

Прайс-лист на продукцию МНПП ИНИЦИАТИВА

Представленная информация носит ознакомительный характер и ни при каких условиях не является публичной офертой. Для получения подробной информации о наличии и стоимости указанных товаров, пожалуйста, обращайтесь к нашим менеджерам по указанным контактам. Названия производителей или компаний, описания и фирменные наименования используются в справочных целях, а права на товарный знак являются исключительной собственностью владельца товарного знака и патента.

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)26-90-48 Владимир (4922)49-43-18 Волгоград (844)278-03-48 Волгодонск (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 (466)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 (442)52-20-81	Магнитогорск (3519)55-03-13 Москва (495)268-04-70 Мурманск (8152)59-64-93 Набережные Челны (8552)20-53-41 Никий Новгород (831)429-08-12 Новокузнецк (3843)20-46-81 Новосибирск (3456)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)46-01-64 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 +3(75) 257-127-884	Узбекистан +998(71)205-18-59	Киргизия +996(312)96-26-47



ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

расположение холодильного агрегата – верхнее.

Модель	Объем куб. м.	Температурный режим (°C)	Габариты (мм)	Цена руб.
НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ				
ШХН-1,2	1,2	-13...-18	1550x800x1955	121300
ШХН-1,0	1,0	-13...-18	1330x800x1955	117910
ШХН-0,8	0,8	-13...-18	1010x800x1955	100170
ШХН-0,6	0,6	-13...-18	770x800x1955	96100
ШХН-0,4	0,4	-13...-18	770x650x1955	82630
НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ СО СТЕКЛЯННОЙ ДВЕРЬЮ				
ШХН-0,6С	0,6	-13...-18	770x790x1955	102990
КОМБИНИРОВАННЫЕ				
ШХК-1,2	1,2	-10...-13/ 0...+8	1550x800x1955	122990
ШХК-1,0	1,0	-10...-13/ 0...+8	1330x800x1955	118020
ШХК-0,8	0,8	-10...-13/ 0...+8	1010x800x1955	107240
ШХК-0,6	0,6	-10...-13/ 0...+8	770x800x1955	95230
ШХК-0,6С	0,6	-10...-13/ 0...+8	770x800x1955	99330
СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНЫЕ				
ШХС-1,2	1,2	0...+8	1550x800x1955	101250
ШХС-1,0	1,0	0...+8	1330x800x1955	96450
ШХС-0,8	0,8	0...+8	1010x800x1955	85490
ШХС-0,6	0,6	0...+8	770x800x1955	78660
ШХС-0,4	0,4	0...+8	770x650x1955	64380
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ				
ШХУ-1,2	1,2	-6...+6	1550x800x1955	111580
ШХУ-1,0	1,0	-6...+6	1330x800x1955	103240
ШХУ-0,8	0,8	-6...+6	1010x800x1955	94870
ШХУ-0,6	0,6	-6...+6	770x800x1955	85300
ШХУ-0,4	0,4	-6...+6	770x650x1955	68740
ШКАФЫ СО СТЕКЛЯННЫМИ ДВЕРЯМИ				
ШХС-1,2С	1,2	0...+8	1550x790x1955	132260
ШХС-1,0С	1,0	0...+8	1330x790x1955	120740
ШХС-0,8С	0,8	0...+8	1010x790x1955	110010
ШХС-0,6С	0,6	0...+8	770x790x1955	96160
ШХС-0,4С	0,4	0...+8	770x640x1955	94090



ШКАФЫ СО

СТЕКЛЯННЫМИ ДВЕРЯМИ (КУПЕ)

ШХС-1,2СК	1,2	0...+8	1550x710x1955	127600
ШХС-1,0СК	1,0	0...+8	1330x710x1955	116700
ШХС-0,8СК	0,8	0...+8	1010x710x1955	105450

ШКАФ-ВИТРИНА

ШХС-1,2СВ	1,2	0...+8	1550x770x1955	135590
ШХС-1,0СВ	1,0	0...+8	1330x770x1955	124890
ШХС-0,8СВ	0,8	0...+8	1010x770x1955	115020
ШХС-0,6СВ	0,6	0...+8	770x770x1955	98420

ШКАФ-ВИТРИНА (КУПЕ)

ШХС-1,2СВК	1,2	0...+8	1550x700x1955	135210
ШХС-1,0СВК	1,0	0...+8	1330x700x1955	124280
ШХС-0,8СВК	0,8	0...+8	1010x700x1955	114320

ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

расположение холодильного агрегата – нижнее.

ШКАФЫ СО СТЕКЛЯННЫМИ ДВЕРЯМИ

ШХС-1,2С	1,2	0...+8	1550x790x2025	139960
ШХС-1,0С	1,0	0...+8	1330x790x2025	127910
ШХС-0,8С	0,8	0...+8	1010x790x2025	116640
ШХС-0,6С	0,6	0...+8	770x790x2025	97010
ШХС-0,4С	0,4	0...+8	770x650x2025	95280

ШКАФЫ СО СТЕКЛЯННЫМИ ДВЕРЯМИ (КУПЕ)

ШХС-1,2СК	1,2	0...+8	1550x710x2025	135700
ШХС-1,0СК	1,0	0...+8	1330x710x2025	124190
ШХС-0,8СК	0,8	0...+8	1010x710x2025	112420

ШКАФ-ВИТРИНА

ШХС-1,2СВ	1,2	0...+8	1550x770x2025	138920
ШХС-1,0СВ	1,0	0...+8	1330x770x2025	127450
ШХС-0,8СВ	0,8	0...+8	1010x770x2025	119590
ШХС-0,6СВ	0,6	0...+8	770x770x2025	100660

ШКАФ-ВИТРИНА (КУПЕ)

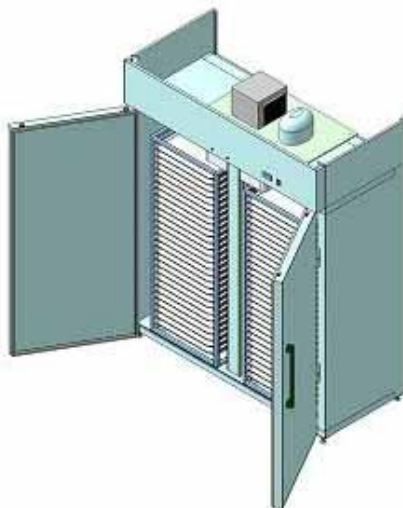
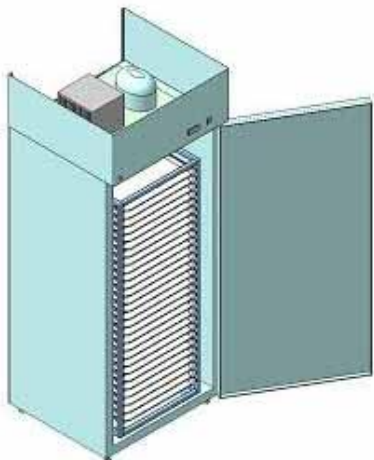
ШХС-1,2СВК	1,2	0...+8	1550x700x2025	143140
ШХС-1,0СВК	1,0	0...+8	1330x700x2025	131340
ШХС-0,8СВК	0,8	0...+8	1010x700x2025	119090

ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ из нержавеющей стали
расположение холодильного агрегата – верхнее.

Модель	Объем куб. м.	Температурный режим (°С)	Габариты (мм)	Цена руб.
НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ				
ШХН-1,2	1,2	-13...-18	1550x800x1955	214120
ШХН-1,0	1,0	-13...-18	1330x800x1955	189810
ШХН-0,8	0,8	-13...-18	1010x800x1955	165410
ШХН-0,6	0,6	-13...-18	770x800x1955	142820
ШХН-0,4	0,4	-13...-18	770x650x1955	121180
КОМБИНИРОВАННЫЕ				
ШХК-1,2	1,2	-10...-13/ 0...+8	1550x800x1955	217710
ШХК-1,0	1,0	-10...-13/ 0...+8	1330x800x1955	198840
ШХК-0,8	0,8	-10...-13/ 0...+8	1010x800x1955	172500
ШХК-0,6	0,6	-10...-13/ 0...+8	770x800x1955	149780
ШХК-0,6С	0,6	-10...-13/ 0...+8	770x800x1955	159510
СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНЫЕ				
ШХС-1,2	1,2	0...+8	1550x800x1955	182470
ШХС-1,0	1,0	0...+8	1330x800x1955	166540
ШХС-0,8	0,8	0...+8	1010x800x1955	150660
ШХС-0,6	0,6	0...+8	770x800x1955	122910
ШХС-0,4	0,4	0...+8	770x650x1955	100070
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ				
ШХУ-1,2	1,2	-6...+6	1550x800x1955	198640
ШХУ-1,0	1,0	-6...+6	1330x800x1955	178610
ШХУ-0,8	0,8	-6...+6	1010x800x1955	158810
ШХУ-0,6	0,6	-6...+6	770x800x1955	135060
ШХУ-0,4	0,4	-6...+6	770x650x1955	114090



ШКАФЫ ДЛЯ ЗАМОРОЗКИ пельменей и полуфабрикатов



Модель	Кол-во лотков	Темпер. режим (°C)	Устан. мощность (кВт)	Габариты (мм)	Цена руб.
ШХН-0,6 с 1 стеллажом	56	-28...-32	1,8	760x1000x2100	237 040
ШХН-1,2 с 2 стеллажами	112	-28...-32	2,8	1590x1000x2100	346 090

Напряжение питания 220 В или 380 В по заявке заказчика.

В комплект поставки шкафов входят стеллажи из нержавеющей стали (28 полок на 56 лотков для заморозки) и сами лотки для заморозки.

Время заморозки полуфабрикатов при начальной температуре в шкафу – 28 град.С :

- пельмени – от 2 часов; котлеты – от 5 часов

ВНИМАНИЕ!

Максимальная загрузка продукта в шкафах:

ШХН-0,6 – 50 кг; ШХН-1,2 – 100 кг



КАМЕРЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

(сэндвич панели, цинк+ППУ+цинк)

Модель	Объем куб. м.	Агрегат	Кол- во	Цинк	Цинк с полимер. покрытием
НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ -13...-18 °С толщина 80мм					
KXH-3	2,77	Моноблок	1	211330	218470
KXH-4,5	4,60	Моноблок	1	254740	261930
KXH-6	5,88	Моноблок	1	284330	297550
KXH-9	8,99	Моноблок	1	340040	351730
KXH-12	12,11	Моноблок	1	394090	406550
KXH-15	14,32	Моноблок	1	452340	463780
KXH-18	18,13	Моноблок	1	568520	583840
КОМБИНИРОВАННЫЕ -10...+8°С толщина 80мм					
KXK-3	2,77	Моноблок	1	207700	214890
KXK-4,5	4,60	Моноблок	1	251770	259010
KXK-6	5,88	Моноблок	1	281360	294610
KXK-9	8,99	Моноблок	1	336790	348460
KXK-12	12,11	Моноблок	1	390810	403280
KXK-15	14,32	Моноблок	1	437860	449310
KXK-18	18,13	Моноблок	1	542830	558140
СРЕДТЕМПЕРАТУРНЫЕ 0...+8°С толщина 80мм					
KXC-3	2,77	Моноблок	1	194100	201210
KXC-4,5	4,60	Моноблок	1	223660	230870
KXC-6	5,88	Моноблок	1	244390	257620
KXC-9	8,99	Моноблок	1	305050	316680
KXC-12	12,11	Моноблок	1	377070	389540
KXC-15	14,32	Моноблок	1	400070	411530
KXC-18	18,13	Моноблок	1	447620	463000



КАМЕРЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

(сэндвич панели, цинк+пенопласт+цинк)

Модель	Zn+ Zn	Цинк с полимерным покрытием
НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ -13...-18 °С толщина 100мм		
KXH-3	201260	209620
KXH-4,5	249080	260430
KXH-6	278000	290650
KXH-9	311840	329670
KXH-12	365320	380030
KXH-15	434670	449570
KXH-18	548800	564280
КОМБИНИРОВАННЫЕ -10...+8°С толщина 100мм		
KXK-3	197670	206010
KXK-4,5	246160	257480
KXK-6	262540	287740
KXK-9	314150	326410
KXK-12	362070	376160
KXK-15	420160	435060
KXK-18	523110	538570
СРЕДТЕМПЕРАТУРНЫЕ 0...+8°С толщина 70мм		
KXC-3	184020	192380
KXC-4,5	218020	229350
KXC-6	238120	250730
KXC-9	282410	294680
KXC-12	348330	362380
KXC-15	382390	397300
KXC-18	427940	443430



КОРОБКИ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

**сэндвич панели, термоизоляционный материал
пенополиуретан, толщина -80 мм,
соединение типа "шип-паз"**

Модель	Внутр.об-м куб. м.	Габариты, д/ш/в (мм)	Цинк+цинк	С полимер. покрытием
KX-3	2,77	970х1970х2050	101490	109210
KX-4,5	4,60	1505х1970х2050	128530	136290
KX-6	5,88	1970х1880х2050	142800	157080
KX-9	8,99	2790х1970х2050	196890	209460
KX-12	12,11	3700х1970х2050	246640	260070
KX-15	14,32	4610х1970х2050	263540	275870
KX-18	18,13	5520х1970х2050	300070	316610
материал ПСБ, толщина–100 мм, соединение панелей «в четверть»				
Модель	Габариты, д/ш/в (мм)		Цинк+цинк	С полимер. покрытием
KX-3	2060х1080х2080		90660	99660
KX-4,5	1940х1600х2070		122470	134670
KX-6	1940х1970х2070		136030	149640
KX-9	2910х1970х2070		172480	185720
KX-12	3880х1970х2070		215630	230810
KX-15	4850х1970х2070		244430	260520
KX-18	5680х1970х2070		278830	295470

По желанию заказчика - дверь правая или левая, с электроподогревом полотна.



МОНОБЛОЧНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ МАШИНЫ



Предназначены для поддержания необходимого температурного режима во внутреннем объеме холодильных камер при температуре окружающего воздуха до + 32 град. С.

Состоят их двух блоков:

- холодильный агрегат (размещается снаружи холодильной камеры);
- воздухоохладитель (размещается внутри холодильной камеры).

Наим-ние	Рабочий диапазон t, °С	Рекоменд. объем, м ³	Напря-жение, В	Мощ-ть, Вт	Фреон	Цена, руб.
ММС - 3	0...+8	до 3	220	460	R404a	88 810
ММС - 4,5	0...+8	3 - 4,5	220	560	R404a	92 790
ММС - 6	0...+8	4,5 - 6	220	770	R404a	99 460
ММС - 9	0...+8	6 - 9	220	900	R404a	108 770
ММС - 12	0...+8	9 - 12	220	1200	R404a	131 790
ММС - 15	0...+8	12 - 15	380	1553	R404a	138 310
ММС - 18	0...+8	15 - 18	380	2058	R404a	150 460
ММК - 3	-10...+8	до 3	220	770	R404a	100 940
ММК - 4,5	-10...+8	3 - 4,5	220	800	R404a	117 810
ММК - 6	-10...+8	4,5 - 6	220	900	R404a	132 350
ММК - 9	-10...+8	6 - 9	220	886	R404a	137 010
ММК - 12	-10...+8	9 - 12	380	1198	R404a	144 010
ММК - 15	-10...+8	12 - 15	380	1553	R404a	171 880
ММК - 18	-10...+8	15 - 18	380	2058	R404a	235 040
ММН - 3	-13...-18	до 3	220	545	R404a	104 140
ММН - 4,5	-13...-18	3 - 4,5	220	602	R404a	120 410
ММН - 6	-13...-18	4,5 - 6	220	886	R404a	134 970
ММН - 9	-13...-18	6 - 9	220	1198	R404a	139 910
ММН - 12	-13...-18	9 - 12	380	1553	R404a	146 910
ММН - 15	-13...-18	12 - 15	380	1553	R404a	184 730
ММН - 18	-13...-18	15 - 18	380	2058	R404a	257 870

СПЛИТ-СИСТЕМЫ +7%



ДВЕРИ К ХОЛОДИЛЬНЫМ КАМЕРАМ

Распашные одностворчатые



Размеры (шир.хвыс.), мм		Стоимость, при толщине, руб.		
светового проема	коробки	до 0° С толщина 60	до -18°С толщина 80	до -25°С толщина 100
Материал – Цинк-Пенополиуретан (ППУ) –Цинк				
720x1730	970x1970	32880	36820	44140
900x1940	1220x2470	38800	46540	55770
Материал-цинк с полимерным покрытием с 2^х сторон внутриППУ				
720x1730	970x1970	33700	44140	52990
900x1940	1220x2470	41830	50270	60280
Материал – Нержавеющая сталь с 2^х сторон внутри ППУ				
720x1730	970x1970	57310	68790	75690
900x1940	1220x2470	63090	80800	89520
Материал – цинк+пенопласт+цинк крашен.				
740x1740	1200x1960	толщ.70мм - 24600	толщ.100мм - 29300	
900x1940	1220x2470	толщ.70мм - 31000	толщ.100мм - 39860	

Распашные двустворчатые двери по размерам заказчика max размер – 2000x2500мм.



КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ТРУПОВ кассетного типа с выдвижными носилками (морг)

Панели трёхслойной композиции металл-пенополиуретан-металл (сэндвич-панели), толщина панели 80 мм.

Внутри камеры расположены стеллажи с носилками. Носилки оснащены колесами для свободного перемещения по направляющим стеллажей.

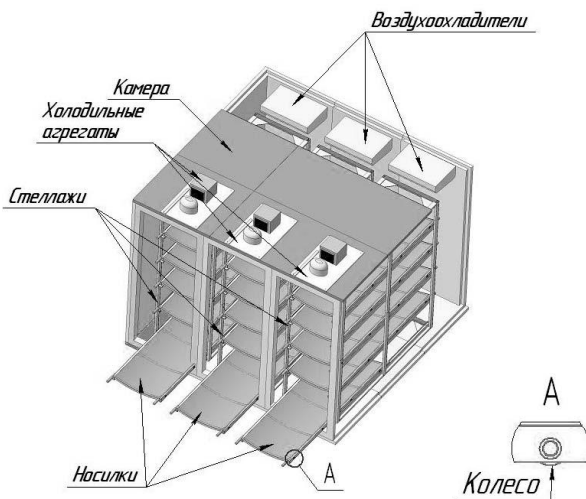
Существуют два варианта исполнения.

Вариант 1 – комбинированный - верхняя часть носилок, направляющие тележки-подъемника, направляющие стеллажей и внутренние стены камеры изготовлены из нержавеющей стали AISI- 430.

Вариант 2 – нержавеющий – панели, носилки, стеллажи, тележка-подъемник изготовлены из нержавеющей стали AISI-304.

Камера оснащена холодильным агрегатом с температурным режимом -5...+5С.

Регистрационное удостоверение РУ № ФСП 2011/12318.



Модель	К-во мест	Тем-ра (°С)	Габ.размеры, без х/а (мм)	Габ.размеры, х/а сверху(мм)	Вар.1, Цена,руб	Вар.2, Цена, руб.
КХ-2	2	-5...+5	2550х1090х2050	2550х1090х2500	819 730	1 065 650
КХ-4	4	-5...+5	2550х1090х2305	2550х1090х2800	894 820	1 180 820
КХ-5	5	-5...+5	2550х1090х2550	2550х1090х3000	952 620	1 304 930
КХ-10	10	-5...+5	2550х2100х2550	2550х2100х3000	1 276 920	1 981 540
КХ-15	15	-5...+5	2550х3120х2550	2550х3120х3000	1 826 090	2 348 280

По техническому заданию изготовим камеры от 1 до 20 мест.



ТЕЛЕЖКА-ПОДЪЕМНИК (с гидравликой)

Габариты:

Длина – 2450 мм

Ширина – 800 мм

Высота: 950 мм (с ручкой)

415 мм (без ручки)

min высота подъема – 345 мм

max высота подъема – 1850 мм

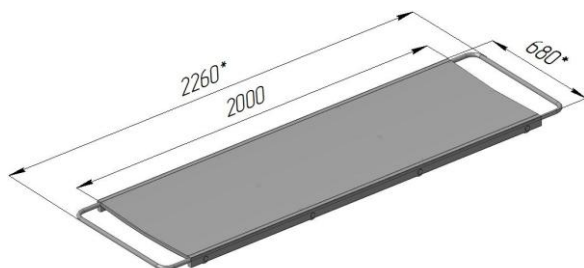
Масса: не более 150 кг



Цена (сталь 3 окрашен.,
направляющие из нерж.ст.) –
250 620 руб.

Цена (100% из нерж.ст.) –
356 000 руб.

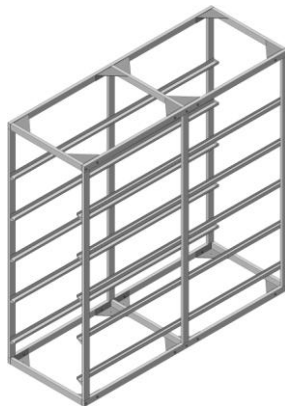
НОСИЛКИ-ПОДДОН



Вариант 1 – комбинир. – 21 780 руб.

Вариант 2 – нерж. – 28 820 руб.

СТЕЛЛАЖ

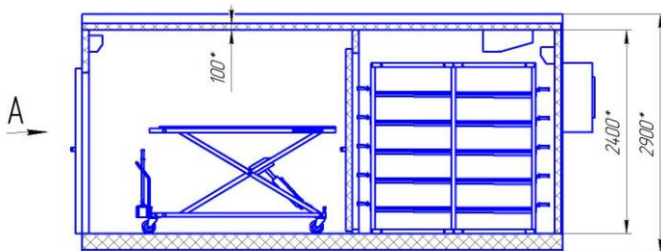


СТЕЛЛАЖИ

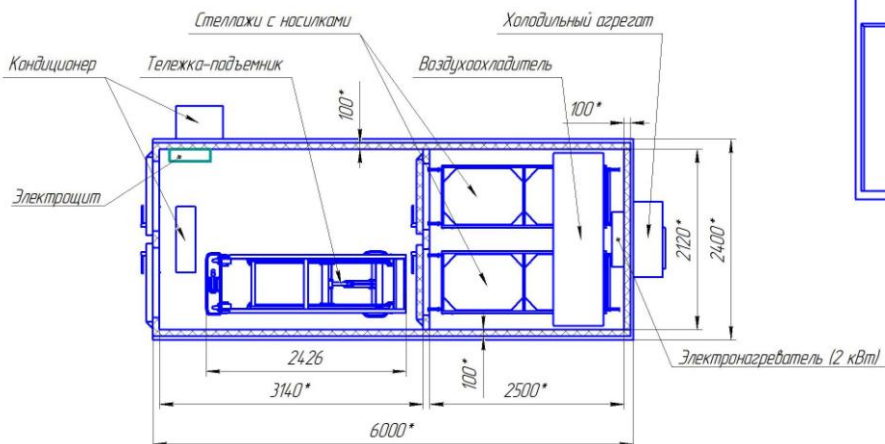
КХ-2 2000x754x1500мм		КХ-3 2000x754x1800мм		КХ-4 2000x754x1800мм		КХ-5 2000x754x2070мм	
Вар.1, руб.	Вар.2, руб.	Вар.1, руб.	Вар.2, руб.	Вар.1, руб.	Вар.2, руб.	Вар.1, руб.	Вар.2, руб.
20 240	36 190	26 800	45 980	35 180	59 770	43 270	68 990



КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ТРУПОВ КХ-10 в контейнере



A



Камера предназначена для хранения тел умерших на 10 мест с температурным режимом внутри камеры: $-5...+5^{\circ}\text{C}$.

В состав изделия входит:

1. Камера холодильная КХ-10 – 1 компл.
 - холодильный агрегат с ВО – 1 компл.
 - обогреватели настенные – 1 шт.
 - тележка-подъемник (с гидравликой) – 1 компл.
 - стеллаж – 2 шт.
 - носилки – 10 шт.
 - светильник – 3 шт.
 - кондиционер (с обогревом) – 1 компл.
2. Контейнер – 1 компл.



Технические характеристики:

Контейнер:

габаритные размеры ДхШхВ 6000 х 2400 х 2900 мм.

Контейнер представляет собой сварную конструкцию, снаружи – облицовка – оцинкованный профнастил, крыша двухскатная; утеплитель ППУ, толщиной 100 мм., внутренняя отделка стены, потолок – лист нерж. ст., пол – лист нерж. рифленый.

Двери холод. ППУ, толщ. 100 мм, свет. проем – 800х2140 мм – 2 шт.

Двери наружные утеплитель 100 мм, свет. проем – 850х2000 мм – 2 шт.

Тележка-подъемник (гидравлика), усиленная:

Габаритные размеры ДхШхВ 2450*х800*х950* мм.

Материал – нерж. ст.

Грузоподъемность – 200 кг.

Min высота подъема – 345 мм.

Max высота подъема – 1850 мм.

Стеллаж

габаритные размеры 2000*х760*х2150* мм. – 2 шт.

Материал – нерж. ст.

количество уровней – 5 шт.

Носилки:

габаритные размеры 2300*х 680* мм. – 10 шт.

Материал – нерж. ст.

Носилки оснащены подшипниками – в количестве 8 шт.

Холодильный агрегат:

- Сплит система – «улица» - 1 компл.

Хладагент R-404a.

Потребляемая мощность – 2,5 кВт.

Рабочий диапазон температуры в камере: -5...+5°C.

- Потолочный воздухоохладитель – 1 компл.

Обогреватель настенный – 1 шт. - 2 кВт.

- Электрощит с управлением холодильной камеры – 1 компл.

Общая потребляемая мощность – не более 8 кВт.

Напряжение – 380В.

Регистрационное удостоверение РУ № ФСР 2011/12318.

Цена 2 969 180 руб.



КАМЕРА ТЕРМОДЫМОВАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ



Параметры	Модель										
	КТД-50	КТД-100	КТД-250	КТД-300	КТД-500	КТД-600	КТД-750	КТД-1000	КТД-1250	КТД-1500	КТД-2000
Габаритные размеры в мм											
высота	1950	2200	2650	2650	2650	2650	2650	2650	2650	2650	2650
ширина	950	1180	1860	2000	1960	2100	2110	2110	2110	3500	3500
ширина с х/а	950	1180	1860	2000	2460	2600	2460	2460	2460	4000	4000
длина	1070	1280	1625	1765	2940	3220	4305	5670	6930	3075	5460
длина с х/а	1450	1720	2225	2365	2940	3220	4305	5670	6930	3075	5460
Загрузка кг.	50	100	250	300	500	600	750	1000	1250	1500	2000
Темп-ра в камере, С	40-125	40-125	40-125	40-125	40-125	40-125	40-125	40-125	40-125	40-125	40-125
Темп-ра в камере с х/а, С	18-125	18-125	18-125	18-125	18-125	18-125	18-125	18-125	18-125	18-125	18-125
Напряжение, В	220	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380
Частота, Гц	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Масса кг не более	300	450	1000	1100	1800	1900	2400	2900	3400	4800	5800
Потр.мощ.кВт	6,1	14,5	20,2	20,2	40,4	40,4	60,6	85	101	122	170
В состав входят: (шт.)											
Загруз. рама	-	2	2	2	4	4	6	8	10	12	16

Камера предназначена для горячего и холодного копчения мяса, кур и рыбопродуктов, изготовления колбас, колбасного сыра.

Камера работает в четырех основных режимах: подсушка, обжарка, варка, копчение.

В конструкции дымогенератора встроена система очистки дыма, предусмотрена полуавтоматическая мойка внутреннего объема, дымогенератора и трубопроводов.

Осуществляется контроль следующих параметров: температура внутри камеры, температура внутри продукта, влажность, время работы.

Режим работы камеры - полуавтоматический.

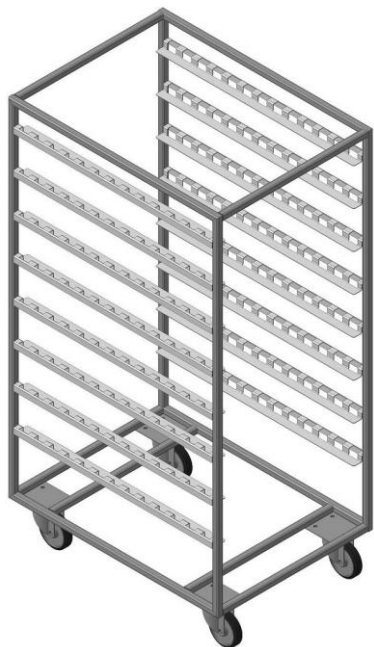


КАМЕРА ТЕРМОДЫМОВАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ

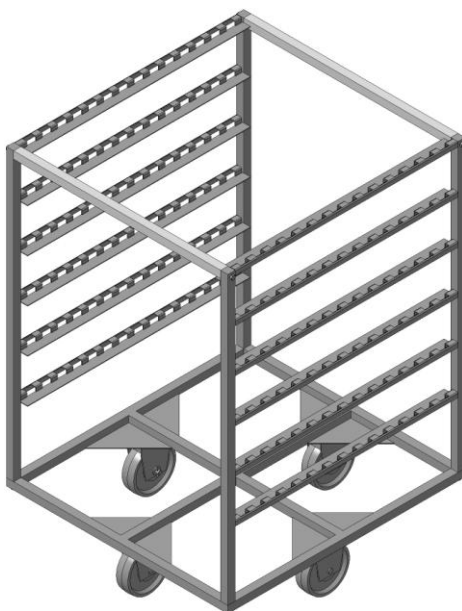
Модель камеры	Цена руб.	Цена руб. с холодиль. агрегатом	Цена руб. Мойка п/авт.
Разборный вариант +10%			
КТД-50 (черн.)	275 280	344 840	26 600
комбинир. (внутри-н/ж ст.)	345 290	411 790	35 460
(нерж. сталь)	445 800	522 580	35 460
Вариант исполнения КТД-50 со стеклянной дверью + 26700 руб.			
КТД-100 (черн.)	370 250	481 430	26 600
комбинир. (внутри-н/ж ст.)	482 940	601 490	35 460
(нерж. сталь)	640 080	749 850	35 460
Вариант исполнения КТД-100 со стеклянной дверью + 35780 руб.			
КТД-250 (черн.)	506 970	705 540	35 640
комбинир. (внутри-н/ж ст.)	608 850	798 490	43 860
(нерж. сталь)	912 950	1 107 820	43 860
КТД-300 (черн.)	562 500	777 110	35 640
комбинир. (внутри-н/ж ст.)	688 800	881 590	43 860
(нерж. сталь)	1 058 870	1 269 440	43 860
В комбинированном исполнении рамы из нерж.стали!			
КТД-500 (черн.)	865 770	1 157 880	57 860
комбинир. (внутри-н/ж ст.)	1 205 630	1 484 580	62 490
(нерж. сталь)	1 855 790	2 121 410	62 490
КТД-600 (черн.)	1 022 760	1 341 370	57 860
комбинир. (внутри-н/ж ст.)	1 303 400	1 617 230	62 490
(нерж. сталь)	2 052 840	2 340 750	62 490
КТД-750 (черн.)	1 299 280	1 712 110	72 930
комбинир. (внутри-н/ж ст.)	1 852 660	2 246 740	82 670
(нерж. сталь)	2 775 320	3 146 980	82 670
КТД-1000 (черн.)	1 732 970	2 222 470	91 080
комбинир. (внутри-н/ж ст.)	2 529 440	2 996 900	103 470
(нерж. сталь)	3 826 590	4 264 820	103 470
КТД-1250 (черн.)	2 137 800	2 643 830	91 080
комбинир. (внутри-н/ж ст.)	3 206 110	3 690 250	103 470
(нерж. сталь)	4 869 810	5 343 900	103 470
КТД-1500 (черн.)	2 583 100	3 170 560	119 720
комбинир. (внутри-н/ж ст.)	3 882 940	4 443 870	137 600
(нерж. сталь)	5 921 720	6 471 490	137 600
КТД-2000 (черн.)	3 473 720	4 365 020	119 720
комбинир. (внутри-н/ж ст.)	5 236 940	6 087 440	137 600
(нерж. сталь)	8 007 300	8 842 380	137 600



ТЕЛЕЖКА к КТД-50
(подкатная)



ТЕЛЕЖКА к КТД-100



Основные параметры	КТД-50	КТД-100
Габариты ДШВ (мм):	735x535x1345	820x765x1195
Кол-во полок:	8 шт.	6 шт.
Шаг полок:	130 мм	150 мм
Кол-во мест под вешала:	104 шт.	84 шт.
Цена, руб. (черн./нерж.):	10210/ 30420	10600/ 32400



ТЕЛЕЖКА к КТД-250, КТД-300



Основные параметры	КТД-250/500/ 750/1000	КТД-300/ 600
Габариты ДШВ (мм):	1150x1000x1580	1300x1150x1580
Кол-во полок:	6 шт.	6 шт.
Шаг полок:	220 мм	220 мм
Кол-во мест под вешала:	120 шт.	138 шт.
Цена, руб. (черн./нерж.):	21530/ 51100	22180/ 52630



КТД под Еврораму

Параметры	Модель			
	КТД-250(Е)	КТД-500(Е)	КТД-750(Е)	КТД-1000(Е)
Габаритные размеры в мм				
высота	3100	3100	3100	3100
ширина	1700	1745	1745	1745
ширина с х/а	1700	2150	2200	2200
длина	1570	2935	4300	5460
длина с х/а	2170	2935	4300	5460
Загрузка кг.	250	500	750	1000
Темп-ра в камере, С	40-130	40-130	40-130	40-130
Темп-ра в камере с х/а, С	18-130	18-130	18-130	18-130
Напряжение, В	380	380	380	380
Частота, Гц	50	50	50	50
Потр.мощ. ,кВт	20,2	40,4	60,6	80,8
Потр.мощ. с х/а, кВт	23,6	47	68,4	90
В состав входят: (шт.)				
Загруз. рама	2	4	6	8

Модель камеры	Цена руб.	Цена руб. с холодиль. агрегатом	Цена руб. Мойка п/авт.
КТД-250 (комбинир.)	701 810	901 370	43 860
(нерж. сталь)	1 035 910	1 223 050	43 860
КТД-500 (комбинир.)	1 269 650	1 548 600	62 490
(нерж. сталь)	1 984 870	2 263 820	62 490
КТД-750 (комбинир.)	1 953 820	2 348 010	82 670
(нерж. сталь)	2 852 360	3 246 440	82 670
КТД-1000 (комбинир.)	2 669 290	3 136 750	103 470
(нерж. сталь)	4 322 240	4 789 710	103 470

Цена указана с упаковкой для Транспортной компании.

