

Духовки электрические, газовые Selfcooking center

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/>

Больше функциональности - меньше излишеств



Для нас концепция
„whiteefficiency“ означает
максимальную выгоду от
всего, что мы
используем – будь то время,
энергия, вода или сырье.



Мы рассматриваем понятие „whiteefficiency“ как целостный подход в решении поставленной задачи. Все начинается еще на стадии разработки устройства. В сотрудничестве с научно-исследовательскими учреждениями выявляются решения, направленные на минимальное потребление ресурсов. Такой подход распространяется на всю нашу сертифицированную в отношении окружающей среды продукцию, логистику и даже утилизацию старого оборудования. В конечном счете, пароконвектомат Метос SelfCookingCenter whiteefficiency, приобретенный нашими клиентами, способен приносить дивиденды в течение очень долгого времени. Например, кардинальное улучшение эксплуатационных параметров всегда гарантирует высокое качество приготовления пищи даже при больших объемах, что, в свою очередь, позволяет снизить количество отходов и уменьшить расходы на сырье. Кроме того, наше оборудование с самого начала дает возможность значительно сократить расход энергии, воды и времени благодаря оптимальному использованию оборудования. Учитывая, что Метос SelfCookingCenter whiteefficiency с его небольшой рабочей зоной способен заменить 40-50% обычного оборудования для приготовления пищи, как-то: духовки, опрокидные сковороды, котлы, пароварочные аппараты и грили, становится понятным, почему частью его названия является слово «продуктивность» (efficiency). И, наконец, концепция „whiteefficiency“ означает, что мы всегда с вами. Наша помощь позволит вам получить максимальную выгоду от вашего приобретения на всем протяжении его использования.

Комплексный подход

- Сокращает расход энергии, воды, времени и уменьшает рабочую зону
- Уменьшает количество отходов
- Снижает потребление сырья
- Гарантирует высокое качество приготовления
- Надежное обслуживание в течение всего срока службы изделия

Больше пользы, больше преимуществ!

Это стало возможным благодаря передовым знаниям, заложенным в каждую функцию. Эти знания непрерывно суммируются и обновляются самой большой командой разработчиков на рынке. Ежегодно наши шеф-повары и специалисты пищевой индустрии расходуют около 25 тонн пищевых продуктов, чтобы определить идеальный и наиболее эффективный способ приготовления того или иного продукта.

HiDensityControl

В основе продуктивности пароконвектомата Метос SelfCookingCenter whiteefficiency лежит запатентованная функция HiDensityControl. Она обеспечивает очень высокое качество приготовления за счет равномерного и интенсивного распределения тепла, воздуха и влажности в рабочей камере. И в этом отношении Метос SelfCookingCenter whiteefficiency не имеет себе равных.

SelfCooking Control

Функция SelfCookingControl использует датчики для определения размера продукта и объема загрузки. Процесс приготовления постоянно отслеживается и автоматически регулируется в соответствии с приготавливаемым продуктом. Отпадает необходимость ручной регулировки и настройки.

Efficient LevelControl ELC

Функция Efficient LevelControl – это инструмент для оптимизации приготовления блюд «на месте», и главным образом, для приготовления порционных блюд „a la carte“. Особенно полезна ELC там, где требуется скорость и гибкость, а также при смешанной загрузке. Вместо того, чтобы пользоваться грилем, духовкой или котлом, вы можете использовать каждую стойку отдельно. Это значительно повышает гибкость готовки за счет правильного сочетания загрузки и существенно снижает расходы энергии и экономит время.

CareControl

Система интеллектуальной чистки и ухода автоматически поддерживает требуемый уровень гигиены. Система сама определяет количество воды и чистящих веществ, необходимых для устранения конкретного уровня загрязнения. Нет необходимости для удаления накипи. Экономия денег и времени.



