

Алматы (7273)495-231
 Ангартс (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(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://matferbourgeat.nt-rt.ru> || mgf@nt-rt.ru

STANDARD-AUSSTATTUNG

- Lebensmittelechter Edelstahl.
- Einfach zu bedienende Soft-Touch-Bedientafel aus gehärtetem Glas.
- Die wesentlichen Funktionen in Reihe: 2 Aufheizzyklen 140°C und 165°C (Pommes frites), 1 Warmhaltezyklus bei 80°C (automatisch), oura [Vorrichtung zum Lufteingang und -ausgang] .
- Voreinstellung der Aufheizzyklen , die jeweils den geltenden Gesetzen entsprechen.
- NF Lebensmittelhygiene Zertifikat.

+ Einfache Benützung

- Dauerhafte Anzeige und Sicherung der Daten im Frontbereich.
- 2 Aufwärmzyklen und 1 Warmhaltezyklus.
- Zeituhr mit manueller Steuerung oder automatischer Steuerung mit Stechsonde.
- Modelle mit oder ohne Befeuchtungssystem.

+ HACCP und Rückverfolgbarkeit

- Die Temperaturen können mit der HACCP Rückverfolgbarkeitsoption auf gezeichnet und archiviert werden.

+ Leistungen und Einsparungen

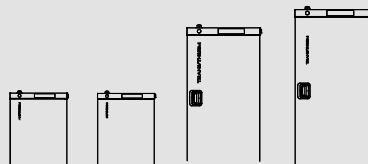
- Eine wirksame Isolierung und 1 bis 2 Turbinen für die Heißluft für eine raschere und gleichförmige Erhitzung (Abweiser für den Luftstrom).
- Automatischer Halt der Ventilatoren beim Öffnen der Türen.

+ Einfache Handhabung

- Ergonomische Handgriffe zum Schließen.

+ Rasche und einfache Reinigung

- MODELLE MIT TRANSPORTWAGEN : Abgerundete Kanten und glatte Flächen, abnehmbare Abweiser.
- MODELLE FESTSTEHEND ODER AUF RÄDERN : Monoblock Innengestaltung mit tiefgezogenen Gleitschienen und abgerundeten Ecken (Schienen Abstand 71 mm).



TRANS'THERM

REGENERIEREN SICHER UND EINFACH GEMACHT



KALTKETTE
WARMKETTE

TRANS'THERM REGENERIERSCHRÄNKE

- Lebensmittelechter Edelstahl.
- Isolierung durch Steinwolle (60 mm).
- Rasches Vorheizen und Optimierung der Aufheizzyklen (Energieersparnis).
- Voreinstellung der Aufheizzyklen, die jeweils den geltenden Gesetzen entsprechen.
- Die wesentlichen Funktionen in Reihe: 2 Aufheizzyklen 140°C und 165°C (Pommes frites), 1 Warmhaltezyklus bei 80°C (automatisch), aura [Vorrichtung zum Lufteingang und -ausgang] .
- Verfügbare Optionen: Steuerung durch Stechsonde, Rückverfolgbarkeitsmodul.
- Einfach zu bedienende und moderne Soft-Touch-Bedientafel aus gehärtetem Glas.

- Ergonomische Handgriffe zum Schließen.
- Mit Glastüren erhältlich, für eine bessere Übersicht über die Inhalte.
- Einfach zu reinigende Innenwände: Monoblock tiefgezogene Gleitschienen.
- Für Schlauchreinigung geeignet.
- NF Lebensmittelhygiene Zertifikat.
- Automatischer Halt der Ventilatoren beim Öffnen der Türen.
- Eingebauter Sicherheitsthermostat.
- Parametersicherung beim Aufheizzyklus.
- CE Markierung. Diese Bankettwagen entsprechen den Normen NF EN 60335-1 und EN 60335-2-49.

