

Аппарат для приготовления и жарки пончиков «АПЖП — 1»

(ТУ 5151-012-64046643-2013)



П А С П О Р Т Руководство по эксплуатации

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://zavodpt.nt-rt.ru/> || ztv@nt-rt.ru

В процессе производства конструкция и устройство аппарата могут быть изменены в целях усовершенствования и отличаться от описанных в данном руководстве, не ухудшая потребительских свойств.

ВВЕДЕНИЕ

Руководство по эксплуатации (РЭ) предназначено для ознакомления обслуживающего персонала и лиц, производящих установку и техническое обслуживание аппаратов с устройством, принципом действия и другими сведениями, необходимыми для их установки, правильной эксплуатации и технического обслуживания.

1. Назначение изделия

Аппарат предназначен для приготовления и жарки пончиков во фритюре. Аппарат обеспечивает выполнение технологической операции по выработке пончиков жареных во фритюре в соответствии с технологической инструкцией (см. Приложение №1).

2. Технические характеристики

Основные технические данные изделия приведены в таблице № 1

Таблица №1

№	Наименование параметра	Величина
		АПЖП-1
1.	Номинальное напряжение, В	220
2.	Номинальная частота тока, Гц	50
3.	Род тока	Однофазный, переменный
4.	Номинальная потребляемая мощность, кВт	3
5.	Заправочный объем масла, л	7
6.	Общий объем ванны, л	20
7.	Температура масла в рабочем состоянии, °С	200±10
8.	Время разогрева масла до рабочего состояния, мин	20
9.	Время жарки изделия, мин	3
10.	Габаритные размеры, мм	
	длина с открытой крышкой и дозатором	930
	ширина с нагревательным устройством	470
	высота аппарата с дозатором	530
	глубина ванны	150
11.	Масса, кг не более	12

Приведенные в таблице показатели достижимы только при следующих условиях: температура окружающей среды — 20-25 °С и относительная влажность воздуха окружающей среды — 45-80 %.

Допускается отклонение в габаритных размерах ± 10мм

3. Комплектность

Комплект поставки соответствует таблице №2.

Таблица №2

Наименование	Количество
	АПЖП-1
Ванна с обшивкой и опорами, шт	1
Блок управления с ТЭНами, шт	1
Дозатор, шт	1
Паспорт на изделие, шт.	1

Внимание!

Установку, наладку и техническое обслуживание должны производить специалисты завода или специализированная организация, имеющая договор с заводом и лицензией на монтаж и ремонт торгово-технологического оборудования и имеющим группу допуска по электробезопасности не ниже III. Пуско-наладочные работы и обучение производятся за отдельную плату.

4. Устройство и принцип работы

Аппарат изготовлен из нержавеющей стали и устанавливается на предприятиях общественного питания (столовых, кафе, павильонах и т.п.).

Нагрев фритюра осуществляется ТЭНами (двумя трубчатыми электронагревателями) мощностью 1,6 кВт каждый. Процесс жарки происходит в ванне. Она представляет собой цельнотянутую емкость, установленную на раму. На заднюю стенку ванн устанавливается нагревательное устройство, состоящее из двух ТЭНов, регулятора температуры, сигнальной лампы и автомата. ТЭНЫ уложены на дно ванны и закрыты защитной решеткой, предотвращающей касание готовящегося продукта с электронагревателями. Категорически запрещается включать аппарат в электросеть без предварительного заполнения ванны фритюром, т.к. это приведет к перегоранию ТЭНов.

Ванна закрывается крышкой – лотком, служащей при разогреве фритюра и в перерывах между жаркой – крышкой, а во время работы – лотком, обеспечивающим сток масла после выемки готового продукта из ванны.

В углу ванны установлен тестоделитель-дозатор, предназначенный для приготовления пончиков. Он изготовлен из нержавеющей стали и состоит из 3-х основных частей:

1. загрузочная камера дозатора
2. привод
3. тестоделительный механизм

В электросеть установка подключается с помощью электропровода с вилкой, имеющей заземляющий контакт. Корпус нагревательного устройства снабжен болтом для подключения к контуру заземления. Место подключения обозначено значком заземления.

5. Указания мер безопасности

К эксплуатации аппарата допускаются лица, имеющие достаточный, общий уровень подготовки, знакомые в необходимом объеме с принципом действия аппарата, его устройством, изучившие настоящее руководство, прошедшие инструктаж по технике безопасности, применительно к условиям обслуживания аппарата.