*Увеличенная на 30%
производительность
с гарантированным
качеством
приготовления и
минимальным
потреблением ресурсов*

HiDensityControl - максимальная эффективность

Отлажено до секунды

Новый пароконвектомат Metoc SelfCookingCenter whiteefficiency выгодно отличается в плане качества приготовления и производительности. Запатентованная функция HiDensityControl обеспечивает максимальную равномерность готовки. Система характеризуется мощным паровыделением, улучшенной аэродинамикой воздушного потока, быстрым нагревом и крайне эффективным влагопоглощением. Содержит необходимую резервную мощность для координации взаимодействия нагрева, влажности и воздушного потока. Все это служит основой для поддержания максимальной эффективности работы устройства.

Повышенная до 30 % производительность.

- Минимальное время нагрева
- Постоянная температура жарки 300 °C
- Эффективная генерация свежего пара



Аэродинамика воздушного потока

Новый запатентованный способ динамического смешивания воздуха в сочетании с оптимизированной формой рабочей камеры обеспечивает оптимальное и рациональное распределение тепла в камере в нужном месте. Точная регулировка скорости вентилятора интеллектуально корректирует скорость воздушного потока в рабочей камере.



Активное увлажнение

Новая система активного увлажнения действует быстро и бесперебойно при всех обстоятельствах. Она позволяет приготавливать хрустящие корочки, панировочные покрытия и сочное жаркое даже в больших количествах.



Чистый свежий пар

Мощный парогенератор с новой системой управления паром сочетает в себе преимущества варки в воде и использования пара. Результатом является минимальное время нагрева, привлекательный цвет и аппетитный запах, не говоря о сохранившихся витаминах и минеральных веществах. Не требует использования умягчителей воды.



Примеры приготовления блюд До...

- 320 круассанов за 23 минуты
- 400 куриных ножек за 45 минут
- 60 кг картошки с розмарином за 20 минут
- 80 кг брокколи за 15 минут
- 240 эскалопов за 12 минут
- 160 стейков на гриле за 15 минут
- 480 булочек за 18 минут
- 400 порций обжаренной картошки за 80 минут

SelfCookingControl – это разнообразие

Приготовлено просто и с умом



Независимо от того, что вы готовите - рыбу, мясо, птицу, яйца, выпечку, независимо от размера и количества блюд...

SelfCookingControl всегда контролирует процесс приготовления наилучшим образом для каждого продукта с учетом выбранных вами пожеланий, что, в свою очередь, гарантирует получение хороших результатов.

Как работает функция SelfCookingControl? Очень просто. Кончики ваших пальцев имеют доступ к опыту приготовления пищи, накопленному поколениями шеф-поваров за многие десятилетия. Вы выбираете желаемый результат для любого блюда – от куска мяса до печенья – и затем забываете обо этом до самой готовности. Функция SelfCookingControl использует датчики для определения размера продукта и размера загрузки. Совершая до 60 контрольных измерений в минуту, SelfCookingControl обеспечивает точный контроль готовки в соответствии с требованиями для приготавливаемого блюда. При разработке системы были учтены даже национальные предпочтения. Если вы, например, француз, то вы, вероятно, предпочитаете стейк с кровью. SelfCookingControl определит это по параметрам страны. Одновременно можно готовить блюда разных размеров. Система выдаст сигнал о готовности самого маленького блюда и продолжит приготовление по нарастающей с одинаково отличным результатом.



С системой SelfCookingControl вы всегда хорошо информированы. Вы точно знаете, как протекает процесс готовки и сколько времени осталось до конца.

Вы просто выбираете желаемый результат, например, поджаривание – от светлой корочки до темной- или степень прожаривания – с кровью, недожаренный, пережаренный, вот и все!

