

# Оборудование для подогрева пищи

## 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 +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

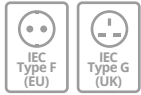
эл.почта: [pag@nt-rt.ru](mailto:pag@nt-rt.ru) | сайт: <https://pujadas.nt-rt.ru/>

# Rethermalizers 12.4

*Retermalizadores*

Appareil de remise en température

**747-7411** **Mirage® Induction Rethermalizers**  
*Retermalizador de inducción Mirage®*  
 Appareil de remise en température à induction Mirage®



**800 W**  
**3,5 A**  
**50/60Hz**



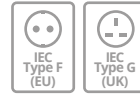
| REF             |  | L    | Ø<br>cm | H<br>cm | Prof.<br>cm | V   |    |   |
|-----------------|--|------|---------|---------|-------------|-----|----|---|
| <b>7470210</b>  |  | 6,6  | 30,3    | 34,2    | 17,6        | 230 | EU | 1 |
| <b>7470240</b>  |  | 6,6  | 30,3    | 34,2    | 17,6        | 230 | EU | 1 |
| <b>7470310</b>  |  | 6,6  | 30,3    | 34,2    | 17,6        | 230 | UK | 1 |
| <b>7470340</b>  |  | 6,6  | 30,3    | 34,2    | 17,6        | 230 | UK | 1 |
| <b>74110210</b> |  | 10,4 | 35,3    | 34,2    | 17,6        | 230 | EU | 1 |
| <b>74110240</b> |  | 10,4 | 35,3    | 34,2    | 17,6        | 230 | EU | 1 |
| <b>74110310</b> |  | 10,4 | 35,3    | 34,2    | 17,6        | 230 | UK | 1 |
| <b>74110340</b> |  | 10,4 | 35,3    | 34,2    | 17,6        | 230 | UK | 1 |

**Natural / Naturel**  
**Red / Rojo / Rouge**



**747D-7411D** **Mirage® Drop-In Induction**  
*Retermalizador de inducción Mirage® encastrable*

1,8 m



**800 W**  
**3,5 A**  
**50/60Hz**

1,5 m

| REF            | L    | Ø<br>cm | H<br>cm | Prof.<br>cm | V   |    |   |
|----------------|------|---------|---------|-------------|-----|----|---|
| <b>74702D</b>  | 6,6  | 30,3    | 31,3    | 17,6        | 230 | EU | 1 |
| <b>74703D</b>  | 6,6  | 30,3    | 31,3    | 17,6        | 230 | UK | 1 |
| <b>741102D</b> | 10,4 | 35,3    | 31,3    | 17,6        | 230 | EU | 1 |
| <b>741103D</b> | 10,4 | 35,3    | 31,3    | 17,6        | 230 | UK | 1 |

Drop-In / Encast.



**88184** **Induction ready inserts for Mirage® 3D**  
**Induction Rethermalizers**  
*Cubetas aptas para Retermalizadores Mirage® 3D*  
 Conteneur pour Appareil de remise de température Mirage® 3D



| REF          | L    | Fits opening<br>Para abertura<br>cm | Prof.<br>cm |   |
|--------------|------|-------------------------------------|-------------|---|
| <b>88184</b> | 6,6  | 21,6                                | 20,8        | 6 |
| <b>88204</b> | 10,4 | 26,7                                | 20,8        | 6 |

**47488** **Lid with hinge**  
*Tapa con visagra y orificio*  
 Couvercle



| REF          | For / Para    | Ø cm |   |
|--------------|---------------|------|---|
| <b>47488</b> | 78184 / 88184 | 24,0 | 6 |
| <b>47490</b> | 78204 / 88204 | 28,7 | 6 |

## 12.4 Rethermalizers

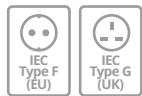
Retermalizadores

Appareil de remise en température

# Retro

### 7217 Retro Stock Pot Kettle Rethermalizers

Retermalizadores Estilo Retro  
Marmite de remise en température Rétro



| REF     | L    | V   | W    | A   |    | Hz    |   |
|---------|------|-----|------|-----|----|-------|---|
| 7217810 | 6,6  | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 50/60 | 1 |
| 7217910 | 6,6  | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 50/60 | 1 |
| 7217850 | 6,6  | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 50/60 | 1 |
| 7217950 | 6,6  | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 50/60 | 1 |
| 7217855 | 6,6  | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 50/60 | 1 |
| 7217955 | 6,6  | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 50/60 | 1 |
| 7217860 | 6,6  | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 50/60 | 1 |
| 7217960 | 6,6  | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 50/60 | 1 |
| 7217310 | 10,4 | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 50/60 | 1 |
| 7217410 | 10,4 | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 50/60 | 1 |
| 7217350 | 10,4 | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 50/60 | 1 |
| 7217450 | 10,4 | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 50/60 | 1 |
| 7217355 | 10,4 | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 50/60 | 1 |
| 7217455 | 10,4 | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 50/60 | 1 |
| 7217360 | 10,4 | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 50/60 | 1 |
| 7217460 | 10,4 | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 50/60 | 1 |

### 46527 Lid with hinge

Tapa con visagra y orificio  
Couvercle



### 4980 One-Piece Ergo Grip™ Ladles with Kool-Touch® Handles

Cacillos ErgoGrip™ de una sola pieza Kool-Touch®  
Louches Ergo Grip™ monobloc avec manche Kool-Touch®



| REF     | ml    | Bowl / Bol<br>Ø cm | Total<br>cm | *cm  |   |
|---------|-------|--------------------|-------------|------|---|
| 4980422 | 118,3 | 7,9                | 33,3        | 27,6 | 6 |
| 4980622 | 177,4 | 8,6                | 33,6        | 27,6 | 6 |

\*Length from bowl bottom to bend in handle

\*Largo desde el fondo del porcionador hasta el gancho del asa

\*Longueur du fond du bol à la courbure dans le manche

One-piece construction.

