диск протирачный 00.00.05 с отверстиями диаметром 1,5 мм</p> 

МАШИНЫ ПРОТИРОЧНО-РЕЗАТЕЛЬНЫЕ МПР-350М

☞ Предназначены для протирки вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, жидких каш, гороха, фасоли, яблук, творога и т. д.), нарезки сырых и вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, лука, репы, брюквы, огурцов, томатов и т. д.) на частицы разных форм, тонкого измельчения картофеля, моркови, шинковки капусты. Облицовка из нержавеющей стали.

- МПР-350М для нарезки сырых и вареных, протирки вареных продуктов (комплектуется дисками №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)
- МПР-350М-01 для протирки вареных продуктов (комплектуется дисками №: 11, 12)
- МПР-350М-02 для нарезки сырых и вареных продуктов (комплектуется дисками №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8)



	МПР-350М	МПР-350М-01	МПР-350М-02
Производительность при нарезке сырого картофеля кружочками (ломтиками) толщиной 10 мм	350	--	350
Производительность при протирке картофеля, кг/час, не менее	600	600	--
Количество видов нарезки	9	--	8
Количество видов протирки	2	2	--
Установленная мощность, кВт	0,75	0,75	0,37
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,0	1,0	0,545
Питающая электросеть (род тока, напряжение, частота)	трехфазная переменный, 380 В, 50 Гц		
Габаритные размеры, мм, не более (ДхШхВ)	600	600	600
	340	340	300
	650	650	650
Масса, кг, не более	36	27	30

МИКСЕРЫ ПЛАНЕТАРНЫЕ МП-10 и МП-10-01 (привод на 220V)



CE Семискоростные миксеры планетарные МП-10 и МП-10-01 предназначены для замеса теста различной консистенции в цехах выпечки и изготовления хлеба, пиццы, печенья, пирожных, тортов; перемешивания паштетов, пюре, майонеза, соусов и других пищевых смесей; взбивания сливок, мороженого, кремов; перемешивания фарша и т. д. на предприятиях пищевой промышленности и других организациях по производству продуктов и питания. Миксеры снабжены тремя легко устанавливаемыми инструментами: венчиком, лопаткой, спиралью, которые позволяют взбивать, смешивать, замешивать любой продукт питания. Автоматический регулятор скорости, установленный в миксерах, позволяет устанавливать необходимые частоты вращения инструмента к различным типам замешивания. Съемная дежа, а также быстрая смена и установка инструмента позволяет уменьшить время работы оператора. Основание миксеров покрашено краской, не допускающей царапин, легко чистящееся. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали. Миксеры настольного варианта.



	МП-10	МП-10-01
Производительность, кг/час, не менее		
- при замесе дрожжевого теста	16	16
- при взбивании сливок	40	40
Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более (для дрожжевого теста)	4	4
Установленная мощность, Вт	370	370
Номинальная потребляемая мощность, Вт	550	550
Емкость дежи, л	10	10
Число скоростей	7	Плавная регулировка
Номинальное напряжение, В	380	220
Род тока	трехфазный, переменный	однофазный, переменный
Частота тока, Гц	50	50
Частота вращения инструмента, об./мин min/max	90/500	90/500
Частота вращения вокруг оси дежи, об./мин min/max	25/140	25/140
Габаритные размеры, мм, не более		
длина	570	570
ширина	420	420
высота	780	780
Масса, кг, не более	45	47

МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ МП-20



CE Семискоростной миксер планетарный МП-20 предназначен для замеса теста различной консистенции в цехах выпечки и изготовления хлеба, пиццы, пенья, пирожных, тортов; перемешивания паштетов, пюре, майонеза, соусов и других пищевых смесей; взбивания сливок, мороженого, кремов; перемешивания фарша и т. д. на предприятиях пищевой промышленности и других организациях по производству продуктов питания. Миксер снабжен тремя легко устанавливаемыми инструментами: венчиком, лопаткой, спиралью, которые позволяют взбивать, смешивать, замешивать любой продукт питания. Автоматический регулятор скорости, установленный в миксере, позволяет устанавливать необходимые частоты вращения инструмента к различным типам замешивания. Съемная дежа и быстрая смена и установка инструмента позволяет уменьшить время работы оператора. Основание миксера покрашено краской, не допускающей царапин, легко чистящейся. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали. Миксер настольного варианта.



