

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск +7 (8182) 45-71-35	Калининград +7 (4012) 72-21-36	Новороссийск +7 (8617) 30-82-64	Сочи +7 (862) 279-22-65
Астана +7 (7172) 69-68-15	Калуга +7 (4842) 33-35-03	Новосибирск +7 (383) 235-95-48	Ставрополь +7 (8652) 57-76-63
Астрахань +7 (8512) 99-46-80	Кемерово +7 (3842) 21-56-70	Омск +7 (381) 299-16-70	Сургут +7 (3462) 77-96-35
Барнаул +7 (3852) 37-96-76	Киров +7 (8332) 20-58-70	Орел +7 (4862) 22-23-86	Сызрань +7 (8464) 33-50-64
Белгород +7 (4722) 20-58-80	Краснодар +7 (861) 238-86-59	Оренбург +7 (3532) 48-64-35	Сыктывкар +7 (8212) 28-83-02
Брянск +7 (4832) 32-17-25	Красноярск +7 (391) 989-82-67	Пенза +7 (8412) 23-52-98	Тверь +7 (4822) 39-50-56
Владивосток +7 (4232) 49-26-85	Курск +7 (4712) 23-80-45	Первоуральск +7 (3439) 26-01-18	Томск +7 (3822) 48-95-05
Владимир +7 (4922) 49-51-33	Липецк +7 (4742) 20-01-75	Пермь +7 (342) 233-81-65	Тула +7 (4872) 44-05-30
Волгоград +7 (8442) 45-94-42	Магнитогорск +7 (3519) 51-02-81	Ростов-на-Дону +7 (863) 309-14-65	Тюмень +7 (3452) 56-94-75
Воронеж +7 (4732) 12-26-70	Москва +7 (499) 404-24-72	Рязань +7 (4912) 77-61-95	Ульяновск +7 (8422) 42-51-95
Екатеринбург +7 (343) 302-14-75	Мурманск +7 (8152) 65-52-70	Самара +7 (846) 219-28-25	Уфа +7 (347) 258-82-65
Иваново +7 (4932) 70-02-95	Наб.Челны +7 (8552) 91-01-32	Санкт-Петербург +7 (812) 660-57-09	Хабаровск +7 (421) 292-95-69
Ижевск +7 (3412) 20-90-75	Ниж.Новгород +7 (831) 200-34-65	Саранск +7 (8342) 22-95-16	Чебоксары +7 (8352) 28-50-89
Иркутск +7 (3952) 56-24-09	Нижевартовск +7 (3466) 48-22-23	Саратов +7 (845) 239-86-35	Челябинск +7 (351) 277-89-65
Йошкар-Ола +7 (8362) 38-66-61	Нижнекамск +7 (8555) 24-47-85	Смоленск +7 (4812) 51-55-32	Череповец +7 (8202) 49-07-18
Казань +7 (843) 207-19-05			Ярославль +7 (4852) 67-02-35

сайт: elf4m.pro-solution.ru | эл. почта: emz@pro-solution.ru
телефон: 8 800 511 88 70

Оборудование технологическое молочное ЭЛЬФ 4М. Техническое описание

Ванна длительной пастеризации молока (заквасочник) ИПКС-011-150/3(Н)

Технические характеристики:

Объем одного ушата, не менее, л	22
Рабочий объем одного ушата, не более, л	20
Количество ушатов, шт.	2
Время нагрева закваски в ушатах с 12 до 95 °С, не более, мин	60
Время охлаждения закваски в ушатах с 95 до 28 °С, не более, мин	30
Расход воды на охлаждение закваски в ушатах с 95 до 28 °С, не более, куб.м	1
Допустимая погрешность поддержания температуры, не более, °С	2
Установленная мощность, кВт	15,0
При работе с паром:	
- установленная мощность, кВт	1,0
- рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	800x650x1050



Описание: Данное оборудование предназначено для приготовления заквасок материнских и производственных путем пастеризации молока с последующим его сквашиванием чистыми культурами молочнокислых бактерий. Заквасочник представляет собой закрытую ванну с теплоносителем, в которую установлены два ушата с рабочим объемом по 20 литров. Ванна оснащена верхней откидной крышкой, мутовками для перемешивания и блоком управления, обеспечивающим нагрев и автоматическое поддержание температуры теплоносителя. Предусмотрены электрический и паровой варианты нагрева теплоносителя. Заквасочник выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Комплект оборудования для приема и взвешивания молока ИПКС-0125Цн

Технические характеристики:

Рабочий объем ванны, не более, л	1000
Погрешность измерения, не более, %	0,5
Дискретность взвешивания, кг	0,5
Класс точности весов по ГОСТ 29329-92,	средний (3)
Индикатор, количество разрядов	6

Установленная мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры комплекта, не более, мм	1450x1750x1700
Масса, не более, кг	170



Описание: Данное оборудование предназначено для приемки и порционного взвешивания молока на весовой платформе. В состав комплекта входят одностенная ванна ИПКС-053-1000(Н) для приемки молока, молочный центробежный насос ИПКС-017-ОНЦ-6,3/20(Н) с обратным клапаном на выходном патрубке, весы платформенные ВСП-4-2000П с выносным весовым терминалом, встроенным в пылевлагодонепроницаемый корпус, комплект трубопроводов. Все составные элементы комплекта оборудования для приема и взвешивания молока, соприкасающиеся с продуктом, изготовлены из пищевой нержавеющей стали.