Камеры разборные.

Еврорамы из нержавеющей стали AISI-304

Z-образные.



ВЕШАЛА

ДЛЯ КОЛБАСНЫХ РАМ КТД

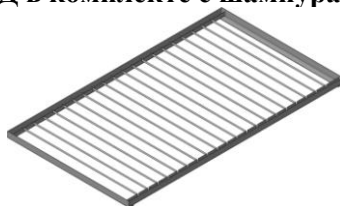


Наименования камер	Нерж.	СТ.3	AL 3-х луч.	С крюками
КТД-50	134 руб.	68 руб.	146 руб.	484 руб.
КТД-100	190 руб.	88 руб.	212 руб.	521 руб.
КТД-250/500/750/1000	263 руб.	111 руб.	265 руб.	561 руб.
КТД-300/600	296 руб.	128 руб.	310 руб.	598 руб.
Евро рама	273 руб.	111 руб.	258 руб.	578 руб.

ШАМПУРА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ДЛЯ КТД

Наименования камер	Ø 3 мм	Ø 5 мм	Ø 6 мм	Ø 8 мм	Ø10 мм
КТД-50	40 руб.	96 руб.	143 руб.	257 руб.	396 руб.
КТД-100	54 руб.	142 руб.	203 руб.	364 руб.	562 руб.
КТД-250/500/750/1000	79 руб.	181 руб.	259 руб.	470 руб.	728 руб.
КТД-300/600	83 руб.	212 руб.	304 руб.	546 руб.	837 руб.
Евро рама	75 руб.	185 руб.	269 руб.	486 руб.	749 руб.

Полурамки для КТД в комплекте с шампурами Ø3 мм из н/ж ст.



Наименования камер	Габариты, мм	Кол-во шамп.	Цена, руб.
КТД-100	710x380	13	2800
КТД-250/500/750/1000	935x570	17	3480
КТД-300/600	1085x615	20	4110
Евро рама	950x495	18	3490



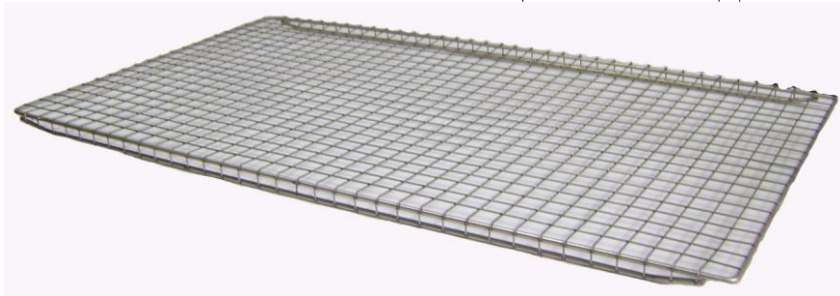
КРЮЧКИ НА ВЕШАЛА ДЛЯ КТД

Цена



Нержавеющая сталь, диаметр 2,5 мм.	28 руб.
Нержавеющая сталь, диаметр 3 мм.	33 руб.
Нержавеющая сталь, диаметр 4 мм.	77 руб.
Нержавеющая сталь, диаметр 5 мм.	92 руб.
Нержавеющая сталь, диаметр 6 мм.	113 руб.
Нержавеющая сталь, диаметр 8 мм.	620 руб.
Нержавеющая сталь, диаметр 10 мм.	813 руб.

ПОЛУСЕТКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ДЛЯ КТД



Наименования камер, размер полусетки	Ячейка 20x20мм, пруток 2 мм	Ячейка 15x15мм, пруток 1,5 мм	Ячейка 10x10мм, проволока 1,6мм	Ячейка 5x5мм, проволока 1,6мм
КТД-100;710x360 мм	3210 руб.	3230 руб.	3340 руб.	4270 руб.
КТД-250/500/750/1000 935x540 мм	4800 руб.	3650 руб.	4680 руб.	7170 руб.
КТД-300/600; 1085x595 мм	6760 руб.	4280 руб.	6470 руб.	8130 руб.
Евро рама; 950x495 мм	4800 руб.	3640 руб.	4680 руб.	7170 руб.

СЕТКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ДЛЯ КТД-50

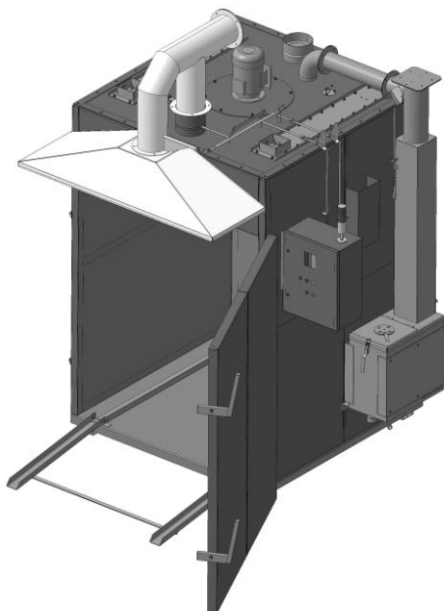
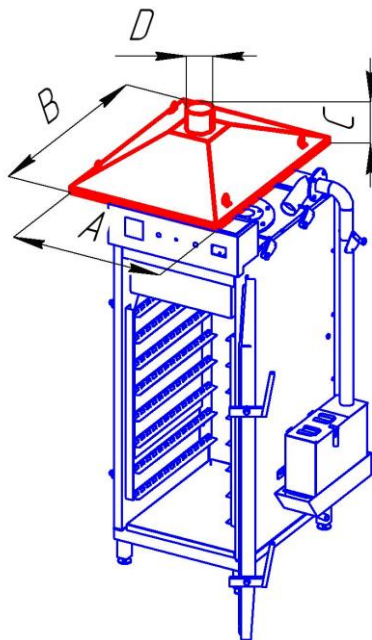
Размер сетки	Ячейка 20x20мм, пруток 2 мм	Ячейка 15x15мм, пруток 1,5 мм	Ячейка 10x10мм, проволока 1,6мм	Ячейка 5x5мм, проволока 1,6мм
695x485 мм	3820 руб.	3080 руб.	4120 руб.	6070 руб.



Зонты вытяжные для термодымовых камер КТД

Зонты изготавливаются из нержавеющей стали марки AISI 430 или из оцинкованной стали.

Зонты вытяжные устанавливаются над дверью КТД и соединяются с приточно-вытяжной вентиляцией цеха.

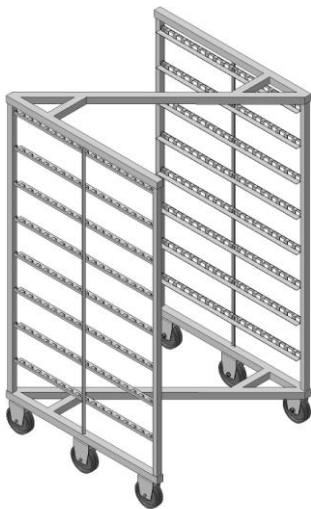


Наименование	А, мм	В, мм	С, мм	Д, мм	Кол-во	Цена, нерж.ст., руб.	Цена, оцинк.ст., руб.
КТД-50	750	1000	300	120	1	10020	7450
КТД-100	1000	600	300	120	1	9970	7390
КТД-250/500/750	1400	500	350	180	1	10240	7680
КТД-300/600	1500	500	350	180	1	10440	7880
КТД-1000 (туннельная)	1400	500	350	180	1	10240	7680
КТД-1000 (квадратная)	1400	500	350	180	2	20460	15330



КОЛБАСНЫЕ ЕВРОРАМЫ (ТЕЛЕЖКИ)

Материал: Сталь нерж. марки AISI 304



Z-образная. Габариты(мм):
1030x1010x2000

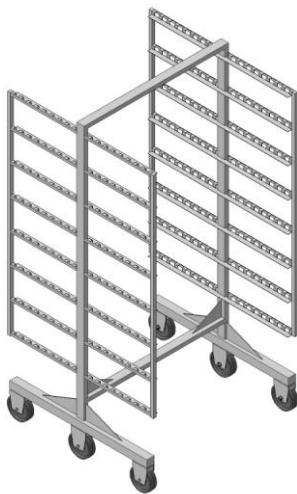
Количество полок: 8 рядов

Шаг полок: 205 мм

Мест под вешало: 136

Колеса термостойкие

Цена: 39 330 руб.



H-образная. Габариты(мм):
1030x1010x2000

Количество полок: 8 рядов

Шаг полок: 205 мм

Мест под вешало: 128

Колеса термостойкие

Цена: 41 780 руб.

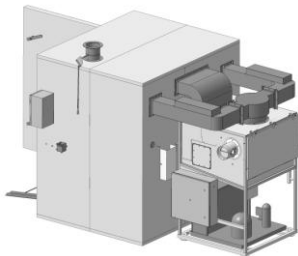


КЛИМАТИЧЕСКАЯ КАМЕРА для вызревания и сушки сыровяленых и сырокопченых колбас (модель КВСК)

Характеристика	Модель камеры под Евро раму							
	КВСК-2(Е) (в 1 ряд)	КВСК-3(Е) (в 1 ряд)	КВСК-4(Е) (в 1 ряд)	КВСК-5 (Е) (в 1 ряд)	КВСК-6(Е) (в 1 ряд)	КВСК-8(Е) (в 2 ряда)	КВСК-10(Е) (в 2 ряда)	КВСК-12(Е) (в 2 ряда)
Габарит. размеры,мм.:								
Длина	3825	5100	6070	7120	8220	5510	7520	8910
Ширина	2300	2300	2300	2300	2300	3660	3660	3660
Высота	2700	2700	2700	2700	2700	2900	2900	2900
Полезный объем, м3:	5	10	15	20	25	29	39	49
Максим. загрузка, кг.:	200	400	600	800	1000	1200	1600	2000
Темп-ра объема, °С:	+2...+15	+2...+15	+2...+15	+2...+15	+2...+15	+2...+15	+2...+15	+2...+15
Влажн-ть воздуха, %	75-95	75-95	75-95	75-95	75-95	75-95	75-95	75-95
Род тока	3-х фазн/	3-х фазн/	3-х фазн/	3-х фазн/	3-х фазн/	3-х фазн/	3-х фазн/	3-х фазн/
Частота, Гц:	50	50	50	50	50	50	50	50
Мощность max, кВт.	9	14	18	20	23	28	30	33
Кол-во тележек н/ж ст.	2	3	4	5	6	8	10	12
Цена, ркб. С НДС 20%	1 263 310	1 597 520	1 938 990	2 284 520	2 629 730	3 183 690	3 738 270	4 289 600

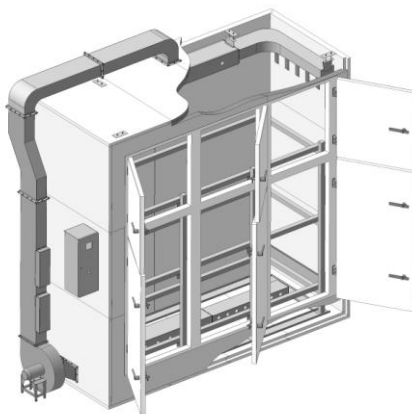
В камере установлена система воздухоотводов и шиббер выброса, выносная установка подогрева и кондиционирования воздуха. Для поддержания требуемой влажности камера оснащена увлажнителем воздуха. Влажность управляется установленным в пульте управления микропроцессором.

Частотный преобразователь позволяет плавно регулировать обороты электродвигателя и скорость воздушного потока в камере. Все это позволяет проводить весь цикл (осадку и сушку колбасных изделий) получения сыровяленых и сырокопченых колбас (копчение проводится в копильной камере) в климатической камере. Регулировка заданных параметров осуществляется 4-х канальным микропроцессором. Циркуляцию воздуха и отвод воды осуществляет выносная установка. Внутренняя поверхность стен камеры, короба и влагоотделитель изготовлены из нержавеющей стали. Наружные поверхности камеры из оцинкованной стали, окрашенной порошковой краской. Панели: толщина -80 мм.-панели трехслойной композиции: металл – пенополиуретан – металл.





КАМЕРЫ ДЛЯ РОСПУСКА МЕДА (модель КРМ)



Предназначены для роспуска меда для последующей его расфасовки.

Внутренние поверхности камеры, стеллажи и поддоны изготавливаются из нержавеющей стали.

Рекомендуемая температура обработки продукта в камере: не выше 60°C.

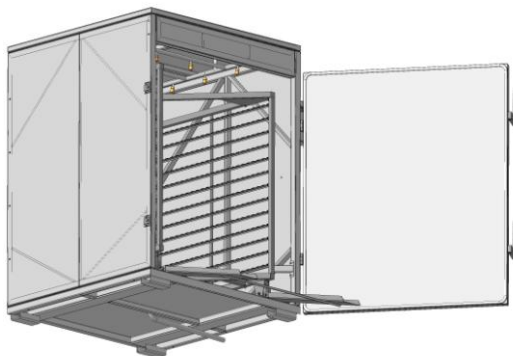
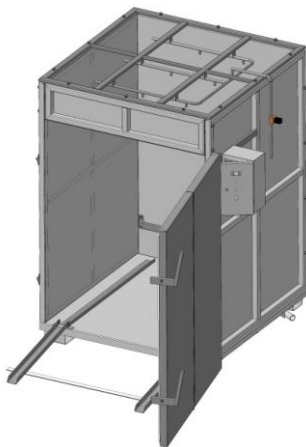
№ п/п	Модель	Габариты, д/ш/в (мм)	Напряжение, В	Устан. мощ-ть, Вт	Цена, руб.
1	КРМ-120	1020х650х1950	220	2,1	188 440
2	КРМ-240	1020х1000х1950	220	2,6	251 590
3	КРМ-480	1400х1000х1950	220	3,8	494 810
4	КРМ-720	1800х1000х1950	220	4,8	755 630
5	КРМ-960	2400х1070х2050	380	5,6	1 007 450
6	КРМ-1440	2400х1320х2050	380	7,1	1 456 630
7	КРМ-2200	3200х1650х4350	380	12	1 570 250
8	КРМ-3000	4350х1650х4350	380	13	1 764 520

Позиции 1-6 : ручная загрузка

Позиции 7,8 : механическая загрузка (под погрузчик)



КАМЕРЫ ДУШИРОВАНИЯ (модель КДИ)



Параметры	Камера душирова ния КДИ-100	Камера душирова ния КДИ- 250/300	Камера душирова ния КДИ- 500/600)	Камера душирова ния КДИ Евро на 1 раму	Камера душирова ния КДИ Евро на 2 рамы
Габаритные размеры, мм.					
Высота	1900	2300	2300	2500	2500
Ширина	1030	1700	1700	1400	1400
Длина	1170	1720	3220	1465	2715
Загрузка камеры, кг.	100	250-300	500-600	200	400
Давление, бар	10				
Перепад давления, бар	0...10				
Напряжение, В	220				
Частота, Гц	50				
Цена, руб.	155000	306590	455580	337250	556820

Камера душирования используется для охлаждения вареных колбас, сосисок, сарделек и т.д. после термообработки методом душирования. Охлаждение ведется по времени или температуре внутри продукции. Охлаждение в основном производится до 25-35 градусов, но возможно и понижение температуры за счет удлинения цикла охлаждения. Камера душирования представляет собой тонкостенную камеру из нержавеющей стали с системой душирующих форсунок, расположенных внутри камеры в ее верхней части.