Производительность, кг/час, не менее	32
- при замесе дрожжевого теста	80
- при взбивании сливок	
Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более (для дрожжевого теста)	8
Установленная мощность, Вт	750
Номинальная потребляемая мощность, Вт	1100
Емкость дежи, л	20
Число скоростей	7
Номинальное напряжение, В	380
Род тока	трехфазный, переменный
Частота тока, Гц	50
Частота вращения инструмента, об./мин min/max	90/500
Частота вращения вокруг оси дежи, об./мин min/max	25/140
Габаритные размеры, мм, не более	
длина	650
ширина	520
высота	870
Масса, кг, не более	65

МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ MT-25



Предназначена для замеса не только дрожжевого, но и крутого теста на малых хлебопекарных предприятиях, в кондитерских цехах предприятий общественного питания.

Отличается простотой эксплуатации и обслуживания, отвечает всем установленным требованиям гигиены и безопасности. Электропривод машины вращает дежу и спираль одновременно. Этим совместным вращением и обеспечивается тщательное вымешивание теста.

Для предохранения обслуживающего персонала от травм вращающейся спиралью на дежу установлена крышка, конструкция которой облегчает добавление ингредиентов муки, воды и др.

Применена цепная передача, позволяющая передавать большие нагрузки с постоянным передаточным числом.

Машина полностью изготовлена из металла.

Производительность, кг/час, не менее	65
Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более дрожжевого крутого (при влажности не менее 46%)	16 8
Установленная мощность, кВт	0,75
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,1
Вместимость дежи, л	20
Питающая электросеть:	трехфазная переменный
род тока	380
номинальное напряжение, В	50
частота, Гц	
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	650
ширина	400
высота	685
Масса, кг, не более	66

МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ MT-12 (привод на 220V)



Предназначена для замеса дрожжевого теста на малых пекарнях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания.

Электропривод машины вращает дежу и спираль одновременно. Этим совместным вращением и обеспечивается тщательное перемешивание. Особая форма спирали позволяет замешивать даже небольшое количество теста.

Для предохранения обслуживающего персонала от травм вращающейся спиралью на дежу установлена крышка, конструкция которой облегчает добавление ингредиентов муки, воды и др.

Применена цепная передача, позволяющая передавать большие нагрузки с постоянным передаточным числом.

Машина полностью изготовлена из металла.

Производительность, кг/час, не менее	50
Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более дрожжевого крутого (при влажности не менее 46%)	12 4
Установленная мощность, кВт	0,55
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,81
Вместимость дежи, л	16
Питающая электросеть:	переменный
род тока	220
номинальное напряжение, В	50
частота, Гц	
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	625
ширина	350
высота	685
Масса, кг, не более	63

МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ MT-25-01



Двухскоростная, предназначена для интенсивного замеса дрожжевого и крутого теста на малых хлебопекарных предприятиях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания. Первая скорость предназначена для перемешивания сырья, вторая – для быстрого и качественного замеса теста. Электропринад машины вращает дежу, наполненную смесью для приготовления теста. Одновременно с вращением дежи вращается спираль, которая перемешивает тесто. Совместным вращением дежи вокруг своей оси и спирали внутри дежи обеспечивается тщательное вымешивание теста.

Применена цепная передача, позволяющая передавать большие нагрузки с постоянным передаточным числом. Машина полностью изготовлена из металла.