Stainless steel.

Plastic-coated handles are heat resistant to 82 °C.

Construcción de una sola pieza en acero inoxidable.

Asas revestidas de plástico que resisten el calor hasta 82 °C.

Construction monobloc Inox.

Manches plastifiés résistant à 82 °C.

| REF   | Ø cm |   |
|-------|------|---|
| 46527 | 24   | 6 |

# 12.4 Bain marie

Baños maría  
Bain-marie

**72630 Rethermalizer Cayenne® 1/1 GN**  
*Rethermalizador Cayenne® 1/1 GN*  
 Appareils remise temp. Cayenne® 1/1 GN

**1.000 W**  
**4,3 A**  
**230 V**  
**50/60 Hz**

**HEAT'N SERVE**



**Without pans**  
*Sin cubetas*  
 Sans bacs

| REF          | Well depth<br>Profundidad cm |    |   |
|--------------|------------------------------|----|---|
| <b>72630</b> | 16,8                         | EU | 1 |
| <b>72550</b> | 16,8                         | UK | 1 |

**Thermoset fiber reinforced well — self-insulating with maximum energy efficiency. Capillary Tube Thermostat Control**

*Recipiente de resina reforzada con fibra termofijada aislante. Máxima eficiencia energética. Control de termostato*

Compartiment en résine thermodurcie renforcée - isotherme pour un rendement énergétique maximal. Thermostat à tube capillaire

**P15020 Bain-marie 1/1 GN with drain valve**  
*Baño maría 1/1 GN con grifo drenaje*  
 Bain-marie 1/1 GN avec robinet de drainage

**+30 °C**  
**+90 °C**

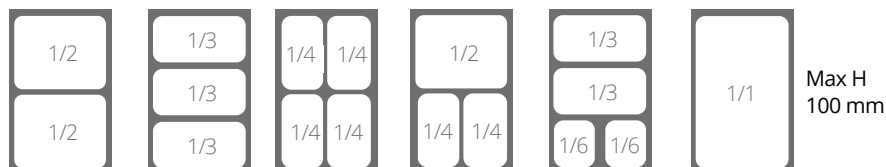
**WARMER**



**Without pans**  
*Sin cubetas*  
 Sans bacs

| REF           | V   | W     | Hz    |   |
|---------------|-----|-------|-------|---|
| <b>P15020</b> | 230 | 1.200 | 50/60 | 1 |

**Compatible with**  
*Compatible con*  
 Compatible avec

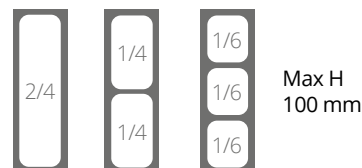


**72013 Bain-marie 2/4 GN**  
*Baño maría 2/4 GN*  
 Bain-marie 2/4 GN



| REF               | V   | W   | A   |    | Hz    |   |
|-------------------|-----|-----|-----|----|-------|---|
| <b>72013CE</b>    | 230 | 500 | 2,2 | EU | 50/60 | 1 |
| <b>72013CE-UK</b> | 230 | 500 | 2,2 | UK | 50/60 | 1 |

**Compatible with**  
*Compatible con*  
 Compatible avec



# Bain marie 12.4

Baños maría  
Bain-marie

## P688130 Vacuum sealer Envasadora al vacío Machine sous vide



| REF     | V   | W   | Hz | Kg  |  |
|---------|-----|-----|----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|
| P688130 | 230 | 200 | 50 | 7,5 | 1                                                                                 |

Compact vacuum sealer.

Food sealed under vacu-um can be preserved for much longer periods.

With the absence of oxygen, micro-organisms do not develop.

You can save time by cooking more than you need and keeping the excess in perfect condi-tion for later use.

- 400mm sealing width
- Vacuum function for table pans
- Marinated / Liquids function
- Partial vacuum function
- 20 L/min vacuum pump
- Possibility of using as bag sealer only

*Envasadora al vacio compacta.*

*Los tiempos de conservación de los alimentos al vacío son mucho mayores.*

*Los microorganismos no se desarrollan ante la ausencia de oxígeno.*

*Puede ahorrar tiempo al cocinar en exceso y poder conservarlo en perfectas condiciones para un posterior uso.*

- 400mm de banda de soldadura
- Función de vacío para cubetas
- Función marinado / Líquidos
- Función vacío parcial
- 20 L/min bomba vacío
- Posibilidad de usar solo como selladora de bolsas

Machine sous vide com-pacte.

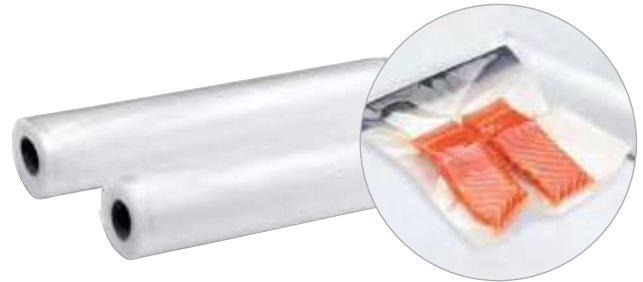
Les durées de conserva-tion des aliments sous vide sont largement supérieures.

Les microorganismes ne se développent pas en raison de l'absence d'oxygène.

Vous pouvez gagner du temps en cuisinant en grande quantité que vous pouvez conserver dans de parfaites condi-tions pour une consom-mation ultérieure.

