

CRYSPI

Холодильное оборудование
со встроенным агрегатом
Нейтральное оборудование

ITALFRIGO

Оборудование с выносным
холодоснабжением

ITALFROST

Морозильные лари
и лари-бонеты
Холодильные столы

STANLER

Торговые стеллажи
Кассовые модули

Торговое холодильное оборудование

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
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
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

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
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

Россия (495)268-04-70

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
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Заводской комплекс «Озёрская Промышленная Компания» (ЗАО «ОПК») — высокотехнологичное предприятие-производитель современного энергоэффективного холодильного и нейтрального оборудования ТМ CRYSPI; морозильных ларей и холодильных столов ITALFROST; оборудования с выносным холодоснабжением ITALFRIGO; стеллажных систем и кассовых модулей STAHLER. Оборудование наших торговых марок на протяжении многих лет занимает лидирующие позиции как в России, так и в странах СНГ.

Сегодня успех «ОПК» обусловлен слаженной работой множества подразделений, объединенных одной целью — создавать и предлагать рынку современное холодильное, стеллажное, нейтральное и технологическое оборудование.

Работаем на российском рынке с 2002 года – накоплен большой практический опыт.

Собственное производство – реализуем проекты разной степени сложности в кратчайшие сроки.

Располагаем широким ассортиментом торгово-холодильного оборудования для рынка Retail и HoReCa.

Предлагаем выгодные ценовые условия для каждой категории оборудования, оказываем всестороннюю поддержку и качественный сервис для наших партнёров и клиентов.

Представительства в России – от Калининграда до Южно-Сахалинска, Республике Беларусь, Казахстане, Узбекистане, Армении и Грузии, Латвии, Литве, Кыргызстане, Таджикистане, Республике Молдова, Украине, Польше и Кении.

Сервисные бригады на всей территории России – партнерские центры в вашем городе оперативно смонтируют оборудование и обеспечат гарантийное обслуживание объекта.

Универсальные и индивидуальные программы сервисной поддержки направлены на развитие бизнеса наших клиентов.

Ассортимент и торговые марки

Сегодня ассортимент продукции «ОПК» представлен четырьмя торговыми марками: CRYSPI, ITALFRIGO, ITALFROST, STAHLER.



CRYSPI – холодильное оборудование со встроенным агрегатом, нейтральное оборудование

STAHLER – торговые стеллажные системы и кассовые модули



ITALFROST – морозильные лари и лари-бонеты, технологическое оборудование (холодильные столы)

ITALFRIGO – холодильное оборудование для выносного холодоснабжения



Номенклатура продукции

Профессиональное торговое оборудование для рынка HoReCa и Retail



- 1. Встроенный холод
- 2. Выносной холод
- 3. Морозильные лари, бонеты
- 4. Торговые стеллажи
- 5. Нейтральное оборудование
- 6. Технологическое оборудование

Модельные линейки

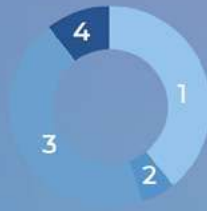
CRYSPI 1.	Gamma	Gamma Q	Octava	Octava U	Octava Q	Sonata Q	Magnum	Elegia Q	Elegia Q Self	Adagio	Adagio Cube	Adagio КНП	Alt	Solo	Unit	Chef Cryspi	Simple	5.	
ITALFRIGO 2.	Veneto Q	Veneto Crystal	Toscana Q	Toscana C	Toscana WL	Toscana WL Self	Rimini	Lazio	Milan L	Milan S									
STAHLER 3.	Praktish	Ecoline	Lager	Bakery	Garden	Wine	Kaiser												
ITALFROST 4.	Italfrost	Rondo	Охлаждаемые и морозильные столы																6.

1. Оборудование со встроенным агрегатом



1. Холодильные витрины
2. Морозильные витрины
3. Кондитерские витрины
4. Холодильные стеллажи
5. Низкотемпературные шкафы

2. Оборудование с выносным холодоснабжением



1. Холодильные витрины
2. Тепловые витрины
3. Охлаждаемые горки
4. Низкотемпературные шкафы

3. Морозильные лари и лари-бонеты



1. Лари с гнутым стеклом
2. Лари с прямым стеклом
3. Лари с глухой крышкой
4. Лари-бонеты (с суперструктурой)
5. Надстройка для бонеты

4. Торговые стеллажи



1. Стеллажи торговые (пристенные, угловые, островные, торцевые)
2. Специализированные системы
3. Фруктово-овощные модули
4. Прикассовые модули

5. Нейтральное, вспомогательное оборудование



1. Ванны моечные
2. Столы производственные
3. Стеллажи кухонные
4. Вытяжные зонты
5. Вспомогательное оборудование (полки, подставки, тележки)

6. Технологическое оборудование



1. Шкафы холодильные
2. Столы холодильные
3. Столы для пиццы
4. Салатетты
5. Столы со столешницей (с гранитной, с охлаждаемой)
6. Столы для рыбы на льду

Производство «ОПК»

«Озёрская Промышленная Компания» («ОПК») — высокотехнологичный комплекс с почти 20-летним производственным опытом, ориентированный на изготовление современного профессионального торгового оборудования для Retail и HoReCa. Специализируется на выпуске холодильного и нейтрального оборудования CRYSPI; морозильных ларей, холодильных столов ITALFROST; оборудования с выносным холодоснабжением ITALFRIGO и стеллажных систем STAHLER.

Завод оснащен самым современным оборудованием полного производственного цикла – для выполнения задач различной сложности в кратчайшие сроки.

Сотрудники заводского комплекса обладают знаниями, многолетним опытом и мастерством, благодаря которым достигается выпуск продукции достойного качества.

2002 – год основания производства

Площадь заводской территории

Площадь производства

Масштаб складского комплекса

Численность персонала

Ассортимент выпускаемой продукции

Ежемесячный выпуск оборудования

почти 20 лет

7 га

20 000 м²

10 000 м²

680 чел.

1 000 наим.

5 000 ед.



Изготавливая оборудование, мы используем материалы и комплектующие лучших европейских производителей.

Danfoss

ebmpapst

CAREL

embraco

EVCO
Every Control Group

SEST



Дизайн-бюро и конструкторский отдел

Разработка надежной высокотехнологичной и конкурентоспособной продукции является главной задачей конструкторского бюро. В штате данного подразделения трудятся опытные конструкторы, инженеры, программисты и дизайнеры, обладающие высочайшим интеллектуальным потенциалом для решения задач любой сложности.



Производственные испытания и контроль качества

Все новые разработки завода проходят испытания в реальных условиях эксплуатации, подвергаясь внешним воздействиям для выявления реальных пределов в работе оборудования. Контроль на протяжении всего технологического процесса (от разработки проекта до комплектации готовых изделий) гарантирует 100% качество и точность исполнения.

При разработке оборудования используется:

- автоматизированная система проектирования SolidWorks
- 3D проектирование изделий (деталей и сборок)
- дизайн (базовые конфигурации)
- инженерный анализ (прочность, устойчивость, теплопередача, частотный анализ)
- анализ технологичности конструкции изделия и процессов изготовления
- создание конструкторской документации в соответствии с ГОСТ

Демонстрационный зал

На производственной площадке «ОПК» расположен просторный демонстрационный зал, в котором представлена продукция наших торговых марок. Это постоянно действующая и обновляющаяся экспозиция, охватывающая практически все направления по оснащению торговых площадей различного формата в сегменте Retail и HoReCa.

Зал рассчитан на наших партнеров, дилеров, корпоративных и сетевых заказчиков. Он служит рабочей площадкой, на которой можно в режиме реального времени ознакомиться с выпускаемой продукцией, ее техническими и функциональными особенностями, а также получить профессиональную консультацию наших специалистов.