Высокая производительность

Гибкое обслуживание

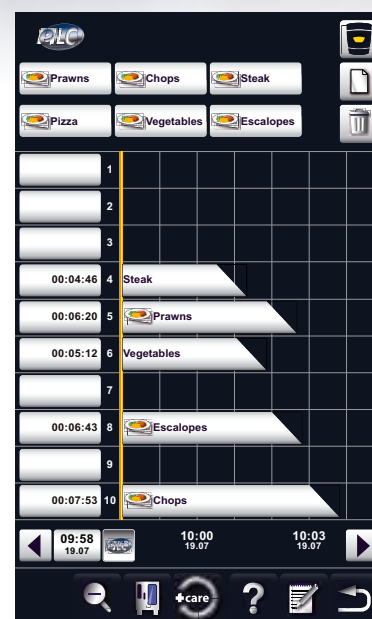
Стеллажи уникального пароконвектомата SelfCookingCenter whiteefficiency можно использовать для чрезвычайно широкого перечня процессов приготовления пищи. Устройство способно заменить котлы, духовки, сковороды, опрокидные котлы, противни для жарки и гриля, которые обычно требуют постоянной регулировки температуры. Пароконвектомат прост в использовании. Вы закладываете разные блюда одновременно, а не в порядке готовности. Например, вы можете жарить стейк, гриль овощи, готовить пиццу и жарить рыбу и даже тушить овощи за одну загрузку, при этом запахи абсолютно не перемешиваются. Функция LevelControl обеспечивает полный контроль за последовательностью приготовления каждого вида блюд. Каждый уровень стойки контролируется отдельно. LevelControl автоматически извещает о готовности каждого продукта и корректирует время приготовления в соответствии с количеством продукта и поправкой на длительность открывания двери. Все под контролем – всегда.



Смешанная загрузка; ELC знает как

- Показывает, какие блюда можно готовить вместе
- Интеллектуальная регулировка времени приготовления в зависимости от количества продукта и с поправкой на продолжительность открывания двери
- Неизменно высокое качество
- Меньше усталости, больше порядка
- Заменяет множество других устройств для приготовления пищи
- Экономит электроэнергию
- Время приготовления сокращается на 30%

При приготовлении порционных блюд, шведских столов и фуршетов от шеф-повара требуется быстрота и гибкость. Однако, при этом нельзя допускать снижения качества подаваемых блюд, что может оставить отрицательное впечатление у гостей и клиентов.





Вы только наблюдаете за процессом и уделяете внимание гостям. SelfCookingControl сам позаботится обо всем. Теперь вы можете целиком сосредоточиться на главном: тщательной подготовке к сервировке, красивой расстановке приборов или занятием созданием новых блюд.

Больше времени на важные дела

Теперь вы можете забыть о таких вещах как регулировка, постоянный контроль, переворачивание, а заодно забыть и об установке температуры, времени приготовления, скорости воздушного потока, влажности и об утомительном программировании. Новый пароконвектомат Метос SelfCookingCenter whiteefficiency не требует обучения и специальной подготовки. С ним без проблем может работать даже временный персонал. Он может учиться даже у вас и адаптировать дисплеи и установки под ваш метод работы. При необходимости вы можете приспособить все управление точно под ваши нужды.

Опыт, помноженный на знания, гарантирует отличный результат

- Легко управляется даже необученным персоналом
- Избавляет от трудоемких, рутинных процедур
- На 100% использует технические возможности
- Экономия исходных материалов на 20%
- Неизменно отличный результат
- Максимально сочные и хрустящие блюда



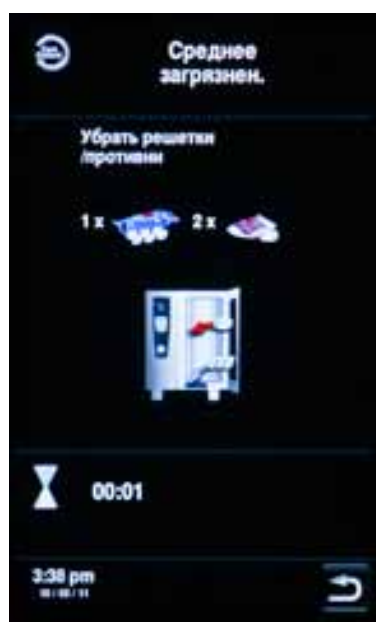
Работа в ручном режиме

Конечно, пароконвектоматом можно управлять и вручную, без помощи функции SelfCookingControl. Ваш комбистимер поможет вам работать эффективно и поэкспериментировать с новыми идеями.