- Bande de soudure de 400 mm
- Fonction sous vide pour bacs
- Fonction marinade / Liquides
- Fonction sous vide partiel
- 20 L/min pompe à vide
- Peut s'utiliser comme scelleuse de sachets

## P688133 Vacuum bags Bolsas vacío Sachets sous vide



| REF     | L m | W cm |  |
|---------|-----|------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| P688133 | 6   | 30   | 1                                                                                   |
| P688134 | 6   | 40   | 1                                                                                   |

## P910008 Soup kettle Olla eléctrica para buffet Marmite buffet chaud



External aluminium body with epoxy coating.

*Cuerpo de aluminio con baño epoxy.*

Corps en aluminium laque epoxy.



| REF     | cm        | L    |  |
|---------|-----------|------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| P910008 | 34,5 x 36 | 10,0 | 1                                                                                     |

**Thermostat to regulate the temperature. Resistance 400 W, 1,9 amperes, 230 V single phase, 50/60 Hz. St/Steel lid. Inside pool St/Steel, 10 lts. capacity.**

*Termostato regulador de temperatura. Resistencia 400 W, 1,9 amperios, 230 V monofase, 50/60 Hz. Tapa de acero inox. Cuba interior de acero inox. con capacidad para 10 litros.*

Thermostat pour le réglage de la température. Résistance 400 W, 1,9 ampères, 230 V monophasée, 50/60 Hz. Couverture en acier inox. Cuve intérieure en acier inox. capacité 10 lts.

# 12.4 Heating lamps

Lámparas mantenedoras  
Lampe chauffante



**P156550 Heating lamp with base**  
*Lámpara mantenedora con base*  
*Lampe chauffante avec support*



White bulb included  
*Bombilla blanca incluida*  
*Ampoule blanche comprise*

| REF     |  | V       | W   |    | Hz    |   |
|---------|--|---------|-----|----|-------|---|
| P156550 |  | 220-240 | 250 | EU | 50/60 | 1 |
| P156551 |  | 220-240 | 250 | EU | 50/60 | 1 |

**P156552 Heating lamp with marble base**  
*Lámpara mantenedora con base mármol*  
*Lampe chauffante avec support marbre*



White bulb included  
*Bombilla blanca incluida*  
*Ampoule blanche comprise*

| REF     |  | V       | W   |    | Hz    |   |
|---------|--|---------|-----|----|-------|---|
| P156552 |  | 220-240 | 250 | EU | 50/60 | 1 |
| P156553 |  | 220-240 | 250 | EU | 50/60 | 1 |

**P156554 Heating lamp with base**  
*Lámpara mantenedora con base*  
*Lampe chauffante avec support*



White bulb included  
*Bombilla blanca incluida*  
*Ampoule blanche comprise*

| REF     | V       | W   |    | Hz    |   |
|---------|---------|-----|----|-------|---|
| P156554 | 220-240 | 250 | EU | 50/60 | 1 |

**P15033 Bulb only**  
**P15034 Bombilla**  
*Ampoule seule*



PHILIPS



| REF     |  | W   |   |
|---------|--|-----|---|
| P15033  |  | 175 | 1 |
| P710205 |  | 250 | 1 |
| P15034  |  | 175 | 1 |
| P710206 |  | 250 | 1 |



# Heating lamps 12.4

Lámparas mantenedoras

Lampe chauffante



## MINIMAL



**Matt black**  
Negro mate  
Noir mate



| REF     |  | V       | W   | Hz    |   |
|---------|--|---------|-----|-------|---|
| P156524 |  | 220-240 | 250 | 50/60 | 1 |
| P156525 |  | 220-240 | 250 | 50/60 | 1 |
| P156526 |  | 220-240 | 250 | 50/60 | 1 |

White bulb included / Bombilla blanca incluida / Ampoule blanche comprise

## RETRO



**Space gray**



| REF     |  | V       | W   | Hz    |   |
|---------|--|---------|-----|-------|---|
| P156527 |  | 220-240 | 250 | 50/60 | 1 |
| P156528 |  | 220-240 | 250 | 50/60 | 1 |
| P156529 |  | 220-240 | 250 | 50/60 | 1 |

White bulb included / Bombilla blanca incluida / Ampoule blanche comprise

## STYLE



**Chromed**  
Cromado  
Chromé



| REF     |  | V       | W   | Hz    |   |
|---------|--|---------|-----|-------|---|
| P156530 |  | 220-240 | 250 | 50/60 | 1 |
| P156531 |  | 220-240 | 250 | 50/60 | 1 |
| P156532 |  | 220-240 | 250 | 50/60 | 1 |

White bulb included / Bombilla blanca incluida / Ampoule blanche comprise



# Heating lamps 12.4

Lámparas mantenedoras

Lampe chauffante

**P156555 Simple heating lamp with base**  
*Lámpara mantenedora simple con base*  
*Lampe chauffante simple avec support*



**Suitable for 1/1 GN**  
*Compatible con GN 1/1*  
*Adaptable pour GN 1/1*

**White bulb included**  
*Bombilla blanca incluida*  
*Ampoule blanche comprise*

| REF     | V       | W   |    | Hz    |   |
|---------|---------|-----|----|-------|---|
| P156555 | 220-240 | 250 | EU | 50/60 | 1 |
| P156556 | 220-240 | 250 | EU | 50/60 | 1 |

**P156557 Double heating lamp with base**  
*Lámpara mantenedora doble con base*  
*Lampe chauffante double avec support*