GAMMA

Холодильные витрины



Стандартные цвета RAL: 3004, 3002, 5005, 6018, 1021, 7016

GAMMA – гастрономические витрины для экспозиции охлажденных изделий, продукции низкого и среднего холода в магазинах любого формата сегмента Retail и HoReCa



GAMMA

средне-, средненизко- и низкотемпературные витрины и кассовые неохлаждаемые прилавки

глубина выкладки: 760 мм
длина: 1200, 1500 и 1800 мм
температурный режим: 0...+7, -6...+6, -18...-23°C
угловые модули: IC, OC
кассовые неохлаждаемые прилавки: KNP
угловые модули кассовых неохлаждаемых прилавков: KNP IC, KNP OC



GAMMA Fish

среднетемпературная витрина для экспозиции охлажденной рыбы и морепродуктов. Витрина снабжена специальными поддонами для экспозиции рыбы на льду, сливом талой воды.

глубина выкладки: 760 мм
длина: 1200, 1500 и 1800 мм
температурный режим: -6...+6°C

GAMMA Quadro

средне-, средненизко- и низкотемпературные витрины кубического дизайна

глубина выкладки: 760 мм
длина: 1200, 1500 и 1800 мм
температурный режим: 0...+7, -6...+6, -18...-15°C



GAMMA Quadro Fish

среднетемпературная витрина кубического дизайна для экспозиции охлажденной рыбы и морепродуктов

глубина выкладки: 760 мм
длина: 1200, 1500 и 1800 мм
температурный режим: -6...+6°C



GAMMA Quadro Self

открытая среднетемпературная витрина самообслуживания

глубина выкладки: 760 мм
длина: 1200, 1500 и 1800 мм
температурный режим: 0...+7°C



Стандартные цвета RAL: 3002, 5005, 6018, 1021, 7016

OCTAVA – гастрономические витрины с различными температурными режимами и типоразмерами, предназначены для экспозиции охлажденных изделий, продукции низкого и среднего холода в магазинах различного формата

OCTAVA

средне-, средненизко- и низкотемпературные витрины и кассовые неохлаждаемые прилавки

глубина выкладки: 660 мм
длина: 1200, 1500 и 1800 мм
температурный режим: 0...+7, -6...+6, -18...-15°C
угловые модули: IC, OC
кассовые неохлаждаемые прилавки: KNP
угловые модули кассовых неохлаждаемых прилавков: KNP IC, KNP OC



OCTAVA Quadro

средне-, средненизко- и низкотемпературные витрины кубического дизайна

глубина выкладки: 660 мм
длина: 1200, 1500 и 1800 мм
температурный режим: 0...+7, -6...+6, -15...-18°C



Стандартные цвета RAL: 3004, 3002, 5005, 6018, 1021, 7016, 9016

SONATA – гастрономическая витрина кубического дизайна для магазинов различного формата



SONATA Q

средне-, средненизко- и низкотемпературные витрины кубического дизайна

глубина выкладки: 660 мм
длина: 1200, 1500 и 1800 мм
температурный режим: 0...+7, -6...+6, -15...-18°C

OCTAVA

Холодильные витрины



SONATA

Холодильные витрины

MAGNUM

Холодильные
и тепловые витрины



Стандартные цвета RAL: 3004, 3002, 5005, 6018, 1021, 7016

MAGNUM – гастрономические витрины с глубиной выкладки 860 мм, предназначены для рынков, магазинов «у дома», супер- и гипермаркетов

MAGNUM

средне-, средненизко- и низкотемпературные витрины

глубина выкладки: 860 мм
длина: 1250, 1880, 2500, 3750 мм
температурный режим: 0...+7, -6...+6, -18...-25°C
угловые модули: ОС
кассовые неохлаждаемые прилавки: KNP



MAGNUM SG

среднетемпературная витрина открытого типа (самообслуживания)

глубина выкладки: 860 мм
длина: 1250, 1880, 2500, 3750 мм
температурный режим: 0...+7°C
угловые модули: IC, ОС

MAGNUM Eco

средне-, средненизко- и низкотемпературная витрина

глубина выкладки: 860 мм
длина: 1250, 1880, 2500, 3750 мм
температурный режим: -5 до +7°C
кассовые неохлаждаемые прилавки: KNP



MAGNUM H

тепловая витрина для демонстрации теплых готовых блюд в кафе и на фудкортах супермаркетов

глубина выкладки: 860 мм
длина: 1250 мм
температурный режим: до +60°C

ELEGIA – кондитерские витрины для демонстрации широкого ассортимента кондитерских изделий в кафе, барах, магазинах и ресторанах



Стандартные цвета RAL: 9010/9005

ELEGIA Quadro Self / ELEGIA Quadro
кондитерская витрина со свободным доступом к продукции (витрина самообслуживания) / кондитерская витрина кубического дизайна

глубина выкладки: 484 мм
длина: 1000, 1250 / 850, 1000, 1250 мм
температурный режим: +1...+10 °С

ELEGIA OCTAVA K GAMMA K

Кондитерские витрины



Стандартные цвета RAL: 3004, 3002, 5005, 6018, 1021, 7016



OCTAVA K

«универсальная» кондитерская витрина с лаконичным дизайном и оптимальной площадью экспозиции

глубина выкладки: 660 мм
длина: 1200, 1500 мм
температурный режим: +1...+10 °С

GAMMA K

«хит» среди кондитерских витрин CRYSPI, отличается легким воздушным дизайном при максимальной площади экспозиции

глубина выкладки: 760 мм
длина: 1350, 1600 мм
температурный режим: +1...+10 °С



ADAGIO

Кондитерские витрины

ADAGIO – модельный ряд кондитерских витрин современного дизайна для экспозиции широкого ассортимента кондитерских изделий в магазинах различного формата. За счет продуманного конструктива витрины ADAGIO и ADAGIO Cube легко компонуются между собой, а вместе с кассовым неохлаждаемым прилавком ADAGIO КНП они составляют единую стилистическую композицию заданной функциональности



ADAGIO

кондитерская витрина

глубина выкладки: 371 мм
(по нижней полке)
длина: 900, 1200 мм
температурный режим: +6...+12 °С

ADAGIO Cube

кондитерская витрина
кубического дизайна

глубина выкладки: 371 мм
(по нижней полке)
длина: 900, 1200 мм
температурный режим: +6...+12 °С

ADAGIO КНП

кассовый неохлаждаемый прилавок

глубина: 650 мм
длина: 600, 900 мм
высота: 906 мм

ALT

Холодильные стеллажи

ALT

среднетемпературная горка с максимальным объемом выкладки для магазинов средних и больших форматов

глубина выкладки: 580 мм
длина: 1350, 1650, 1950, 2550 мм
температурный режим: +1...+10 °С



Стандартные цвета RAL: 3004, 3002, 5005, 6018, 1021, 7016
(внутри и снаружи)





Стандартные цвета RAL: 9016/7016, 3004, 3002, 5005, 6018, 1021, 7016 (внутри и снаружи)

SOLO – среднетемпературные холодильные горки для демонстрации широкого ассортимента изделий в магазинах формата «у дома» и сетевых магазинах

SOLO

Холодильные стеллажи

SOLO

среднетемпературная открытая горка

глубина выкладки (навесные полки/нижняя полка): 500/620 мм
длина: 1000, 1250, 1500, 1875 мм
температурный режим: +1...+10 °С



SOLO D

среднетемпературная горка с дверьми (стеклопакет)

глубина выкладки (навесные полки/нижняя полка): 500/620 мм
длина: 1250, 1875, 2500 мм
температурный режим: -1...+1 °С



SOLO smI

среднетемпературная открытая горка высотой 1600 мм (оптимальный обзор всего торгового зала)

глубина выкладки (навесные полки/нижняя полка): 500/620 мм
длина: 1250 мм
температурный режим: +1...+10 °С



UNIT

Холодильная горка



Стандартные цвета RAL: 3004, 3002, 5005, 6018, 1021, 7016, 7040
(внутри и снаружи)

UNIT – среднетемпературная горка с кассетным модулем для оснащения магазинов малой, средней и большой площади. Современная экономически обоснованная альтернатива холодильным горкам на выносном холодоснабжении

Основные параметры

глубина выкладки: 500 мм
длина: 1250 мм
температурный режим:
-2...0 °С (пресервы)
+2...+4 °С (среднетемпературная горка)
+6...+10 °С (овощная горка)



Экономия электроэнергии



Экологичный хладагент R290



Модульность линии любого размера



Мобильность оборудования



Минимум шума от кассеты



Экономия на обслуживании



Низкая стоимость монтажа и замены



Увеличенный полезный объем



Индивидуальная температура модуля



Минимум тепла от кассеты



VS



Горка UNIT

с инверторным компрессором

Горка с выносным агрегатом

+ компрессорно-конденсаторный блок
+ монтажные работы



Холодильное оборудование со встроенным агрегатом

Мы оснастили продовольственные предприятия различных форматов – рынки, магазины «у дома», кафе, предприятия общественного питания, супер- и гипермаркеты. Эргономичное и функциональное оборудование со встроенным агрегатом специально создано для мест высокой проходимости.