Комплект оборудования для учета и фильтрации молока ИПКС-0121-15000УФ(Н)

Технические характеристики:

Производительность по учёту молока, л/ч	15000
Производительность по фильтрации молока, л	15000
Размер ячейки фильтрующей сетки, мкм	200
Погрешность измерения, не более, %	0,5

Диаметр входного патрубка, мм	35
Диаметр выходного патрубка, мм	50
Установленная мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, не более, мм	1100x750x1200
Масса, не более, кг	90



Описание: Данное оборудование предназначено для приема, учета и фильтрации молока в потоке. В состав комплекта входят центробежный насос ИПКС-017-ОНЦ-6,3/20(Н), герметичная емкость с поплавковым устройством для удаления воздуха из молока, электромагнитный счетчик молока, фильтр ИПКС-126-15-200(Н) с картриджем из нержавеющей сетки, комплект трубопроводов, общий пульт управления и единый несущий каркас. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Комплект оборудования для учета и фильтрации молока ИПКС-0121-25000УФ(Н)

Технические характеристики:

Производительность по учёту молока, л/ч	15000
Производительность по фильтрации молока, л	25000
Размер ячейки фильтрующей сетки, мкм	200
Погрешность измерения, не более, %	0,5

Диаметр входного патрубка, мм	35
Диаметр выходного патрубка, мм	50
Установленная мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, не более, мм	1100x750x1700
Масса, не более, кг	90



Описание: Данное оборудование предназначено для приемки, учета и фильтрации молока в потоке. В состав комплекта входят центробежный насос ИПКС-017-ОНЦ-6,3/20(Н), герметичная емкость с поплавковым устройством для удаления воздуха из молока, электромагнитный счетчик молока, фильтр ИПКС-126-25-200(Н) с картриджем из нержавеющей сетки, комплект трубопроводов, общий пульт управления и единый несущий каркас. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Комплект оборудования для учета и фильтрации молока ИПКС-0121-6000УФ(Н)

Технические характеристики:

Производительность по учёту молока, л/ч	15000
Производительность по фильтрации молока, л	6000
Размер ячейки фильтрующей сетки, мкм	200
Погрешность измерения, не более, %	0,5

Диаметр входного патрубка, мм	35
Диаметр выходного патрубка, мм	50
Установленная мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, не более, мм	1100x750x1050
Масса, не более, кг	90



Описание: Данное оборудование предназначено для приёма, учета и фильтрации молока в потоке. В состав комплекта входят центробежный насос ИПКС-017-ОНЦ-6,3/20(Н), герметичная емкость с поплавковым устройством для удаления воздуха из молока, электромагнитный счетчик молока, фильтр ИПКС-126-6-200(Н) с картриджем из нержавеющей сетки, комплект трубопроводов, общий пульт управления и единый несущий каркас. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Маслоизготовитель (маслобойка промышленная) ИПКС-030(Н)

Технические характеристики:

Производительность, не менее, кг/смену	100
Объем дежи, не менее, л	80
Коэффициент заполнения, не более	0,4

Частота вращения мешалки, об/мин	70
Установленная мощность, кВт	0,6
Габаритные размеры, не более, мм	800x800x1100
Масса, не более, кг	60



Описание: Данное оборудование предназначено для производства сливочного масла

методом периодического сбивания сливок.

Маслоизготовитель (маслобойка промышленная) имеет вымешивающее устройство лопастного типа для эффективной механической обработки масляного зерна; оснащен краном для слива пахты. Дежа имеет герметично прилегающую крышку из прозрачного пластика, что позволяет визуальнo контролировать все стадии технологического процесса. Имеет четыре поворотные колесные опоры (диаметром 100 мм) со стопором, позволяющие, при необходимости, легко перемещать его по производственному помещению.

Маслоизготовитель выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Модуль технологический универсальный ИПКС-056-01(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	110
Рабочий объем ванны, не более, л	100
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта до температуры пастеризации, не более, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр трубопровода подачи готового продукта, мм	35
Установленная мощность, не более, кВт	19,0
Габаритные размеры, не более, мм	1000x1450x1600
Масса, не более, кг	190



Описание: Данное оборудование предназначено для производства пастеризованных пищевых смесей (восстановленного молока, заменителей цельного молока для сельскохозяйственных животных, майонеза, кетчупа и разнообразных соусов). В состав модуля входят: ванна длительной пастеризации ИПКС-072-100(Н), насос центробежный (гомогенизатор-диспергатор) ИПКС-017-ОНЦ-3,0/10Г для гомогенизации продукта, комплект трубопроводов с запорной арматурой и электронный блок управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры процесса гомогенизации. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Модуль технологический универсальный ИПКС-056-02(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	220
Рабочий объем ванны, не более, л	200
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта до температуры пастеризации, не более, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр трубопровода подачи готового продукта, мм	35
Установленная мощность, кВт	34,0
Габаритные размеры, не более, мм	1150x1550x1650



Описание: Данное оборудование предназначено для производства пастеризованных пищевых смесей (восстановленного молока, заменителей цельного молока для сельскохозяйственных животных, майонеза, кетчупа и разнообразных соусов). В состав модуля входят: ванна длительной пастеризации ИПКС-072-200(Н), насос центробежный (гомогенизатор-диспергатор) ИПКС-017-ОНЦ-3,0/10Г для гомогенизации продукта, комплект трубопроводов с запорной арматурой и электронный блок управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры процесса гомогенизации. Выпускаются модули марки ИПКС-056-02П(Н), в состав которых входит ванна паровая ИПКС-072-200П(Н). В состав модуля может быть включен насос центробежный (гомогенизатор-диспергатор) большей производительности ИПКС-017-ОНЦ-3,0/10Г. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Модуль технологический универсальный ИПКС-056-02П(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	220
Рабочий объем ванны, не более, л	200
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта до температуры пастеризации, не более, мин	40

Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр трубопровода подачи готового продукта, мм	35
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	35
Установленная мощность, кВт	2,0
Габаритные размеры, не более, мм	1150x1550x1650
Масса, не более, кг	230



Описание: Данное оборудование предназначено для производства пастеризованных пищевых смесей (восстановленного молока, заменителей цельного молока для сельскохозяйственных животных, майонеза, кетчупа и разнообразных соусов). В состав модуля входят: ванна длительной пастеризации ИПКС-072-200П(Н), насос центробежный (гомогенизатор-диспергатор) ИПКС-017-ОНЦ-3,0/10Г для гомогенизации продукта, комплект трубопроводов с запорной арматурой и электронный блок управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры процесса гомогенизации. Выпускаются модули марки ИПКС-056-02(Н), в состав которых входит ванна с электрическим нагревом ИПКС-072-200(Н). В состав модуля может быть включен насос центробежный (гомогенизатор-диспергатор) большей производительности ИПКС-017-ОНЦ-3,0/10Г. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Модуль технологический универсальный ИПКС-056-03(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	380
Рабочий объем ванны, не более, л	350
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта до температуры пастеризации, не более, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр трубопровода подачи готового продукта, мм	35
Установленная мощность, не более, кВт	49,0
Габаритные размеры, не более,	1300x1600
Масса, не более, кг	300



