

Машины для мытья столовых приборов АЦС 47 Д, машины для мойки подносов ВД-215Т, ВД, автоматы для сортировки приборов АЦС, машины для мытья тележек ВД-18ЦВ

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: mhi@nt-rt.ru || сайт: <http://metos.nt-rt.ru/>

МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПОДНОСОВ МЕТОС ВД-215Т



Машина для мойки подносов Метос ВД-215Т – это компактная высокопроизводительная машина, показывающая отличный результат мойки и сушки подносов. Машина встраивается в автоматизированную систему обработки подносов и управляется внешней системой транспортировки. Максимальная производительность составляет 1200 подносов в час, максимальный размер подносов 530*370 мм.

Машина для мойки подносов Метос ВД 215Т проста в использовании. На текстовом дисплее отображается информация о текущем цикле мойки, функция ХАЦЦП электронной системы управления помогает управлять процессом мойки в целях достижения наилучшего результата.

Подносы подаются в машину длинной стороной (максимальный размер 370мм). Система подачи и мойка/сушка в вертикальном положении гарантируют отличный результат.

Машина ВД-215Т хорошо тепло- и звукоизолирована. Высокоэффективная система рекуперации тепла позволяет снизить расход энергии.

Машина Метос ВД-215Т может работать либо от электричества либо от парогенератора, все зоны мойки оснащены большими раздвижными панелями, что облегчает сервисной службе доступ ко всем контрольным узлам машины. Дверцы можно снимать также для облегчения очистки задней стороны машины.

Все вышеперечисленные возможности, а также долгий срок эксплуатации машины Метос ВД 215Т позволяют рассматривать ее в качестве удачного капиталовложения.



Внешний транспортер подачи подносов перемещает подносы в моечную машину длинной стороной вперед.



Подносы моются в вертикальном положении, что гарантирует наилучший результат мойки и сушки.

МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПОДНОСОВ МЕТОС ВД-215Т

Технические данные

Моечный насос, кВт	1,5
Вентилятор конденсатора, кВт	0,12
Вентилятор зоны сушки	1,1
Мотор подавателя подносов	0,12
Нагреватель, кВт	12
Нагреватель моечного бака, кВт	12
Нагреватель сушильной зоны, кВт	9
Рекуператор тепла, охлаждающий воздух площадь, м²	25
Вентилятор конденсатора, производительность, м³/час	200
Объем бака, литров	100
Вес машины, в процессе работы, кг	620
Класс защиты	IP 55

Производительность и расход ресурсов

Производительность, подносов в час	1200
Расход холодной воды, окончательное споласкивание, л/час	240
Расход пара *, кг/час	40
Макс.температура поверхностей, при тем-ре в помещении 20 °С	35
Уровень шума **, ДБ (А)	68

* -для машины, работающей от парогенератора

** - измерено на расстоянии 1 м от машины

Машина с электрическим нагревом, подключение электричества

Общая величина подключаемой мощности	36
Главный предохранитель 400В, 3-фазы, А	63
Макс.сечение проводника, медь, 400В, 3-фазы (L1-L3, N,PE) мм²	35

Машина с паровым нагревом 150-250 кПа*

Общая величина подключаемой мощности	12
Главный предохранитель 400В, 3-фазы, А	32/35
Макс.сечение проводника, медь 400В, 3-фазы (L1-L3,N,PE) мм²	35
Подвод пара (внутренняя резьба)	R 3/4 "
Соединение конденсата (внутренняя резьба)	R 1/2 "

* - возможны также другие значения давления

Подвод воды, отвод в канализацию, вентиляция

Качество воды, уровень жесткости	2-7
Подвод горячей воды + 55-70 °С	R 1/2 "
Подвод холодной воды 5-12 °С (внутренняя резьба)	R 1/2 "
Отвод воды, труба диаметр мм	Ø 50
Холодная вода, давление. кПа	250-600
Поток холодной воды, литров/мин	4
Горячая вода, давление мин/макс, кПа	100-600
Отвод воды, литров/сек	3
Вентиляция, м³/час	1000

Габариты упаковки и вес брутто

Габаритные размеры с упаковкой, мм	2700x800x2000
Вес брутто, кг	510

МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПОДНОСОВ МЕТОС ВД



ВД-40BRE

Дополнительная автоматизация моечного отделения кухни и оснащение посудомоечного агрегата машиной для мытья подносов/столовых приборов позволяет повысить производительность труда и улучшить эргономику. Кроме того, механизированная обработка подносов облегчает работу персонала и уменьшает ее объем.