**Suitable for 1/1 GN**  
*Compatible con GN 1/1*  
*Adaptable pour GN 1/1*

**White bulb included**  
*Bombilla blanca incluida*  
*Ampoule blanche comprise*

| REF     | V       | W     |    | Hz    |   |
|---------|---------|-------|----|-------|---|
| P156557 | 220-240 | 2x250 | EU | 50/60 | 1 |
| P156558 | 220-240 | 2x250 | EU | 50/60 | 1 |

**P156559 Triple heating lamp with base**  
*Lámpara mantenedora triple con base*  
*Lampe chauffante triple avec support*



**Suitable for three 1/1 GN**  
*Compatible con tres GN 1/1*  
*Adaptable pour trois GN 1/1*

**White bulb included**  
*Bombilla blanca incluida*  
*Ampoule blanche comprise*



| REF     | V       | W     |    | Hz    |   |
|---------|---------|-------|----|-------|---|
| P156559 | 220-240 | 3x250 | EU | 50/60 | 1 |
| P156560 | 220-240 | 3x250 | EU | 50/60 | 1 |

# CAYENNE®

**72522 Cayenne® Heat’N’Serve Rethermalizer**  
*Olla Retermalizadora Cayenne® Heat’N’Serve*  
 Ap. de remise en temp. Heat ‘N Serve ronds  
 Cayenne®



**800 W**  
**3,5 A**  
**230 V**



HS-11

| REF          | cm (Ø x H)  | L    | V   | W   |    |   |
|--------------|-------------|------|-----|-----|----|---|
| <b>72522</b> | 32,0 x 24,5 | 10,4 | 230 | 800 | EU | 1 |

**With inset, hinged cover**  
*Con recipiente interior y tapa con visagra*  
 Avec conteneur et couvercle

**47488 / 47490 Lid with hinge**  
*Tapa con visagra y orificio*  
 Couvercle



**VOLLRATH**

**78204 Insert container**  
*Recipiente interior*  
 Conteneur pour appareil de remise en  
 température Heat ‘N Serve ronds Cayenne®



| REF          | For / Para | Ø cm | AL cm | L    |   |
|--------------|------------|------|-------|------|---|
| <b>78204</b> | 72522      | 28,7 | 20,8  | 10,4 | 6 |

**\*Not induction-ready insert**  
*\*Cubeta no apta para Inducción*  
 \*Conteneur non Induction

| REF          | For / Para    | Ø cm |   |
|--------------|---------------|------|---|
| <b>47488</b> | 78184 / 88184 | 24,0 | 6 |
| <b>47490</b> | 78204 / 88204 | 28,7 | 6 |

# 12.4 Heating lamps

Lámparas mantenedoras

Lampe chauffante

## Contoured carving station

Estación buffet trinchante

Station de découpage concave

Attractive Carving Station with lamps for additional heat while serving. On/off lighted switch on base.

Atractiva estación trinchante (para carnes) con lámparas calentadoras. Interruptor iluminado de encendido/apagado en la base.

Station de découpage attrayante disposant de lampes pour plus de chaleur durant le service. Interrupteur lumineux de marche/arrêt sur la base.

2 x 175 W (Ref. P15033)

**Dual heat lamps.**  
Lámparas calentadoras dobles.  
Deux lampes chauffantes

**Spun aluminum shades for heat dissipation**  
Pantallas de aluminio para disipar el calor  
Abat-jour en aluminium repoussé pour dissiper la chaleur

**Clear tempered glass customer breath guard**  
Protección contra aliento con vidrio templado transparente  
Pare-haleine en verre trempé transparent

**Heavy-duty steel frame, chrome-plated**  
Marco de acero cromado altamente resistente  
Cadre en acier chromé extra-robuste

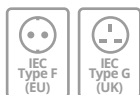
**Rubber feet provide stability and protect tabletop**  
Piés antideslizantes que ofrecen una mayor estabilidad  
Les pieds en caoutchouc stabilisent et protègent la table

**Stylish solid surface base & top**  
Base y parte superior elegantes con superficie lisa  
Surface pleine esthétique (base et dessus)

**Knife-friendly, dishwasher safe NSF Certified cutting board included**  
Incluye tabla de corte, apta para Certificación NSF  
Planche à découper certifiée NSF incluse; apte pour le lave-vaisselle

**Recessed base channels liquids into removable drip pan**  
La base empotrada canaliza los líquidos hacia una cubeta para goteo retirable  
La base renforcée conduit les liquides dans un plateau ramasse-gouttes

**4667 Contoured Carving Station**  
Estación buffet trinchante  
Station de découpage concave



**Cord**  
Cable  
Cordon  
L: 1,8 m.



| REF   | W x D x H cm     | CA/AC Volt. | Plug | Hz    | Box |
|-------|------------------|-------------|------|-------|-----|
| 46671 | 61 x 55,9 x 68,6 | 230         | EU   | 50/60 | 1   |
| 46672 | 61 x 55,9 x 68,6 | 230         | UK   | 50/60 | 1   |

**Infrared bulb**  
Bombilla de infrarrojos  
Ampoule infrarouge

**2 Infrared bulb included**  
Incluye 2 bombillas de infrarrojos  
Inclus 2 ampoules infrarouges

**P15033**

# Warming equipment 12.4

Mantenedores de temperatura

Maintenance de température

## P15073 Heating plate

P15074 *Placa caliente*  
Plaque chauffante



(gastronorm 1/1)



**Temperature control**  
Control de temperatura  
Contrôle de la température

**18/10 St/Steel. Adjustable thermostat up to 75 °C. With on / off switch and indicator light.**

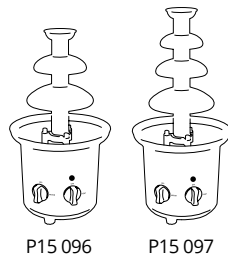
*Fabricada en acero inoxidable 18/10. Termostato regulable hasta 75 °C. Con interruptor central y piloto de control.*