При установке аппарата должно быть обеспечено надежное заземление согласно правилам устройств электроустановок напряжением до 1000 В. Ежедневно, перед включением аппарата, необходимо проверить целостность и надежность заземляющего провода, соединяющего блок заземления с шиной или контуром заземления.

Попадание влаги на детали электрооборудования не допускается. Работать со снятой задней крышкой нагревательного устройства запрещается.

Мыть нагревательное устройство аппарата струей воды запрещается.

Если аппарат работает в закрытом помещении, необходимо иметь вытяжную вентиляцию. Складирование тары непосредственно у аппарата, загромождение рабочей зоны и прохода вблизи аппарата мусора, ветоши, бумаги и т.п. не допускается.

Не эксплуатировать аппарат имеющий сопротивление изоляции ниже 0,5 МОм. В случае падения сопротивления или увеличения тока утечки более 0,75 мА/кВт необходимо просушить ТЭНы при температуре 120-150 °С в течении 4-6 часов. После просушки проверить ток утечки. Проверить цепи заземления.

Устранение неисправностей а также его ежедневное обслуживание производить только при полностью отключенном от сети аппарате. При обнаружении неисправностей аппарат должен быть немедленно отключен от электросети.

Для слива масла необходимо дать время для его остывания до безопасной температуры. Работа аппарата без постоянного надзора запрещается. Необходимо соблюдать особую осторожность при загрузке ванны продуктами для жарки, так как температура масла достигает 200 °С. Не допускайте попадания воды в горячую ванну во избежание сильного разбрызгивания горячего фритюра.

6. Порядок установки и подготовка к работе

Перед началом работы убедиться, что аппарат установлен горизонтально и устойчиво, имеет надежное заземление. Аппарат разместить в хорошо проветриваемом помещении, если имеется возможность, то под вытяжным зонтом. Удалить имеющуюся смазку сухой ветошью. Вставьте штепсельную вилку в розетку. Ручку датчика-реле температуры установить в положение 120 °С и произвести просушку (прокалку) ТЭНов в течении 2-х часов. Только после этого залить в ванну растительное масло согласно отметки **В** (верхний уровень).

7. Порядок работы

Работу на аппарате проводить в следующем порядке:

Проверить целостность заземления. Поверните ручку регулятора температуры по часовой стрелке и установите температуру на отметке 200°С. При этом сигнальная лампочка загорится, и отключится только после достижения температуры масла 200°С. В

дальнейшем температура будет поддерживаться в автоматическом режиме.

Установка заданной температуры свыше 200°C на указателе регулятора температуры не ускорит время разогрева масла, но может привести к его перегреву.

За 20 мин. масло должно достичь требуемой температуры. Сигнальная лампа гаснет. Это можно определить бросив в масло маленький кусочек теста. Он должен приобрести золотистый цвет за полторы минуты. Если этого не произошло, следует произвести коррекцию стрелки указателя терморегулятора.

Перед началом работы внутреннюю поверхность дозатора необходимо обильно смазать растительным маслом. Загрузочная воронка заполняется тестом со следующим приблизительным составом (см. Приложение 1, табл. 2). После первой закладки теста в загрузочную воронку следует произвести несколько нажимов на ручку штока, чтобы добиться полного заполнения тестоделительного устройства.

На поверхность масла выдавливаются 11 – 12 заготовок и жарятся в течении полутора минут, после чего их следует перевернуть. По окончании жарки пончики извлекают из ванны и укладывают на наклонную крышку-лоток. После того, как излишки масла стекли, пончики посыпаются сахарной пудрой в отдельной емкости и готовы к употреблению.

Выключение аппарата или снижение температуры осуществляется поворотом ручки терморегулятора против часовой стрелки до соответствующего значения.

Уровень фритюра должен колебаться между отметками В (верхний уровень) и Н (нижний уровень), обозначенные на кожухе ТЭНа при комнатной температуре.

8. Техническое обслуживание

Техническое обслуживание и ремонт должен производить электромеханик III – V разрядов, имеющий квалификационную группу по технике безопасности не ниже третьего.

В процессе эксплуатации аппарата необходимо выполнять следующие виды работ в системе «технического обслуживания и ремонта»:

ТО – регламентированное техническое обслуживание – комплекс профилактических мероприятий, осуществляемых с целью обеспечения работоспособности или исправности изделия;

ТР – текущий ремонт – ремонт, осуществляемый в процессе эксплуатации, для обеспечения или восстановления работоспособности аппарата и состоящий в замене и (или) восстановлении его отдельных частей и их регулировании.