Термокамера душирования необходима для того, чтобы произвести наиболее качественный продукт. В процессе работы данной камеры уменьшаются потери в весе продуктов питания, увеличивается скорость технологического процесса. За счет быстрой и слаженной работы камеры душирования возможно намного раньше перейти к процессу упаковки продукции.

Камера душирования

- изготавливается **без потолочных панелей** и **без пола**, что не требует системы отвода воды и дополнительных устройств для транспортировки рам в камере;
- в камере установлены отбойники, что не дает повреждения стен камеры грузовой рамой;
- камера выполнена из высококачественной пищевой нержавеющей стали;
- уплотнение дверей из силиконового профиля с возможной заменой его в процессе эксплуатации целиком или фрагментами;
- управление на базе программного регулятора;
- система управления электромагнитным клапаном воды;
- душирование протекает по заданному времени или по температуре в сердцевине продукта.

Водяной душ

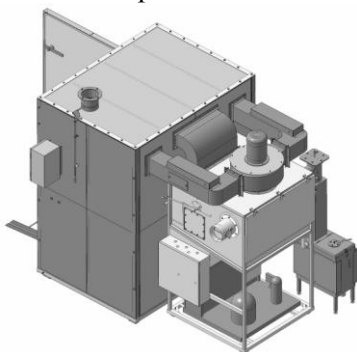
- В верхней части камеры над рамой установлен комплект водяных форсунок, подача воды на которые осуществляется по выбранной программе посредством электромагнитного клапана.
- Отвод воды из камеры осуществляется в напольные трапы производственного помещения.



КАМЕРА КСХК для вяления, сушки и холодного копчения рыбы (на базе КТД).

Камера предназначена для вяления, сушки и холодного копчения мяса, рыбы, птицы.

Внутренняя поверхность стен камеры изготовлены из нержавеющей стали, наружные поверхности – из стали Ст.3, окрашенной порошковой краской.



1. Корпус камеры
2. Влагоотделитель
3. Холодильный агрегат
4. Пульт управления
5. Дымогенератор
6. Двигатель с колесом вентильатора
7. Нагреватель
8. Подающий короб
9. Заборный короб

Характеристики	КСХК-250	КСХК-500	КСХК-750	КСХК-1000
Габарит/ размеры, не более, мм				
Высота	2400	2400	2400	2400
Ширина	2125	2200	2300	2300
Длина	2860	4605	5965	7325
Температура внутри камеры, град С	15-35	15-35	15-35	15-35
Загрузка камеры, не более, кг.	250	500	750	1000
Напряжение, В	380	380	380	380
Частота, Гц	50	50	50	50
Установка мощность, кВт	13	22	32	38
Количество рам в камере, шт.	1	2	3	4
Количество рам в комплекте, шт.	2	4	6	8
Цена, руб.	1 098 250	1 792 260	2 419 550	3 046 840



КАМЕРА ДЛЯ ВЯЛЕНИЯ И СУШКИ РЫБЫ, сборно-разборная, с кондиционером (модель КВС)

В камере установлена система воздухоотводов и шибер выброса, выносная установка подогрева и кондиционирования воздуха.

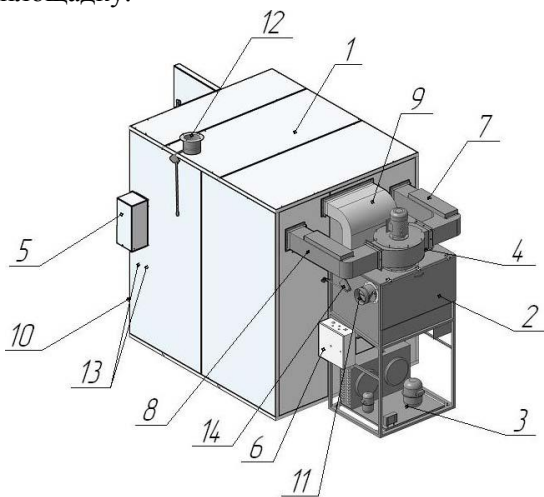
Регулировка заданных параметров осуществляется 4-х канальным микропроцессором.

Циркуляцию воздуха и отвод воды осуществляет выносная установка.

Панели корпуса камеры - типа «сэндвич», трехслойной композиции: металл – пенополиуретан – металл, толщина -80 мм..

Внутренняя поверхность стен камеры, коробка и влагоотделитель изготовлены из нержавеющей стали. Наружные поверхности камеры из оцинкованной стали, окрашенной порошковой краской.

КАМЕРА БЕЗ ПОЛА и устанавливается на заранее подготовленную заказчиком, выровненную площадку.



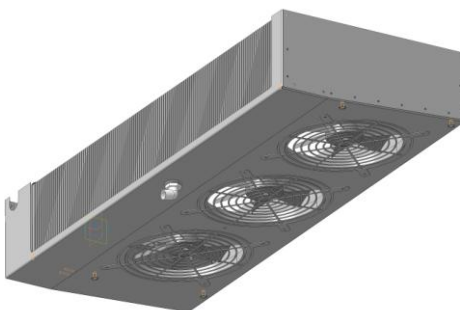
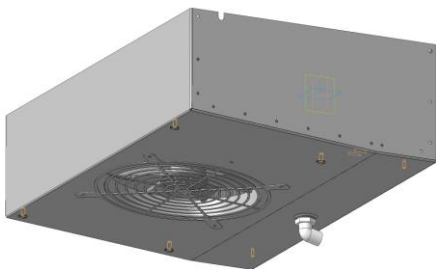
1. Камера КХ
2. Влагоотделитель
3. Холодильный агрегат
4. Вентилятор
5. Пульт управления
6. Силовой шкаф
7. Нагреватель
8. Подающий короб
9. Заборный короб
10. Трап
11. Труба забора воздуха
12. Труба факельного выброса
13. Стакан для установки термодатчиков
14. Шибер



Характеристика	Модель камеры							
	КВС 200 (в 1 ряд)	КВС 400 (в 1 ряд)	КВС 600 (в 1 ряд)	КВС 800 (в 1 ряд)	КВС 1000 (в 1 ряд)	КВС 1200 (в 1 ряд)	КВС 1600 (в 2 ряда)	КВС 2000 (в 2 ряда)
Габариты , мм. :								
Высота	2700	2700	2700	2700	2700	2700	2700	2700
Ширина	2300	2300	2300	2300	2300	2300	3660	3660
Длина	2710	3825	5100	6070	7120	8220	5510	7520
Температура объема, °С	16-28	16-28	16-28	16-28	16-28	16-28	16-28	16-28
Загрузка камеры, не более,кг.	200	400	600	800	1000	1200	1600	2000
Напряжение, В.	380	380	380	380	380	380	380	380
Частота, Гц	50	50	50	50	50	50	50	50
Установлен. мощность, кВт	9	11	17	22	24	28	33	37
Кол-во рам в камере, шт.	1	2	3	4	5	6	8	10
Кол-во рам в комплекте, шт	1	2	3	4	5	6	8	10
Цена	907 950	1 140 770	1 719 450	2 167 260	2 715 300	3 160 080	3 596 560	4 052 620



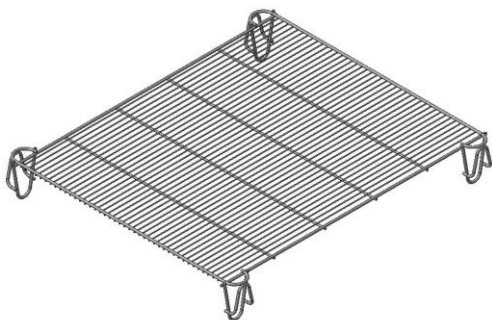
ВОЗДУХООХЛАДИТЕЛЬ для холодильных шкафов



№	Основные параметры	И-220	И-290	И-400	И-900	И-970
1	Габаритные размеры, мм					
	не более:					
	Высота	130	130	165	165	165
	Ширина	300	350	430	430	430
	Длина	435	435	650	795	110
2	Питание: род тока	Перемен	Перемен	Перемен	Перемен	Перемен
	Напряжение: В.	220	220	220	220	220
	Частота: Гц.	50	50	50	50	50
3	Хладагент	R 404A	R 404A	R 404A	R 404A	R 404A
4	Количество вентиляторов, шт.	1	1	1	2	3
5	Установленная мощность не более, Вт	260	260	500	600	850
6	Масса изделия: кг., не более	5	6	8	11	12
Цена, руб.		15 290	16 460	22 280	25 030	28 710



СЕТКА — ПОЛКА СЫРНАЯ



Габаритные размеры:

Ширина — 560 мм.

Длина — 640 мм.

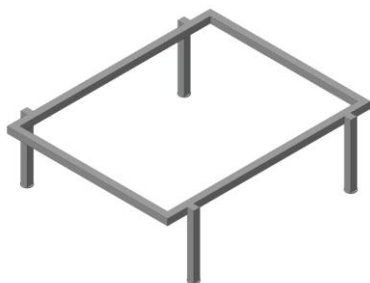
Высота — 72 мм. 92 мм.

Материал нерж.сталь AISI 304
с гальваническим покрытием

Максимальная нагрузка
на полку — 3-5 кг.

Цена 3 400 руб.

Платформа под сырные сетки-полки



Габаритные размеры:

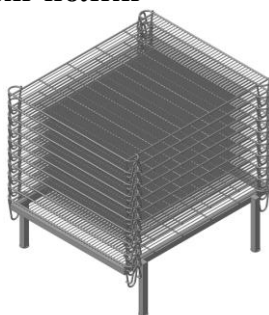
Ширина — 545 мм.

Длина — 640 мм.

Высота — 200 мм.

Материал нерж.сталь
Труба 20х20мм

Цена 4 725 руб.



Платформа для сырных сеток-полок со съемной ручкой



Габаритные размеры:

Ширина — 555 мм.

Длина — 710 мм.

Высота — 1090 мм.

Колеса диам.125мм,
опора поворотная

Материал нерж.сталь

Цена с ручкой: 9 530 руб.

Цена без ручки: 8 210 руб.



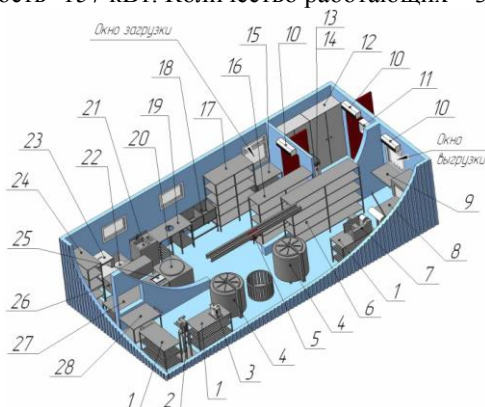
Модульный цех производства овощных консервов в стеклянную банку

Представляет собой сварную конструкцию с габаритными размерами: 12000х4800х2900 мм, состоящую из двух модулей контейнерного типа с размерами: 12000х2400х2900 мм каждый.

Снаружи модуль облицован оцинкованным профнастилом, утеплитель – пенополиуретан, толщина стенок – 100 мм. Внутренняя отделка: стены, потолок – лист нержавеющей; пол – нержавеющий рифленый лист.

В модуле предусмотрены подвод и отвод воды; имеется освещение и обогрев.

Электропитание оборудования модульного цеха производится от сети 380 В. Установленная мощность- 157 кВт. Количество работающих – 3 человека.



1. Стол пристен. 1200х600х900мм-3 шт.
 2. Машина укупороч. ИПКС-127С-1шт.
 3. Машина укупороч. ИПКС-127В/5Ст
 4. Автоклав ИПКС-128-500-1 - 2 шт.
 5. Э/таль 250/500 кг. - 1 шт.
 6. Стеллаж 2500х500х1800 мм.- 1шт.
 7. Установка нанес.этикет. ИПКС-099Ц
 8. Термоупаковоч. машина ТМ-3 - 1шт
 9. Стол откидной 900х600 мм. - 1 шт.
 10. Электронагреватель - 3 шт.
 11. Щит с электросчетчиком на 380 В
 12. Шкаф для одежды - 4 шт.
 13. Мойка для рук - 1 шт.
 14. Водонагреватель - 1 шт.
 15. Стол пристен. 900х600х900мм-1 шт.
 16. Стеллаж 2000х500х1800 мм - 1 шт.
 17. Стеллаж 1400х600х1800 мм - 1 шт.
 18. Мойка 2-х сек. 960х530х400х900мм
 19. Стол с отверстием 1200х600х900мм
 20. Котел КПЭМ 100/9Т - 1 шт.
 21. Мойка со стерилизатор. инстр. -1 шт.
 22. Парогенератор - 1 шт.
 23. Уст. мойки и стер.банокИПКС-124С(Н)
 24. Стеллаж 1000х500х1800 мм. - 1 шт.
 25. Весы до 6 кг. - 1 шт.
 26. Навес. полка 1500х400х400 мм -1шт.
 27. Стол пристен. 2000х600х900 мм-1шт.
 28. Дозатор ИПКС-071ГР(Н) - 1 шт.
- Лампа бактерицидная – 1 шт.
Лампа инсектицидная – 1 шт.
- Все стеллажи (поз. 6, 16, 17, 24) по 5 рядов полок с интервалом 400 мм

Цена 11 292 670 руб.



Модульный цех производства мясных консервов в стеклянную банку с холодильной камерой и цехом обвалки

Представляет собой сварную конструкцию с размерами:

-Цех обвалки 2400х12000х2900 мм;

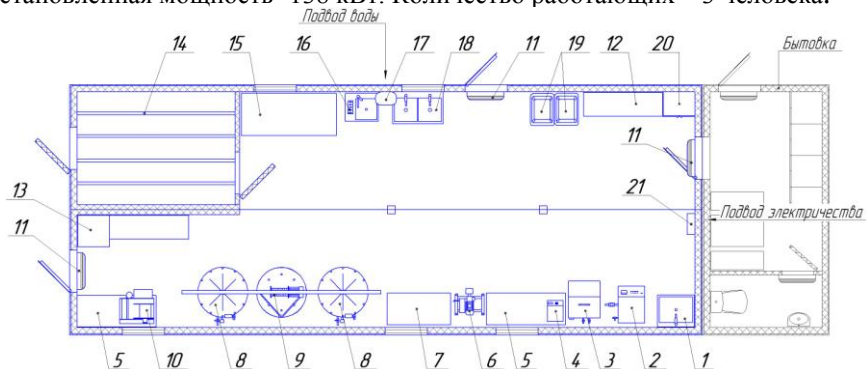
-Цех производства мясных консервов в стеклянную банку 2400х12000х2900 мм

Снаружи модуль облицован оцинкованным профнастилом, утеплитель – пенополиуретан, толщина стенок – 100 мм. Внутренняя отделка: стены, потолок – лист нержавеющей; пол – нержавеющей рифленый лист.

В модуле предусмотрены подвод и отвод воды, сплит-система в рабочей зоне; имеется освещение и обогрев.

Электропитание оборудования модульного цеха производится от сети 380 В.

Установленная мощность- 138 кВт. Количество работающих – 3 человека.



- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| 1.Мойка 1-о секционная | 15.Стол для обвалки (усиленный) |
| 2.Парогенератор ИПКС-129-100Р | 16.Мойка со стерилиз. инструмента |
| 3.Установка мойки и стер. ИПКС-124С | 17.Водонагреватель |
| 4.Весы электронные настольные | 18.Мойка 2-х секционная |
| 5.Стол технологический – 2 шт. | 19.Ящик пластиковый – 10 шт. |
| 6.Машина закатки банок ИПКС-127С | 20.Шкаф хранения специй |
| 7.Стол технологический | 21.Электрощит со счетчиком |
| 8.Автоклав ИПКС-128-500 – 2 шт. | Комплект ножей |
| 9.Э/таль | Крюк для мяса – 30 шт. |
| 10.Установка нанес. этик. ИПКС-099Ц | Фартук обвальщика |
| 11.Электронагреватель – 3 шт. | Перчатки кольчужные |
| 12.Стеллаж 1500х450х1900мм – 2 шт. | Сплит-система (раб.зона) – 2 шт. |
| 13.Стол технологический | Лампа бактерицидная – 2 шт. |
| 14.Вешала в камере холодил. – 4 шт. | Лампа инсектицидная – 2 шт. |

Цена модуля без бытовки 9 710 990 руб. Цена бытовки 728 480 руб.