- Abmessungen der Fußgestelle : BxTxHmm :
 - 895104 : 365 x 444 x 175
 - 895105 : 590 x 627 x 175
 - 895205 : 590 x 627 x 1025
 - 895207 : 590 x 627 x 866.
 - Achtung: ein Wasseranschluss ist vorzusehen (Modelle mit Befeuchtungssystem).
 - Zurückverfolgbarkeits-Modul (Option): ein USB-Stick für 260 Stunden Aufzeichnung wird mitgeliefert (entspricht 43 Tagen).
 - Die Modelle 5 GN 1/2, 5 und 7 GN 1/1 müssen mit dem niedrigen Sockel oder dem hohen Sockel installiert werden.
- *Die angegebene Abmessungen der Tabelle enthalten das Fußgestelle.



Modelle ohne
Befeuchtung
erhältlich



REGENERIERSCHRÄNKE FESTSTEHEND

Modelle	5 GN1/2 *	5 GN1/1 *	7 GN1/1 *	10 GN1/1	15 GN1/1
Kapazität / Anzahl der Essen	20 / 30	40 / 60	60 / 80	80 / 120	120 / 180
Beschickungsmöglichkeit mit GN-Behältern aus Edelstahl - T.65 mm	5 GN1/2	5 GN1/1	7 GN1/1	10 GN1/1	15 GN1/1
Gesamtlänge	418 mm	682 mm	682 mm	682 mm	682 mm
Gesamtiefe	577 mm	720 mm	720 mm	720 mm	720 mm
Gesamthöhe	810 mm	845 mm	1004 mm	1430 mm	1835 mm
Leergewicht	28 kg	48 kg	55 kg	80 kg	95 kg
Höchstbelastung	10 kg	20 kg	28 kg	40 kg	60 kg
Leistung	2,2 Kw	3,5 Kw	6,8 Kw	8,7 Kw	13,5 Kw
Spannung	230 V Einphasig	50/60 Hz	400 V Dreiphasig	+ Neutral 50/60 Hz	
Stromverbrauch	1,5 kwh	2.84 kwh	4 kwh	6,06 kwh	9,1 kwh

MODELLE OHNE BEFEUCHTUNGSSYSTEM

Modell mit Edelstahl-Tür	Best.Nr.	892004	892005	892007	892010	892015
	Preis	3720,00 €	4425,00 €	5040,00 €	5915,00 €	7465,00 €
Modell mit Verglaste Tür	Best.Nr.				892810	892815
	Preis				6825,00 €	8400,00 €

MODELLE MIT BEFEUCHTUNGSSYSTEM

Modell mit Edelstahl-Tür	Best.Nr.		892205	892207	892210	892215
	Preis		4885,00 €	5505,00 €	6410,00 €	7960,00 €
Modell mit Verglaste Tür	Best.Nr.				892910	892915
	Preis				7320,00 €	8900,00 €

OPTIONEN

Einstechsonde	Best.Nr.	898000	898000	898000	898000	898000
	Preis	295,00 €	295,00 €	295,00 €	295,00 €	295,00 €
Nachvollziehbarkeits modull HACCP-Ge- recht ein USB-Stick für 260 Stunden Aufzeich- nung wird mitgeliefert (entspricht 43 Tagen)	Best.Nr.	899000	899000	899000	899000	899000
	Preis	593,00 €	593,00 €	593,00 €	593,00 €	593,00 €
Öffnungsrichtung der Tür	Best.Nr.	897500	897500	897500	897500	897500
	Preis	914,00 €	914,00 €	914,00 €	914,00 €	914,00 €

ZUBEHÖR

Halteplatte für inox Behälter	Best.Nr.		895010	895010	895010	895010
	Preis		28,95 €	28,95 €	28,95 €	28,95 €
Sockelwagen für Ofens 5 GN1/2	Best.Nr.	895006				
	Preis	611,00 €				
Niedriger Sockel für Ofens	Best.Nr.	895104	895105	895105		
	Preis	137,00 €	149,00 €	149,00 €		
Hoher Sockel für Ofens	Best.Nr.		895205	895207		
	Preis		424,00 €	408,00 €		