Периодичность ТО — 1 раз в мес.; ТР — при необходимости.

При регламентированном техническом обслуживании должны быть выполнены следующие виды работ:

- выявить неисправности изделия, опросив обслуживающий персонал;
- подтянуть и зачистить, при необходимости, контактные соединения токоведущих частей изделия;
- подтянуть, при необходимости, крепление сигнальной арматуры, облицовок, терморегуляторов при наличии;
- проверить целостность оболочки шнура питания;

- проверить целостность электропроводки, заземления, эквипотенциального провода (при наличии) внешним осмотром;

- проверить сопротивление цепи заземления. От зажима заземления до доступных металлических частей сопротивление цепи заземления изделия должно быть не более 0,05 Ом.

- произвести при необходимости замену вышедших из строя комплектующих изделий;

Перед проверкой контактных соединений, крепления терморегуляторов и сигнальной арматуры, отключить изделие от электросети снятием плавких предохранителей или выключением автоматического выключателя цехового щита, повесить на рукоятку коммутирующей аппаратуры плакат «Не включать - работают люди», отсоединить при необходимости провода электропитания изделия и изолировать их.

Ежедневно в конце работы необходимо очищать (промывать) ванну от частиц продуктов нагара. А также после окончания работы необходимо тщательно промывать загрузочную воронку и тестоделительное устройство теплой водой с добавлением моющих растворов и дезинфицирующих средств нейтральной pH среды. После санитарной обработки поверхности изделий должны быть протерты чистой ветошью и просушены. Для чистки не использовать агрессивные хлорсодержащие моющие средства, а также абразивные средства. Очистку ТЭНов производите так, чтобы вода не попадала во внутрь корпуса, на провод, вилку и ручку управления терморегулятора.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ :

обрабатывать изделия из нержавеющей стали химическими препаратами содержащими кислотные и щелочные соединения, а также хлоркой.

ПРИ ОБРАБОТКЕ ВЫШЕУКАЗАННЫМИ СОЕДИНЕНИЯМИ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ПО ГАРАНТИИ НЕ НЕСЕТ.

Содержание работ при регламентированном техническом обслуживании приведены в таблице 3.

Таблица №3

Наименование	Метод проверки	Технические требования и параметры
Техническое состояние креплений ТЭНов, тестоделителя.	Визуальный осмотр	Механически надежно закреплены.
Сопротивление изоляции между токоведущими частями и корпусом аппарата	При отключенном аппарате произвести мегомметром с испытательным напряжением 1000 В	Сопротивление изоляции в холодном состоянии не ниже 0,5 МОм

9. Возможные неисправности и методы их устранения

Все неисправности, вызывающие отказ, указаны в таблице 4

Таблица 4.

Наименование неисправности	Возможная причина	Способ устранения
Шток тестоделителя не возвращается в исходное положение	Слишком крепкое тесто	Сделать тесто более слабое
Не происходит отделения заготовок от дозатора	Прилипание заготовок к дозатору	Окунуть дозатор в масло для смазки его нижней части
При включении индикаторная лампа не светится, ТЭНы не нагреваются	Выключен автомат. Нет питающего напряжения. Выключен терморегулятор	Включить автоматический выключатель. Включить терморегулятор.
При включении индикатор нагрева светится, а один из ТЭНов не греется	Неисправен ТЭН	Заменить ТЭН
При включении индикатор нагрева не светится, а нагрев есть	Неисправна индикаторная лампа	Заменить индикатор подсветки
Наблюдается усиленное дымление фритюра, при повороте ручки регулятора температуры против часовой стрелки и на «отключение» индикаторная лампа светится и температура не снижается	Неисправен терморегулятор	Заменить терморегулятор

10. Упаковка транспортировка и хранение

Каждый аппарат обтянута пленкой-стрейч. Эксплуатационная документация уложены в ванну.

Транспортировка аппарата допускается любым видом транспорта в закрытом объеме с соблюдением правил перевозок, действующих на каждом виде транспорта.

Погрузка и разгрузка аппарата из транспортных средств должна производиться осторожно, не допуская ударов и толчков.

Хранение аппарата должно осуществляться в транспортной таре завода-изготовителя по группе условий хранения 4 ГОСТ 15150-69 при температуре окружающего воздуха не ниже 35 °С и относительной влажности воздуха не более 60%.

11. Гарантии изготовителя, сведения о рекламациях

Изготовитель гарантирует соответствие аппарата для жарки чебуреков и пирожков всем требованиям технических условий ТУ 5151-012-64046643-2013 при соблюдении условий транспортирования, хранения, монтажа и эксплуатации.