Описание: Данное оборудование предназначено для производства пастеризованных пищевых смесей (восстановленного молока, заменителей цельного молока для сельскохозяйственных животных, майонеза, кетчупа и разнообразных соусов). В состав модуля входят: ванна длительной пастеризации ИПКС-072-350(Н), насос центробежный (гомогенизатор-диспергатор) ИПКС-017-ОНЦ-3,0/10Г для гомогенизации продукта, комплект трубопроводов с запорной арматурой и электронный блок управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры процесса гомогенизации. Выпускаются модули марки ИПКС-056-03П(Н), в состав которых входит ванна паровая ИПКС-072-350П(Н). В состав модуля может быть включен насос центробежный (гомогенизатор-диспергатор) большей производительности ИПКС-017-ОНЦ-3,0/10Г. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Модуль технологический универсальный ИПКС-056-03П(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	380
Рабочий объем ванны, не более, л	350
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта до температуры пастеризации, не более, мин	40
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр трубопровода подачи готового продукта, мм	35
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	55
Установленная мощность, кВт	2,0
Габаритные размеры, не более, мм	1300x1600x1800
Масса, не более, кг	300



Описание: Предназначен для получения пастеризованных пищевых смесей (восстановленного молока, заменителей цельного молока для сельскохозяйственных животных, майонеза, кетчупа и разнообразных соусов). В состав модуля входят: ванна длительной пастеризации ИПКС-072-350П(Н), насос центробежный (гомогенизатор-диспергатор) ИПКС-017-ОНЦ-3,0/10Г для гомогенизации продукта, комплект трубопроводов с запорной арматурой и электронный блок управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры процесса гомогенизации. Выпускаются модули марки ИПКС-056-03(Н), в состав которых входит ванна с электрическим нагревом ИПКС-072-

350(Н). В состав модуля может быть включен насос центробежный (гомогенизатор-диспергатор) большей производительности ИПКС-017-ОНЦ-3,0/10Г. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Модуль технологический универсальный ИПКС-056-04(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	700
Рабочий объем ванны, не более, л	630
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта до температуры пастеризации, не более, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр трубопровода подачи готового продукта, мм	35
Установленная мощность, не более, кВт	79,0
Габаритные размеры, не более, мм	1750x2250
Масса, не более, кг	390



Описание: Данное оборудование предназначено для производства пастеризованных пищевых смесей (восстановленного молока, заменителей цельного молока для сельскохозяйственных животных, майонеза, кетчупа и разнообразных соусов). В состав

модуля входят: ванна длительной пастеризации ИПКС-072-630(Н), насос центробежный (гомогенизатор-диспергатор) ИПКС-017-ОНЦ-3,0/10Г для гомогенизации продукта, комплект трубопроводов с запорной арматурой и электронный блок управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры процесса гомогенизации. Выпускаются модули марки ИПКС-056-04П(Н), в состав которых входит ванна паровая ИПКС-072-630П(Н). Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Модуль технологический универсальный ИПКС-056-04П(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	700
Рабочий объем ванны, не более, л	630
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта до температуры пастеризации, не более, мин	40
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	90
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр трубопровода подачи готового продукта, мм	35
Установленная мощность, кВт	2,5
Габаритные размеры, не более, мм	1750x2250x1700
Масса, не более, кг	390



Описание: Данное оборудование предназначено для производства пастеризованных пищевых смесей (восстановленного молока, заменителей цельного молока для сельскохозяйственных животных, майонеза, кетчупа и разнообразных соусов). В состав модуля входят: ванна длительной пастеризации ИПКС-072-630П(Н), насос центробежный (гомогенизатор-диспергатор) ИПКС-017-ОНЦ-3,0/10Г для гомогенизации продукта, комплект трубопроводов с запорной арматурой и электронный блок управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры процесса гомогенизации. Выпускаются модули марки ИПКС-056-04(Н), в состав которых входит ванна с электрическим нагревом ИПКС-072-630(Н). Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Модуль технологический универсальный ИПКС-056-05П(Н)

Технические характеристики:

Объем ванны, не менее, л	1100
Рабочий объем ванны, не более, л	1000
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта до температуры пастеризации, не более, мин	50
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1,5
Расход пара на нагрев до температуры пастеризации, не более, кг	110
Частота вращения мешалки, об/мин	35

Диаметр трубопровода подачи готового продукта, мм	35
Установленная мощность, кВт	2,5
Габаритные размеры, не более,	1750x2100x1850
Масса, не более, кг	455



Описание: Данное оборудование предназначено для производства пастеризованных пищевых смесей (восстановленного молока, заменителей цельного молока для сельскохозяйственных животных, майонеза, кетчупа и разнообразных соусов). В состав модуля входят: ванна длительной пастеризации ИПКС-072-1000П(Н), насос центробежный (гомогенизатор-диспергатор) ИПКС-017-ОНЦ-3,0/10Г для гомогенизации продукта, комплект трубопроводов с запорной арматурой и электронный блок управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры процесса гомогенизации. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Плавитель шнековый для сыров «Косичка», «Чечил», «Моцарелла», «Сулугуни»

Технические характеристики:

Производительность, не мене, кг/ч	200
Температура шнековой камеры	регулируемая
Электропривод	частотно-регулируемый
Мощность, кВт	4,3
Габаритные размеры, мм	1200x1400x1500



Описание: Данное оборудование предназначено для формования сыров группы "Паста Филата". Универсальный плавитель для формования сыров типа "Косичка", "Чечил", "Моцарелла", "Сулугуни" представляет собой шнековый механизм с увеличенной камерой (шнек, оправка, двигатель, редуктор, воронка, пульт управления с регулировкой скорости и температуры шнека. Предназначен для работы с подсоединяемыми формователями для сыров соответствующего типа:

- формователь сырных нитей для плавителя шнекового (сыр "Чечил", "Косичка");
- формователь барабанного типа для плавителя шнекового (сырные шарики "Моцарелла", "Сырые палочки", "Сулугуни");
- формователь поршневого типа для плавителя шнекового (сыр "Сулугуни" - бруски, цилиндры и т.д.).