*Habillage en inox 18/10. Thermostat réglable jusqu'à 75 °C. Interrupteur central et voyant de contrôle.*

| REF    | cm        | V   | W   | Hz    | ☐ |
|--------|-----------|-----|-----|-------|---|
| P15073 | 60 x 40,0 | 230 | 600 | 50/60 | 1 |
| P15074 | 53 x 32,5 | 230 | 600 | 50/60 | 1 |

## P15096 Chocolate fountain

P15097 *Fuente Fondue chocolate*  
Fontaine à chocolat



**St/Steel body and parts. Temperature and control. Easy to clean. Adjustable foot for a stable standing.**

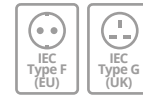
*Cuerpo y partes de acero inoxidable. Incorpora un regulador de temperatura. Muy fácil de desmontar y limpiar. Pie regulador para apoyo estable.*

*Corps et composants en acier inoxydable. Régulateur température. Très facile à nettoyer. Pied de régulation pour un appui stable.*

| REF    | ml   | Levels<br>Niveles<br>Niveaux | V   | Hz | Ø cm | H cm | W   | ☐ |
|--------|------|------------------------------|-----|----|------|------|-----|---|
| P15096 | 700  | 3                            | 230 | 50 | 21   | 38,0 | 250 | 1 |
| P15097 | 1200 | 4                            | 230 | 50 | 23   | 45,0 | 250 | 1 |

## 46110 Universal electric chafing heater

*Elemento eléctrico universal para chafing dish*  
Résistance électrique pour chafers



**Sized to fit standard fuel opening.**

*Dimensiones compatibles con el orificio para combustible estándar.*  
*Dimensions compatibles avec l'orifice pour combustible standard.*

| REF   | For<br>Para | V   | W       | A   | Hz    | ☐  | ☐ |
|-------|-------------|-----|---------|-----|-------|----|---|
| 46110 | EU          | 230 | 120/230 | 1.0 | 50/60 | EU | 1 |
| 46115 | UK          | 230 | 120/230 | 1.0 | 50/60 | UK | 1 |

## P950000 Electric heating unit for chafing dish

*Elemento eléctrico para chafing dish*  
Corps de chauffe pour chafing dish



**For / Para / Pour:**  
P387500, P897500,  
P387065, P379065,  
P379500.

| REF     | W   | Hz    | ☐ |
|---------|-----|-------|---|
| P950000 | 240 | 50/60 | 1 |

## P15010 Chocolate warmer

*Baño maría chocolate*  
Chauffe-chocolat



**Max temp. 40 °C**



**Special chocolate**  
*Especial chocolate*  
Spécial chocolat

| REF    | Units<br>Unidades<br>Unités | Lts  | V   | W   | Hz    | ☐ |
|--------|-----------------------------|------|-----|-----|-------|---|
| P15010 | 1                           | 3,50 | 230 | 250 | 50/60 | 1 |

# Hot banquet trolleys 12.4

Armarios calientes

Armoires chaudes

**NEW!**

P81001



P81011 / P81012



P81021 / P81022



| REF    | Rails Dim.<br>Medidas Guías<br>Dim. Glissières | Capacity<br>Capacidad<br>Capacité | Max GN height<br>Altura máx. GN<br>Hauteur max. GN | W    | V   | Hz    |   |
|--------|------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------|------|-----|-------|---|
| P81001 | GN 2/1                                         | 11 GN 2/1 - 22 GN 1/1             | 55mm                                               | 3000 | 230 | 50/60 | 1 |
| P81011 | GN 2/1                                         | 22 GN 2/1 - 44 GN 1/1             | 55mm                                               | 3000 | 230 | 50/60 | 1 |
| P81012 | GN 2/1                                         | 17 GN 2/1 - 34 GN 1/1             | 65mm                                               | 3000 | 230 | 50/60 | 1 |
| P81021 | GN 2/1                                         | 44 GN 2/1 - 88 GN 1/1             | 55mm                                               | 4000 | 230 | 50/60 | 1 |
| P81022 | GN 2/1                                         | 34 GN 2/1 - 68 GN 1/1             | 65mm                                               | 4000 | 230 | 50/60 | 1 |



## P15027 / P15028 Hot cupboards

Calentador de platos

Chauffe - assiettes



+35 °C  
+85 °C



P15027

Inner sizes / Medidas interiores / Mesures intérieures  
41 x 38 x 66,5 cm

P15028



Inner sizes / Medidas interiores / Mesures intérieures 70 x 35 x 80 cm

| REF    | Capacity plates<br>Capacidad platos<br>Capacité assiettes | V   | W     | Hz    |   |
|--------|-----------------------------------------------------------|-----|-------|-------|---|
| P15027 | 60                                                        | 230 | 750   | 50/60 | 1 |
| P15028 | 120                                                       | 230 | 1.250 | 50/60 | 1 |

Hot cupboards. St/Steel, wholly insulated. With thermostat and switch with indicator light, removable and ajustable shelves. Door with heavy duty hinges. Diameter max. plates 32 cm.

Calentadores de platos. Acero inoxidable, doble pared, completamente aislado térmicamente. Con termostato e interruptor con piloto de control. Estantes interiores regulables y extraíbles. Puertas con bisagras muy reforzadas. Diámetro máximo de los platos de 32 cm.