Для модели MT-25-01 предусмотрена работа в трех режимах:

Режим 1: В этом режиме машина работает на первой, более низкой скорости (обороты дежи – 12 об/мин., обороты спирали – 120 об/мин.) вращения инструмента;

Режим 2: В этом режиме машина работает на второй, более высокой скорости (обороты дежи – 24 об/мин., обороты спирали – 240 об/мин.) вращения инструмента;

Режим 3: После включения кнопкой «ПУСК» машина вначале работает на первой (более низкой) скорости в течение времени, обусловленного установкой аппарата реле времени на панели электрооборудования. По истечении этого времени машина автоматически переключается на вторую (более высокую) скорость вращения инструмента и работает на ней до отключения кнопкой «СТОП». Для предохранения обслуживающего персонала от травм вращающейся спиралью на дежу установлена крышка, которая снабжена микровыключателем, при срабатывании которого машина останавливается.

Производительность, кг/ч, не менее	95
Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более	16
дрожжевого	8
крутого (при влажности не менее 46%)	8
Установленная мощность, кВт	0,71/0,85
Номинальная потребляемая мощность, кВт, не более	1,1/1,3
Вместимость дежи, л	20
Питающая электросеть:	
род тока	трехфазная
номинальное напряжение, В	переменный
частота, Гц	380
	50
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	650
ширина	400
высота	685
Масса, кг, не более	68

МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ ДВУХСКОРОСТНАЯ MT-30



Предназначена для интенсивного замеса дрожжевого и крутого теста на малых хлебопекарных предприятиях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания. Машина оснащена съёмной дежой и подъёмной головкой с месильным органом. Первая скорость предназначена для перемешивания ингредиентов теста (что предотвращает распыление муки), вторая – для замеса теста любой густоты. Двухскоростной двигатель позволяет увеличить производительность машины по сравнению с аналогами других производителей. Электропривод машины вращает одновременно дежу с тестом и спираль, которая перемешивает тесто. Благодаря этой технологии обеспечивается тщательное вымешивание теста.

Применена цепная передача, позволяющая передавать большие нагрузки с постоянным передаточным числом. Машина полностью изготовлена из металла.



Для моделей MT-60 и MT-30 предусмотрена работа в трех режимах:

Режим 1: В этом режиме машина работает на первой, более низкой скорости (обороты дежи – 12 об/мин., обороты спирали – 120 об/мин.) вращения инструмента;

Режим 2: В этом режиме машина работает на второй, более высокой скорости (обороты дежи – 24 об/мин., обороты спирали – 240 об/мин.) вращения инструмента;

Режим 3: После включения кнопкой «ПУСК» машина вначале работает на первой (более низкой) скорости в течение времени, обусловленного установкой аппарата реле времени на панели электрооборудования. По истечении этого времени машина автоматически переключается на вторую (более высокую) скорость вращения инструмента и работает на ней до отключения кнопкой «СТОП». Для предохранения обслуживающего персонала от травм вращающейся спиралью на дежу установлена крышка, которая снабжена микровыключателем, при срабатывании которого машина останавливается.

Производительность, кг/ч, не менее	110
Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более дрожжевого крутого (при влажности не менее 46%)	25 12
Установленная мощность, кВт	0,8/1,32
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,3/1,8
Вместимость дежи, л	32
Питающая электросеть:	трехфазная переменный
род тока	380
номинальное напряжение, В	50
частота, Гц	
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	790
ширина	430
высота	800
Высота с поднятым месильным органом	1170
Масса, кг, не более	115

СЛАЙСЕР ЛР-220

Предназначен для нарезки мясных, колбасных изделий, сыра и других пищевых продуктов, применяется в сфере торговли и гастрономии. Нарезаемый продукт кладется на лоток и закрепляется с помощью прижимного устройства. Слайсер обеспечивает быструю и точную нарезку ломтиков заданной толщины (регулируемая толщина резки 0-13 мм.), оснащен встроенной точилкой для ножа. Для безопасного использования слайсера дисковый нож помещен в защитный кожух. Конструкция машины обеспечивает легкое и плавное перемещение подающего лотка. Литое основание. Дисковый нож выполнен из нержавеющей стали. Энергосберегающий мотор с охлаждающим вентилятором и водостойкий выключатель обеспечивают установленные меры безопасности.