Холодильное оборудование со встроенным агрегатом





ITALFROST

Морозильные лари



Окраска корпуса в любой цвет по RAL
(внутри и снаружи)



Возможные цвета короны

Лари со встроенным статическим холодоснабжением для хранения замороженных мясных продуктов, рыбы, плодов, овощей, ягод и мороженого. Предназначены для оснащения магазинов различного формата, вмещают большой объем продуктов, рассчитаны на интенсивную эксплуатацию

СЕРИЯ С (гнутые стекла) 200/300/400/500/600

длина: 807, 1017, 1217, 1437, 1657
ширина: 662 мм
высота: 925 мм
объем: 261, 351, 437, 523, 626 л
температурный режим: :
-18...-25 °C/+1...+10 °C
климатический класс: 4/4+



СЕРИЯ S (глухие лари) 200/300/400/500/600

длина: 807, 1017, 1217, 1437, 1657 мм
ширина: 662 мм
высота: 925 мм
объем: 254, 342, 425, 517, 609 л
температурный режим:
-18...-25 °C/+1...+10 °C
климатический класс: 4/4+



СЕРИЯ F (прямые стекла) 200/300/400/500/600

длина: 807, 1017, 1217, 1437, 1657 мм
ширина: 662 мм
высота: 925 мм
объем: 252, 339, 442, 514, 605 л
температурный режим:
-18...-25 °C/+1...+10 °C

CORSA

Надстройка для бонеты



Окраска корпуса в любой цвет по RAL
(внутри и снаружи)

Низкотемпературная надстройка для создания дополнительного полезного объема (плюс 60% к объему ларя-бонеты) без увеличения площади, выкладка располагается на уровне глаз покупателей.

длина (внешняя/внутренняя): 2500, 2380 мм
ширина (внешняя/внутренняя): 750, 400 мм
высота (внешняя/внутренняя): 2480, 766 мм
глубина полок: 370 мм, 380 мм
температурный режим: -18...-23°C
площадь выкладки: 2,7 кв.м





Окраска корпуса в любой цвет по RAL
(внутри и снаружи)



Возможные цвета короны

ITALFROST

Лари-бонеты

Лари-бонеты со встроенным статическим холодоснабжением для хранения и демонстрации замороженных овощей и ягод, мороженого, мясных и рыбных полуфабрикатов



Возможна различная компоновка: пристенное расположение, островная конфигурация с использованием торцевых элементов, модульное расположение «спина к спине», с использованием суперструктуры или без нее.

длина: 1850, 2100, 2500 мм
объем: 650, 738, 899 л
температурный режим:
-18... -23, +2...+6 °С



RONDO

Лари-бонеты

RONDO – мультитемпературные лари-бонеты RONDO для сегмента Retail по доступной цене – отличаются оптимизированным конструктивом, высоким качеством и функциональностью. Линейка ларей-бонет RONDO полностью совместима с линейкой бонет ITALFROST

длина: 1850, 2100, 2500 мм
объем: 650, 738, 899 л
температурный режим:
-18... -23, +2...+6 °С

Преимущества RONDO

- лучшие показатели энергопотребления в своем классе
- доступная цена
- возможность стыковки в линию и остров
- окраска корпуса в любой цвет по RAL
- мультитемпературное исполнение
- дополнительные аксессуары



ANZIO

Морозильные шкафы



Окраска корпуса в любой цвет по RAL
(внутри и снаружи)

ANZIO – морозильный шкаф со встроенным агрегатом для демонстрации и хранения изделий глубокой заморозки в магазинах больших и средних форматов площадью от 200 кв.м.

длина (внешняя/внутренняя): 2500, 2343 мм
ширина (внешняя/внутренняя): 900, 620 мм
высота (внешняя/внутренняя): 2417, 1590 мм
глубина полок: 500, 570 мм
температурный режим: -18...-23 °С
площадь выкладки: 6 кв.м



ANZIO R290 – морозильный шкаф с инверторным компрессором embraco на пропане, экономически обоснованная альтернатива оборудованию с выносным холодом. Предназначен для установки в магазинах любого формата, обеспечивает эффективную демонстрацию изделий глубокой заморозки

до 45% – экономия электроэнергии
57 - 59* дБ – низкий уровень шума
* - при выходе на рабочий режим
простой монтаж –
установка на крышу горки
и подключение к электросети
R290 – работает на пропане
2 года гарантия на компрессор



длина/длина с боковинами: 1562, 2343 мм/1684, 2465 мм
ширина: 885 мм
высота/высота с верхним кожухом: 2000, 2210 мм
глубина полок (навесные/нижняя): 500, 570 мм
температурный режим: -18...-22 °С
площадь выкладки: 4...6 кв.м



Морозильные лари и лари-бонеты

Компактное расположение и возможность различной компоновки оборудования низкого холода позволяет эффективно оснащать торговые площади. Использование дополнительных опций (супер-структуры и надстройки) повышает товарооборот без увеличения площади.





Морозильные лари и лари-бонеты





VENETO

Холодильные витрины



Стандартные цвета RAL: 7016, 7035, 5005, 3004, 3002, 7011, 9016, 9006, 6018, 1018, 8007

Предназначены для оснащения предприятий торговли в сегменте Retail формата «сетевой магазин», а так же гипермаркетов, магазинов Cash&Carry

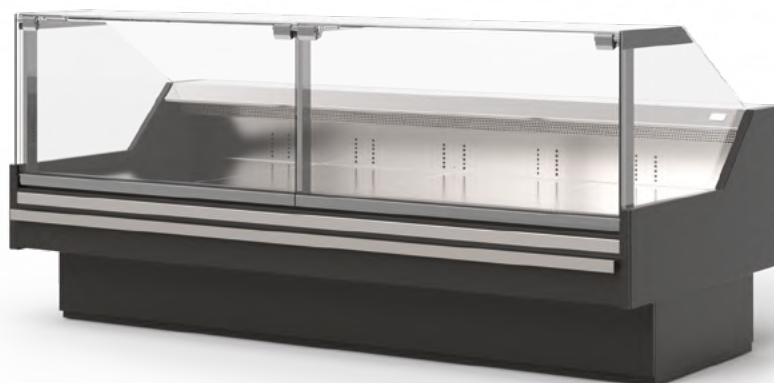
За счет расположения холодильных агрегатов вне помещения:
улучшается микроклимат помещения (температура, влажность)
снижается уровень шума от работы оборудования в торговом зале
происходит значительная экономия электричества
увеличивается срок службы холодильного оборудования

VENETO Quadro – среднетемпературные и тепловые витрины кубического дизайна для экспозиции и хранения охлажденных продуктов широкого ассортиментного ряда в магазинах различного формата

VENETO Quadro

среднетемпературная витрина кубического дизайна

глубина выкладки: 960 мм
длина: 1250, 1875, 2500, 3750 мм
температурный режим: +1...+5 °С
имеет угловые модули: IC, OC