Модульный цех контейнерного типа холодного и горячего копчения рыбы с разовой загрузкой до 100 кг

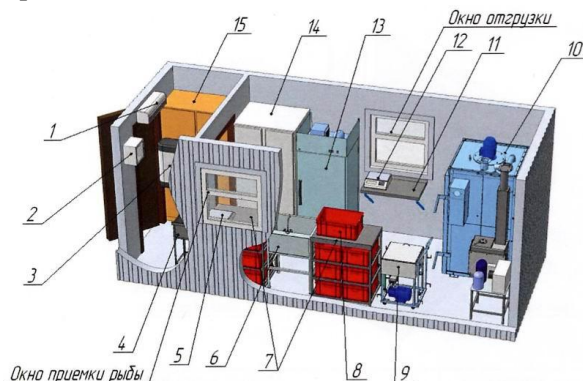
Модульный цех предназначен для приемки, разделки, посола, горячего и холодного копчения рыбы, а также хранения при температуре 0...+8 град.С и отгрузки готовой продукции.

Мини - цех представляет собой сварную конструкцию размером 2400х6000х2900 мм.

Снаружи модуль облицован оцинкованным профнастилом, утеплитель – пенополиуретан толщиной 100 мм. Внутренняя отделка: пол – нержавеющий рифленый лист, стены и потолок – нержавеющая сталь. В модуле предусмотрены подвод и отвод воды, сплит-система в рабочей зоне.

Электропитание оборудования модульного цеха производится от сети 380В. Потребляемая мощность: 22 кВт. Расход воды: 2 куб.м/сутки.

Количество работающих – 2 человека.



- | | |
|--|---------------------------------|
| 1.Электронагреватель—2шт. | 9.Мойка передвижная |
| 2.Щит с электросчетчиком. | 10.КТД-100 с х/агрегатом |
| 3.Водонагреватель. | 11.Стол складной |
| 4.Мойка для рук. | 12.Весы на 15 кг |
| 5.Весы на 60 кг. | 13.Шкаф холодильный ШХС-0,6 |
| 6.Ванна моечная 710х580х900мм | 14.Шкаф холодильный для засолки |
| 7.Стол технологический
900х600х1000мм – 2 шт. | 15.Шкаф для спецодежды |
| 8.Ящик пластиковый-18шт. | Сплит-система (раб.зона) -1 шт. |
| | Лампа бактерицидная – 1 шт. |
| | Лампа инсектицидная – 1 шт. |

Цена 2 789 620 руб.



Модульный цех по фасовке красной икры.

Модульный цех по фасовке красной икры представляет собой сварную конструкцию 2400х6000х2900 мм.

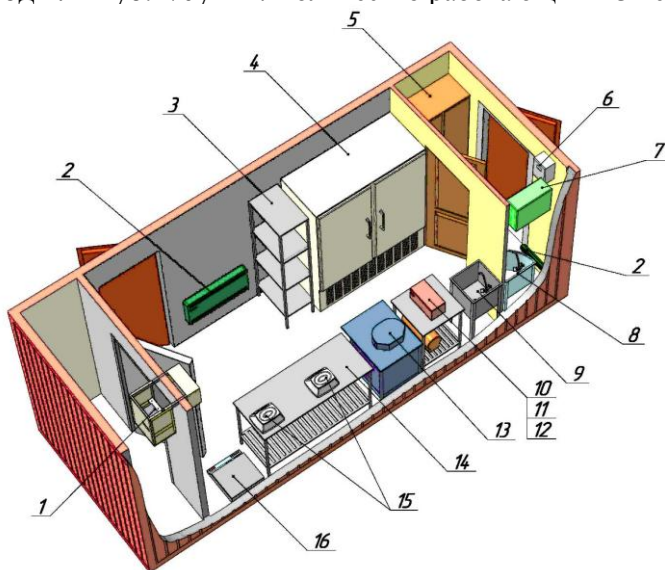
Снаружи модуль облицован оцинкованным профнастилом, утеплитель – пенополиуретан, толщина стенок – 100 мм.

Внутренняя отделка: стены, потолок – нержавеющей лист, пол – нержавеющей лист.

В модуле предусмотрены отопление, нагрев горячей воды, сплит-система в рабочей зоне.

Напряжение – 220/380 В; Мощность – 5 кВт.

Расход воды: 2 куб.м/сутки. Количество работающих – 3 человека.



1. Камера холод.с моноблоком
2. Электронагреватель – 2 шт
3. Стеллаж 600х400х1900 мм
4. Шкаф холодильный ШХУ–1.2
5. Шкаф для спецодежды
6. Электросчетчик
7. Электроводонагреватель
8. Мойка
9. Ванна моечная 1-секц.

- 10.Маркиратор жестяных крышек
- 11.Стол технологический
- 12.Компрессор
- 13.Вакуум-закаточная машина
- 14.Стол технологический
- 15.Весы порционного завеса
- 16.Весы электронные до 150 кг
- Сплит-система (раб.зона) -1 шт.
- Лампа бактерицидная – 1 шт.
- Лампа инсектицидная – 1 шт.

Цена 3 882 960 руб.



Модульный цех контейнерного типа для сушки и холодного копчения рыбы (загрузка до 300 кг.)

Мини - цех представляет собой сварную конструкцию размером 6000х4800х2900 мм, состоящую из двух контейнеров:

1. Контейнер предназначен для разделки, посола и навески рыбы.
2. Контейнер для сушки, копчения, упаковки и отгрузки готовой продукции.

Контейнера представляют собой жесткую сварную конструкцию. Утеплитель – пенополиуретан, толщина стенок – 100 мм, пол – алюминиевый лист, стены и потолок – нержавеющая сталь.

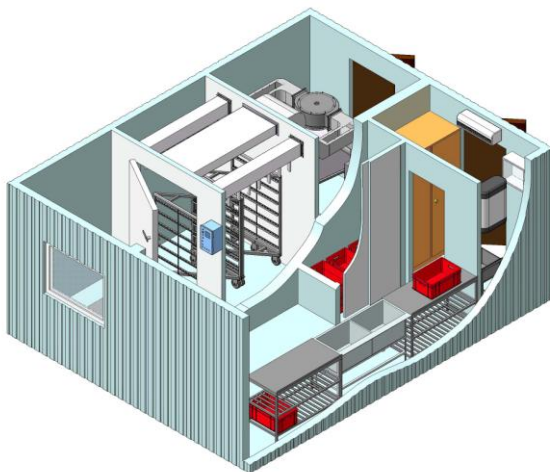
В контейнере встроенная камера с системой воздуховодов, шибер выброса, установка кондиционирования и подогрева воздуха. Внутренняя поверхность камеры: пол - нержавеющий рифленый лист, стены и потолок – нержавеющая сталь. Короба, влагоотделитель и вентилятор изготовлены из нержавеющей стали.

Регулировка заданных параметров осуществляется 4-х канальным микропроцессором. Циркуляция воздуха, отвод воды и поддержание режимов сушки и копчения осуществляется автоматически.

В модуле предусмотрены отопление, нагрев горячей воды, сплит-система в рабочей зоне.

Напряжение: 380 В; Установленная мощность max: 25 кВт

Расход воды: 3 куб.м/сутки. Количество работающих – 3 человека.





1	Электронагреватель	2 шт.
2	Щит с электросчетчиком	1 шт.
3	Водонагреватель	1 шт.
4	Мойка для рук	1 шт.
5	Стол технологический 600х1300х900 мм с 3 полками	2 шт.
6	Ванна моечная 2-х секционная 1380х580х900 мм	1 шт.
7	Шкаф для спецодежды	1 шт.
8	Ящик пластмассовый	18 шт.
9	Шкаф холодильный для засолки на 300 кг	1 шт.
10	КСХК с двумя рамами в комплекте с полусетками ячейка 10х10 мм (12 шт.), вешалами с крючками (100 шт.)	1 комплект
11	Стол технологический 1000х500х900 мм	1 шт.
12	Весы электронные до 30 кг	1 шт.
13	Сплит-система (рабочая зона)	1 шт.
14	Лампа бактерицидная	1 шт.
15	Лампа инсектицидная	1 шт.

Цена 4 809 570 руб.

**Модульный цех контейнерного типа
для сушки и вяления рыбы загрузкой 400 кг;
горячего и холодного копчения загрузкой 150 кг**

Представляет собой сборную конструкцию с размерами 12000х7200х2900 мм, состоящую из трех контейнеров: размером 12000х2400х2900 мм каждый. Крыша прямая.

Модульный цех предназначен для получения готового продукта – рыбы вяленой, сушеной; горячего и холодного копчения из свежемороженого сырья с последующей вакуумной упаковкой.

1-й Контейнер предназначен для создания бытовых условий, упаковки и отгрузки готовой продукции.

2-й Контейнер для сушки, вяления, горячего и холодного копчения рыбы.

3-й Контейнер предназначен для дефростации (разморозки) рыбы, посола сырья, разделки, мойки и навески рыбы, для последующего копчения и сушки (вяления).

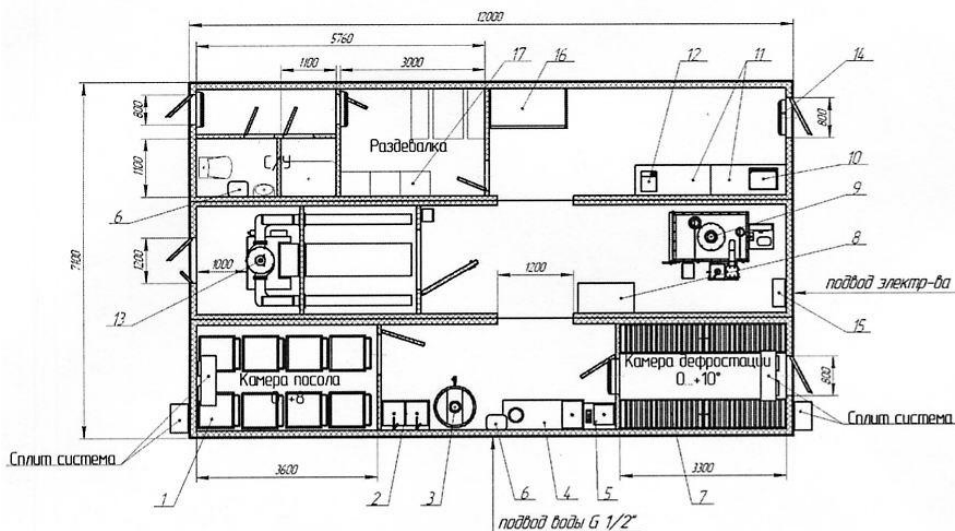
Снаружи модуль облицован оцинкованным профнастилом, утеплитель – пенополиуретан, толщина стенок – 100 мм. Внутренняя отделка: пол – нержавеющий рифленый лист, стены – лист нержавеющий.

В модуле предусмотрены подвод и отвод воды; освещение, электрообогрев, Сплит-система в рабочей зоне.

Электропитание оборудования модульного цеха производится от сети 380 В.

Установленная мощность- 37 кВт. Расход воды – 200 л/час.

Количество работающих – 3 чел.



1. Чан 200 л. - 8 шт.
2. Мойка 600x960x400x900 мм -1 шт.
3. Солеконцентратор на 250 л - 1 шт.
4. Стол с ванной 1600x600x870мм-1шт.
5. Мойка со стер. инстр. (5+1) - 1 шт.
6. Водонагреватель - 2 шт.
7. Стеллаж дефростации 1650x600x1600 мм - 4 шт.
8. Стол 1200x600x900 мм - 1 шт.
9. КТД с хол./агр., с мойкой, с 1 нерж. рамой - 1 шт.
10. Вакуумный упаковщик - 1 шт.

11. Стол 1500x600x900 мм - 2 шт.
12. Весы настольные до 30 кг - 1 шт.
13. КВС-400 (на 2-е рамы) - 1 шт.
14. Электронагреватель - 4 шт.
15. Электрощит со счетчиком на 380V
16. ШХС-1,2 - 1 шт.
17. Шкаф для одежды 1850x600x500 мм - 3 шт.

Сплит-система (раб.зона) -1 шт.

Лампа бактерицидная – 2 шт.

Лампа инсектицидная – 2 шт.

Цена 14 027 700 руб.



Модульный цех по переработке мяса до 200 кг в смену.

Модульный цех по переработке мяса КРС, МРС, свиней, птицы, кроликов предназначен для получения:

- 100 кг в смену копченостей – шейка, окорок, карбонат, грудинка, ребрышки; колбас полукопченых;
- 100 кг в смену полуфабрикатов – фарш, рагу, азу, гуляш, суповой набор, шашлык, котлеты.

Количество работающих – 2 человека.

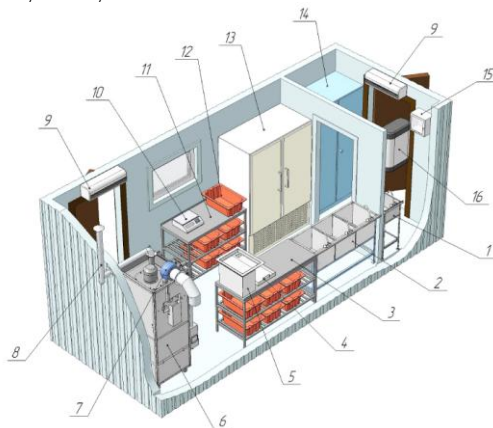
Модульный цех представляет собой сварную конструкцию размером 2400х6000х2900 мм.

Снаружи модуль облицован оцинкованным профнастилом, утеплитель – пенополиуретан, толщина стенок – 100 мм. Внутренняя отделка: пол – нержавеющий рифленый лист, стены, потолок – лист нержавеющей.

Сырье в цех поступает через специально предусмотренное окно на стол поз. 3.

В модуле предусмотрены подвод и отвод воды, сплит-система в рабочей зоне. Электропитание - от сети 220/380 В. Установленная мощность- 15 кВт.

Расход воды: 2 куб.м/сутки



- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| 1-мойка для рук – 1 шт. | 10- весы до 30 кг – 1 шт. |
| 2-ванна 3-х секционная – 1 шт. | 11- стол технологический – 1 шт. |
| 3-стол технологический – 1 шт. | 12- ящик – 10 шт. |
| 4-лоток из нержавеющей стали -1шт. | 13-шкаф холодильный ШХС-1,0–1шт. |
| 5-мясорубка ТМ-32М – 1 шт. | 14- шкаф для одежды – 1 шт. |
| 6-камера КТД-50 – 1 шт. | 15-щит с электросчетчиком |
| 7-канальный вентилятор – 1шт. | 16- водонагреватель – 1 шт. |
| 8-труба выброса для КТД -50 | Сплит-система (раб.зона) -1 шт. |
| 9-электронагреватель – 2 шт. | Лампа бактерицидная – 1 шт. |
| | Лампа инсектицидная – 1 шт. |

Цена 2 727 920 руб.

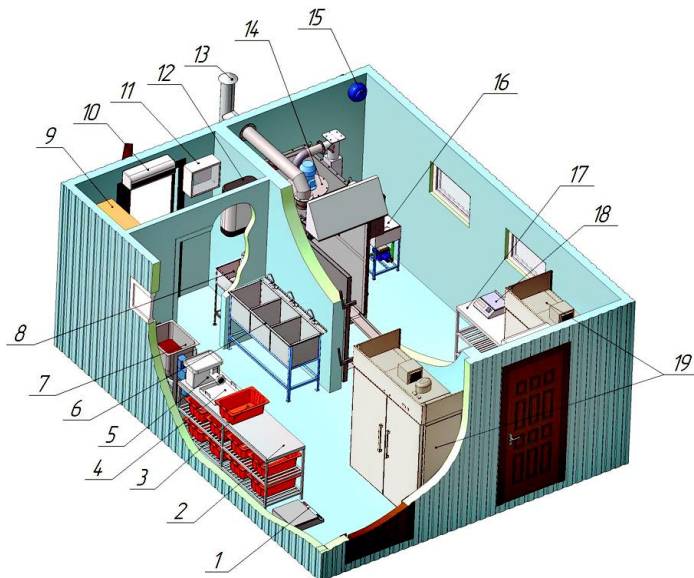


Количество работающих – 2 человека.

Каждый контейнер представляет собой сварную конструкцию размером 6000х2400х2900 мм. Крыша 2-х скатная.

В цехе предусмотрены подвод и отвод воды, сплит-система в рабочей зоне. Электропитание - от сети 380 В. Установленная мощность- 37 кВт.

Расход воды: 3 куб.м/сутки



1. весы напольные до 150 кг – 1 шт.
2. стол технологический – 1 шт.
3. ящик – 10 шт.
4. лоток из нержавеющей стали -1шт.
5. мясорубка ТМ-32М – 1 шт.
6. ванна 3-х секционная – 1 шт.