Тип	Полуавтоматический, с ручной подачей продукта
Диаметр ножа дискового, мм	220
Толщина нарезки, мм	0...13
Установленная мощность, кВт	0.13
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0.21
Частота вращения двигателя, об/мин	1400
Частота вращения ножа дискового, об/мин	470
род тока	переменный
номинальное напряжение, В	220
частота, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	420
ширина	400
высота	370
Масса, кг, не более	15

СЛАЙСЕР ЛР-250

Предназначен для нарезки мясных, колбасных изделий, сыра и других пищевых продуктов, применяется в сфере торговли и гастрономии. Оснащен встроенной точилкой для ножа.

Нарезаемый продукт кладется на лоток и закрепляется с помощью прижимного устройства. Для безопасного использования слайсера дисковый нож помещен в защитный кожух. Конструкция машины обеспечивает легкое и плавное перемещение подающего лотка. Литое основание. Дисковый нож выполнен из нержавеющей стали. Энергосберегающий мотор с охлаждающим вентилятором и водостойкий выключатель обеспечивают установленные меры безопасности.



Тип	Полуавтоматический, с ручной подачей продукта
Диаметр ножа дискового, мм	250
Толщина нарезки, мм	0...17
Установленная мощность, кВт	0,13
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,24
Частота вращения двигателя, об/мин	1400
Частота вращения ножа дискового, об/мин	470
род тока	переменный
номинальное напряжение, В	220
частота, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	480
ширина	450
высота	410
Масса, кг, не более	20

СЛАЙСЕР ЛР-300

Предназначен для нарезки мясных, колбасных изделий, сыра и других пищевых продуктов, применяется в сфере торговли и гастрономии. Оснащен встроенной точилкой для ножа.

Нарезаемый продукт кладется на лоток и закрепляется с помощью прижимного устройства. Для безопасного использования слайсера дисковый нож помещен в защитный кожух. Конструкция машины обеспечивает легкое и плавное перемещение подающего лотка. Литое основание. Дисковый нож выполнен из нержавеющей стали. Энергосберегающий мотор с охлаждающим вентилятором и водостойкий выключатель обеспечивают установленные меры безопасности.



Тип	Полуавтоматический, с ручной подачей продукта
Диаметр ножа дискового, мм	300
Толщина нарезки, мм	0...18
Установленная мощность, кВт	0,16
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,27
Частота вращения двигателя, об/мин	1400
Частота вращения ножа дискового, об/мин	470
род тока	переменный
номинальное напряжение, В	220
частота, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	600
ширина	550
высота	450
Масса, кг, не более	28,5

МИКСЕРЫ ПЛАНЕТАРНЫЕ БЫТОВЫЕ МП-5 и МП-7



Миксеры планетарные МП-5, МП-7 предназначены для замеса теста пшеницы, печенья, пирожных, тортов; перемешивания паштетов, пюре, майонеза, соусов и других пищевых смесей; взбивания сливок, мороженого, кремов; перемешивания фарша и т. д.

Миксеры снабжены тремя быстросменными инструментами: венчиком, лопаткой и крючком для различных видов работ (взбивание жидких ингредиентов, сливок или яиц; перемешивание различных смесей измельченных ингредиентов или начинок; или замешивание теста соответственно).

Съемная дежа и быстрая смена и установка инструментов позволяет уменьшить время работы оператора. А правильный выбор инструмента повышает производительность и увеличивает рабочий ресурс миксеров.