- Lebensmittelechter Edelstahl.
- Isolierung durch Steinwolle (60 mm).
- Rasches Vorheizen und Optimierung der Aufheizzyklen (Energieersparnis).
- Voreinstellung der Aufheizzyklen , die jeweils den geltenden Gesetzen entsprechen.
- Die wesentlichen Funktionen in Reihe: 2 Aufheizzyklen 140°C und 165°C (Pommes frites), 1 Warmhaltezyklus bei 80°C (automatisch), oura [Vorrichtung zum Lufteingang und -ausgang] .
- Verfügbare Optionen: Steuerung durch Stechsonde, Rückverfolgbarkeitsmodul.
- Einfach zu bedienende und moderne Soft-Touch-Bedientafel aus gehärtetem Glas.
- Ergonomische Handgriffe zum Schließen und zur Handhabung.
- Mit Glastüren erhältlich, für eine bessere Übersicht über die Inhalte.
- Einfach zu reinigende Innenwände: Monoblock tiefgezogene Gleitschienen.
- Für Schlauchreinigung geeignet.
- NF Lebensmittelhygiene Zertifikat.
- Automatischer Halt der Ventilatoren beim Öffnen der Türen.
- Eingebauter Sicherheitsthermostat.
- Parametersicherung beim Aufheizzyklus.
- Dreiphasenbetrieb.
- Räder im Durchmesser 160 mm aus Verbundmaterial mit Inox Gelenk, 2 davon blockierbar.
- Wasseranschluss mit einem Absperrhahn und über einen beweglichen, 2,5 Meter langen Schlauch erforderlich (nur für Modelle mit Befeuchtung).
- Sollte für Ihren Trans'Therm keine Anschlußmöglichkeit ans Wassernetz bestehen, so bestellen Sie Ihr Gerät mit dem optionalen 3-Liter-Tank - Art. Nr. 897400.
- CE Markierung. Diese Bankettwagen entsprechen den Normen NF EN 60335-1 und EN 60335-2-49.
- Zurückverfolgbarkeits-Modul (Option): ein USB-Stick für 260 Stunden Aufzeichnung wird mitgeliefert (entspricht 43 Tagen).



Modelle ohne
Befeuchtung
erhältlich

MOBILE REGENERIERSCHRÄNKE

Modelle	10 GN1/1	15 GN1/1
Kapazität / Anzahl der Essen	80 / 120	120 / 180
Beschickungsmöglichkeit mit GN-Behältern aus Edelstahl - T.65 mm	10 GN1/1	15 GN1/1
Gesamtlänge	744 mm	744 mm
Gesamtiefe	782 mm	782 mm
Gesamthöhe	1320 mm	1725 mm
Leergewicht	80 kg	95 kg
Höchstbelastung	40 kg	60 kg
Leistung	8,7 Kw	13,5 Kw
Spannung - Dreiphasig + Neutral 50/60 Hz	400 V	400 V
Stromverbrauch	6,06 kwh	9,1 kwh

MODELLE OHNE BEFEUCHTUNGSSYSTEM

Modell mit Edelstahl-Tür	Best.Nr.	893110	893115
	Preis	6445,00 €	8035,00 €
Modell mit Verglaste Tür	Best.Nr.	893810	893815
	Preis	7355,00 €	8975,00 €

MODELLE MIT BEFEUCHTUNGSSYSTEM

Modell mit Edelstahl-Tür	Best.Nr.	893210	893215
	Preis	7090,00 €	8680,00 €
Modell mit Verglaste Tür	Best.Nr.	893910	893915
	Preis	8000,00 €	9620,00 €

OPTIONEN

Einstechsonde	Best.Nr.	898000	898000
	Preis	295,00 €	295,00 €
Nachvollziehbarkeits modull HACCP-Ge- recht ein USB-Stick für 260 Stunden Aufzeich- nung wird mitgeliefert (entspricht 43 Tagen)	Best.Nr.	899000	899000
	Preis	593,00 €	593,00 €
Öffnungsrichtung der Tür	Best.Nr.	897500	897500
	Preis	914,00 €	914,00 €
Tank (für die Befeuchtung über einen integrierten Wasserspeicher - 3 Liter).	Best.Nr.	897400	897400
	Preis	450,00 €	450,00 €