- 7.фаршемешалка ИПКС-019(Н) – 1шт.
8.мойка для рук – 1 шт.
9.шкаф для одежды – 1 шт.
10.электронагреватель – 3 шт.
11. щит с электросчетчиком на 380 В
12.водонагреватель – 1 шт.



- | | |
|--|------------------------------------|
| 13. труба выброса для КТД - 1 шт. | 18. весы до 30кг - 1 шт. |
| 14. камера КТД с 1 нерж. рамой – 1 шт. | 19. шкаф холодильный ШХС–1,0–2 шт. |
| 15. канальный вентилятор – 1 шт. | Сплит-система (раб. зона) - 1 шт. |
| 16. мойка для КТД – 1 шт. | Лампа бактерицидная – 1 шт. |
| 17. стол технологический – 1 шт. | Лампа инсектицидная – 1 шт. |

Цена 4 702 580 руб.

Модульный мини-цех контейнерного типа для вялки рыбы (загрузка 400 кг и 800 кг).

Мини-цех состоит из контейнеров:

1. Контейнер для вялки и сушки рыбы. Корпус контейнера выполнен с использованием термоизоляционного материала пенополиуретана. Толщина стенок 100 мм. В контейнере встроенная камера с системой воздухоотводов, шиббер выброса, установка подогрева и кондиционирования воздуха.

Регулировка заданных параметров осуществляется 4-х канальным микропроцессором. Циркуляция воздуха, отвод воды и поддержание всех режимов сушки осуществляется автоматически.

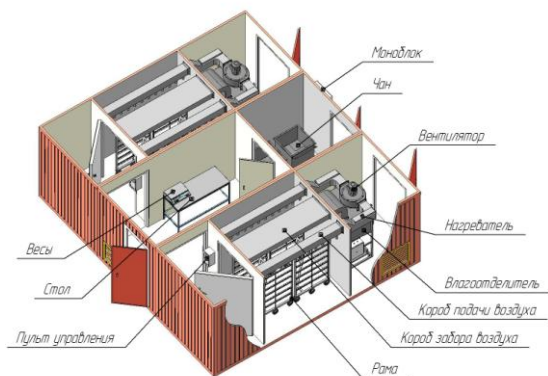
Внутренняя поверхность стен камеры, короба и влагоотделитель изготовлены из нержавеющей стали.

2. Контейнер предназначен для посола и навески рыбы, упаковки и отгрузки готовой продукции.

Контейнер представляет собой жесткую сварную конструкцию, утеплитель - пенополиуретан, толщина стенок 100мм, пол - нержавеющий рифленый лист, стены, потолок – нержавеющая сталь.

В контейнере предусмотрена холодильная камера для посола, температура +2...-2 С.

В модуле предусмотрены подвод и отвод воды, сплит-система в рабочей зоне. Габариты каждого контейнера: 2400х6000х2900 мм. Количество работающих – 2-3 человека.





Технические данные	Модель мини-цеха	
	Разовая загрузка 400кг	Разовая загрузка 800кг
Количество контейнеров, шт.	2	3
Размеры цеха, мм	4800х6000х2900	7200х6000х2900
Напряжение, В	380, переменное	380, переменное
Частота, Гц	50	50
Кол-во рам в мини-цехе, шт	2	4
Мощность тах, кВт	12	23
Расход воды, куб.м/ сутки	2	3
Шампура, н/ж d 5 мм., шт.	266	532
Чан 200л, н/ж ст., шт.	4	4
Стол н/ж с бортом с 3-х сторон 1200х600х800мм, шт.	1	1
Весы электронные до 150 кг, шт.	1	1
Сплит-система (рабочая зона),шт.	1	1
Лампа бактерицидная, шт.	1	1
Лампа инсектицидная, шт.	1	1
Цена	4 220 530 руб.	6 811 490 руб.

СОЛЕКОНЦЕНТРАТОР

предназначен для приготовления тузлука путем перемешивания соли в воде до достижения заданной концентрации солевого раствора.

Материал - нержавеющая сталь.



Модель И-550	Модель И-250
Объем, л	
550	250
Габаритные размеры , не более	
Длина, мм	
1160	1160
Ширина, мм	
830	830
Высота, мм	
2190	1750
Напряжение/ мощность, В/кВт	
380/0,75	
Масса, кг	
150	100
Цена, руб.	
156 290	132 750



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ УБОЯ СКОТА

БОКС УБОЯ КРС И СВИНЕЙ

Бокс предназначен для обездвиживания крупного рогатого скота и свиней при первичной обработке.

Конструкция позволяет осуществлять механическую выгрузку туши, быстрое приведение бокса в исходное положение для следующего цикла обездвиживания, соскальзывание туши пол наклонному полу при выгрузке, легкое и надежное открывание и закрывание входной калитки в бокс. Бокс прост в эксплуатации, надежен, не требует электроэнергии.

Габариты без выступающих частей (мм)

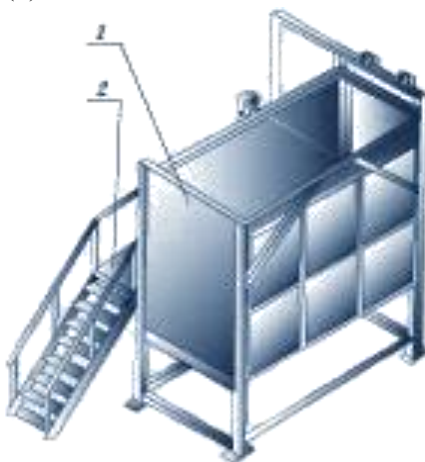
не более: 2800x1900x2500

Размеры камеры оглушения (мм)

не менее: 2600x800x1800

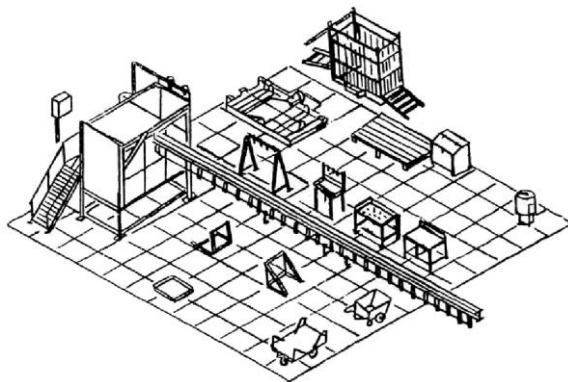
Масса (кг) не более: 950

Бокс состоит из камеры оглушения (1) и мостика обслуживающего персонала (2)



Цена - 307 950 руб.

УБОЙНЫЙ ЦЕХ ДО 3 ТОНН В СМЕНУ.



Стоимость- 4 998 310 руб. Монтаж наладка +15%

Основное технологическое оборудование:

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Весы на предубойную площадку (1) | 19. Стол технологический (1) |
| 2. Бокс оглушения (1) | 20. Стол для разборки ливера(2) |
| 3. Электрошоковое устройство для КРС (1) | 21. Тележка ковшовая Рикша (4) |
| 4. Щипцы для эл.оглушения свиней (1) | 22. Ножевой боевой инструмент |
| 5. Устройство перевеса туш с талью 1 т (1) | 23. Пути для КРС (5) |
| 6. Тележка – чан 200 л (4) | 24. Пути для свиней (10) |
| 7. Вешало для голов (2) | 25. Разнога для КРС (10) |
| 8. Площадка подъемно-опускная 2 м (1) | 26. Разнога для свиней (20) |
| 9. Шкуротъемный агрегат (1) | 27. Троллей полосового пути (40) |
| 10. Чан шпарильный со скребмашиной (1) | 28. Мойка со стерилизатором (1) |
| 11. Стол доскребки и выгрузки свиней (1) | 29. Стол для приемки кишсырья (1) |
| 12. Горелка газовая для опалки туш (1) | 30. Стол проливки кишок (1) |
| 13. Стол нутровочный со склизом (1) | 31. Стол опорожнения желудков (1) |
| 14. Пила распиловки на полутуши (1) | 32. Стол технологический (1) |
| 15. Пила распиловки грудины (1) | 33. Машина шлямовки кишок (1) |
| 16. Подвесной путь с кронштейнами (41) | 34. Тележка – чан 100 л (3) |
| 17. Стрелка 2Л (полосовой путь) (1) | 35. Машина для очистки кишок (1) |
| 18. Весы монорельсовые на 500 кг (1) | 36. Машина для отжима кишок (1) |



Модульная площадка убоя МРС до 50 голов в смену в контейнерном исполнении с холодильной камерой охлаждения до 15 туш

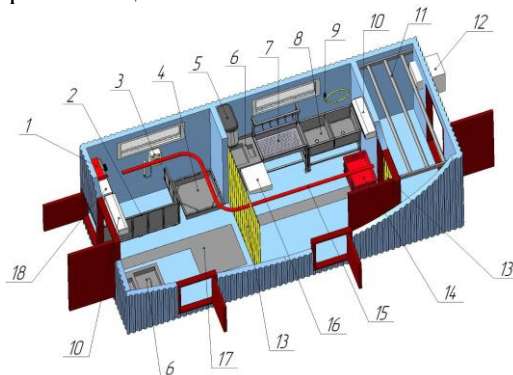
предназначена для убоя и хранения туш МРС

Представляет собой сварную конструкцию с размерами 6000х2400х2900 мм. Снаружи модуль облицован оцинкованным профнастилом, утеплитель-пенополиуретан, толщина стенок – 100 мм. Внутренняя отделка: стены, потолок – лист нержавеющей; пол – нержавеющий рифленый лист.

В модуле предусмотрены подвод и отвод воды, сплит-система в рабочей зоне; имеется освещение и обогрев. Электропитание оборудования модульного цеха производится от сети 220/380 В.

Установленная мощность- 14,8 кВт. Расход воды – 80 л/час .

Количество работающих – 2 человека.



1. Электроталь 250 кг
2. Бокс убоя
3. Оглушающее устройство
4. Ванна для слива крови
5. Водонагреватель
6. Мойка со стерилизатором – 2 шт.
7. Стол для разборки ливера
8. Ванна моечная 2-х секционная
9. Душирующее устройство
10. Электронагреватель
11. Холодильная камера с вешалами
12. Сплит-система в хол.камере
13. Пластиковая завеса – 2 шт

14. Ящик пластиковый – 5 шт.
15. Трубчатый подвесной путь
16. Сплит-система (раб.зона)
17. Трап слива
18. Щит с электросчетчиком
- Лампа бактерицидная – 1 шт.
- Лампа инсектицидная – 1 шт.
- Пути – 2 шт.
- Разнога для МРС – 15 шт.
- Весы 150 кг – 1 шт.
- Бак пластиковый – 5 шт.
- Дез. коврик – 2 шт.
- Коврик диэлектрич. – 1 шт.
- Фартук – 2 шт.

Цена 3 777 140 руб.



Модульная площадка убоя КРС до 8 голов в смену с камерой охлаждения на 16 четвертин

предназначена для убоя, охлаждения и хранения туш КРС в четвертинах.

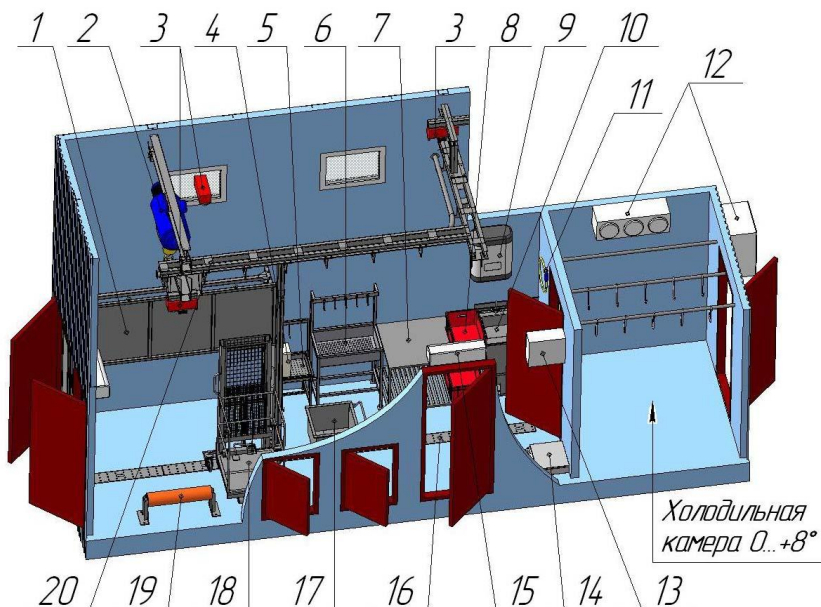
Представляет собой сборную конструкцию с размерами 8200х2400х5000 мм, состоящую из двух частей: размером 8200х2400х2800 мм (нижняя), 5200х2400х2300 мм (верхняя).

Снаружи модуль облицован оцинкованным профнастилом, утеплитель – пенополиуретан, толщина стенок – 100 мм. Внутренняя отделка : пол – нержавеющий рифленый лист, стены – лист нержавеющей.

В модуле предусмотрены подвод и отвод воды, сплит-система в рабочей зоне; имеется освещение и обогрев.

Электропитание оборудования модульного цеха производится от сети 380 В. Установленная мощность- 14,8 кВт. Расход воды – 20 л/час.

Количество работающих – 2 человека.





1. Бокс убоя
2. Электротельфер 1 тонна
3. Электротельфер 0,5 тонн – 3 шт.
4. Пороховое оглушающее устройство
5. Вешало для голов
6. Стол для разборки ливера
7. Стол технологический 1200х800х900
8. Ящик пластиковый – 10 шт.
9. Водонагреватель
10. Мойка со стерилизатором
инструмента (5 ножей+1 мусат)
11. Душирующее устройство
12. Сплит-система -1 шт.
13. Щит с электросчетчиком на 380 В
14. Весы на 150 кг
15. Воздухонагреватель – 2 шт.
16. Трап слива
17. Чан 100 л, 200 л – 1+1 шт.
18. Площадка подъемно-опускная
19. Шкуросъемный агрегат
20. Трубчатый подвесной путь
Разнога -2 шт.
Пута – 2 шт.
Крюк скользящий для туш – 2 шт.
Комплект ножей
Фартук -2 шт.
Пила для распиловки
Дезковрики – 2 шт.
Сплит-система (раб.зона) -1 шт.
Лампа бактерицидная – 1 шт.
Лампа инсектицидная – 1 шт.
Крюк из нерж.ст. – 16 шт.

Цена 7 579 100 руб.



Модульная площадка убоя скота в контейнерном исполнении до 20 туш КРС в смену с холодильной камерой охлаждения

предназначена для убоя, охлаждения и хранения туш КРС в четвертинах.

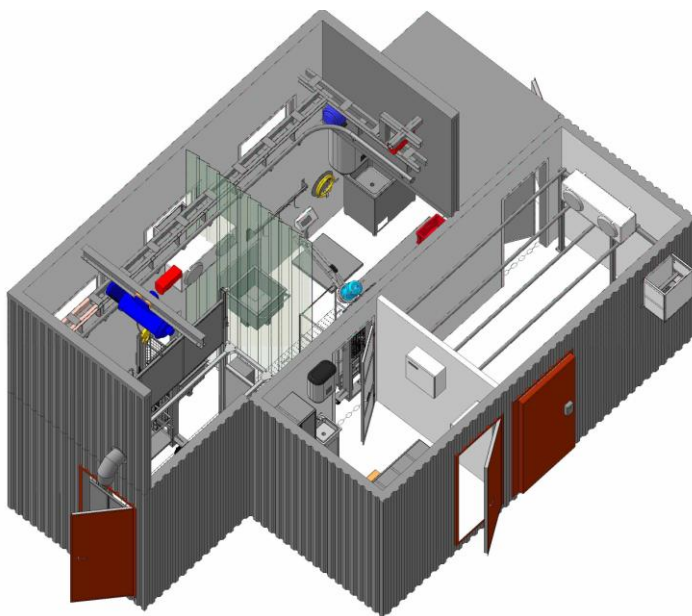
Представляет собой сборную конструкцию из двух контейнеров. Первый контейнер размер 8000х2400х5000 мм состоит из двух частей: Нижняя часть - размеры 8000х2400х2700 мм. Верхняя часть - размеры 6000х2400х2300 мм.