В плавитель загружается однородно измельченная вручную сырная крошка, для повышения однородности рекомендуется загружать сырную крошку предварительно измельченную на агрегате измельчения сырного пласта.

На фото плавитель шнековый показан совместно с формователем сырных нитей для плавителя шнекового (сыр "Чечил", "Косичка").

Пресс для сыра ИПКС-058-01(Н)

Технические характеристики:

Количество одновременно устанавливаемых форм для сыра, шт., не более	
- для форм с крышкой, не более: диаметр 340 мм, высота 250 мм	2
- для форм с крышкой, не более: диаметр 165 мм, высота 250 мм	8
Количество пневмоцилиндров, шт.	1
Рабочее давление сжатого воздуха, МПа, не более	0,8
Регулировка давления пневмоцилиндра, МПа	0 - 0,8
Ход поршня пневмоцилиндра, мм	250
Расстояние между упором и основанием, мм, не более	530
Габаритные размеры, мм, не более	430x350
Масса, кг, не более	10



Описание: Пресс для сыра пневматический предназначен для прессования сырных головок в форме. Под действием сжатого воздуха, подаваемого на пресс, шток пневмоцилиндра с силой воздействует на форму с сыром, заставляя сыр уплотняться. Особенностью пневматического прессы является регулировка давления прессования за счет встроенного

фильтра-регулятора. Постоянное давление в пневмоцилиндре дает возможность получить сыры с равномерной плотной структурой сырного теста, а также получить замкнутый поверхностный слой на сырных головках. С целью увеличения количества прессуемых сыров дополнительно используется пресс ИПКС-058-02(Н), не имеющий в своем составе фильтра-регулятора. Для установки в сырный пресс более 2-х форм, необходимо использовать дополнительные вкладыши, изготавливаемые по отдельному заказу. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Пресс для сыра ИПКС-058-02(Н)

Технические характеристики:

Количество одновременно устанавливаемых форм для сыра, шт., не более	
- для форм с крышкой, не более: диаметр 340 мм, высота 250 мм	2
- для форм с крышкой, не более: диаметр 165 мм, высота 250 мм	8
Количество пневмоцилиндров, шт.	1
Рабочее давление сжатого воздуха, МПа, не более	0,8
Регулировка давления пневмоцилиндра, МПа	нет
Ход поршня пневмоцилиндра, мм	250
Расстояние между упором и основанием, мм, не более	530
Габаритные размеры, мм, не более	430x350x1050
Масса, кг, не более	10



Описание: Пресс для сыра пневматический предназначен для прессования сырных головок в форме. С целью увеличения количества прессуемых сыров, пресс ИПКС-058-02(Н), не имеющий в своем составе фильтра-регулятора, предназначен для последовательного подключения к прессу ИПКС-058-01(Н) как к основному. Допускается подключать в одну цепь до 5 прессов ИПКС-058-02(Н). В этом случае управление давлением прессования в пневмоцилиндрах подключенных прессов ИПКС-058-02(Н) осуществляется с помощью фильтра-регулятора на основном прессе ИПКС-058-01(Н), что обеспечивает одинаковое усилие на всех сырных головках. Для установки в сырный пресс более 2-х форм, необходимо использовать дополнительные вкладыши, изготавливаемые по отдельному заказу. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Пресс для сыра пневматический ПВ-12

Технические характеристики:

Количество одновременно прессуемых головок сыра, шт.	12
Количество секций, шт.	2
Максимальный диаметр сырной формы, мм	350
Потребление сжатого воздуха, куб.м/ч	0,2
Давление сжатого воздуха, кгс/кв.см	6
Габаритные размеры, не более, мм	830x500x2830

Масса, не более, кг

385



Описание: Пресс для сыра пневматический предназначен для прессования мягких и твердых сыров в формах.

Пресс-тележка ИПКС-025-01(Н)

Технические характеристики:

Объем, не менее, л	480
Максимальная масса прессуемого продукта, кг	200
Диаметр сливного отверстия, мм	35
Усилие прессования, не более, кГс	400
Габаритные размеры, не более, мм	2050x900x1200
Масса, не более, кг	110



Описание: Данное оборудование применяется при производстве творога для самопрессования и механического прессования творожного сгустка, для образования и подпрессовки сырного пласта; а также для отделения жидкости из других продуктов. Пресс-тележка для творога оснащена винтовыми съемными прессующими устройствами и съемными металлическими решетками для обеспечения дренажа молочной сыворотки или другой жидкости; имеет четыре поворотные колесные опоры (диаметром 125 мм) со стопором и откидную ручку для удобного перемещения по производственному помещению. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Пресс-тележка ИПКС-025-02(Н)

Технические характеристики:

Объем, не менее, л	240
Максимальная масса прессуемого продукта, кг	100
Диаметр сливного отверстия, мм	35
Усилие прессования, не более, кГс	400
Габаритные размеры, не более, мм	1300x900x1200
Масса, не более, кг	65



Описание: Данное оборудование применяется при производстве творога для самопрессования и механического прессования творожного сгустка, для образования и подпрессовки сырного пласта; а также для отделения жидкости из других продуктов.