Chauffe-assiettes. Inox, double paroi, entièrement calorifugée, avec thermostat et interrupteur avec voyant de contrôle, étagères ajustables et amovibles. Porte avec charnières très résistantes. Diametre max. assiettes 32 cm.

# Soft ice-cream & frozen yogurt

Helado soft y yogur helado

Glace à l'italienne

**Stoelting offers commercial-grade gravity and pressure-fed Soft Serve Ice Cream, and Frozen Yogurt Machines in floor and countertop models.**

**Whether you're looking for single flavor, twin twist, or double cylinder designs, we have the ideal equipment for your industry.**

*Stoelting ofrece la posibilidad de comercializar helados suaves a través de una alimentación por gravedad y presión. Ofrece máquinas de yogur helado de sobremesa y para ubicar en suelo. Dispone de diseños de un solo sabor, doble tirador o doble cilindro; en definitiva, equipos ideales para la industria y servicio de helados y postres fríos.*

Stoelting offre la possibilità di commercialiser des glaces douces à travers une alimentation par gravité et pression. Il propose des machines à yaourt glacé de table et à placer sur le sol. Il dispose de conceptions à une seule saveur, d'une poignée ou d'un double cylindre ; en bref, un équipement idéal pour l'industrie et un service de crème glacée et de desserts froids.

| Series<br>Serie<br>Série                                   | 111                                                                                | 131                                                                                | 231                                                                                | 411                                                                                | 431                                                                                 | 144                                                                                  | 421                                                                                  |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                            |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Power supply</b><br>Alimentación<br>Alimentation        | <b>Gravity</b><br>Gravedad<br>Gravité                                              | <b>Gravity</b><br>Gravedad<br>Gravité                                              | <b>Gravity</b><br>Gravedad<br>Gravité                                              | <b>Pump</b><br>Bomba<br>Pompe                                                      | <b>Pump</b><br>Bomba<br>Pompe                                                       | <b>Gravity</b><br>Gravedad<br>Gravité                                                | <b>Pump</b><br>Bomba<br>Pompe                                                        |
| <b>Flavours</b><br>Sabores<br>Parfums                      | <b>1</b>                                                                           | <b>2+1</b>                                                                         | <b>2+1</b>                                                                         | <b>1</b>                                                                           | <b>2+1</b>                                                                          | <b>Soft +<br/>Milshake</b>                                                           | <b>2</b>                                                                             |
| <b>Type</b><br>Tipo<br>Type                                | <b>Countertop</b><br>Sobremesa<br>De comptoir                                      | <b>Countertop</b><br>Sobremesa<br>De comptoir                                      | <b>Floor</b><br>Suelo<br>Au sol                                                    | <b>Floor</b><br>Suelo<br>Au sol                                                    | <b>Floor</b><br>Suelo<br>Au sol                                                     | <b>Countertop</b><br>Sobremesa<br>De comptoir                                        | <b>Floor</b><br>Suelo<br>Au sol                                                      |
| <b>CONES CAPACITY</b><br>CAPACIDAD CONOS<br>CAPACITÉ CONES |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                      |
| <b>Model</b><br>Modelo<br>Model                            | <b>E</b>                                                                           |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                      |
|                                                            | 150-180                                                                            | 290-310                                                                            | -                                                                                  | -                                                                                  | -                                                                                   |                                                                                      | -                                                                                    |
| <b>Model</b><br>Modelo<br>Model                            | <b>F / SF</b>                                                                      |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                      |
|                                                            | 275-300                                                                            | 400-420                                                                            | 400-420                                                                            | -                                                                                  | -                                                                                   | 220-240                                                                              | -                                                                                    |
| <b>Model</b><br>Modelo<br>Model                            | <b>O</b>                                                                           |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                      |
|                                                            | 380-420                                                                            | -                                                                                  | 780-820                                                                            | -                                                                                  | 675-700                                                                             |                                                                                      | 675-700                                                                              |
| <b>Model</b><br>Modelo<br>Model                            | <b>U</b>                                                                           |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                      |
|                                                            | -                                                                                  | -                                                                                  | -                                                                                  | 640-660                                                                            | 1.350-1.400                                                                         |                                                                                      | 1.350-1.400                                                                          |

**\*The production capacity may vary depending on the ambient temperature**

*\*La capacidad de producción puede variar en función de la temperatura ambiental utilizada*

*\*La capacité de production peut varier en fonction de la température ambiante au moment de l'utilisation*

# Shake & Smoothie freezers

Batidos & smoothies helados  
Frappés & smoothies glacés



Stoelting's Shake & Smoothie Freezers feature a compact design with high-capacity output. Our equipment will handle high-demand rush hour requirements quietly and efficiently, while giving your profits a boost. Ideally suited for high volume commercial operations, such as fast food locations, drivings, theme parks, institutions, and recreations facilities. Perfect for thin or thick milshakes, frozen beverages, smoothies and frozen cocktails.

Los congeladores Shake & Smoothie de Stoelting presentan un diseño compacto con salida de alta capacidad. Nuestros equipos controlan de manera silenciosa y eficiente los picos de alta demanda, lo que permite ahorrar a la hora que identificar los momentos de más demanda. Ideal para operaciones comerciales de gran volumen en servicios, tales como cadenas de comida rápida, autocines, parques temáticos, instituciones e instalaciones recreativas. Perfecto para batidos finos o espesos, bebidas congeladas, batidos y cócteles congelados.