Гарантийный срок эксплуатации 12 месяцев со дня продажи.

Гарантийный срок хранения 6 месяцев со дня изготовления.

Полный установленный срок службы аппарата не менее 5 лет.

В течение гарантийного срока предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из

стройка составных частей изделия, произошедших не по вине потребителя.

Время нахождения изделия на гарантийном ремонте в гарантийный срок не включается.

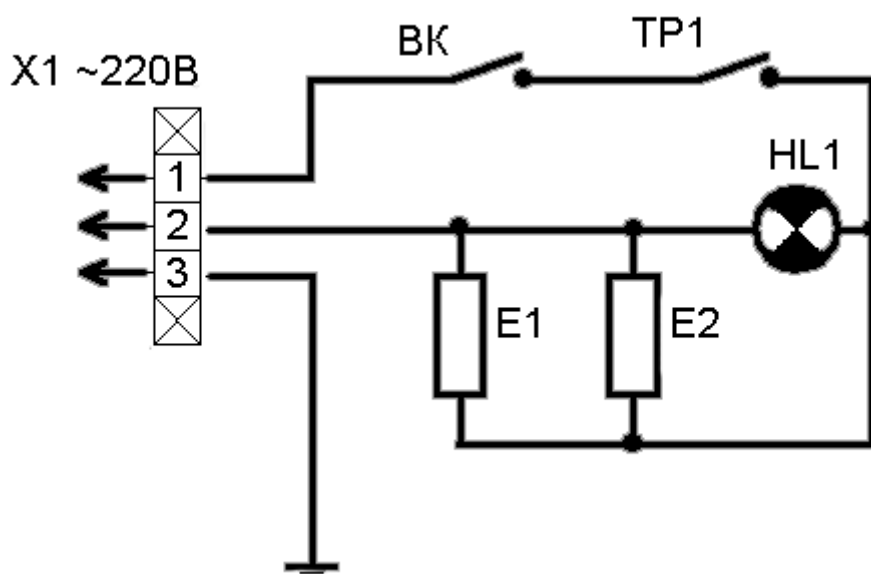
В случае невозможности устранения выявленных дефектов путем гарантийного ремонта предприятие-изготовитель обязуется заменить дефектное изделие на новое.

Рекламации предприятию-изготовителю предъявляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные действующим законодательством.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ ПРИ:

- 1. Неправильном подключении электрооборудования аппарата**
- 2. Неправильной эксплуатации**
- 3. Наличии механических повреждений на изделии**
- 4. Внесении изменений в конструкцию изделия и изменении в коммутации электросоединений.**

Схема электрическая принципиальная (АПЖП-1)



Перечень элементов

Обозначение	Наименование	Количество
БК	Выключатель автоматический «ЩИТ» ВА 77-29-1 С 16А	1
ТР	Терморегулятор ZA300C-556-12F	1
Е1-Е2	Электронагреватель трубчатый нержавеющей ТЭН-200-26-8/1,6 Т220	2
HL1	Сигнальная лампа АС 220VNHС	1
X1	Евровилка 16А	1

12. Свидетельство о приемке

Аппарат для приготовления и жарки пончиков «АПЖП-1» соответствует техническим условиям ТУ 5151-012-64046643-2013 и признан годным к эксплуатации.

Заводской номер _____

Дата выпуска _____

М.П.

Подпись лиц, ответственных за приемку:

Сборку изделия произвел _____

Подключение изделия (эл. часть) произвел _____

Контроль сопротивления заземления произвел _____

Контроль качества изделия произвел _____

13. Свидетельство об упаковке

Аппарат для приготовления и жарки пончиков «АПЖП-1» упакован согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией ПищТех.

Дата упаковки _____ М.П.

Упаковку произвел _____

Изделие после упаковки принял _____

Приложение 1

Технологическая инструкция

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пончики – мучные изделия, вырабатываемые на автоматах на предприятиях общественного питания для реализации на месте изготовления.