Пресс-тележка для творога оснащена винтовыми съемными прессующими устройствами и съемными металлическими решетками для обеспечения дренажа молочной сыворотки или другой жидкости; имеет четыре поворотные колесные опоры (диаметром 100 мм) со стопором и откидную ручку для удобного перемещения по производственному помещению. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Фильтр (молочный) ИПКС-126-10-200(Н)

Технические характеристики:

Пропускная способность при чистой поверхности картриджа и температуре 20°C, не менее, л	10000
Размер ячейки фильтрующей сетки, мкм	200
Диаметр входного/выходного патрубка, мм	50
Габаритные размеры, не более	
- длина, мм	650
- диаметр корпуса, мм	140
Масса, не более, кг	7,0



Описание: Предназначен для очистки молока на молокоперерабатывающих предприятиях и товарно-молочных фермах. Фильтр состоит из корпуса и установленного на фланце фильтрующего картриджа. Тонкость фильтрации определяется размером ячейки фильтрующей сетки (200 мкм), а пропускная способность (3, 6, 10, 15 или 25 тысяч литров/час) площадью сетки картриджа. Фильтр устанавливают непосредственно на молокопроводах и при циркуляционной мойке его очистка осуществляется противотоком моющей и дезинфицирующей жидкости. Для механической очистки фильтр должен быть отсоединен от трубопровода, картридж извлечен из корпуса, накопившиеся на сетке загрязнения удаляются специальными щетками, а затем картридж и корпус подвергаются мойке и дезинфекции. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Фильтр (молочный) ИПКС-126-10-200-01(Н)

Технические характеристики:

Пропускная способность при чистой поверхности картриджа и температуре 20°C, %	10000
Размер ячейки фильтрующей сетки, мкм	200
Диаметр входного/выходного патрубка, мм	35
Габаритные размеры	
- длина, не более, мм	650
- диаметр корпуса, не более, мм	140
Масса, не более, кг	7,0

Описание: Предназначены для очистки молока на молокоперерабатывающих предприятиях и товарно-молочных фермах. Фильтры изготовлены из пищевой нержавеющей стали, состоят из корпуса и сетчатого фильтрующего картриджа и устанавливаются непосредственно на молокопроводах. Тонкость фильтрации определяется размером ячейки фильтрующей сетки (200 мкм), а пропускная способность (3, 6, 10, 15 или 25 тысяч литров/час) площадью сетки. Санитарная обработка фильтров осуществляется противотоком

моющей жидкости либо механической очисткой сетки извлеченного из корпуса фильтра картриджа.

Фильтр (молочный) ИПКС-126-10-200-01У(Н)

Технические характеристики:

Пропускная способность при чистой поверхности картриджа и температуре 20°C, л	10000
Размер ячейки фильтрующей сетки, мкм	200
Диаметр входного/выходного патрубка, мм	35
Габаритные размеры	
- длина, не более, мм	650
- диаметр корпуса, не более, мм	140
Масса, не более, кг	7,0

Описание: Предназначены для очистки молока на молокоперерабатывающих предприятиях и товарно-молочных фермах. Фильтры изготовлены из пищевой нержавеющей стали, состоят из корпуса и сетчатого фильтрующего картриджа и устанавливаются непосредственно на молокопроводах. Тонкость фильтрации определяется размером ячейки фильтрующей сетки (200 мкм), а пропускная способность (3, 6, 10, 15 или 25 тысяч литров/час) площадью сетки. Санитарная обработка фильтров осуществляется противотоком моющей жидкости либо механической очисткой сетки извлеченного из корпуса фильтра картриджа.

Фильтр (молочный) ИПКС-126-10-200У(Н)

Технические характеристики:

Пропускная способность при чистой поверхности картриджа и температуре 20°C, л	10000
Размер ячейки фильтрующей сетки, мкм	200
Диаметр входного/выходного патрубка, мм	50
Габаритные размеры	
- длина, не более, мм	650
- диаметр корпуса, не более, мм	140
Масса, не более, кг	7,0

Описание: Предназначены для очистки молока на молокоперерабатывающих предприятиях и товарно-молочных фермах. Фильтры изготовлены из пищевой нержавеющей стали, состоят из корпуса и сетчатого фильтрующего картриджа и устанавливаются непосредственно на молокопроводах. Тонкость фильтрации определяется размером ячейки фильтрующей сетки (200 мкм), а пропускная способность (3, 6, 10, 15 или 25 тысяч литров/час) площадью сетки. Санитарная обработка фильтров осуществляется противотоком моющей жидкости либо механической очисткой сетки извлеченного из корпуса фильтра картриджа.

Фильтр (молочный) ИПКС-126-15-200(Н)

Технические характеристики:

Пропускная способность при чистой поверхности картриджа и температуре 20°C, не менее, л	15000
Размер ячейки фильтрующей сетки, мкм	200
Диаметр входного/выходного патрубка, мм	50
Габаритные размеры, не более	
- длина, мм	730
- диаметр корпуса, мм	140
Масса, не более, кг	7,5



Описание: Предназначен для очистки молока на молокоперерабатывающих предприятиях и товарно-молочных фермах. Фильтр состоит из корпуса и установленного на фланце фильтрующего картриджа. Тонкость фильтрации определяется размером ячейки фильтрующей сетки (200 мкм), а пропускная способность (3, 6, 10, 15 или 25 тысяч литров/час) площадью сетки картриджа. Фильтр устанавливают непосредственно на молокопроводах и при циркуляционной мойке его очистка осуществляется противотоком

моющей и дезинфицирующей жидкости. Для механической очистки фильтр должен быть отсоединен от трубопровода, картридж извлечен из корпуса, накопившиеся на сетке загрязнения удаляются специальными щетками, а затем картридж и корпус подвергаются мойке и дезинфекции. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Фильтр (молочный) ИПКС-126-15-200-01(Н)

Технические характеристики:

Пропускная способность при чистой поверхности картриджа и температуре 20°C, л	15000
Размер ячейки фильтрующей сетки, мкм	200
Диаметр входного/выходного патрубка, мм	35
Габаритные размеры	
- длина, не более, мм	730
- диаметр корпуса, не более, мм	140
Масса, не более, кг	7,5

Описание: Предназначены для очистки молока на молокоперерабатывающих предприятиях и товарно-молочных фермах. Фильтры изготовлены из пищевой нержавеющей стали, состоят из корпуса и сетчатого фильтрующего картриджа и устанавливаются непосредственно на молокопроводах. Тонкость фильтрации определяется размером ячейки фильтрующей сетки (200 мкм), а пропускная способность (3, 6, 10, 15 или 25 тысяч литров/час) площадью сетки. Санитарная обработка фильтров осуществляется противотоком моющей жидкости либо механической очисткой сетки извлеченного из корпуса фильтра картриджа.