VENETO Quadro Self

среднетемпературная витрина открытого типа

глубина выкладки: 960 мм
длина: 1250, 1875, 2500, 3750 мм
температурный режим: +1...+5 °С
имеет угловые модули: IC, OC





VENETO Quadro Fish

среднетемпературная витрина для экспозиции и хранения охлажденной рыбы и морепродуктов

глубина выкладки: 950 мм
длина: 1250, 1875 мм
температурный режим: -5...+5 °С

VENETO Quadro Self Fish

среднетемпературная открытая витрина для экспозиции и хранения охлажденной рыбы и морепродуктов

глубина выкладки: 950 мм
длина: 1250, 1875 мм
температурный режим: -5...+5 °С



VENETO Quadro VM (тепловая, мармит)

тепловая витрина для демонстрации тёплых готовых блюд и полуфабрикатов, применяется на фудкортах в торговых центрах, супер- и гипермаркетах, в местах быстрого питания

рабочий объем ванны: 20-25 л
длина: 1250 мм
температурный режим: до +65 °С

VENETO CRYSTAL – среднетемпературные холодильные витрины кубической формы с полностью прозрачным остеклением (за счет стоек из оргстекла) для максимальной обзорности и фокусировки внимания на продукции. Имеют большой объем выкладки, предназначены для магазинов средних и больших форматов

VENETO Crystal

закрытая среднетемпературная витрина

глубина выкладки: 960 мм
длина: 1250, 1875, 2500, 3750 мм
температурный режим: +1...+5 °С
имеет угловые модули: IC, OC



VENETO Crystal Self

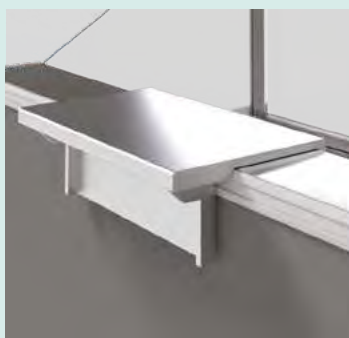
среднетемпературная открытая витрина

глубина выкладки: 960 мм
длина: 1250, 1875, 2500, 3750 мм
температурный режим: +1...+5 °С
имеет угловые модули: IC, OC

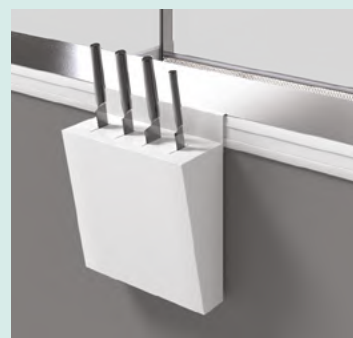
Для холодильных витрин с выносным холодоснабжением предусмотрен широкий выбор аксессуаров: трёхуровневые поддоны, подставки под инструменты продавца, подставка для ножей, подставка под весы, держатель для пакетов, держатель для бумаги и т.д.



Трёхуровневые поддоны



Подставки под инструменты



Подставка для ножей



Подставка под весы



Держатель для пакетов



Держатель для бумаги

TOSCANA – линейка среднетемпературных гастрономических витрин со сферическим фронтальным стеклом. Оборудование обладает оптимальным конструктивом и надежной работой в условиях высокой проходимости торговых залов. Витрины данной серии отлично стыкуются между собой в линию, обеспечивая единый стиль и наилучшую демонстрацию продукции

TOSCANA

Холодильные витрины



TOSCANA C

среднетемпературная витрина со сферическим остеклением

глубина выкладки: 860 мм
длина: 1250, 1875, 2500, 3750 мм
температурный режим: +1...+5 мм
имеет угловые модули: IC, OC

TOSCANA WL

среднетемпературная витрина со сферическим остеклением

глубина выкладки: 860 мм
длина: 1250, 1875, 2500, 3750 мм
температурный режим: +1...+5 мм
компоновка в единую линию:
с витринами TOSCANA WL Self



TOSCANA WL Self

среднетемпературная витрина открытого типа
(витрина самообслуживания)

глубина выкладки: 860 мм
длина: 1250, 1875, 2500, 3750 мм
температурный режим: +1...+5 мм
компоновка в единую линию:
с витринами TOSCANA WL

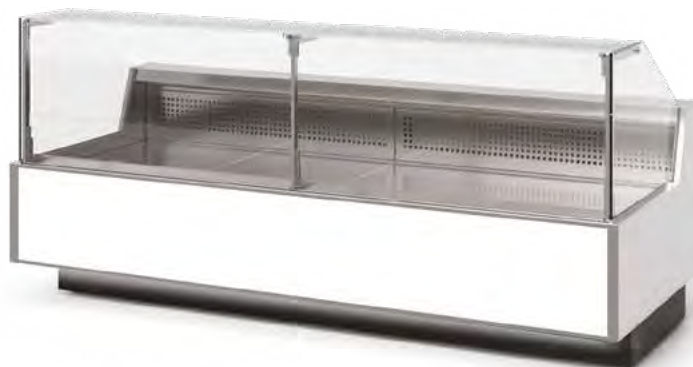


TOSCANA Q – среднетемпературные и тепловые витрины кубического дизайна для экспозиции и хранения охлажденных продуктов широкого ассортиментного ряда в магазинах средней и большой площади. Кубическое исполнение витрин позволяет минимизировать световые блики от потолочного освещения, создавая дополнительный комфорт при выборе продукции

TOSCANA Q

среднетемпературная витрина кубического дизайна

глубина выкладки: 860 мм
длина: 1250, 1875, 2500, 3750 мм
температурный режим: +1...+5 °С
имеет угловые модули: IC, OC



TOSCANA Q BM (тепловая, мармит)

тепловая витрина кубического дизайна для демонстрации тёплых готовых блюд и полуфабрикатов, применяется на фудкортах в торговых центрах, супер- и гипермаркетах, в местах быстрого питания

рабочий объем ванны: 20-25 л
длина: 1250 мм
температурный режим: до +65 °С

TOSCANA Q Self

среднетемпературная открытая витрина кубического дизайна

глубина выкладки: 860 мм
длина: 1250, 1875, 2500, 3750 мм
температурный режим: +0...+5 °С





Стандартные цвета RAL: 7016, 7035, 5005, 3004, 3002, 7011, 9016, 9006, 6018, 1018, 8007

RIMINI

Холодильные стеллажи

RIMINI – среднетемпературные стеллажи для экспозиции и хранения охлажденных продуктов широкого ассортиментного ряда в магазинах различного формата

RIMINI

открытый среднетемпературный стеллаж

высота 2000, 2200 мм
 глубина: 700, 880, 1000 мм
 длина: 1250, 1875, 2500, 3750 мм
 температурный режим: 0...+2, +2...+4, +4...+6°C

Возможна комплектация специализированными аксессуарами для эффективной демонстрации овощей и фруктов



RIMINI SG

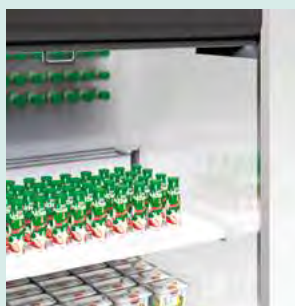
среднетемпературный закрытый стеллаж с дверным блоком с одинарным К-стеклом

высота 2000, 2200 мм
 глубина: 700, 880, 1000 мм
 длина: 1250, 1875, 2500, 3750 мм
 температурный режим: 0...+2, +2...+4, +4...+6°C

RIMINI DG

среднетемпературный закрытый стеллаж с двойным энергосберегающим стеклопакетом

высота 2000, 2200 мм
 глубина: 700, 880, 1000 мм
 длина: 1250, 1875, 2500, 3750 мм
 температурный режим: -1...+2, +2...+4, +4...+6°C