Les congélateurs Shake & Smoothie de Stoelting présentent un design compact avec une sortie de haute qualité. Nos équipes contrôlent silencieusement et efficacement les pics de demande, ce qui permet d'économiser en identifiant les moments les plus demandés. Idéal pour les opérations commerciales de grands volumes dans les services tels que les chaînes de restauration rapide, les cinémas automatiques, les parcs à thème, les institutions et les installations de loisirs. Parfait pour les smoothies fins ou épais, les boissons surgelées et les cocktails surgelés.

| Series<br>Serie<br>Série                     | 112                                                                                 | 122                                                                                 | O212                                                                                 | SU412                                                                                 |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                                              |  |  |  |  |
| Power supply<br>Alimentación<br>Alimentation | Gravity<br>Gravedad<br>Gravité                                                      | Gravity<br>Gravedad<br>Gravité                                                      | Gravity<br>Gravedad<br>Gravité                                                       | Gravity<br>Gravedad<br>Gravité                                                        |
| Flavours<br>Sabores<br>Parfums               | 1                                                                                   | 2                                                                                   | 1                                                                                    | 1                                                                                     |
| Type<br>Tipo<br>Type                         | Countertop<br>Sobremesa<br>De comptoir                                              | Countertop<br>Sobremesa<br>De comptoir                                              | Floor<br>Suelo<br>Au sol                                                             | Floor<br>Suelo<br>Au sol                                                              |
| LITRES/HOUR<br>LITROS/HORA<br>LITRES/HOUR    |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| Model<br>Modelo<br>Model                     | E                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
|                                              | 45-68                                                                               | 90-136                                                                              | -                                                                                    | -                                                                                     |
| Model<br>Modelo<br>Model                     | F                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
|                                              | 68-91                                                                               | 136-182                                                                             | -                                                                                    | -                                                                                     |
| Model<br>Modelo<br>Model                     | SO                                                                                  |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
|                                              | -                                                                                   | -                                                                                   | 98                                                                                   | -                                                                                     |
| Model<br>Modelo<br>Model                     | SU                                                                                  |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
|                                              | -                                                                                   | -                                                                                   | -                                                                                    | 114                                                                                   |

# Frozen custard

Heladora custard  
Glaces custard



Stoelting Frozen Custard Continuous Flow Freezer Machines have become the standard in the industry for quality and durability. With our Quick-Freeze Technology TM, the barrel freezes custard mix faster than any other machine. This minimizes the size of the ice crystals and ensures the smoothest, creamiest product.

Las máquinas congeladoras de flujo continuo se han convertido en el estándar en la industria de calidad y durabilidad. Con nuestra tecnología TM de congelación rápida, el barril congela la mezcla de crema pastelera de forma más rápida que cualquier otra máquina del mercado. Esto minimiza el tamaño de los cristales de hielo y asegura la consecución de un producto más suave y cremoso.

Les congélateurs à flux continu sont devenus la norme dans l'industrie en matière de qualité et de durabilité. Avec notre technologie de congélation rapide TM, le baril gèle le mélange de crème pâtissière plus rapidement que n'importe quelle autre machine sur le marché. Cela minimise la taille des cristaux de glace

|                                                     |                                                                                                   |                                                                                                   |                                                                                       |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Series</b><br>Serie<br>Série                     | <b>101</b><br> | <b>202</b><br> |  |
| <b>Power supply</b><br>Alimentación<br>Alimentation | <b>Gravity</b><br>Gravedad<br>Gravité                                                             | <b>Gravity</b><br>Gravedad<br>Gravité                                                             | Gravité                                                                               |
| <b>Flavours</b><br>Sabores<br>Parfums               | <b>1</b>                                                                                          | <b>2</b>                                                                                          | <b>3</b>                                                                              |
| <b>Type</b><br>Tipo<br>Type                         | <b>Countertop</b><br>Sobremesa<br>De comptoir                                                     | <b>Floor</b><br>Suelo<br>Au sol                                                                   | <b>Floor</b><br>Suelo<br>Au sol                                                       |
| <b>LITRES/HOUR</b><br>LITROS/HORA<br>LITRES/HOUR    |                                                                                                   |                                                                                                   |                                                                                       |
| <b>Model</b><br>Modelo<br>Model                     | <b>CF</b><br>19-23                                                                                | -                                                                                                 | -                                                                                     |
| <b>Model</b><br>Modelo<br>Model                     | <b>M</b><br>-                                                                                     | 26-38                                                                                             | -                                                                                     |
| <b>Model</b><br>Modelo<br>Model                     | <b>CC</b><br>-                                                                                    | 42-53                                                                                             | 42-53                                                                                 |

# Batch equipment

Mantecadoras

Turbines à glace



**STOELTING**  
A VOLLRATH BRAND

**Rugged, reliable batch freezers for Premium Ice Cream, Gelato, Sherbet, Sorbet, and Water Ices. Our Batch Ice Cream Machines are simple to operate, easy to maintain, and built to assure perfect frozen desserts every time.**

*Congeladores por lotes resistentes y confiables para helados, gelato, sorbete y helados de agua premium. Nuestras máquinas de helados por lotes son fáciles de operar, fáciles de mantener y construidas para asegurar postres congelados perfectos en todo momento.*

Congélateurs laitiers robustes et fiables pour la crème glacée, le sorbet et la crème glacée premium. Les machines à crème glacée par lots sont faciles à utiliser, faciles à entretenir et construites pour assurer des desserts congelés parfaits à tout moment.

| Series<br>Serie<br>Série                                          | VB1                                                                                | VB9                                                                                 | VB25                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                   |  |  |  |
| Power supply<br>Alimentación<br>Alimentation                      | Gravity<br>Gravedad<br>Gravité                                                     | Gravity<br>Gravedad<br>Gravité                                                      | Gravity<br>Gravedad<br>Gravité                                                       |
| Type<br>Tipo<br>Type                                              | Countertop<br>Sobremesa<br>De comptoir                                             | Countertop<br>Sobremesa<br>De comptoir                                              | Floor<br>Suelo<br>Au sol                                                             |
| CAPACITY L/H                                                      | 9-10                                                                               | 9-10                                                                                | 20                                                                                   |
| Work Cycle (min)<br>Ciclo trabajo (min)<br>Cycle de travail (min) | 14-18                                                                              | 14-18                                                                               | 12-15                                                                                |

# Accesories

Accesorios  
Accessoires



Stoelting also offers accessories for our freezers, such as remote mix pumps to keep mix handling to a minimum, floor stands for converting counter top units to floor models, and mix-in blenders for marvelous mix-ins.