	МП-5	МП-7
Одновременная загрузка ингредиентов при замесе теста, кг, не более	0,5	0,6
при взбивании сливок, кг, не более	1,3	1,5
при взбивании яиц, шт, не более	12	14
Номинальная потребляемая мощность, Вт, не более	370	510
Емкость дежи, л, не менее	5	7
Переключение скоростей вращения инструмента, об/мин	бесступенчатое регулирование 75 - 660	
Питающая сеть:		
род тока		переменный
номинальное напряжение, В		220
частота тока, Гц		50
Габаритные размеры, мм, не более		
длина	420	420
ширина	240	240
высота	420	430
Масса, кг, не более	1,3	1,5

СОКОВЫЖИМАЛКА-ПРЕСС (ПРЕСС ВИНТОВОЙ РУЧНОЙ ПВР-01)



Предназначен для выжимания соков из ягод, измельченных фруктов и овощей в домашних условиях. Удачно подходит для удаления (отжима) жидкости из тертого картофеля при приготвления вкуснейшего блюда – традиционных литовских цеппелинов.

Прессовая соковыжималка работает по принципу холодного отжима, т.е. не нагревает продукт во время отжима. Это позволяет сохранить все полезные свойства плодов. К тому же, такие приборы подходят для отжима сока из любых фруктов, ягод и овощей. Пресс-соковыжималка дает больше сока, чем центробежная модель. Отсюда вытекают главные преимущества соковыжималок данного типа – получение большего количества чистого сока с сохранением витаминов, энзимов и других полезных свойств.

Тип	винтовой
Вместимость сетки, л, не менее	6,0
Внутренний диаметр сетки, мм	225
Габаритные размеры, мм, не более	
длина	422
ширина	350
высота	370...550
Масса, кг, не более	11

Данное изделие возможно применять на дачах или в местности, где по каким-либо причинам отсутствует электроэнергия.

Состоит из сварной рамы, поддона, диска нажимного, сетки с отверстиями, винта и оси с ручкам, тарелки и мешка льняного. Все детали, контактирующие с сырьем и соком, выполнены из пищевой нержавеющей стали, не поддающейся коррозии. Это значит что соки, получаемые с помощью нашего пресса, – самого высокого качества, пригодные не только для консервации, но и для виноделия.

Принцип работы пресса прост: путем вращения винта вручную. Перед началом работы твердые сорта фруктов и овощей необходимо измельчить. В тарелке для удобства пользования предусмотрен желоб для сбора и отвода сока.

Благодаря нашему прессу Вы всегда и без усилий сможете радовать себя и свою семью вкусными свежими витаминами летом и делать заготовки соков на зиму.

(8182)63-90-72
+7(7172)727-132
(8512)99-46-04
(3852)73-04-60
(4722)40-23-64
(4832)59-03-52
(423)249-28-31
(844)278-03-48
(8172)26-41-59
(473)204-51-73
(343)384-55-89
(4932)77-34-06
(3412)26-03-58
(395) 279-98-46

(843)206-01-48
(4012)72-03-81
(4842)92-23-67
(3842)65-04-62
(8332)68-02-04
(861)203-40-90
(391)204-63-61
(4712)77-13-04
(4742)52-20-81
(3519)55-03-13
(495)268-04-70
(8152)59-64-93
(8552)20-53-41
(831)429-08-12

(3843)20-46-81
(383)227-86-73
(3812)21-46-40
(4862)44-53-42
(3532)37-68-04
(8412)22-31-16
(342)205-81-47
- - (863)308-18-15
(4912)46-61-64
(846)206-03-16
- (812)309-46-40
(845)249-38-78
(8692)22-31-93
(3652)67-13-56

(4812)29-41-54
(862)225-72-31
(8652)20-65-13
(3462)77-98-35
(4822)63-31-35
(3822)98-41-53
(4872)74-02-29
(3452)66-21-18
(8422)24-23-59
(347)229-48-12
(4212)92-98-04
(351)202-03-61
(8202)49-02-64
(4852)69-52-93

(996)312-96-26-47

(772)734-952-31

(992)427-82-92-69

bhg@nt-rt.ru || : <https://bellorgmash.nt-rt.ru/>