Метос ВД-40BRE

Особенность Метос ВД-40BRE состоит в том, что подносы подаются в машину с помощью лоткового конвейера. Машина укладывает подносы на ленту, и они проходят химическую мойку, окончательное ополаскивание и мощную сушку. После мытья и сушки машина укладывает подносы на тележку с выжимным устройством для подносов. Средства электронного управления позволяют использовать машину под системой НАССР, которая обеспечивает слежение за процессом мойки и записывает данные об эксплуатационных расходах. Текстовый дисплей облегчает управление машиной. Оператор может наблюдать за процессом в масштабе реального времени.



Особенность Метос ВД-40BRE состоит в том, что подносы подаются в машину с помощью лоткового конвейера.



После мытья и сушки машина укладывает подносы на тележку с выжимным устройством для подносов

Метос	Габариты мм	Эл.соединение
ВД-40BRE	4000x948 (1013)x2240	49 кВт 100 А
ВД-40BRE с паровым нагревом	4000x948 (1013)x2240	4 кВт 20А

МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПОДНОСОВ И ПРИБОРОВ МЕТОС ВД_____



ВД-66ЦТ



Машина для мытья подносов и столовых приборов Метос ВД 66ЦТ способна мыть как подносы, так и кухонные принадлежности.

Метос ВД-66ЦТ

Машина для мытья подносов и столовых приборов Метос ВД 66ЦТ способна мыть как подносы, так и кухонные принадлежности. Агрегат имеет предварительную мойку, химическую мойку, двойную окончательную мойку и мощную сушку. По окончании процесса подносы складываются в распределитель, а по заполнении его - подаются в другой распределитель. Столовые приборы могут складываться на стеллаж тележки, либо подаваться на ленту для последующей сортировки. Машина для мытья подносов и столовых приборов Метос 66 ЦТ имеет все достоинства совершенного механизма: ее можно подключить к системе НАССР, легко читаемый текстовый дисплей выдает оператору данные о работе машины в масштабе реального времени и др. Также возможно, к примеру, мытье тарелок и других блюд, что обеспечивает, при необходимости, дополнительные мощности при мытье посуды.

Метос	Габариты мм	Эл.соединение
ВД-66ЦТ	6750x1013x2190	66,5 кВт 100 А
ВД-66ЦТ с паровым нагревом	6750x1013x2190	10,1 кВт 20А

МАШИНЫ ДЛЯ МОЙКИ ПРИБОРОВ МЕТОС ВД



Машина для мытья столовых приборов и автомат для их сортировки образуют систему, где мытье столовых приборов и укладка их в коробки осуществляется автоматически.

Машины для мытья столовых приборов могут быть включены в линию автоматической обработки столовой посуды, где столовые приборы сортируются автоматически, без касания их руками, и направляются на раздачу. Единственный, кто прикасается к столовым приборам - это сам клиент. Исходя из размеров кухни и способов раздачи можно определить, какой уровень автоматизации будет материально оправдан. Наблюдается тенденция использования на кухнях-буфетах воздушных судов многоразовой посуды из нержавеющей стали, когда из посудомоечной машины посуда подается в сортировочный автомат, а из него - в ящики для столовых приборов.

У АЦС 47 Д рабочий цикл состоит из предварительного ополаскивания, двух зон химической мойки и двойного окончательного ополаскивания. Данные посудомоечные машины используют особый струйный метод, при котором столовые приборы в процессе мойки поворачиваются, что гарантирует отличный результат.

Чрезвычайная легкость в эксплуатации

Обе машины имеют удобную текстовую панель и электронную систему управления, которую можно соединить с системой НАССР. Текстовая информация облегчает работу, сообщая оператору, какую операцию выполняет машина в данный момент, а также оповещая его о возникновении каких-либо проблем. Имеющиеся функции НАССР позволяют постоянно поддерживать чистоту. Система управления также обеспечивает сохранение данных об эксплуатационных расходах машины.

Обе машины оснащены эффективной двухфазовой системой рекуперации тепла, а также тепло- и звукоизоляцией. Рекуперация тепла и звукоизоляция снижают расход электроэнергии и улучшают вентиляцию, что благоприятно сказывается на условиях работы в моечном отделении.