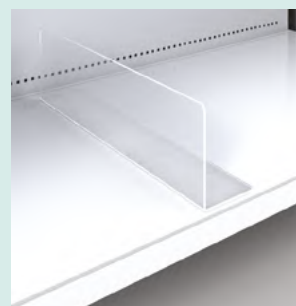
Зеркало FV



Крючки на балке



Крючки под колбасы



Разделитель объема

LAZIO S

Холодильные стеллажи



LAZIO S

среднетемпературная холодильная полугорка, устанавливается в магазинах среднего и крупного формата, возможна линейная, островная и полуостровная конфигурация

высота: 1540 мм
глубина 880 мм
длина: 1250, 1875, 2500, 3750 мм
температурный режим: 0...+2, +2...+4, +4...+6°C



MILAN

Морозильные шкафы

MILAN – морозильные шкафы для экспозиции и хранения продукции глубокой заморозки в магазинах среднего и крупного форматов

MILAN L

низкотемпературный шкаф

высота: 2000 мм
глубина 880 мм
длина без боковин/с боковинами: 1562, 2343, 3124, 3905/1682, 2463, 3244, 4025 мм
температурный режим: -24...-18°C





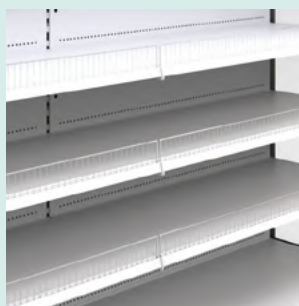
MILAN S

низкотемпературный шкаф высотой 1515 мм
(оптимальный обзор всего торгового зала)

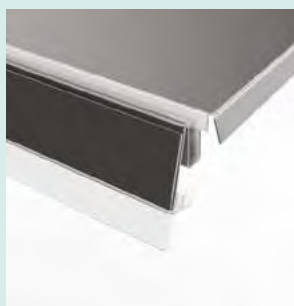
высота: 1515 мм
глубина 880 мм
длина без боковин/с боковинами: 2343/2463 мм
температурный режим: -18...-24 °С
исполнение дверного блока: без шелкографии/с шелкографией



Ограничитель плексиглас



Ограничитель проволочный



Ценникодержатель



Отбойник

Оборудование с выносным холодоснабжением

Холодильные витрины и стеллажи с выносным холодоснабжением – экономически целесообразное решение для сетевых супер- и гипермаркетов. Эстетически привлекательный вид оборудования, учитывающий эргономику пространства, а также комфортный микроклимат в торговом зале за счет выносных агрегатов – еще один плюс в пользу холодильного оборудования на выносе.





Оборудование с выносным холодоснабжением





Торговые стеллажи

Стеллажные системы STAHLER – это широкий модельный ряд высококачественного стеллажного оборудования для комплексного оснащения магазинов и складских помещений различных форматов

Преимущества стеллажных систем STAHLER:

- высокие нагрузочные характеристики (высокопрочная сталь и замкнутый контур профиля трубы для стоек)
- высококачественное покрытие (трехступенчатая подготовка поверхности, использование передовых красок AkzoNobel, строгое соблюдение технологии окрашивания)
- широкий ассортимент аксессуаров (около 4000 наименований)
- разнообразные варианты дизайна и фактуры

ECO LINE

Торговые стеллажи

ECO LINE – типовые решения с монолитной конструкцией «стойка-база». Серия ECO LINE разработана для магазинов небольшого и среднего форматов: минимаркетов, магазинов «у дома», магазинов с форматом обслуживания «через прилавок», павильонов. Удобная комплектация создает идеальные условия для хранения, транспортировки и сборки стеллажей

Преимущества серии ECO LINE:

- высокие нагрузочные характеристики за счет сварного соединения узла «стойка-база»
- увеличенный объем выкладки за счет более низкого основания (100 мм)
- простой и быстрый монтаж (благодаря сварному конструктиву опоры)

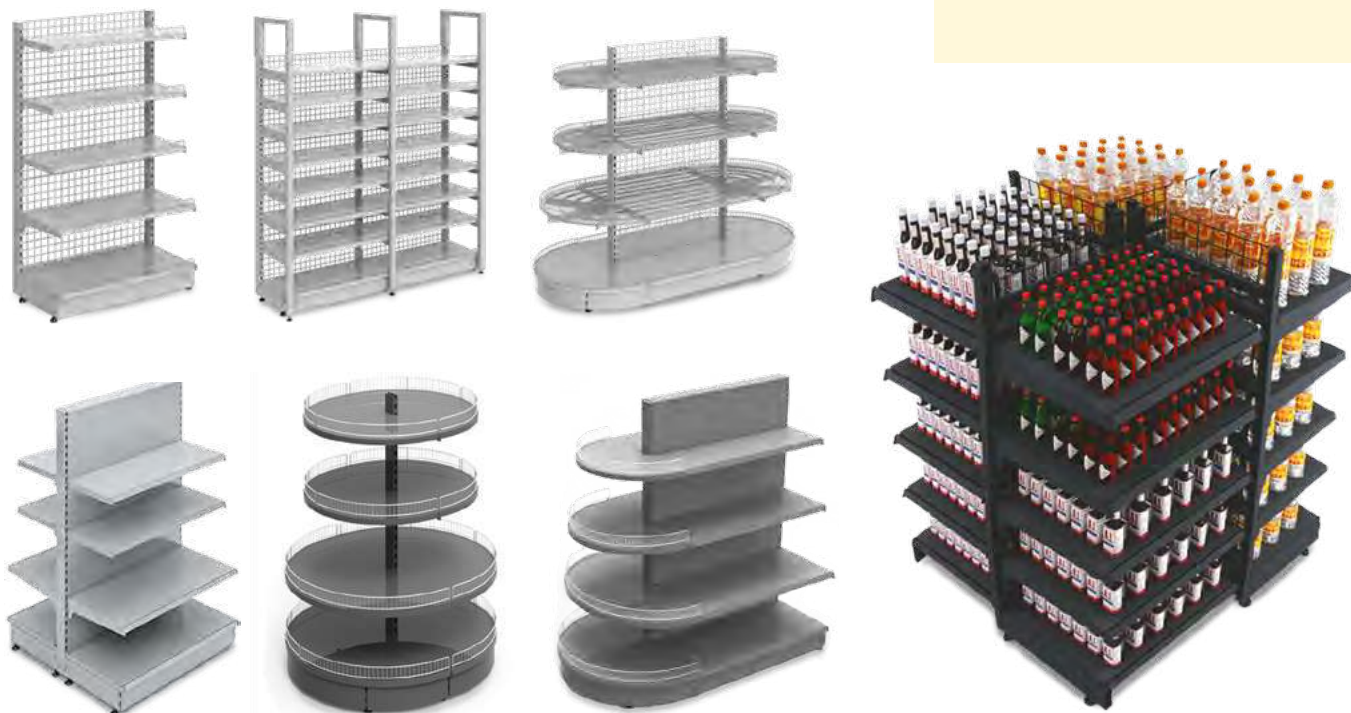
Модельный ряд серии ECO LINE:

- стеллаж пристенный – длина секций 665, 1000, 1250, 1330 мм; глубина базы 370, 470 мм; стойка с сечением 60x30, 80x30 мм; навесные полки глубиной 370, 310 мм
- стеллаж пристенный перфорированный – длина секций 665, 1000, 1250 мм; глубина базы 370, 470 мм; высота 2250 мм
- стеллаж островной – высота 1600, 1800, 2250 мм; глубина базы 370, 470 мм; длина секции 665, 1000, 1250 мм
- стеллаж торцевой – высота 1600, 1800, 2250 мм; глубина базы 370, 470 мм; длина секции 1000 мм



PRAKTISH – типовое решение с разборной конструкцией «стойка-база». Серия разработана специально для магазинов различных форматов для демонстрации и хранения продовольственной и промышленной группы товаров

Разнообразные модели пристенных стеллажей позволяют эффективно использовать площадь торгового зала. А широкий ассортимент аксессуаров делает их универсальными для демонстрации товаров различных категорий.