*Stoelting también ofrece accesorios para nuestros congeladores, tales como bombas de mezcla remotas para mantener el manejo de mezclas al mínimo, soportes de suelo para convertir unidades de sobremesa en modelos de suelo y licuadoras mezclables para conseguir las mejores mezclas.*

Stoelting offre également des accessoires pour nos congélateurs, tels que des pompes de mélange à distance pour maintenir la manipulation des mélanges au même niveau, des supports de sol pour convertir les unités de bureau en modèles de sol et des mixeurs pour obtenir de meilleurs résultats.

| Series<br>Serie<br>Série                                                           | Mixing blender                                                                     | CW5                                                                                  | CW2 |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|  |  |  |     |
| <b>Power supply</b><br>Control<br>Alimentation                                     |                                                                                    |                                                                                      |     |
| <b>Model 521030</b>                                                                | Foot Switch                                                                        | -                                                                                    | -   |
| <b>Model 521035</b>                                                                | Mounted Speed Control                                                              | -                                                                                    | -   |
| <b>Revolution per minut</b><br>RPM<br>Type                                         | 0-3000                                                                             | -                                                                                    | -   |
| <b>Capacity</b><br>Capacidad (L)<br>Capacité                                       | -                                                                                  | 5                                                                                    | 2   |

# Cold & frozen Beverage dispensers

*Bebidas frías y granizadoras*  
Boissons froides et granités

Stoelting manufactures a wide variety of commercial grade frozen beverage dispensing equipment. These compact and ultra high capacity units are perfect for a variety of high margin specialty drinks, smoothies, juices and frozen slush drinks including granitas, cappuccinos and frozen cocktails.

*Stoelting fabrica una amplia variedad de equipos dispensadores de bebidas congeladas de grado comercial. Estas unidades compactas y de ultra alta capacidad son perfectas para una variedad de bebidas especiales de alto margen, batidos, zumos y bebidas congeladas, incluyendo granizados, capuchinos y cócteles congelados.*

Stoelting fabrique une grande variété d'équipements de distribution de boissons congelées de qualité commerciale. Ces unités compactes et ultra-haute capacité sont parfaites pour une variété de boissons spéciales à marge élevée, de smoothies, de jus et de boissons surgelées, y compris les granités, les cappuccinos et les cocktails surgelés.

## VCBF

|                                                                                    |                                                                                     |                                                                                      |                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Series</b><br>Serie<br>Série                                                    | <b>118-37</b>                                                                       | <b>128</b>                                                                           | <b>168</b>                                    |
|  |  |  |                                               |
| <b>Power supply</b><br>Alimentación<br>Alimentation                                | <b>Gravity</b><br>Gravedad<br>Gravité                                               | <b>Gravity</b><br>Gravedad<br>Gravité                                                | <b>Gravity</b><br>Gravedad<br>Gravité         |
| <b>Flavours</b><br>Sabores<br>Parfums                                              | <b>1</b>                                                                            | <b>2</b>                                                                             | <b>3</b>                                      |
| <b>Type</b><br>Tipo<br>Type                                                        | <b>Countertop</b><br>Sobremesa<br>De comptoir                                       | <b>Countertop</b><br>Sobremesa<br>De comptoir                                        | <b>Countertop</b><br>Sobremesa<br>De comptoir |
| <b>Capacity per bowl</b><br>Capacidad por bol (L)<br>Capacité par bol              | <b>10</b>                                                                           | <b>10</b>                                                                            | <b>10</b>                                     |
| <b>BTU/Hr</b>                                                                      | <b>1100</b>                                                                         | <b>2550</b>                                                                          | <b>3630</b>                                   |

\*Check with your salesteam for larger capacity machines.  
\*Consulta con tu comercial para máquinas de mayor capacidad  
\*Consultez votre commercial pour les machines de plus grande capacité

|                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div>118-37</div> <div></div> <div>Gravity<br/>Gravedad<br/>Gravité</div> <div>1</div> <div>Countertop<br/>Sobremesa<br/>De comptoir</div> | <div>128</div> <div></div> <div>Gravity<br/>Gravedad<br/>Gravité</div> <div>2</div> <div>Countertop<br/>Sobremesa<br/>De comptoir</div> | <div>168</div> <div></div> <div>Gravity<br/>Gravedad<br/>Gravité</div> <div>3</div> <div>Countertop<br/>Sobremesa<br/>De comptoir</div> |
| 6                                                                                                                                                                                                                           | 6                                                                                                                                                                                                                        | 6                                                                                                                                                                                                                          |
| 830                                                                                                                                                                                                                         | 1900                                                                                                                                                                                                                     | 2550                                                                                                                                                                                                                       |

## 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** +(727)345-47-04

**Беларусь** +(375)257-127-884

**Узбекистан** +998(71)205-18-59

**Киргизия** +996(312)96-26-47

эл.почта: [pag@nt-rt.ru](mailto:pag@nt-rt.ru)|| сайт: <https://pujadas.nt-rt.ru/>