1. Сырьё

Мука пшеничная хлебопекарная 1 сорта.	ГОСТ 26574-85 действующий республиканской нормативно-технической документации
Яйца	
Продукты яичные мороженные	ОСТ 49 197-83
Порошок яичный	ГОСТ 2858-82
Маргарин	ГОСТ 240-85
Сахар-песок	ГОСТ 21-78
Сахар-рафинад	ГОСТ 22-78
Вода питьевая	ГОСТ 2874-82
Дрожжи хлебопекарные прессованные	ГОСТ 171-81
Соль поваренная пищевая	ГОСТ 13830-84
Масло подсолнечное рафинированное	ГОСТ 1129-73
Масло хлопковое рафинированное	ГОСТ 1128-75
Жиры животные топленые пищевые	ГОСТ 25292-82
Жир кулинарный	ОСТ 18 197-84

2. Примерный состав теста

Наименование	Количество
Мука пшеничная	1кг
Вода	0,85л
Дрожжи	10гр
Растительное масло	65гр
Сахарный песок	25гр
Соль	15гр

В приведенный выше состав теста можно добавить импортные смеси для приготовления пончиков, но не более 25%. Имейте в виду, что чем гуще тесто, тем больше масса пончика и наоборот.

Приложение 2

Без опарный способ приготовления теста для пончиков

В дежу тестомесильной машины (либо кастрюли) вливают подогретую до 35-40°С кипяченую воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца кур, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вливают растопленный маргарин и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в расстоечный шкаф при $t - 30-40^{\circ}\text{C}$ (либо в теплое место с такой же температурой).

Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят его обминку в течение 1-2 мин. и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Перед тем, как начать формовать пончики, рекомендуется разбавить тесто кипяченой водой до сметанообразной консистенции (тщательно размешать).

Рецепт пончиков

№	Наименование	Количество
1	Мука пшеничная 1-го или высшего сорта	2000гр
2	Сахар	250гр
3	Маргарин столовый (высший сорт)	120гр
4	Меланж	2яйца
5	Соль	20гр
6	Дрожжи (прессованные)	60гр
7	Вода кипяченая	1200мл
8	Пудра сахарная (для обсыпки)	3гр на пончик

Существует также **опарный способ приготовления пончиков**. Этот способ, по сравнению с *без опарным*, является более трудоемким, но пончики получаются более пышными.

При опарном способе дрожжи растирают с сахаром, добавляют теплую жидкость, всыпают в нее примерно половину всей муки и дают подготовленной опаре подходить до тех пор, пока ее объем не увеличится в 1,5 – 2 раза. После этого добавляют соль, растертые с сахаром яйца, подсыпают небольшими количествами муку и размешивают. В конце добавляют растопленный маргарин и производят окончательное вымешивание теста до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к рукам и легко начнет отделяться от стенок дежи.

После этого тесто необходимо расстой (поставить в теплое место для подъема). Время расстой зависит от количества и качества дрожжей, состава теста и температуры (не более 40°С).

Объем теста должен увеличиться не менее чем в 2 раза.

Во время расстой в течении 2-3 часов обминают не менее 2 раз.

Пончики в шоколаде

Муку смешивают с растворенными в теплом молоке дрожжами, сахаром, яичными желтками и солью. Хорошо размешать до появления в тесте воздушных пузырей. Затем прибавляют взбитые в пену яичные белки и оставляют на 2-3 часа в теплом месте для подъема. Далее жарят во фритюрной ванне.

Готовые пончики посыпают сахарной пудрой, смешанной с тертым шоколадом.

Состав: Мука – 1,5 стакана, Сахарный песок – 2 чайные ложки, Яйцо – 3 штуки, Молоко – 1 стакан, Дрожжи – 10 гр.

Пончики московские

Тесто готовят опарным или *безопарным* способом (предварительно добавив в муку молотую корицу). Готовые пончики обсыпать сахарной пудрой, смешанной с корицей.

Состав: мука – 6 стаканов, Сахарный песок – 150 гр., Маргарин столовый – 70 гр., Меланж – 80 гр., Соль – 2 чайные ложки, Дрожжи – 25 гр., Вода – 2 стакана. Сахарная пудра и корица для обсыпки.

Пончики из заварного теста с сыром

Воду с маслом кипятят, засыпают сразу всю муку и варят на слабом огне, помешивая до тех пор, пока тесто не загустеет и не начнет отставать от кастрюли. Тесто слегка остужают и вбивают в него 4 яйца и 3 желтка, непрерывно растирая, добавляют натертый сыр, хорошо вымешивают и доводят до нужной консистенции, размешивая с кипяченой водой. Жарят во фритюре.

Готовые пончики посыпают натертым сыром. Подают как закуску к коктейлям.

Состав: Мука – 1,4 стакана, Сливочное масло – 100 гр., Тертый сыр – 200 гр., Яйца – 4 штуки, Яичные желтки – 3 шт., Вода – 250 гр., Сыр тертый – 100 гр.

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93