Фильтр (молочный) ИПКС-126-15-200-01У(Н)

Технические характеристики:

Пропускная способность при чистой поверхности картриджа и температуре 20°C, л	15000
Размер ячейки фильтрующей сетки, мкм	200
Диаметр входного/выходного патрубка, мм	35
Габаритные размеры	
- длина, не более, мм	730
- диаметр корпуса, не более, мм	140

Масса, не более, кг	7,5
---------------------	-----

Описание: Предназначены для очистки молока на молокоперерабатывающих предприятиях и товарно-молочных фермах. Фильтры изготовлены из пищевой нержавеющей стали, состоят из корпуса и сетчатого фильтрующего картриджа и устанавливаются непосредственно на молокопроводах. Тонкость фильтрации определяется размером ячейки фильтрующей сетки (200 мкм), а пропускная способность (3, 6, 10, 15 или 25 тысяч литров/час) площадью сетки. Санитарная обработка фильтров осуществляется противотоком мощней жидкости либо механической очисткой сетки извлеченного из корпуса фильтра картриджа.

Фильтр (молочный) ИПКС-126-15-200У(Н)

Технические характеристики:

Пропускная способность при чистой поверхности картриджа и температуре 20°C, л	15000
Размер ячейки фильтрующей сетки, мкм	200
Диаметр входного/выходного патрубка, мм	50
Габаритные размеры	
- длина, не более, мм	730
- диаметр корпуса, не более, мм	140
Масса, не более, кг	7,5

Описание: Предназначены для очистки молока на молокоперерабатывающих предприятиях и товарно-молочных фермах. Фильтры изготовлены из пищевой нержавеющей стали, состоят из корпуса и сетчатого фильтрующего картриджа и устанавливаются непосредственно на молокопроводах. Тонкость фильтрации определяется размером ячейки фильтрующей сетки (200 мкм), а пропускная способность (3, 6, 10, 15 или 25 тысяч литров/час) площадью сетки. Санитарная обработка фильтров осуществляется противотоком мощней жидкости либо механической очисткой сетки извлеченного из корпуса фильтра картриджа.

Фильтр (молочный) ИПКС-126-25-200(Н)

Технические характеристики:

Пропускная способность при чистой поверхности картриджа и температуре 20°C, не менее, л	25000
---	-------

Размер ячейки фильтрующей сетки, мкм	200
Диаметр входного/выходного патрубка, мм	50
Габаритные размеры, не более	
- длина, мм	1160
- диаметр корпуса, мм	140
Масса, не более, кг	10,0



Описание: Предназначен для очистки молока на молокоперерабатывающих предприятиях и товарно-молочных фермах. Фильтр состоит из корпуса и установленного на фланце фильтрующего картриджа. Тонкость фильтрации определяется размером ячейки фильтрующей сетки (200 мкм), а пропускная способность (3, 6, 10, 15 или 25 тысяч литров/час) площадью сетки картриджа. Фильтр устанавливается непосредственно на молокопроводах и при циркуляционной мойке его очистка осуществляется противотоком моющей и дезинфицирующей жидкости. Для механической очистки фильтр должен быть отсоединен от трубопровода, картридж извлечен из корпуса, накопившиеся на сетке загрязнения удаляются специальными щетками, а затем картридж и корпус подвергаются мойке и дезинфекции. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Фильтр (молочный) ИПКС-126-25-200-01(Н)

Технические характеристики:

Пропускная способность при чистой поверхности картриджа и температуре 20°C, л	25000
Размер ячейки фильтрующей сетки, мкм	200
Диаметр входного/выходного патрубка, мм	35
Габаритные размеры	
- длина, не более, мм	1160

- диаметр корпуса, не более, мм	140
Масса, не более, кг	10,0

Описание: Предназначены для очистки молока на молокоперерабатывающих предприятиях и товарно-молочных фермах. Фильтры изготовлены из пищевой нержавеющей стали, состоят из корпуса и сетчатого фильтрующего картриджа и устанавливаются непосредственно на молокопроводах. Тонкость фильтрации определяется размером ячейки фильтрующей сетки (200 мкм), а пропускная способность (3, 6, 10, 15 или 25 тысяч литров/час) площадью сетки. Санитарная обработка фильтров осуществляется противотоком моющей жидкости либо механической очисткой сетки извлеченного из корпуса фильтра картриджа.

Фильтр (молочный) ИПКС-126-25-200-01У(Н)

Технические характеристики:

Пропускная способность при чистой поверхности картриджа и температуре 20°C, л	25000
Размер ячейки фильтрующей сетки, мкм	200
Диаметр входного/выходного патрубка, мм	35
Габаритные размеры	
- длина, не более, мм	1160
- диаметр корпуса, не более, мм	140
Масса, не более, кг	10,0

Описание: Предназначены для очистки молока на молокоперерабатывающих предприятиях и товарно-молочных фермах. Фильтры изготовлены из пищевой нержавеющей стали, состоят из корпуса и сетчатого фильтрующего картриджа и устанавливаются непосредственно на молокопроводах. Тонкость фильтрации определяется размером ячейки фильтрующей сетки (200 мкм), а пропускная способность (3, 6, 10, 15 или 25 тысяч литров/час) площадью сетки. Санитарная обработка фильтров осуществляется противотоком моющей жидкости либо механической очисткой сетки извлеченного из корпуса фильтра картриджа.

Фильтр (молочный) ИПКС-126-25-200У(Н)

Технические характеристики:

Пропускная способность при чистой поверхности картриджа и температуре 20°C, л	25000
---	-------

Размер ячейки фильтрующей сетки, мкм	200
Диаметр входного/выходного патрубка, мм	50
Габаритные размеры	
- длина, не более, мм	1160
- диаметр корпуса, не более, мм	140
Масса, не более, кг	10,0

Описание: Предназначены для очистки молока на молокоперерабатывающих предприятиях и товарно-молочных фермах. Фильтры изготовлены из пищевой нержавеющей стали, состоят из корпуса и сетчатого фильтрующего картриджа и устанавливаются непосредственно на молокопроводах. Тонкость фильтрации определяется размером ячейки фильтрующей сетки (200 мкм), а пропускная способность (3, 6, 10, 15 или 25 тысяч литров/час) площадью сетки. Санитарная обработка фильтров осуществляется противотоком моющей жидкости либо механической очисткой сетки извлеченного из корпуса фильтра картриджа.