Метос	Габариты мм	Эл.соединение
АЦС 47Д	4675x720x1735	57,6 кВт 100 А
АЦС 47Д с паровым нагревом	4675x720x1735	15,6 кВт 25А

АВТОМАТ ДЛЯ СОРТИРОВКИ ПРИБОРОВ МЕТОС АЦС



АЦС 800

Значительной экономии в посудомоечном цехе можно добиться, заменив ручную сортировку приборов автоматической. Автоматическая сортировка оправдывает себя, если используется большое количество различных столовых приборов. Сортировщик приборов Метос АЦС может присоединяться к посудомоечной машине или использоваться как самостоятельная единица. Использование сортировщика приборов позволит сократить ручной труд в кухне и освободить персонал для выполнения более творческой работы. Автоматическая сортировка – самый высокогигиеничный способ сортировки приборов.

Сортировщик приборов АЦС используется главным образом для сортировки ежедневно используемых приборов, обычно это 3-4 различных вида. Система транспортирует и загружает в АЦС мытые приборы. Сортировщик идентифицирует каждую единицу и раскладывает по разным коробкам, причем ручками в одну сторону.

С использованием нового сортировщика АЦС 800 Динамик сортировка приборов становится еще более эффективной, потребность в ручном труде практически отпадает. Система динамически оптимизирует использование коробок для приборов, основываясь на реальных потребностях кухни. Необходимость в непрерывном наблюдении за процессом сортировки практически отпадает и просто «растворяется» среди другой работы в посудомоечном отделении.

Машина АЦС 400 сортирует приборы традиционным способом. Каждая ложка, вилка, нож и чайная ложка попадают в запрограммированную позицию. Коробку для приборов нужно заменить сразу же после ее заполнения.

Конвейер является одной из важных функциональных частей сортировочной системы. Стандартная длина конвейера – 1,5-4,5 метра.

- Можно запрограммировать до 30 видов различных комплектов столовых приборов
- Каждый комплект может содержать несколько разных приборов



Автомат для сортировки приборов сортирует приборы в правильную коробку, после чего коробки транспортируют в раздачу.



Система комплектуется тележками для хранения коробок для приборов.

Метос	Габариты, мм	Производительность	Эл.соединение 230В	Размер приборов
АЦС 400	2306x1341x962+конвейер	2500-3600 предметов/час	0,3 кВт 10А	(100 – 215) x (5 – 46) x (1 – 30) мм
АЦС 800	3078x1341x962+конвейер	2500-3600 предметов/час	0,3 кВт 10А	(100 – 215) x (5 – 46) x (1 – 30) мм

МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ТЕЛЕЖЕК МЕТОС ВД-18ЦВ



Машина для мытья тележек Метос ВД-18ЦВ позволяет мыть тележки без использования ручного труда при низких эксплуатационных расходах.



Новое эффективное решение проблемы мытья тележек позволяет осуществить подлинный переворот в обеспечении гигиены данного процесса, а также значительно снизить его трудоемкость. Самое большое преимущество механизированного способа мытья тележек над традиционным способом мытья с помощью шланга заключается в отличных ежедневных результатах работы с точки зрения гигиены. Труд также становится менее утомительным, поскольку обслуживание упрощается и облегчается.

Новая машина для мытья тележек Метос ВД-18ЦВ позволяет экономить до 80% электроэнергии по сравнению с более старыми моделями. Оригинальная технология центрифугирования обеспечивает отличное качество сушки без использования мощных промышленных вентиляторов воздуходувчателей. Промежуточное центрифугирование дает возможность добиться полной чистоты очень небольшим количеством воды (всего лишь 6 литров на один моечный цикл). Малый объем воды для промывки, соответственно, сокращает количество потребляемых моющих средств и электроэнергии. Машина также имеет систему рекуперации тепла, поэтому во время работы ей необходима холодная вода. Надежная теплоизоляция снижает наружное выделение тепла, сводя необходимость вентиляции к минимуму и обеспечивая более комфортные условия труда.

Машину можно свободно встроить в моечную установку центральной кухни, поскольку она занимает площадь всего лишь 4,5 кв.м. Машина для мытья тележек является универсальной - в ней можно мыть и кухонные, и больничные тележки, а также другие предметы. Размер тележек должны соответствовать моечной секции.