Новый подход: Эффективная чистка при минимальных затратах



Функция CareControl предназначена для чистки и автоматического удаления накипи в сочетании с минимальным расходом чистящих средств, энергии и воды. Может запускаться автоматически на всю ночь.



Количество химикатов для чистки определяется и указывается на дисплее в зависимости от действительного уровня загрязнения.

CareControl использует для чистки ровно столько химикатов, воды и энергии сколько требуется для каждого конкретного случая, обеспечивая при этом неизменно качественный результат.

Включив после работы CareControl, вы можете повернуться и уйти в полной уверенности, что утром машина будет выглядеть как новенькая. И достигается это не за счет создания отходов. К тому же, такая чистка намного экономнее, чем использование ручного труда обслуживающего персонала. Машина сама определяет параметры чистки в зависимости от степени загрязнения и предлагает наиболее подходящий процесс чистки с точно определенным количеством чистящего вещества и антинакипина. Преимущества очевидны: безукоризненная чистота, свежесть и надежная функциональность без угрозы для окружающей среды и вашего кошелька.

Чистка и уход на 40% дешевле

- Автоматический режим ночной чистки
- Минимальное потребление энергии, чистящих средств и воды
- Минимальные затраты
- Гигиеничная чистота, оптимальный режим чистки



Достоинство в индивидуальных



Безопасность

Небольшая высота стеллажей для максимальной безопасности. RATIONAL диктует стандарты. Высота самого высокого стеллажа во всех моделях 1.6 м. Двойная стеклянная дверь с теплоотражающим покрытием, вентилятор на задней стенке. Конструкция обеспечивает низкую контактную температуру на внешнем окне и облегчает чистку пространства между окнами.

Встроенный каплесборник

Дверь оборудована каплесборником. Дренаж продолжается даже при открытой двери, что надежно защищает от попадания воды на пол.

Технология приготовления

Климатический контроль ClimaПлюс

Центр измерения и контроля автоматически поддерживает установленный вами режим в рабочей камере. Используя самую передовую на рынке технологию влагопоглощения, вы получаете хрустящие корочки, панировочные покрытия и максимальную сочность.

Парогенератор

Генератор с новой системой регулировки пара постоянно вырабатывает свежий пар для получения оптимального качества пищи. Максимальное паронасыщение даже при низких температурах предотвращает продукт от высыхания и прилипания. Отпадает необходимость в умягчителях воды.

Новая технология воздушного потока (патентуется)

Абсолютно новая технология динамического смешивания воздуха и специальная форма рабочей камеры обеспечивают равномерное распределение тепла в камере.

Отличный результат даже при полных загрузках

Центробежное удаление жира (запатентовано)

Не нужна чистка или смена фильтров, воздух в камере всегда чистый. Автоматическое отделение жира гарантирует отличные вкусовые качества.



особенностях



Эффективное использование ресурсов

Экономия энергии

Новая технология управления и контроля предполагает использование строго определенного количества энергии для приготовления каждого блюда.

Встроенный уплотнительный механизм в напольных моделях (патент)

Встроенный уплотнительный механизм даже при использовании подвижных стеллажей предотвращает утечку пара или энергии.

Рабочая площадь меньше на 28%

Компактные размеры устройства снижают объем потребляемого тепла и, следовательно, энергопотребления. Узкий дверной проем также снижает потери электроэнергии при открывании двери рабочей камеры.

Высокопроизводительный теплообменник на газовых устройствах (патент)

Специальная конструкция повышает производительность теплообменника. Большая ровная поверхность облегчает чистку.



Отличительные особенности

Встроенный ручной душ (патент)

Струя с бесступенчатой регулировкой и эргономичный дизайн упрощают чистку, удаление глазировки или добавление воды. Автоматическая выдвижная система и механизм автоматической отсечки воды гарантируют безопасность и гигиену и соответствуют стандарту безопасности EN 1717.