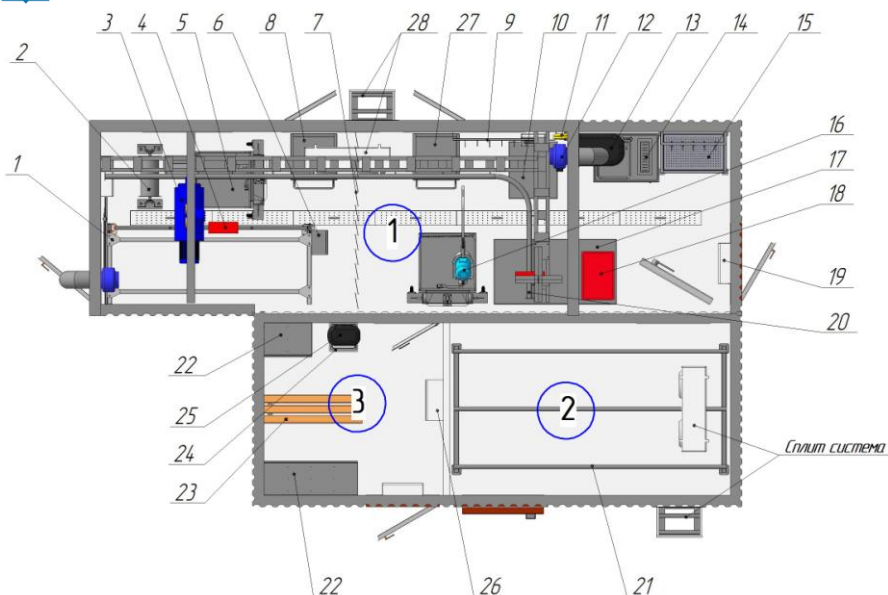
Второй контейнер - размеры 6000х2400х2700 мм.

Снаружи модуль облицован оцинкованным профнастилом, утеплитель – пенополиуретан, толщина стен – 100 мм. Внутренняя отделка: пол – нержавеющий рифленый лист, стены – лист нержавеющей.

В модуле предусмотрен подвод и отвод воды, сплит-система в рабочей зоне; имеется освещение и электрообогрев.

Электропитание оборудование модульного цеха производится от сети 380В. Установленная мощность – 39 кВт. Расход воды – 250 л/час. Количество работающих – 3 человека.





- | | |
|--|---|
| 1. Бокс убоя – 1 шт. | 20. Полосовой подвесной путь – 1 комп. |
| 2. Шкуроемный агрегат – 1 шт. | 21. Вешала в камеру холодиль. – 1 комп. |
| 3. Электротельфер 1 тонна – 1 шт. | 22. Шкаф для одежды – 3 шт. |
| 4. Электротельфер 0,5 тн – 2 шт. | 23. Лавка – 1 шт. |
| 5. Площадка-подъемник - 2шт. | 24. Мойка для рук – 1 шт. |
| 6. Пороховое оглушающее устройство | 25. Водонагреватель (30л) – 1 шт. |
| 7. Пластиковая завеса- 2 компл. | 26. Щит с электросчетчиком на 380 В |
| 8. Чан 100 л – 2 шт. | 27. Чан 200 л – 2 шт. |
| 9. Вешало для голов – 1 шт. | 28. Сплит-система (раб.зона) -1 шт. |
| 10. Весы электронные на 150 кг - 1 шт. | Разнога -3 шт. |
| 11. Душирующее устройство – 1 шт. | Пута – 2 шт. |
| 12. Канальный вентилятор – 2 шт. | Крюки нерж. - 80 шт. |
| 13. Водонагреватель (50л) – 1 шт. | Комплект ножей – 1 комп. |
| 14. Мойка со стерилизатором
инструмента(10 ножей+2мусата) | Фартук -3 шт. |
| 15. Стол для разборки ливера – 1 шт. | Пила для распиловки (привод Bosh) |
| 16. Пила на полутуши с балансиром | Дезковрики – 3 шт. |
| 17. Стол пристенный 1500x800x900 | Лампа бактерицидная – 1 шт. |
| 18. Ящик пластиковый – 20 шт. | Лампа инсектицидная – 1 шт. |
| 19. Электронагреватель -3 шт. | |

Цена 11 926 020 руб.



Модульная площадка убоя скота в контейнерном исполнении до 30 туш КРС в смену с холодильной камерой охлаждения

предназначена для убоя, охлаждения и хранения туш КРС в четвертинах.

Представляет собой сборную конструкцию из двух контейнеров. Первый контейнер размер 12000х2400х5000 мм состоит из двух частей:

Нижняя часть - размеры 12000х2400х2700 мм.

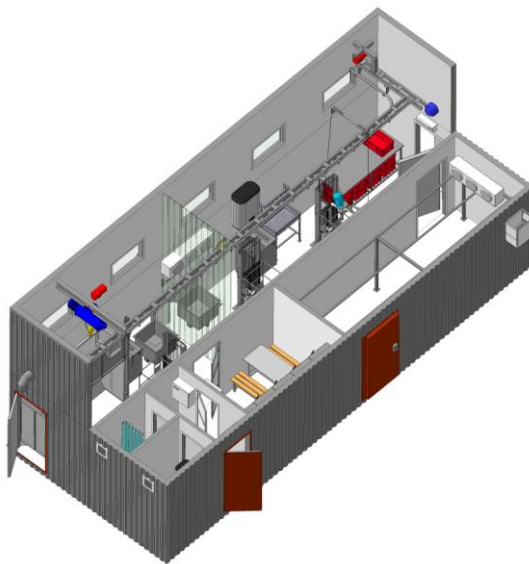
Верхняя часть - размеры 12000х2400х2300 мм.

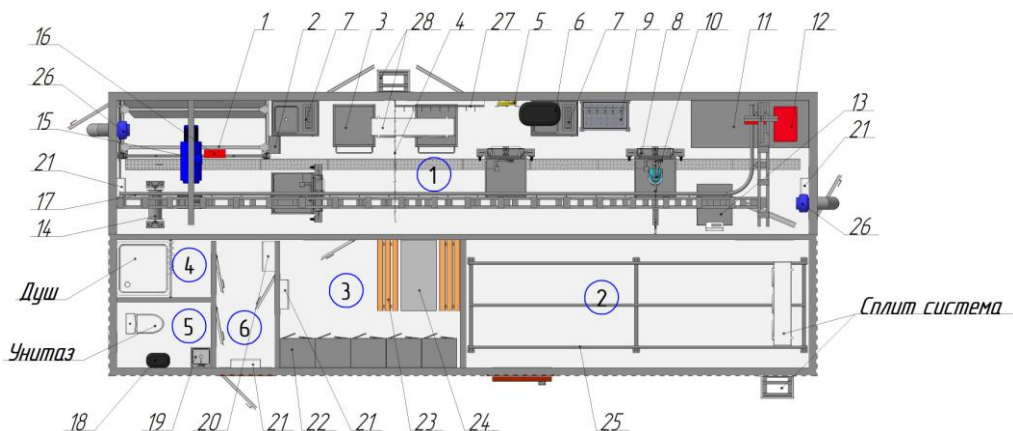
Второй контейнер - размеры 12000х2400х2700 мм.

Снаружи модуль облицован оцинкованным профнастилом, утеплитель – пенополиуретан, толщина стен – 100 мм. Внутренняя отделка: пол – нержавеющий рифленый лист, стены – лист нержавеющей.

В модуле предусмотрен подвод и отвод воды, сплит-система в рабочей зоне; имеется освещение и электрообогрев.

Электропитание оборудование модульного цеха производится от сети 380В. Установленная мощность – 53 кВт. Расход воды – 400 л/час. Количество работающих – 5 человек.



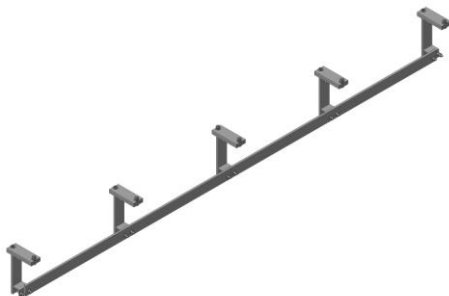


- | | |
|---|---|
| 1. Бокс убоя – 1 шт. | 20. Щит с электросчетчиком на 380 В |
| 2. Пороховое оглушающее устройство | 21. Электронагреватель. – 4 шт. |
| 3. Чан 200 л – 4 шт. | 22. Шкаф для одежды – 5 шт. |
| 4. Пластиковая завеса- 2 компл. | 23. Лавка – 2 шт. |
| 5. Душирующее устройство – 1 шт. | 24. Стол 1200х600х750 – 1 шт. |
| 6. Водонагреватель (50л) – 1 шт. | 25. Вешала в камеру холодиль. – 1 комп. |
| 7. Мойка со стерилизатором
инструмента(10 ножей+2мус.) - 2 шт. | 26. Канальный вентилятор – 2 шт. |
| 8. Площадка-подъемник - 3шт. | 27. Вешало для голов – 1 шт. |
| 9. Стол для разборки ливера – 1 шт. | 28. Сплит-система (раб.зона) -1 шт. |
| 10. Пила на полутуши с балансиром | Разнога -5 шт. |
| 11. Стол пристенный 2000х800х900 | Пута – 3 шт. |
| 12. Ящик пластиковый – 30 шт. | Крюки нерж. - 120 шт. |
| 13. Весы электронные на 150 кг - 1 шт. | Комплект ножей – 2 комп. |
| 14. Шкуротъемный агрегат – 1 шт. | Фартук -5 шт. |
| 15. Электротельфер 1 тонна – 1 шт. | Пила для распиловки (привод Bosh) |
| 16. Электротельфер 0,5 тн – 2 шт. | Дезковрики – 3 шт. |
| 17. Полосовой подвесной путь – 1 комп. | Лампа бактерицидная – 1 шт. |
| 18. Водонагреватель (50л) – 1 шт. | Лампа инсектицидная – 1 шт. |
| 19. Мойка для рук – 1 шт. | |

Цена 15 981 770 руб.



ПОЛОСОВОЙ ПОДВЕСНОЙ ПУТЬ С КРОНШТЕЙНАМИ



Материал – Сталь СТЗ
Полоса пути 65х12 мм

Цена 4560 руб. за 1 пог.м

ТРУБЧАТЫЙ ПОДВЕСНОЙ ПУТЬ С КРОНШТЕЙНАМИ



Материал – Сталь СТЗ
Путь – труба оцинкованная 60 мм

Цена 5870 руб. за 1 пог.м

Модульная площадка убоя свиней в контейнерном исполнении до 8 туш в смену

предназначена для убоя, опалки, разделки и распиловки свиней на полутуши.

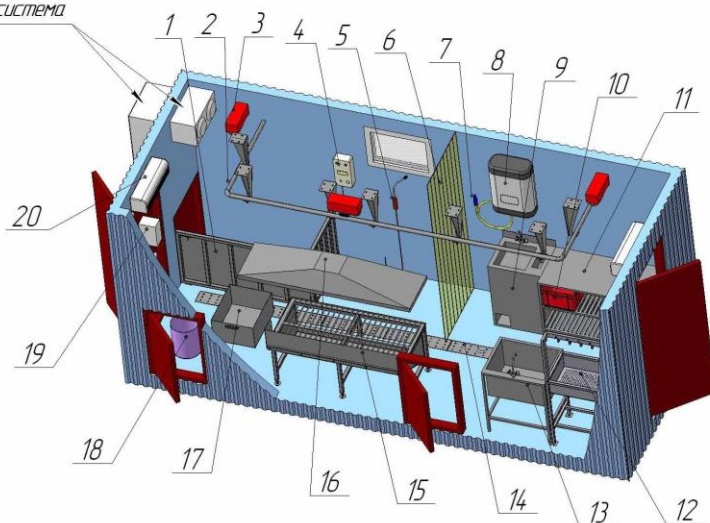
Представляет собой сварную конструкцию с размерами 6000х2400х2900 мм.

Снаружи модуль облицован оцинкованным профнастилом, утеплитель – пенополиуретан, толщина стенок – 100 мм. Внутренняя отделка: пол – нержавеющий рифленый лист, стены, потолок – лист нержавеющей. В модуле предусмотрены подвод и отвод воды, сплит-система в рабочей зоне; имеется освещение и электрообогрев.

Электропитание оборудования модульного цеха производится от сети 380 В. Установленная мощность- 18 кВт. Расход воды – 100 л/час. Количество работающих – 2 человека.



Сплит система



- | | |
|--|------------------------------------|
| 1. Бокс убоя - 1 шт. | 19. Щит с электросчетчиком |
| 2. Трубчатый подвесной путь. - 1 комп. | 20. Электронагреватель - 2шт. |
| 3. Электротельфер 250/500кг - 3 шт. | Пила для распиловки (привод bosch) |
| 4. Электрооглушающее устройство - 1 шт. | Весы напольные до 150 кг-1шт. |
| 5. Горелка газовая - 1 шт. | Бак пластик.(под отходы) -2шт. |
| 6. Пластиковая завеса - 1 компл. | Разнога – 2 шт. |
| 7. Душирующее устройство - 1 шт. | Пути – 1 шт. |
| 8. Водонагреватель - 1 шт. | Троллей с зацепом – 3 шт. |
| 9. Мойка со стерилизатором инстр. - 1 шт. | Комплект ножей – 1 компл. |
| 10. Ящик пластиковый – 5 шт. | Фартук – 2шт. |
| 11. Стол технологич.1500х600х900 мм. - 1 шт. | Дезковрик – 2шт. |
| 12. Стол для разборки ливера – 1 шт. | Перчатки диэлектрические |
| 13. Мойка 750х600х400х900мм - 1 шт. | Коврик диэлектрический |
| 14. Трап слива - 1 компл. | Шкаф для газового баллона |
| 15. Стол опалки и доскребки свиней - 1 шт. | Сплит-система (раб.зона)-1шт. |
| 16. Зонт вытяжной с вентилятором - 1 шт. | Лампа бактерицидная – 1 шт. |
| 17. Экран кровесборный - 1 шт. | Лампа инсектицидная – 1 шт. |
| 18. Емкость для сбора крови-2шт. | |

Цена 2 983 830 руб.



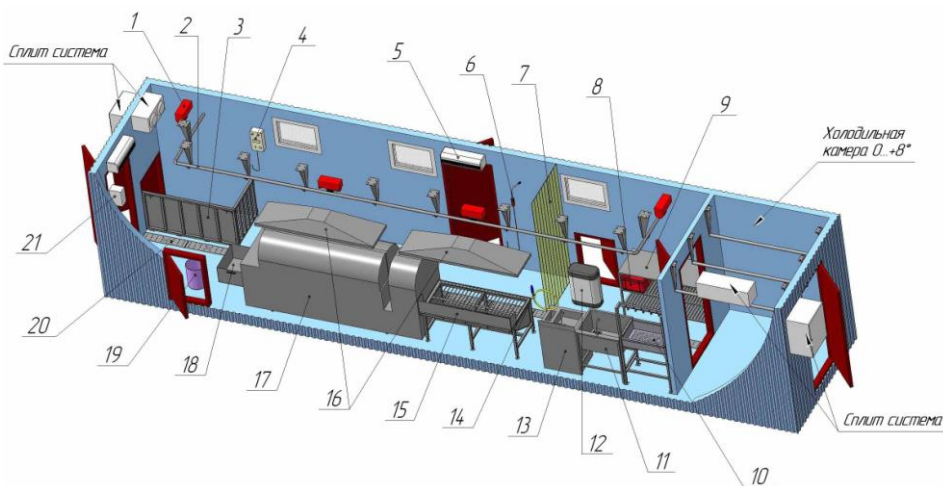
Модульная площадка убоя свиней в контейнерном исполнении до 16 туш в смену с холодильной камерой охлаждения

предназначена для убоя, охлаждения и хранения свиней в полутушах. Длина холодильной камеры – 2000 мм.

Представляет собой сварную конструкцию с размерами 12000х2400х2900 мм.

Снаружи модуль облицован оцинкованным профнастилом, утеплитель – пенополиуретан, толщина стенок – 100 мм. Внутренняя отделка: пол – нержавеющий рифленый лист, стены, потолок – лист нержавеющей. В модуле предусмотрены подвод и отвод воды, сплит-система в рабочей зоне; имеется освещение и электрообогрев.

Электропитание оборудования модульного цеха производится от сети 380 В. Установленная мощность- 46,25 кВт. Расход воды – 160 л/час. Количество работающих – 3 человека.