ZUBEHÖR

Halteplatte für inox Behälter	Best.Nr.	895010	895010
	Preis	28,95 €	28,95 €



KALTKETTE
WARMKETTE

TRANS'THERM REGENERIERSCHRÄNKE

- Lebensmittelechter Edelstahl.
- Isolierung durch Steinwolle (60 mm).
- Rasches Vorheizen und Optimierung der Aufheizzyklen (Energieersparnis).
- Voreinstellung der Aufheizzyklen, die jeweils den geltenden Gesetzen entsprechen.
- Die wesentlichen Funktionen in Reihe: 2 Aufheizzyklen 140°C und 165°C (Pommes frites), 1 Warmhaltezyklus bei 80°C (automatisch), oura [Vorrichtung zum Lufteingang und -ausgang] .
- Verfügbare Optionen: Steuerung durch Stechsonde, Rückverfolgbarkeitsmodul.
- Einfach zu bedienende und moderne Soft-Touch-Bedientafel aus gehärtetem Glas.

- Ergonomische Handgriffe zum Schließen und zur Handhabung (Transportwagen).
- Mit Glastüren erhältlich, für eine bessere Übersicht über die Inhalte.
- Einfach zu reinigende Innenwände: glatt.
- Für Schlauchreinigung geeignet.
- NF Lebensmittelhygiene Zertifikat.
- Automatischer Halt der Ventilatoren beim Öffnen der Türen.
- Eingebauter Sicherheitsthermostat.
- Parametersicherung beim Aufheizzyklus.
- CE Markierung. Diese Bankettwagen entsprechen den Normen NF EN 60335-1 und EN 60335-2-49.
- Die Regenerierschränke werden mit

- einem abnehmbaren Griff für den Wagen geliefert Art. Nr. 896000.
- Alle "Trans'therm" Geräte werden serienmäßig mit Befeuchtungssystem geliefert.
- Achtung: ein Wasseranschluss ist vorzusehen (Modelle mit Befeuchtungssystem).
- Zurückverfolgbarkeits-Modul (Option): ein USB-Stick für 260 Stunden Aufzeichnung wird mitgeliefert (entspricht 43 Tagen).
- **ACHTUNG : Die Trans'therm Modelle für Bestückungswagen werden ohne Bestückungswagen geliefert, diese werden getrennt verkauft.**



Modelle ohne
Befeuchtung
erhältlich



REGENERIERGERÄTE FÜR TRANSPORTWAGEN

Modelle	10 GN1/1	15 GN1/1	20 GN1/1	10 GN2/1
Kapazität / Anzahl der Essen	80 / 120	120 / 180	160 / 250	160 / 250
Beschickungsmöglichkeit mit GN-Behältern aus Edelstahl - Tiefe 65mm	10 GN1/1	15 GN1/1	20 GN1/1	20 GN1/1
Gesamtlänge	795 mm	795 mm	795 mm	795 mm
Gesamtiefe	720 mm	720 mm	720 mm	1045 mm
Gesamthöhe	1430 mm	1835 mm	1984 mm	1430 mm
Leergewicht	80 kg	95 kg	110 kg	105 kg
Höchstbelastung	40 kg	60 kg	75 kg	75 kg
Leistung	8,7 Kw	13,5 Kw	17,1 Kw	17,1 Kw
Spannung - Dreiphasig + Neutral 50 / 60 Hz	400 V	400 V	400 V	400 V
Stromverbrauch	6,5 kwh	9,52 kwh	10,56 kwh	11 kwh

MODELLE OHNE BEFEUCHTUNGSSYSTEM

Modell mit Edelstahl-Tür	Best.Nr.	891110	891115	891121	891120
	Preis	6730,00 €	7470,00 €	8860,00 €	7935,00 €
Modell mit Verglaste Tür	Best.Nr.	891810	891815	891821	891820
	Preis	7635,00 €	8395,00 €	10045,00 €	8915,00 €

MODELLE MIT BEFEUCHTUNGSSYSTEM

Modell mit Edelstahl-Tür	Best.Nr.	891210	891215	891221	891220
	Preis	7225,00 €	7965,00 €	9355,00 €	8430,00 €
Modell mit Verglaste Tür	Best.Nr.	891910	891915	891921	891920
	Preis	8135,00 €	8890,00 €	10540,00 €	9410,00 €