Простота установки

Не требуется отдельной вытяжной трубы благодаря свободному выходу в соответствии со стандартом EN 1717.

Продольная загрузка

Продольная загрузка позволяет использовать контейнеры 1/3 и 2/3 ГН. Простая загрузка и разгрузка.

Порт USB

Порт USB дает возможность документировать HACCP-данные за прошедшие 10 дней, загружать в машину программы готовки и обновлять программное обеспечение машины, используя последние достижения разработчиков RATIONAL.



METOC SELFCOOKING CENTER 61



Metoc SelfCooking Center
whiteefficiency 61

Самая маленькая модель. Можно использовать посуду ГН размером 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 и 2/8. Расстояние между направляющими 68 мм. Вместимость со стандартными направляющими 6хГН 1/1 (глубиной 40 мм или 65 мм, в зависимости от продукта). Оборудование устанавливается на подставку (Подставка за доплату). Две модели 61 или одна 61 и одна 101 могут быть собраны вместе, друг на друге, с помощью комплекта Комбидуо.

- в рабочей камере посуда ГН 1/1 размещается продольно
- в комплект входят съемные ГН-направляющие
- за доплату можно заказать направляющие на 5хГН1/1- 65, расстояние между направляющими 85 мм

Модель Metoc SelfCooking Center

whiteefficiency	Код	Габариты мм	Эл. подключение
МСЦЦ BE 61	4242010	847x771x782	400В 3-ф 11 кВт 16А
МСЦЦ BE 61 Газ	4242102	847x771x1021	230В 1-ф 0,3 кВт 16А

При заказе укажите тип газа



Metoc SelfCooking Center
whiteefficiency 101

METOC SELFCOOKING CENTER 101



Можно использовать посуду ГН размером 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 и 2/8. Расстояние между направляющими 68 мм. Вместимость при стандартных направляющих 10хГН1/1 (глубиной 40 мм или 65 мм в зависимости от продукта). Печь устанавливается на подставку (за доплату). Две модели – одна 61 и одна 101 – могут быть собраны вместе (друг на друге) с помощью комплекта Комбидуо.

- в рабочей камере посуда ГН 1/1 размещается продольно
- в комплект входят съемные ГН-направляющие
- за доплату можно заказать направляющие для 8хГН1/1- 65 мм, расстояние между направляющими 85 мм

Модель Metoc SelfCooking Center

whiteefficiency	Код	Габариты мм	Эл. подключение
МСЦЦ BE 101	4242050	847x771x1042	400В 3-ф 18,6 кВт 32А
МСЦЦ BE 101 Газ	4242110	847x771x1281	230В 1-ф 0,39 кВт 16А

При заказе укажите тип газа



Metoc SelfCooking Center
whiteefficiency 201

METOC SELFCOOKING CENTER 201



Модель с вкатной тележкой, можно использовать посуду ГН размером 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 и 2/8. Расстояние между направляющими 63 мм или 85 мм. Вместимость модели с тележкой на 20 направляющих 20хГН1/1-40 мм или 10хГН1/1-65, с тележкой на 15 направляющих 15хГН1/1-65. Одна тележка с направляющими включена в комплект. Тележка оснащена 4 двойными колесиками, два из которых со стопорами, съемной ручкой и водосборником с водостоком.

- в рабочей камере посуда ГН 1/1 размещается продольно
- тележка с направляющими включена в поставку
- направляющие фиксируются спереди и сзади
- расстояние между направляющими 63 мм (20 направл.) или 85 мм (15 направл.)