Машина также может применяться в проточном варианте, когда секции загрузки и выгрузки расположены в разных местах (чистая зона и грязная зона). В этом случае необходимо следить, чтобы двери обеих секций не открывались одновременно, и нечистоты не попадали из одной зоны в другую. Машина может быть установлена в углублении пола, а вокруг нее проложена раampa для тележек.

Машина Метос ВД-18ЦВ удобна в эксплуатации. Всей системой может управлять один оператор. Дверь закрывается нажатием кнопки и открывается автоматически в конце моечного цикла. Машина имеет три программы мойки. Для каждой программы время мытья и ополаскивания можно установить отдельно. Заводская установка для самой короткой программы мытья составляет 75 секунд.

Агрегат оснащен электронной системой управления, которая гарантирует соблюдение правил гигиены и может действовать в рамках системы HACCP, определяющей критические параметры моечного процесса и подающей сигнал о возможных отклонениях в нем. Одной из функций системы управления является также сохранение в памяти данных об эксплуатационном процессе. Без труда можно получить, например, такую информацию, как количество моечных циклов, расход воды и т. д. На дисплее оператор всегда может видеть рабочие параметры машины.

Технологическое описание процесса: Во время процесса мытья тележка вращается со скоростью около 10 об/мин. Затем следует промежуточное центрифугирование на скорости до 50 об/мин. Во время промежуточного центрифугирования мыльная вода эффективно удаляется даже из углублений тележек. При ополаскивании чистой водой скорость вращения снижается до 10 об/мин., после чего, в ходе окончательного центрифугирования, с тележек удаляются капельки воды.

Метос	Габариты мм	Карусельной площадке диаметром	Эл.соединение	Объем ванны л
ВД-18ЦВ	2457x1987x2467	1070x1030x1820 мм	52,2 кВт 80А	200
ВД-18ЦВ с паровым нагревом	2457x1987x2467	1070x1030x1820 мм	4,5 кВт 20А	200

Монтажный чертеж на стр. 474

МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ТЕЛЕЖЕК МЕТОС ВД-18ЦВ

Технические данные

Моечный насос	2,2 кВт
Возвратный насос	1,2 кВт
Мотор вращающейся платформы	0,55 кВт
Вентилятор конденсатора	1,1 кВт
Мотор дверцы	2 x 0,18 кВт
Дополнительный нагреватель	12 кВт
Нагреватель бака	36 кВт
Холодная зона теплорекуперации	51 м²
Производительность вентилятора	1000 м³/час
Объем бака	200 литров
Масса	1450 кг
Класс защиты	IP 55

Производительность и технические данные

Общее время/моечная программа 1**	75 сек
Общее время/моечная программа 2**	95 сек
Общее время/моечная программа 3**	120 сек
Производительность зависит от вида тележек	
Макс. габариты тележки	1070x1030x1820 мм
Расход холодной воды на программу	6 литров
Расход энергии от подведенной мощности	70-90 %
Расход пара***	90 кг/час
Макс.тем-ра поверхности при комнатной тем-ре 20°C	Макс.35°C
Уровень шума*	65 дБ (А)

*Измеряется на расстоянии 1м от машины

**Заводская установка, время регулируется

***Для машин с паровым нагревом

Электроподключение для машин с электрическим нагревом

Общая подведенная мощность 400В 3N~	52,5 кВт
Главный предохранитель 400В 3N~	80 А
Макс.площадь соединения 400В 3N~(L1-L3,N,Pe) Cu	70 мм²

Подключение для машин с паровым нагревом 150-250 кПа *

Общая подведенная мощность 400В 3N~	4,5 кВт
Главный предохранитель 400В 3N~	20 А
Макс.площадь соединения 400В 3N~(L1-L3,N,Pe) Cu	35 мм²
Подвод (внутренняя резьба)	1 1/4"
Отвод конденсата (внутренняя резьба)	3/4"

*Другое давление – под заказ

Вода, канализация и вентиляция

Качество воды	2-7dH
Подвод горячей воды (внутренняя резьба)	3/4"
Подвод холодной воды (внутренняя резьба)	3/4"
Слив в канализацию (внутренняя резьба)	диам. 50мм
Вода - давление и поток	300кПа, 30л/мин
Слив	3 литра/сек
Вентиляция	2000м³/час

Габариты и вес упаковки, стандартная комплектация машины *

Нижняя часть в упаковке	2600x2000x2250мм
Верхняя часть в упаковке	1900x2050x800мм
Вес нижней части**	850кг
Вес верхней части**	580кг

* Стандартная поставка включает 2 места (верхняя часть+нижняя часть).