PRAKTISH

Торговые стеллажи

ОВОЩНЫЕ РАЗВАЛЫ – предназначены для хранения и эффективной демонстрации овощей и фруктов в магазинах различных форматов. Обеспечивают наилучшую обзорность и простой доступ к продукции. В зависимости от площади торгового зала возможна компоновка отдельных модулей или их самостоятельное использование



STÄHLER

Стеллажные системы

СТЕЛЛАЖИ ХЛЕБНЫЕ – универсальное решение для демонстрации и хранения выпечки собственного производства в кафе, ресторанах, продуктовых магазинах. В зависимости от пожеланий и особенностей торговой сети, мы изготавливаем различные модели хлебных стеллажей – разнообразных размеров, модификаций, цветовых решений, с аксессуарами или без аксессуаров, с разными вариантами используемых материалов. Разнообразие модельного ряда позволит предложить подходящее решение для заведений практически любого стиливого направления.



Все модели хлебных стеллажей имеют высокую износостойкость и прочность, а материалы, из которых они изготовлены — разрешены к применению в пищевой отрасли.

Некоторые модели стеллажей имеют место для брендирования, благодаря чему оборудование приобретает индивидуальность и обеспечивает узнаваемость демонстрируемого бренда.

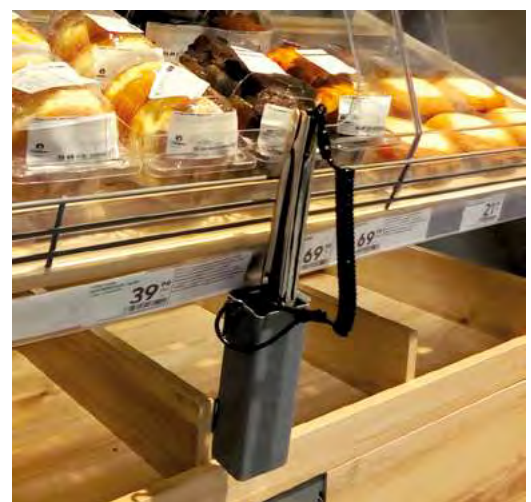
Большинство наших хлебных стеллажей снабжены LED подсветкой, создающей яркий акцент на выпечке.

Хлебные стеллажи STAHLER имеют стильный дизайн, удобную загрузку изделий, наилучшую обзорность и обеспечивают свободный доступ к продукции.

Разнообразие материалов, текстур и цветовых возможностей по палитре RAL позволяет удовлетворить потребности как масс-маркета, так и создавать эксклюзивные решения в сегменте «эко» и «премиум».



Стеллажи для хлеба торговой марки STÄHLER обеспечивают наилучшую обзорность демонстрируемой продукции – выпечки собственного производства (в упаковке или без упаковки), а также широкого ассортимента индустриальных хлебобулочных изделий. Все модели хлебных стеллажей отличаются универсальностью, благодаря чему их можно использовать для различных планировок в хлебных отделах супермаркетов и в заведениях общественного питания (кафе, рестораны).



СТЕЛЛАЖИ ВИННЫЕ – специализированное торговое оборудование для оснащения винных бутиков и магазинов. Правильно подобранные стеллажи для винной продукции привлекают внимание покупателей к товару и помогают создать особую атмосферу в торговом зале. Прочная конструкция стеллажей рассчитана на повышенные нагрузки, поэтому обеспечивает надёжную демонстрацию широкого ассортимента напитков в таре из толстостенного стекла.

Некоторые модели стеллажей имеют место для брендирования, благодаря чему оборудование приобретает индивидуальность и обеспечивает узнаваемость демонстрируемого бренда.

Упорядоченная выкладка продукции, возможность демонстрации широкого ассортимента, отличная обзорность, способность выдерживать большие нагрузки — вот, что отличает винные стеллажи торговой марки STAHLER.



Комбинация разнообразных материалов, используемых при изготовлении стеллажей для алкогольной продукции, позволяет создавать высокопрочные и стильные модели. Широкий выбор разнообразных цветов и текстур ЛДСП, а также цветовых решений по палитре RAL дает безграничные возможности для создания стеллажей практически любого дизайнерского направления.



OPTIMAL

Торговое оборудование

OPTIMAL – типовые решения для fashion-retail

Серия OPTIMAL – универсальное торговое оборудование для оснащения магазинов одежды и обуви. Данная серия позволяет легко менять навесное оборудование (полки, вешала), что делает ее многофункциональной



стеллаж пристенный: высота 2300 мм, ширина 1000 мм, глубина 370 мм
стеллаж островной: высота 1650 мм
пристенный с регулируемыми кронштейнами: высота 1850 мм
стеллаж островной с колёсной опорой: 1300 мм

LAGER

Грузовые стеллажи

LAGER – серия предназначена для торговых сетей или промышленных, складских помещений для экспозиции и хранения тяжеловесных и крупногабаритных грузов

нагрузка на полку до 250 кг
нагрузка на стеллаж до 1000 кг
шаг установки яруса 25 мм
простая и быстрая сборка



KAISER – прикассовые модули служат местом расчета и совершения покупок импульсного спроса. Модульная конструкция позволяет создать на основе типовых элементов индивидуальное решение для каждого объекта торговли

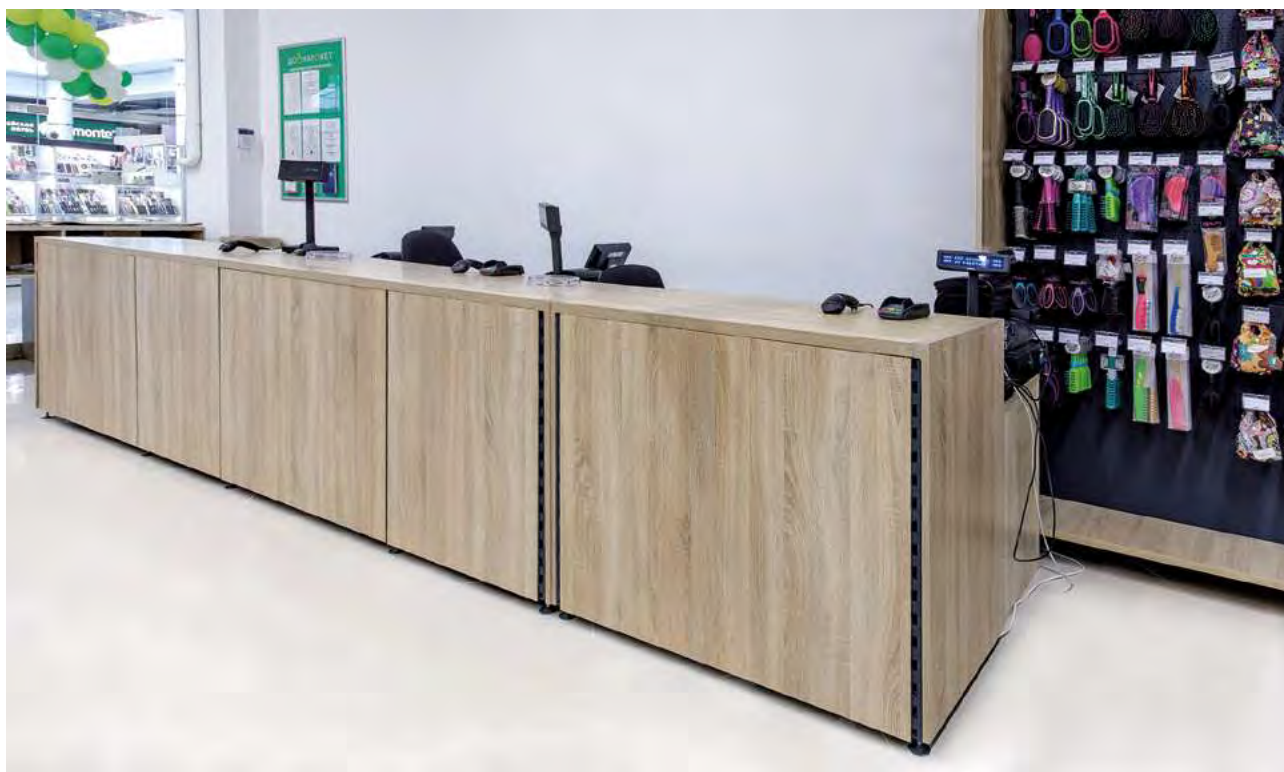
KAISER

Кассовые модули

модуль прикассовый угловой с перфорированной панелью - длина 665, 1000 мм
 модуль прикассовый прямой с перфорированной панелью - длина 665, 1000, 1250 мм
 модуль прикассовый угловой - длина 665, 1000 мм
 модуль прикассовый прямой - длина 665, 1000, 1250 мм