OPTIONEN

Einstechsonde	Best.Nr.	898000	898000	898000	898000
	Preis	295,00 €	295,00 €	295,00 €	295,00 €
Nachvollziehbarkeits modull HACCP-Ge- recht ein USB-Stick für 260 Stunden Aufzeich- nung wird mitgeliefert (entspricht 43 Tagen)	Best.Nr.	899000	899000	899000	899000
	Preis	593,00 €	593,00 €	593,00 €	593,00 €
Öffnungsrichtung der Tür	Best.Nr.	897500	897500	897500	897500
	Preis	914,00 €	914,00 €	914,00 €	914,00 €

- Gänzlich aus rostfreiem Stahl realisiert.
- Transportwagen mit zwei Türen zum Sichern für den Transport.
- Der Transportwagen kann von beiden Seiten be- und entladen werden (Zeitgewinn).
- Sperranschlüsse der Sicherheitstüre mit Silikonkappe ausgestattet, um Kontaktgeräusche während der Handhabung zu vermeiden.
- Räder diam.125mm, davon zwei mit Bremse. Räder aus Verbundmaterial.
- Ein abnehmbarer «kalter» Griff (Best.Nr. 896000) zur Handhabung der Wagen ist im Lieferumfang jedes Trans'therm» Ofens enthalten.

- Die Transportwagen sind für die Verwendung von Inox Behältern GN 1/1 geeignet. Sonstige Abmessungen (Inox Behälter oder Einwegscheiden) zum Ablegen auf den Inox Rosten GN 1/1 oder GN2/1 (Modell 10 GN2/1).
 - Maximale Belastung : 120 kg.
- Beschickungswagen für Teller**
- Stahldrahthalterungen für 4 Teller je Ebene mit einem maximalen Durchmesser von 240 bis 280 mm. Modell 894320 : 48 Teller - 4 Teller je Ebene. Modell 894321 : 40 Teller - 2 Teller je Ebene.



BESCHICKUNGSWAGEN

Modelle		Für Öfen 10 GN1/1	Für Öfen 15 GN1/1	Für Öfen 20 GN1/1	Für Öfen 10 GN2/1
Schienen : Wagen für Einwegscheiden/ GN-Behälter		10	15	20	10
Schienen : Wagen für Teller		-	-	20	12
Beschickungsmöglichkeit : mit GN-Behältern aus Edelstahl - T.65 mm		10	15	20	20
Beschickungsmöglichkeit : mit Tellern .240 à 280 mm		-	-	40	48
Gesamtlänge		587 mm	587 mm	587 mm	587 mm
Gesamtiefe		470 mm	470 mm	470 mm	730 mm
Gesamthöhe		1254 mm	1629 mm	1791 mm	1254 mm
Schienen abstand : Wagen für Einwegscheiden/ GN-Behälter		75 mm	75 mm	67 mm	75 mm
Schienen abstand : Wagen für Teller		-	-	69 mm	69 mm
Leergewicht : Wagen für Einwegscheiden/ GN-Behälter		14 kg	17 kg	18 kg	18 kg
Leergewicht : Wagen für Teller		-	-	20 kg	20 kg
Wagen für Einwegscheiden/ GN-Behälter	Best.Nr.	894110	894115	894121	894120
	Preis	1095,00 €	1160,00 €	1410,00 €	1135,00 €
Wagen für Teller	Best.Nr.			894321	894320
	Preis			1300,00 €	1315,00 €
OPTIONEN					
"Kalter" Griff	Best.Nr.	896000	896000	896000	896000
	Preis	45,40 €	45,40 €	45,40 €	45,40 €
Isolierhülle (für Wagen für Teller)	Best.Nr.			775803	897020
	Preis			1225,00 €	731,00 €

ZUBEHÖR FÜR TRANS'THERM

	Best.Nr.	Preis
Pommes Frites Behälter GN1/1 Aus Edelstahl, mit gelochten Boden und Seitenteilen).	895101	81,90 €
Einsatz GN2/1 - Aus Edelstahldraht	711002	28,95 €
Einsatz GN1/1 - Aus Edelstahldraht	711003	12,30 €
Einsatz GN1/2 - Aus Edelstahldraht	711105	22,00 €

KALTKETTE
WARMKETTE

Алматы (7273)495-231
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(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://matferbourgeat.nt-rt.ru> || mgf@nt-rt.ru