20.Трап слива -

- | | |
|--|------------------------------------|
| 1. Электротельфер 250/500кг - 4 шт. | 1 компл. |
| 2.Трубчатый подвесной путь. - 1 комп. | 21.Щит с электросчетчиком |
| 3. Бокс убоя - 1 шт. | Весы напольные до 150 кг-1шт. |
| 4. Электрооглушающее устройство - 1 шт. | Крюк из нерж.ст. - 32 шт. |
| 5. Электронагреватель - 2шт. | Пила для распиловки (привод bosch) |
| 6. Горелка газовая - 1 шт. | Бак пластик.(под отходы) -3шт. |
| 7. Пластиковая завеса - 1 компл. | Разнога – 3 шт. |
| 8. Ящик пластиковый – 10 шт. | Пута – 2 шт. |
| 9. Стол технологич.1500х600х900 мм. - 1 шт. | Троллей с зацепом – 6 шт. |
| 10. Стол для разборки ливера – 1 шт. | Комплект ножей – 1 компл. |
| 11.Мойка 750х600х400х900мм - 1 шт. | Фартук – 2 шт. |
| 12.Водонагреватель - 1 шт. | Дезковрик – 3 шт. |
| 13.Мойка со стерилизат. инстр.(10+2) - 1 шт. | Перчатки диэлектрические |
| 14.Душирующее устройство - 1 шт. | Коврик диэлектрический |
| 15.Стол опалки и доскребки свиней - 1 шт. | Шкаф для газового баллона |
| 16.Зонт вытяжной с вентилятором - 2 шт. | Сплит-система (раб.зона)-1шт. |
| 17. Шпарчан – 1 шт. | Лампа бактерицидная – 1 шт. |
| 18. Экран кровесборный - 1 шт. | Лампа инсектицидная – 1 шт. |
| 19. Емкость для сбора крови-2шт. | |

Цена 8 134 880 руб.

Модульная площадка убоя свиней в контейнерном исполнении до 32 туш в смену с холодильной камерой охлаждения

предназначена для убоя, охлаждения и хранения свиней в полутушах. Длина холодильной камеры – 6000 мм.

Представляет собой сварную конструкцию с размерами 12000х4800х2900 мм.

Состоит из 2-х контейнеров, размеры каждого 12000х2400х2900мм.

Снаружи модуль облицован оцинкованным профнастилом, утеплитель – пенополиуретан, толщина стенок – 100 мм. Внутренняя отделка: пол – нержавеющий рифленый лист, стены, потолок – лист нержавеющей.

В модуле предусмотрены подвод и отвод воды, сплит-система в рабочей зоне; имеется освещение и электрообогрев.

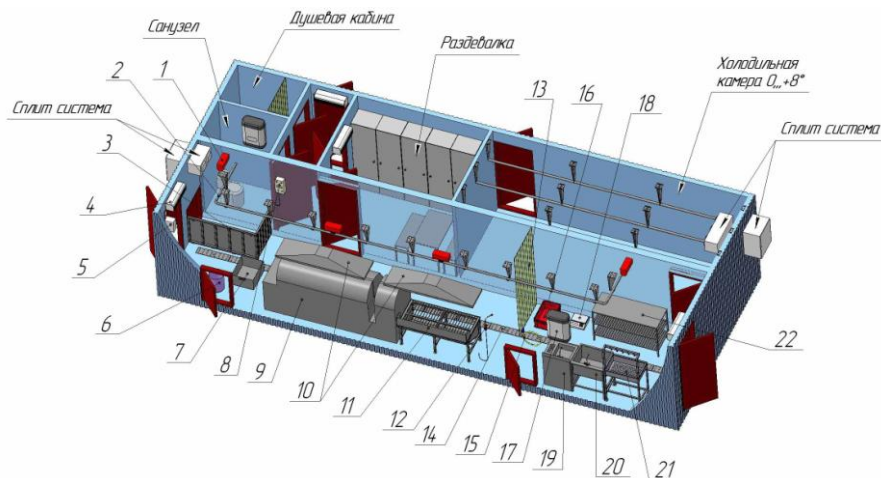
Электропитание оборудования модульного цеха производится от сети 380 В. Установленная мощность- 52,25 кВт. Расход воды – 400 л/час. Количество работающих - 5 человек.

В 1-м контейнере расположены санузел, душевая, раздевалка и холодильная камера для охлаждения полутуш.



Во 2-м

контейнере расположены бокс убоя, подвесной путь, шпарчан, опалочное устройство, технологическое оборудование, сплит-система в рабочей зоне.



- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Электротельфер 250/500кг - 4 шт. | 20.Мойка 750х600х400х900мм -1шт. |
| 2.Трубчатый подвесной путь. - 1 комп. | 21.Стол для разборки ливера – 1 шт. |
| 3. Бокс убоя - 1 шт. | 22.Стол технол.1500х600х900- 1 шт. |
| 4. Электронагреватель – 4 шт. | Крюк из нерж.ст. - 64 шт. |
| 5. Щит с электросчетчиком - 1 шт. | Пила для распиловки (привод bosch) |
| 6. Емкость для сбора крови-2шт. | Бак пластик.(под отходы) -4шт. |
| 7. Экран кровесборный - 1 шт. | Разнога – 5 шт. |
| 8.Электрооглушающее устройство - 1 шт. | Пута – 3 шт. |
| 9. Шпарчан – 1 шт. | Троллей с зацепом – 6 шт. |
| 10.Зонт вытяжной с вентилятором - 2 шт. | Комплект ножей – 1 компл. |
| 11.Стол опалки и доскребки свиней - 1 шт. | Фартук – 5 шт. |
| 12.Горелка газовая - 1 шт. | Дезковрик – 3 шт. |
| 13.Пластиковая завеса - 2 компл. | Перчатки диэлектрические |
| 14.Трап слива - 1 компл. | Коврик диэлектрический |
| 15.Душирующее устройство - 1 шт. | Шкаф для газового баллона |
| 16. Ящик пластиковый – 20 шт. | Сплит-система (раб.зона)-1шт. |
| 17.Водонагреватель - 2 шт. | Лампа бактерицидная – 1 шт. |
| 18.Весы напольные до 150 кг-1шт. | Лампа инсектицидная – 1 шт. |
| 19.Мойка со стерилизат. инстр.(10+2) - 1 шт. | |

Цена 12 644 590 руб.

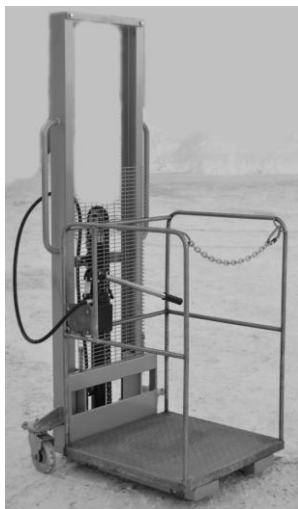


ПЛОЩАДКА ПОДЪЕМНО-ОПУСКНАЯ

Площадка подъемно-опускная с ручным гидравлическим приводом предназначена для подъема и опускания рабочего в процессе выполнения им технологических операций при первичной переработке скота.

Площадка подъемно-опускная применяется на предприятиях по переработке продукции животноводства непосредственно на линиях по убою скота.

Площадка подъемно-опускная изготавливается из стали 3 с полимерным покрытием.



Максимальная грузоподъемность – 150 кг

Габаритные размеры площадки, не более:

- длина 950 мм;
- ширина 850 мм;
- высота 2010 мм.

Габаритные размеры рабочей платформы, не более 700х700 мм.

Высота в нижнем положении – 130 мм

Высота подъема, не более 1500 мм

Вес, не более 110 кг

Обслуживающий персонал: 1 человек

Цена 348 650 руб.



СТОЛ ДЛЯ НАНИЗКИ МЕЛКОЙ РЫБЫ

Стол для нанизки рыбы на прутки предусмотрен для приема рыбы, нанизки ее на прутки, применяя кассету для одновременного и ровного прокалывания рыб, и укладывания нанизанных прутков в раму для копчения или для другой обработки.

Стол состоит из:

- корпуса со стойками и ванны для рыбы
- кассеты для наколки на прутки
- лотка для прутков
- ножной педали для открывания кассеты

Принцип работы:

Работа у стола происходит следующим образом. Рабочий - обслуживающий высыпает рыбу в ванну, укладывает рыбу в кассету, нанизывает на шампур. Оператор нажатием на педаль открывает устройство и вынимает нанизанную на прутки рыбу. Обратно в рабочее положение его возвращает пружина.



Кол-во нанизываемых рыбок	Цена за стол на 1 рабочее место, руб.	Цена за стол на 2 рабочих места, руб.
16	77 070	110 060
32	85 630	122 290
40	94 270	134 500

СТОЛ ПРИЕМА И РАЗБОРА КИШСЫРЬЯ



Материал - нержавеющая сталь.

Габаритные размеры , не более

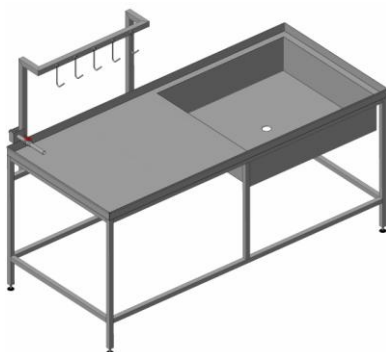
Длина- 2000мм

Ширина- 830мм

Высота- 1300мм

Цена: 74 000 руб.

СТОЛ ПРОЛИВКИ КИШОК



Материал - нержавеющая сталь.

Габаритные размеры , не более

Длина- 1800мм

Ширина- 865мм

Высота- 1300мм

Цена: 65 960 руб.



СТОЛ ДЛЯ РАЗБОРКИ ЛИВЕРА



Материал - нержавеющая сталь.

Габаритные размеры , не более

Длина- 850мм

Ширина- 550мм

Высота- 1590мм

Цена: 48 640 руб.

СТОЛ НУТРОВОЧНЫЙ СО СКЛИЗОМ



Материал - нержавеющая сталь.

Габаритные размеры без трапа

Длина- 1740мм

Ширина-1700мм

Высота- 1260мм

Габаритные размеры с трапом

Длина- 2740мм

Ширина-1700мм

Высота- 1260мм

Цена: 89 590 руб.



СТОЛ ДЛЯ ВЯЗКИ КОЛБАС



Материал - нержавеющая сталь.

Габаритные размеры

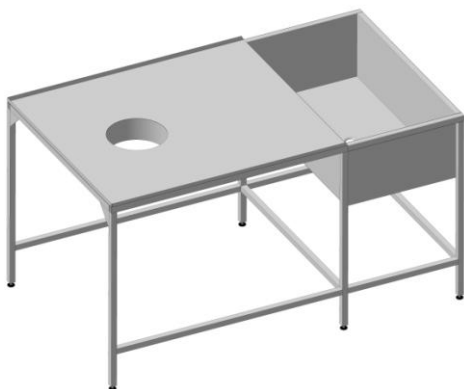
Длина- 2000мм

Ширина- 800мм

Высота- 760мм

Цена: 38 860 руб.

СТОЛ С ВАННОЙ ДЛЯ РАЗДЕЛКИ РЫБЫ



Материал - нержавеющая сталь.

Габаритные размеры

Длина- 1600мм

Ширина-920мм

Высота- 870мм

Цена: 42 130 руб.

МОЙКА СО СТЕРИЛИЗАТОРОМ ИНСТРУМЕНТА

Устройство предназначено для мытья рук, мытья и стерилизации инструментов, применяемых в цехах убоя, переработки скота, разделочных цехах.



Напряжение питания нагреват. элемента: 220 В

Потребляемая мощность: 2 кВт

Жидкость, используемая для нагревания воды:
масло индустриальное

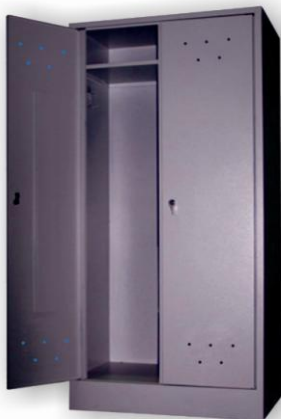
Диаметр резьбы труб для подвода гор. и хол.
воды: 1/2"

Мойка состоит из:

- Корпус мойки
- Стерилизатор
- Выключатель
- Смеситель
- Педаль подачи воды
- Пульт управления температурой стерилизации

Габариты (мм)	Кол-во ножей, обрабатываемых одновременно	Цена, руб.
800х600х900	10 ножей + 2 мусата	70 110
630х530х900	5 ножей + 1 мусат	55 520

Шкаф для одежды.



Габариты: 1850х600х500 мм

Материал: Сталь 3

Размеры и цвет по Вашему заказу.

Цена: 10 080 руб.



СТЕЛЛАЖИ ДЕФРОСТАЦИИ (РАЗМОРОЗКИ)

Стеллаж передвижной



Длина	1300	мм
Ширина	850	мм
Высота	1600	мм

Кол-во полок	7	шт.
Нагрузка на полку	130	кг
Просвет между полками	173	мм

Цена

166 900 руб.

Стеллаж стационарный



Длина	1300	мм
Ширина	480	мм
Высота	1600	мм

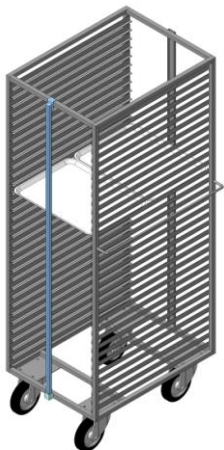
Кол-во полок	5	шт.
Нагрузка на полку	65	кг
Просвет между полками	132	мм

Цена

143 600 руб.

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ЗАМОРОЗКИ пельменей и полуфабрикатов

(с фиксатором лотков)



Габариты: 535х720х1735мм

с поворотными колесами,

33 полки на 66 лотков

Лоток: 485х360х20мм

Каркас - труба 20х20

Покрытие - краска порошковая, серая

Цена сталь СТ.3 : 14 530 руб.

Цена нерж.сталь : 46 250 руб.

ЛОТКИ ДЛЯ ЗАМОРОЗКИ



Лоток пластиковый из первичного сырья 485х360х20мм – 230 руб.

Лоток из нержавеющей стали (толщ. 0,6мм) 485х360х20мм:

- AISI-304 – 605 руб.

- AISI-430 – 400 руб.

Лоток из нержавеющей стали (толщ. 0,6мм) 485х720х20мм:

- AISI-304 – 1240 руб.

- AISI-430 – 790 руб.



СТОЛЫ, ВАННЫ, СТЕЛЛАЖИ.

Поставка оборудования, как в сварном, так и разборном вариантах.

	Цена руб. (комбинир. *)	Цена руб. (100%-н/ж ст)
1. Стол технологический		
с полкой-решеткой		
600х600х900	6280	11680
900х600х900	8440	15540
1200х600х900	10970	20080
1500х600х900	12780	22580
1800х800х900	13990	26790
2. Стол пристенный		
с полкой-решеткой		
900х600х900	8900	16300
1200х600х900	11520	21090
1500х600х900	13470	24630
3. Стол разделочный с доской		
1500х800х900 (пласт)	27460	34840
4. Стол с полкой 1000х600х900 мм		24650
<u>Ванна моечная</u> (размеры внешние мм)		
Нерж.ст. AISI 304 толщ. 1,2мм		
5. Одногнездовая		
430х430х300х900	9650	14760
530х530х400х900	11390	16810
630х630х400х900	14260	19410
730х730х400х900	17050	22750
6. 2-х гнездовая		
530х960х400х900	20560	30240
630х1160х400х900	25020	35520
7. 3-х гнездовая		
530х1390х400х900	29630	45210
8. Стеллаж (по 4 полки из нерж. стали), 25х25 окрашенная		
1900х950х450	16330	32530
1900х1500х450	29240	58950
1500х1200х450	23120	46660

№ 8





	Цена руб. (комбинир. *)	Цена руб. (100%-н/ж ст)	
9. Подставка под электрокипятильники			№11
400х400х420	6040	8840	
400х400х870	7000	9600	
10. Подставка под котлы и кухонный инвентарь			
400х400х420	6040	8840	
1200х400х420	7290	11820	

Примечание-* комб.- столешница – н/ж ст.,
каркас – труба из Ст-3, окрaш. порошковой краской.

ОТДЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Наименование	Цена, руб.	
1. Чан (нерж.) для засолки V 100 л 570х680х620 мм	19780	№3, 4
2. Чан (нерж.) для засолки V 200 л 720х830х700 мм	24690	
3. Тележка «Рикша» (нерж.толщ.1мм, колеса 330мм) V250л, 1400х770х850мм	28160	
4. Тележка «Рикша» (нерж.толщ.2мм, колеса 400мм) V250л, 1400х770х850мм	62520	
5. Тележка «Рикша» (нерж.толщ.1мм, колеса 330мм) V160л., 1300х670х790мм	22740	
6. Тележка «Верблюд» гр. подъем 800 кг	17620	
7. Тележка грузовая ТГ-200	13300	
8. Тележка для мешков (560х630х1320 мм)	9700	
9. Колесо термостойкое, диам. 160 мм	200	
10. Колесо пластмассовое, диам. 160 мм	145	



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 (3903)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 (4042)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 (8843)20-46-81 Ноябрьск (3496)41-32-12 Новосибирск (383)227-86-73 Омск (3812)21-46-40 Орен (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 (840)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 Орчи (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 Челябск (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 +998(312)96-26-47