Стандартные цвета RAL: 7040
 Стандартная текстура поверхности: клён



Торговые стеллажные системы

Обеспечить особую атмосферу и функциональность торгового зала возможно за счет грамотно подобранного стеллажного оборудования. Стеллажные системы и кассовые модули STANLER установлены в большинстве сетевых магазинов по всей России. Они пользуются большой популярностью за счет надежности и способности выдерживать повышенные нагрузки, обширного ассортимента аксессуаров и дополнительных опций, а также за счет стильного современного дизайна и эргономичности исполнения.





Торговые стеллажные системы





ITALFROST

Охлаждаемые столы

Оборудование предназначено для оснащения предприятий питания, зон приготовления в кафе, ресторанах, на фудкортах. Холодильные столы служат для кратковременного хранения продуктов питания и напитков, полуфабрикатов, а их столешница является дополнительной рабочей поверхностью

ОХЛАЖДЕМЫЕ / МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ



2, 3 и 4-секционные с ящиками и дверьми
глубина 700 мм (гастроном) / 600 мм
с боковым / нижним расположением агрегата
с рабочей поверхностью из нержавеющей стали /
с полипропиленовой столешницей / с гранитной
столешницей / без столешницы
на ножках / на колесах

САЛАДЕТТЫ – столы для приготовления салатов и закусок

2, 3 и 4-секционные с ящиками и дверьми
глубина 700 мм (гастроном) / 600 мм
с боковым / нижним расположением агрегата
на ножках / на колесах
с крышкой / без крышки



СТОЛЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ –
столы для приготовления пиццы

2 и 3-секционные
с боковым / нижним расположением агрегата
с рабочей поверхностью из нержавеющей стали /
с гранитной столешницей





CRYSPI

Нейтральное и вспомогательное оборудование

Нейтральное оборудование предназначено для оснащения предприятий питания, зон приготовления в кафе и ресторанах. Модели представлены серией SHEF (бизнес-серия), серией CRYSPI (классическая серия) и серией SIMPLE (эконом)

СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ

для разделки и обработки пищевых продуктов, служат дополнительной рабочей поверхностью для размещения инвентаря на предприятиях общественного питания, пищевых производствах, предприятиях торговли. Широкий размерный ряд позволяет эффективно использовать пространство.



открытые / закрытые столы
с бортом (пристенные) / без борта (островные)
с нижней обвязкой / с решетчатой полкой / со сплошной полкой / с перфорированной полкой
со столешницей из нержавеющей стали / со столешницей из полипропилена / с буковой столешницей / с гранитной столешницей
столы для посудомоечных машин входной / выходной
стол для чистки рыбы
столы для сбора отходов
на ножках / на колесах

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ

для мойки продуктов на пищевых предприятиях различных форматов

открытые / закрытые
сварные / цельнотянутые
с рабочей поверхностью / без рабочей поверхности
1-секционные / 2-секционные / 3-секционные
рукомойники
котломоечные
моповые
на ножках / на колесах



СТЕЛЛАЖИ КУХОННЫЕ

для хранения и сушки кухонного инвентаря и упакованных пищевых продуктов, непродовольственных товаров на предприятиях общественного питания, в моечных отделениях и складских помещениях. Оборудование обладает высокой грузоподъемностью, устойчивостью и долговечностью.



ножки уголок / труба
нержавеющая сталь / оцинкованная сталь
со сплошной полкой / с перфорированной полкой / с решетчатой полкой
на ножках / на колесах

ПОЛКИ

устанавливаются на пищевых предприятиях любого формата – в рабочей зоне горячих цехов и моечных отделений. Предназначены для хранения различных видов упакованных продуктов, посуды и инвентаря.



настенные / настольные
со сплошной полкой /
с перфорированной полкой
открытые / закрытые /
закрытые без дверей /
с распашными дверьми /
с дверьми-купе
полки для тарелок
полки для разделочных досок

ПОДСТАВКИ И ПОДТОВАРНИКИ

используются на пищевых предприятиях любого формата для размещения кастрюль, котлов, баков. Оборудование обладает высокой грузоподъемностью, устойчивостью и долговечностью.

подтоварники
для котла
для пароконвектоматов
для печей
с направляющими / без направляющих
на ножках / на колесах



ЗОНТЫ ВЫТЯЖНЫЕ

предназначены для очистки воздуха от жира и водяного пара на предприятиях общественного питания, в кафе, барах, ресторанах. Зонты подключаются к общей системе вытяжной вентиляции и устанавливаются над любым видом теплового оборудования – плитами, печами, шкафами, фритюрницами и т.д.



пристенные
центральные
с подсветкой /
без подсветки

ШКАФЫ И ТЕЛЕЖКИ

предназначены для хранения (шкафы) и перемещения (тележки) различного вида продуктов, блюд, посуды и кухонного инвентаря. Тележки могут использоваться как сервировочный вариант, так и вариант для сбора посуды в местах питания.

шкафы кухонные с дверьми-купе /
с распашными дверьми
шпильки
тележки



Технологическое и нейтральное оборудование

Эстетически привлекательное и функциональное нейтральное и технологическое оборудование – неперенный атрибут современного кафе, ресторана или супермаркета. Оно отлично вписывается в стиль практически любого заведения. Служит долго и работает исправно, способствуя повышению товарооборота торговой сети или предприятия общественного питания.