Фильтр (молочный) ИПКС-126-3-200(Н)

Технические характеристики:

Пропускная способность при чистой поверхности картриджа и температуре 20°C, не менее, л
Размер ячейки фильтрующей сетки, мкм
Диаметр входного/выходного патрубка, мм
Габаритные размеры, не более
- длина, мм
- диаметр корпуса, мм
Масса, не более, кг



Описание: Предназначен для очистки молока на молокоперерабатывающих предприятиях и товарно-молочных фермах. Фильтр состоит из корпуса и установленного на фланце фильтрующего картриджа. Тонкость фильтрации определяется размером ячейки фильтрующей сетки (200 мкм), а пропускная способность (3, 6, 10, 15 или 25 тысяч литров/час) площадью сетки картриджа. Фильтр устанавливается непосредственно на молокопроводах и при циркуляционной мойке его очистка осуществляется противотоком моющей и дезинфицирующей жидкости. Для механической очистки фильтр должен быть отсоединен от трубопровода, картридж извлечен из корпуса, накопившиеся на сетке загрязнения удаляются специальными щетками, а затем картридж и корпус подвергаются мойке и дезинфекции. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Фильтр (молочный) ИПКС-126-3-200-01(Н)

Технические характеристики:

Пропускная способность при чистой поверхности картриджа и температуре 20°C, л	3000
Размер ячейки фильтрующей сетки, мкм	200
Диаметр входного/выходного патрубка, мм	35
Габаритные размеры	
- длина, не более, мм	490
- диаметр корпуса, не более, мм	140
Масса, не более, кг	6,0

Описание: Предназначены для очистки молока на молокоперерабатывающих предприятиях и товарно-молочных фермах. Фильтры изготовлены из пищевой нержавеющей стали, состоят из корпуса и сетчатого фильтрующего картриджа и устанавливаются непосредственно на молокопроводах. Тонкость фильтрации определяется размером ячейки фильтрующей сетки (200 мкм), а пропускная способность (3, 6, 10, 15 или 25 тысяч литров/час) площадью сетки. Санитарная обработка фильтров осуществляется противотоком моющей жидкости либо механической очисткой сетки извлеченного из корпуса фильтра картриджа.

Фильтр (молочный) ИПКС-126-3-200-01У(Н)

Технические характеристики:

Пропускная способность при чистой поверхности картриджа и температуре 20°C, л	3000
Размер ячейки фильтрующей сетки, мкм	200
Диаметр входного/выходного патрубка, мм	35
Габаритные размеры	
- длина, не более, мм	490
- диаметр корпуса, не более, мм	140
Масса, не более, кг	6,0

Описание: Предназначены для очистки молока на молокоперерабатывающих предприятиях и товарно-молочных фермах. Фильтры изготовлены из пищевой нержавеющей стали, состоят из корпуса и сетчатого фильтрующего картриджа и устанавливаются непосредственно на молокопроводах. Тонкость фильтрации определяется размером ячейки фильтрующей сетки (200 мкм), а пропускная способность (3, 6, 10, 15 или 25 тысяч литров/час) площадью сетки. Санитарная обработка фильтров осуществляется противотоком моющей жидкости либо механической очисткой сетки извлеченного из корпуса фильтра картриджа.

Фильтр (молочный) ИПКС-126-3-200У(Н)

Технические характеристики:

Пропускная способность при чистой поверхности картриджа и температуре 20°C, л	3000
Размер ячейки фильтрующей сетки, мкм	200
Диаметр входного/выходного патрубка, мм	50

Габаритные размеры	
- длина, не более, мм	490
- диаметр корпуса, не более, мм	140
Масса, не более, кг	6,0

Описание: Предназначены для очистки молока на молокоперерабатывающих предприятиях и товарно-молочных фермах. Фильтры изготовлены из пищевой нержавеющей стали, состоят из корпуса и сетчатого фильтрующего картриджа и устанавливаются непосредственно на молокопроводах. Тонкость фильтрации определяется размером ячейки фильтрующей сетки (200 мкм), а пропускная способность (3, 6, 10, 15 или 25 тысяч литров/час) площадью сетки. Санитарная обработка фильтров осуществляется противотоком моющей жидкости либо механической очисткой сетки извлеченного из корпуса фильтра картриджа.

Фильтр (молочный) ИПКС-126-6-200(Н)

Технические характеристики:

Пропускная способность при чистой поверхности картриджа и температуре 20°C, не менее, л	6000
Размер ячейки фильтрующей сетки, мкм	200
Диаметр входного/выходного патрубка, мм	50
Габаритные размеры, не более	
- длина, мм	570
- диаметр корпуса, мм	140
Масса, не более, кг	6,5



Описание: Предназначен для очистки молока на молокоперерабатывающих предприятиях и товарно-молочных фермах. Фильтр состоит из корпуса и установленного на фланце фильтрующего картриджа. Тонкость фильтрации определяется размером ячейки фильтрующей сетки (200 мкм), а пропускная способность (3, 6, 10, 15 или 25 тысяч литров/час) площадью сетки картриджа. Фильтр устанавливается непосредственно на молокопроводах и при циркуляционной мойке его очистка осуществляется противотоком моющей и дезинфицирующей жидкости. Для механической очистки фильтр должен быть отсоединен от трубопровода, картридж извлечен из корпуса, накопившиеся на сетке загрязнения удаляются специальными щетками, а затем картридж и корпус подвергаются мойке и дезинфекции. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Фильтр (молочный) ИПКС-126-6-200-01(Н)

Технические характеристики:

Пропускная способность при чистой поверхности картриджа и температуре 20°C, л	6000
Размер ячейки фильтрующей сетки, мкм	200
Диаметр входного/выходного патрубка, мм	35
Габаритные размеры	
- длина, не более, мм	570
- диаметр корпуса, не более, мм	140
Масса, не более, кг	6,5

Описание: Предназначены для очистки молока на молокоперерабатывающих предприятиях и товарно-молочных фермах. Фильтры изготовлены из пищевой нержавеющей стали, состоят из корпуса и сетчатого фильтрующего картриджа и устанавливаются непосредственно на молокопроводах. Тонкость фильтрации определяется размером ячейки фильтрующей сетки (200 мкм), а пропускная способность (3, 6, 10, 15 или 25 тысяч литров/час) площадью сетки. Санитарная обработка фильтров осуществляется противотоком моющей жидкости либо механической очисткой сетки извлеченного из корпуса фильтра картриджа.