Модель Metoc SelfCooking Center

whiteefficiency	Код	Габариты мм	Эл. подключение
МСЦЦ BE 201/20	4242082	879x791x1782	400В 3-ф 37 кВт 63А
МСЦЦ BE 201/15	4242088	879x791x1782	400В 3-ф 37 кВт 63А
МСЦЦ BE 201/20 Газ	4242118	879x791x2021	230В 1-ф 0,7 кВт 16А
МСЦЦ BE 201/15 Газ	4242120	879x791x2021	230В 1-ф 0,7 кВт 16А

При заказе укажите тип газа

Монтажный чертеж на стр. 440-441

METOC SELFCOOKING CENTER 62



Новый размер в этой уникальной серии. Можно использовать посуду ГН размером 2/1 и 1/1. Расстояние между направляющими 68 мм. Вместимость 6 х ГН2/1 (глубиной 40мм или 65 мм в зависимости от продукта) или 12хГН1/1 (40мм или 65 мм в зависимости от продукта). Печь устанавливается на подставку (за доплату). Две модели 62 или одна 62 и одна 102 могут быть собраны вместе (друг на друге) с помощью комплекта КомбиДуо.

- в рабочей камере посуда ГН 2/1 размещается поперек
- в комплект включены съемные ГН-направляющие
- за доплату можно заказать направляющие 5хГН2/1- 65 мм, расстояние между направляющими 85 мм

Модель Metoc SelfCooking Center

whiteefficiency	Код	Габариты мм	Эл. подключение
МСЦЦ BE 62	4242042	1069x971x782	400В 3-ф 21 кВт 32А
МСЦЦ BE 62 Газ	4242106	1069x971x1021	230В 1-ф 0,4 кВт 16А

При заказе укажите тип газа



Metoc SelfCooking Center
whiteefficiency 62

METOC SELFCOOKING CENTER 102



Можно использовать посуду ГН размером 2/1 и 1/1. Расстояние между направляющими 68мм. Вместимость 10хГН2/1 (глубиной 40мм или 65мм в зависимости от продукта) или 20хГН 1/1 (40мм или 65 мм в зависимости от продукта). Печь устанавливается на подставку (за доплату). Одна модель 62 и одна модель 102 могут быть собраны вместе (друг на друге) с помощью комплекта КомбиДуо.

- в рабочей камере посуда ГН 2/1 размещается поперек
- в комплект включены съемные ГН- направляющие
- за доплату можно заказать направляющие 8хГН2/1 65 мм, расстояние между направляющими 85 мм

Модель Metoc SelfCooking Center

whiteefficiency	Код	Габариты мм	Эл. подключение
МСЦЦ BE 102	4242074	1069x971x1042	400В 3-ф 36,7 кВт 63А
МСЦЦ BE 102 Газ	4242114	1069x971x1281	230В 1-ф 0,6 кВт 16А

При заказе укажите тип газа



Metoc SelfCooking Center
whiteefficiency 102

METOC SELFCOOKING CENTER 202



Модель с вкатной тележкой, можно использовать посуду ГН размером 2/1 или 1/1. Расстояние между направляющими 63 мм или 85 мм. Вместимость тележки с 20 направляющими - 20хГН2/1-40 или 10хГН2/1-65 , или 40хГН1/1-40 или 20хГН1\1-65. Для тележки с 15 направляющими вместимость 15хГН2/1-65 или 30хГН1/1-65. Одна тележка с направляющими включена в поставку. Тележка оснащена 4 двойными колесиками, два из которых со стопорами, съемной ручкой и водосборником с водостоком.

- в рабочей камере посуда ГН 2/1 размещается поперек
- в комплект включена тележка с направляющими
- направляющие фиксируются спереди и сзади
- расстояние между направляющими 63 мм (20 направл.) или 85 мм (15 направл.)

Модель Metoc SelfCooking Center

whiteefficiency	Код	Габариты мм	Эл. подключение
МСЦЦ BE 202/20	4242092	1084x996x1782	400В 3-ф 65,5 кВт 100А
МСЦЦ BE 202/15	4242096	1084x996x1782	400В 3-ф 65,5 кВт 100А
МСЦЦ BE 202/20 Газ	4242122	1084x996x2021	230В 1-ф 1,1 кВт 16А
МСЦЦ BE 202/15 Газ	4242124	1084x996x2021	230В 1-ф 1,1 кВт 16А

При заказе укажите тип газа



Metoc SelfCooking Center
whiteefficiency 202



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/>