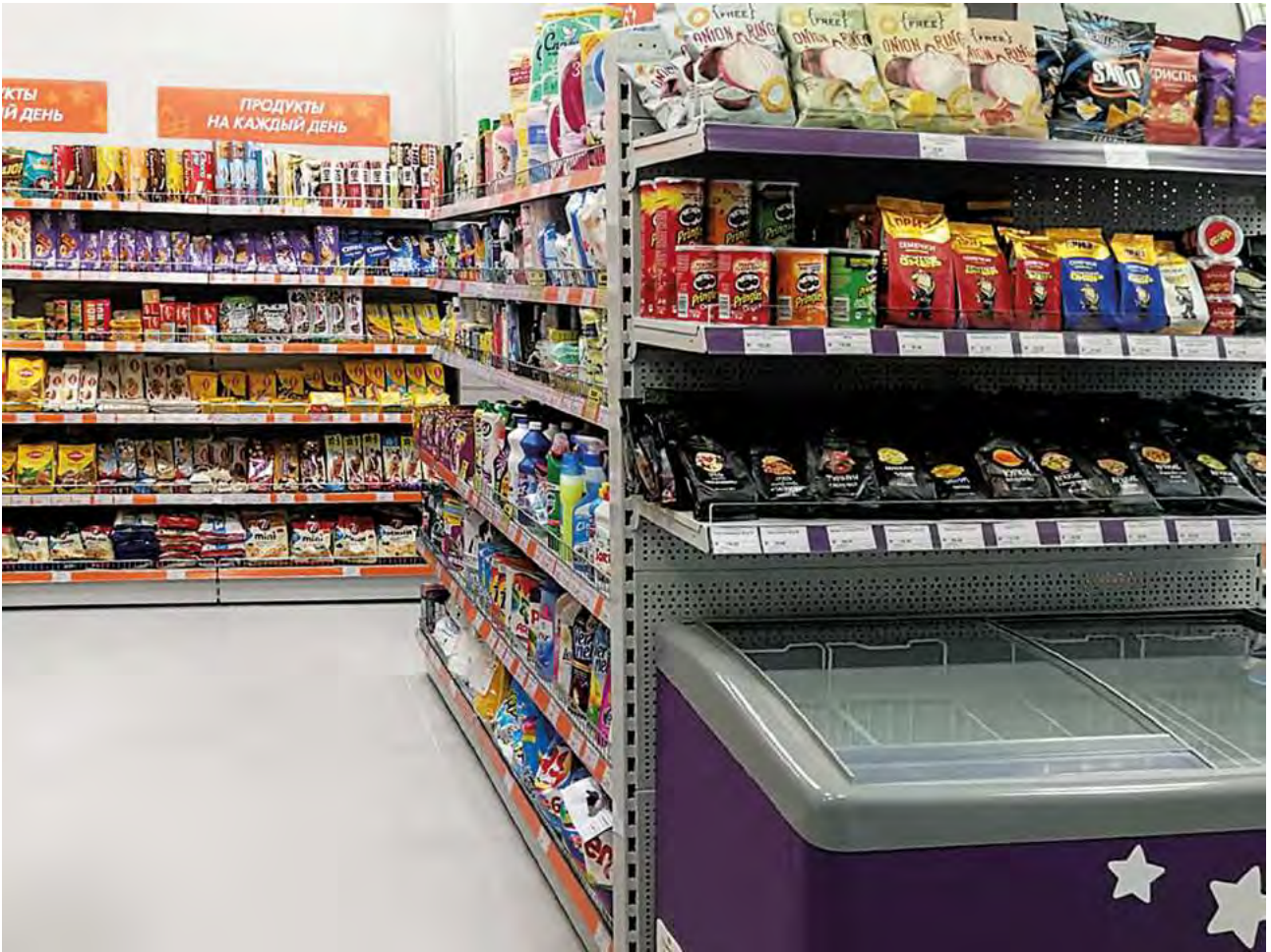
Наши клиенты

Наши клиенты – это крупные дилерские центры во всех городах России и странах СНГ. Прямые поставки мы осуществляем крупным сетевым ретейл-компаниям.

С некоторыми из них мы работаем на условиях эксклюзивности – являемся единственными поставщиками торгового оборудования под определённые сетевые проекты, например, проект «ФАСОЛЬ» от «METRO C&C».

С нашими клиентами мы ведём открытые и честные деловые отношения на протяжении многих лет. Благодаря открытому диалогу мы в курсе пожеланий наших партнеров и всегда можем найти подходящие для них решение.





Проект «ФАСОЛЬ» — откроем магазин вместе

Заводской комплекс «ОПК» является авторизованным поставщиком продукции для «METRO» и входит в ограниченный круг производителей оборудования для магазиностроения. Если вы планируете открыть магазин формата «у дома» – слаженная команда профессионалов «Озёрской Промышленной Компании» и «METRO» помогут вам сделать это максимально быстро и эффективно.

«METRO» – предоставляет франчайзинговый бренд магазина «ФАСОЛЬ», оказывает рекламную, маркетинговую и информационную поддержку торговой точки.

«ОПК» – производит торговое холодильное и стеллажное оборудование согласно проекту.

Специалисты монтажных компаний – доставят, установят и смонтируют оборудование, окажут сервисную поддержку на территории всей России.

Наши обязательства

срок расчета проекта 12 часов

средний срок производства 14 дней

складской запас оборудования на выносе

особые ценовые условия

сопровождение сделки аккредитованными дилерами





TRENDS

Современный Retail не стоит на месте. Следуя тенденциям рынка, торговое оборудование должно быть надежным и функциональным, стильным и современным.

В рамках проекта «ФАСОЛЬ» команда разработчиков CRYSPI, ITALFRIGO, ITALFROST и STANLER предлагает особую серию холодильного и стеллажно-кассового оборудования для оснащения магазинов формата «у дома» и «экспресс».

Данная серия имеет особую визуальную идентичность, эргономичный и надежный конструктив оборудования, специально предназначенного для мест высокой проходимости.

Совместно со специалистами «METRO» мы стремимся к тому, чтобы наше оборудование радовало своим высоким качеством, было удобно и надёжно в эксплуатации, способствовало увеличению товарооборота торговой сети.

Обо всех моделях и преимуществах торгового оборудования новой серии уточняйте у специалистов отдела региональных продаж «Озёрской Промышленной Компании».





РАСЧЁТНЫЙ МОДУЛЬ – для размещения кассового оборудования, мелкоштучного ассортимента и корзин с покупками

длина: 1250 мм
ширина: 650 мм
высота: 900 мм
цвет: вишня верона, серый графит



МОДУЛЬ «ИМПУЛЬС» С ТРЕМЯ ПОЛКАМИ – для размещения широкого ассортимента товаров импульсного спроса в прикассовой зоне

длина: 625 мм
ширина: 650 мм
высота: 1300 мм
цвет: вишня верона, серый графит



TRENDS



УНИВЕРСАЛЬНЫЙ КОФЕ-МОДУЛЬ –
для установки в зоне «Кофе с собой»
в торговых центрах, супермаркетах,
на фуд-кортах.

высота (с надставкой): 2200 мм
ширина: 1000 мм
глубина: 600 мм





БАРНАЯ СТОЙКА –
место перекуса для посетителей

длина: 1800 мм
ширина: 450 мм
высота: 1200 мм
цвет: вишня верона, серый графит

ТУМБА ПОД ВЕСЫ – для размещения
измерительного оборудования

длина: 1340 мм
ширина: 400 мм
высота: 850/450 мм
цвет: вишня верона, серый графит



**ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТЕЛЛАЖИ
И ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ВИТРИНЫ**

в цвете вишня верона, серый графит.
Полный перечень оборудования
уточняйте у менеджеров отдела
региональных продаж ЗАО «ОПК»









В производстве оборудования используются высококачественные материалы и комплектующие ведущих мировых производителей. Выпускаемая продукция проходит 100% контроль качества на всех этапах производства и полное компьютерное тестирование на финальной стадии. Таким образом, высокое качество в сочетании с разумной ценой является важным конкурентным преимуществом, обеспечивающим рост экономического благополучия наших партнеров и клиентов.

1

Производство полного цикла

Завод располагает большими производственными площадями, оснащен современными технологическими линиями, использует новейшие передовые технологии.

2

Широкий ассортимент

Разнообразие модельных линеек холодильного, стеллажного, нейтрального и технологического оборудования позволяет оснастить объекты любого формата и сложности.

3

Складская программа

Наличие неснижаемых складских запасов позволяет оперативно реагировать на запросы клиентов и обеспечивать своевременную отгрузку продукции в кратчайшие сроки.

4

Сервисная поддержка

Сервисные бригады на всей территории России – партнерские центры в вашем городе оперативно смонтируют оборудование и обеспечат гарантийное обслуживание объекта.

5

Запасные части

Широкий ассортимент запасных частей и инструментов всегда доступен к заказу для наших клиентов.

6

Индивидуальность

Наши конструкторы и технологи используют последние достижения мирового опыта в дизайне и эргономике оборудования с учетом мнения потребителей и тенденций рынка. Благодаря оригинальному стилю, богатому выбору материалов и цветовых решений, каждый оборудованный объект приобретает ярко выраженную индивидуальность.

Мы предоставляем полный комплекс услуг по проектированию объектов, доставке и монтажу, обеспечению комплектующими, гарантийному и послегарантийному обслуживанию объектов в любой точке России. Для сетевых клиентов используются стилевые и визуальные решения, направленные на узнаваемость бренда.



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
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
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Новокузнецк (3843)20-46-81
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

Россия (495)268-04-70

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
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93