При необходимости нижняя часть может быть впоследствии демонтирована.

**Вместе с упаковкой



Машина для мытья тележек может использоваться универсально - как для мытья тележек, применяемых на кухнях воздушных судов, так и для мытья обычных кухонных тележек и прочих принадлежностей, таких как транспортировочная тара.



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ КАССЕТЫ МЕТОС 500 x 500 мм



Кассет для чашек и стаканов

- Гладкие стенки - нет остатков воды
- Ручки расположены по диагонали - удобно переносить
- Крупные ячейки - лучше результат мойки
- Штабелируемые - важно при хранении и перевозке
- Двойные стенки - дополнительная прочность
- Литой полипропилен
- Подходят для посудомоечных машин любого типа

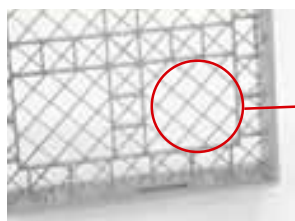
Кассета для чашек и стаканов	Код	Стекло	Высота	К-во
010Г, серая	4550000	70 мм		30
Сервировочная кассета для чашек/стаканов				
050, бежевая	4550002	70 мм		30
Кассета для мелких и глубоких тарелок Д diam.				
030, голубая	4550004	240 мм		18/12
Кассета для столовых приборов				
040, серая	4550006			
Кассета для подносов				
060, зеленая	4550008			9



Кассета для 18 мелких или 12 глубоких тарелок



Кассета для столовых приборов



Открытое дно гарантирует хороший моечный результат.



Сервировочная кассета для чашек и стаканов с одним низким бортиком для облегчения доступа к посуде.



Кассета для подносов

Секционная кассета				
Цвет.маркировка	Код	Стекло ø	Стекло выс.	К-во
желтая	4550010	110 мм	70 мм	16
голубая	4550012	87 мм	70 мм	25
белая	4550014	72 мм	70 мм	36
красная	4550016	60 мм	70 мм	49
зеленая	4550018	52 мм	70 мм	64

Кассеты, заказываемые с повышающими рамами, поставляются полностью собранными.

Секционная кассета с одной повышающей рамой				
Цвет.маркировка	Код	Стекло ø	Стекло выс.	К-во
желтая	4550032	110 мм	120 мм	16
голубая	4550034	87 мм	120 мм	25
белая	4550036	72 мм	120 мм	36
красная	4550038	60 мм	120 мм	49
зеленая	4550040	52 мм	120 мм	64

Секционная кассета с двумя повышающими рамами					
Цвет.маркировка	Код	Стекло ø	Стекло выс.	К-во	
желтая	4550042	110 мм	170 мм	16	
голубая	4550044	87 мм	170 мм	25	
белая	4550046	72 мм	170 мм	36	
красная	4550048	60 мм	170 мм	49	
зеленая	4550050	52 мм	170 мм	64	

Секционная кассета с тремя повышающими рамами					
Цвет.маркировка	Код	Стекло ø	Стекло выс.	К-во	
желтая	4550052	110 мм	220 мм	16	
голубая	4550054	87 мм	220 мм	25	
белая	4550056	72 мм	220 мм	36	
красная	4550058	60 мм	220 мм	49	
зеленая	4550060	52 мм	220 мм	64	

Секционная повышающая рама				
Цвет.маркировка	Код	Стекло ø		К-во
желтая	4550021	110 мм		16
голубая	4550023	87 мм		25
белая	4550025	72 мм		36
красная	4550027	60 мм		49
зеленая	4550029	52 мм		64



Остроугольные ячейки - нет водяных капель - не надо вытирать



Секционная кассета идеально защищает стаканы и чашки во время транспортировки и хранения.



Секционная повышающая рама



Секционная кассета с двумя повышающими рамами. Необходимо учитывать, что рама и ячейки закрепляются в кассете очень жестко, поэтому очень важно, чтобы высота стакана соответствовала высоте кассеты.

Складской товар



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: mhi@nt-rt.ru || сайт: <http://metos.nt-rt.ru/>