Фильтр (молочный) ИПКС-126-6-200-01У(Н)

Технические характеристики:

Пропускная способность при чистой поверхности картриджа и температуре 20°C, л	6000
Размер ячейки фильтрующей сетки, мкм	200

Диаметр входного/выходного патрубка, мм	35
Габаритные размеры	
- длина, не более, мм	570
- диаметр корпуса, не более, мм	140
Масса, не более, кг	6,5

Описание: Предназначены для очистки молока на молокоперерабатывающих предприятиях и товарно-молочных фермах. Фильтры изготовлены из пищевой нержавеющей стали, состоят из корпуса и сетчатого фильтрующего картриджа и устанавливаются непосредственно на молокопроводах. Тонкость фильтрации определяется размером ячейки фильтрующей сетки (200 мкм), а пропускная способность (3, 6, 10, 15 или 25 тысяч литров/час) площадью сетки. Санитарная обработка фильтров осуществляется противотоком моющей жидкости либо механической очисткой сетки извлеченного из корпуса фильтра картриджа.

Фильтр (молочный) ИПКС-126-6-200У(Н)

Технические характеристики:

Пропускная способность при чистой поверхности картриджа и температуре 20°C, л	6000
Размер ячейки фильтрующей сетки, мкм	200
Диаметр входного/выходного патрубка, мм	50
Габаритные размеры	
- длина, не более, мм	570
- диаметр корпуса, не более, мм	140
Масса, не более, кг	6,5

Описание: Предназначены для очистки молока на молокоперерабатывающих предприятиях и товарно-молочных фермах. Фильтры изготовлены из пищевой нержавеющей стали, состоят из корпуса и сетчатого фильтрующего картриджа и устанавливаются непосредственно на молокопроводах. Тонкость фильтрации определяется размером ячейки фильтрующей сетки (200 мкм), а пропускная способность (3, 6, 10, 15 или 25 тысяч литров/час) площадью сетки. Санитарная обработка фильтров осуществляется противотоком моющей жидкости либо механической очисткой сетки извлеченного из корпуса фильтра картриджа.

Формователь сырных нитей автономный (сыр «Чечил», «Косичка»)

Технические характеристики:

Производительность, кг/ч	100
Тип нагревателя	пар, вода
Расчетная температура в межрубашечной камере, °С	65
Тип электропривода	асинхр. частотно-регулируемый
Напряжение питания, В	380
Частота электрического тока, Гц	50
Установленная мощность, кВт	2,3
Габаритные размеры, мм	1500x700x750
Масса, кг	85

Описание: Данное оборудование предназначено для получения сырной нити при производстве сыра "Чечил", "Косичка".

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск +7 (8182) 45-71-35	Калининград +7 (4012) 72-21-36	Новороссийск +7 (8617) 30-82-64	Сочи +7 (862) 279-22-65
Астана +7 (7172) 69-68-15	Калуга +7 (4842) 33-35-03	Новосибирск +7 (383) 235-95-48	Ставрополь +7 (8652) 57-76-63
Астрахань +7 (8512) 99-46-80	Кемерово +7 (3842) 21-56-70	Омск +7 (381) 299-16-70	Сургут +7 (3462) 77-96-35
Барнаул +7 (3852) 37-96-76	Киров +7 (8332) 20-58-70	Орел +7 (4862) 22-23-86	Сызрань +7 (8464) 33-50-64
Белгород +7 (4722) 20-58-80	Краснодар +7 (861) 238-86-59	Оренбург +7 (3532) 48-64-35	Сыктывкар +7 (8212) 28-83-02
Брянск +7 (4832) 32-17-25	Красноярск +7 (391) 989-82-67	Пенза +7 (8412) 23-52-98	Тверь +7 (4822) 39-50-56
Владивосток +7 (4232) 49-26-85	Курск +7 (4712) 23-80-45	Первоуральск +7 (3439) 26-01-18	Томск +7 (3822) 48-95-05
Владимир +7 (4922) 49-51-33	Липецк +7 (4742) 20-01-75	Пермь +7 (342) 233-81-65	Тула +7 (4872) 44-05-30
Волгоград +7 (8442) 45-94-42	Магнитогорск +7 (3519) 51-02-81	Ростов-на-Дону +7 (863) 309-14-65	Тюмень +7 (3452) 56-94-75
Воронеж +7 (4732) 12-26-70	Москва +7 (499) 404-24-72	Рязань +7 (4912) 77-61-95	Ульяновск +7 (8422) 42-51-95
Екатеринбург +7 (343) 302-14-75	Мурманск +7 (8152) 65-52-70	Самара +7 (846) 219-28-25	Уфа +7 (347) 258-82-65
Иваново +7 (4932) 70-02-95	Наб.Челны +7 (8552) 91-01-32	Санкт-Петербург +7 (812) 660-57-09	Хабаровск +7 (421) 292-95-69
Ижевск +7 (3412) 20-90-75	Ниж.Новгород +7 (831) 200-34-65	Саранск +7 (8342) 22-95-16	Чебоксары +7 (8352) 28-50-89
Иркутск +7 (3952) 56-24-09	Нижневартовск +7 (3466) 48-22-23	Саратов +7 (845) 239-86-35	Челябинск +7 (351) 277-89-65
Йошкар-Ола +7 (8362) 38-66-61	Нижнекамск +7 (8555) 24-47-85	Смоленск +7 (4812) 51-55-32	Череповец +7 (8202) 49-07-18
Казань +7 (843) 207-19-05			Ярославль +7 (4852) 67-02-35

сайт: elf4m.pro-solution.ru | эл. почта: emz@pro-solution.ru
телефон: 8 800 511 88 70