

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  
 Казахстан (772)734-952-31

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  
 Таджикистан (992)427-82-92-69

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

<https://hmru.nt-rt.ru/> || [hmr@nt-rt.ru](mailto:hmr@nt-rt.ru)

## Вакуумные массажеры для мяса и рыбы



### Вакуумный массажер GRZK20 (тач скрин)

GRZK20 является наиболее компактной моделью серии вакуумных массажеров GRZK — емкость загрузочного барабана составляет 20 л, а максимальный вес загружаемого сырья – 10 кг. Предназначен для ускорения процесса посола и маринования мяса, рыбы, птицы. Используется для улучшения вкусовых свойств мясной продукции деликатесной группы. Оптимальный вариант для небольших производств.

Материал изготовления – высококачественная пищевая нержавеющая сталь. Конструкция массажера обеспечивает простоту мойки и сервисного обслуживания.

Особенностью данной модели является наличие PLC-контроллера и сенсорного дисплея. Это позволяет сохранять в памяти до 100 рабочих программ и более точно настраивать параметры работы, включая время массирования, скорость вращения барабана, интервалы остановки, степень вакуумирования и пр.

Обработка сырья в вакуумной среде препятствует процессам окисления и развития бактерий, что продлевает сроки годности готового продукта, сохраняет естественный цвет и улучшает вкусовые свойства.

#### Вакуумный массажер GRZK20 технические параметры

Характеристики	GRZK20
Мощность, кВт	0.62
Напряжение, В	380
Объем чаши, л	20
Максимальная загрузка, кг	10
Скорость, об./мин	плавная регулировка скорости 1.8-9
Степень вакуума, мПа	-0.08
Габаритные размеры, мм	945*515*800
Масса, кг	130

# Вакуумный массажер GRZK50 (тач скрин)

GRZK50 – еще одна модель серии промышленных массажеров GRZK с функцией вакуумизации. Оснащена системой управления на основе PLC-контроллера и удобным, информативным сенсорным дисплеем. Объем рабочей емкости в данной модели составляет 50 л, максимальный вес загружаемого сырья – до 20 кг. Материал изготовления – высоколегированная пищевая нержавеющая сталь.

Массажер используется для посола и маринования различных видов сырья – мяса, рыбы, птицы, овощей. Его использование ускоряет процесс обработки и позволяет рассолу проникать более глубоко в ткани. В результате готовый продукт приобретает дополнительную мягкость и сочность.

Специальная форма ребер внутри барабана обеспечивает бережное массирование сырья и сохранение его привлекательного внешнего вида. Это особенно важно при производстве продукции деликатесной группы и маринованных полуфабрикатов – шашлыка, крылышек и т.п.

Маринование и посол осуществляется как в атмосферной, так и вакуумной среде (возможно их чередование в соответствии с установленными настройками режима работы). Вакуумная среда замедляет процессы окисления и размножения патогенной микрофлоры, тем самым продлевая срок годности готового продукта.

Среди других достоинств модели:

- увеличенный загрузочный люк для упрощения закладки сырья и посолочных ингредиентов;
- широкие возможности для регулирования режимов работы благодаря современной системе на основе PLC-контроллера. Она позволяет сохранять в памяти до 100 программ и регулировать все важнейшие настройки, включая длительность и скорость вращения барабана, направление вращения, интервалы остановки, чередование атмосферной и вакуумной среды, степень вакуумизации и т.п.;
- удобный информативный сенсорный дисплей с интуитивно понятным интерфейсом;
- простота санитарно-гигиенической обработки и сервисного обслуживания – конструкция барабана максимально проста, а наличие опции реверсного вращения позволяет выгружать содержимое барабана легко и без остатков.

Эта же модель также доступна в варианте исполнения с механическим реле управления.

## Вакуумный массажер GRZK50 технические параметры

Характеристики	GRZK50
Мощность, кВт	1.3
Напряжение, В	380
Объем чаши, л	50
Максимальная загрузка, кг	20
Скорость, об./мин	плавная регулировка скорости 4-12 об/мин
Степень вакуума, мПа	-0.08
Габаритные размеры, мм	1300*860*940
Масса, кг	294

# Вакуумный массажер GRZK100 (тач скрин)

Модель вакуумного массажера для мяса с электронным управлением на основе PLC-контроллера и сенсорным дисплеем. Как и модель с механическим реле, GRZK100 имеет объем барабана 100 л. Исполнение – высококачественная пищевая нержавеющая сталь. Максимальная разовая загрузка сырья – 50 кг.

Массажер предназначен для сокращения времени посола и маринования различных продуктов и из мяса, птицы и рыбы. Его также можно использовать для массажирования мяса с целью улучшения его вкусовых свойств. В процессе массажирования происходит размягчение коллагеновых волокон, а компоненты рассола проникают глубоко в ткани. Подобный способ обработки делает мясо не только более мягким и сочным, но увеличивает выход готового продукта. Используется для приготовления мясных деликатесов и полуфабрикатов – вяленого и копченого мяса, шашлыка, мясных и куриных закусок и пр.

Массажер GRZK100 оснащен функцией вакуумизации. Массирование продукта в вакуумной среде препятствует развитию болезнетворных бактерий и замедляет процессы окисления. В результате чего увеличивается срок годности выпускаемой продукции, сохраняется ее натуральный цвет.

Основные достоинства модели:

- бережное отношение к сырью – благодаря особой форме внутренних ребер коллагеновые волокна размягчаются и частично разрушаются без потери целостности кусков;
- увеличенный диаметр загрузочного люка упрощает загрузку сырья и компонентов для посола или маринования. Удобную выгрузку готового продукта обеспечивает реверсное вращение барабана;
- электронное управление на базе PLC-контроллера позволяет точно регулировать настройки режимов работы(время, скорость и направление вращения, степень вакуумизации, интервалы и пр.), в памяти контроллера сохраняется до 100 программ;
- современный сенсорный дисплей для максимально простого, интуитивно понятного управления;
- оборудование сертифицировано на соответствие европейским санитарно-гигиеническим нормам.

## Вакуумный массажер GRZK100 технические параметры

Характеристики	GRZK100
Мощность, кВт	1.3
Напряжение, В	380
Объем чаши, л	100
Загрузка, кг	20-50
Скорость, об./мин	плавная регулировка скорости 4-12
Степень вакуума, мПа	-0.08
Габаритные размеры, мм	1370*860*940
Масса, кг	320

## Вакуумный массажер GRZK200 (тач скрин)

Модель GRZK200 представляет серию вакуумных массажеров GRZK с современным PLC-контроллером и сенсорной панелью управления. В данной комплектации аппарат поставляется с регулируемой скоростью вращения барабана (плавная регулировка скорости).

Как и все модели серии, массажер GRZK200 выполнен из высококачественной пищевой нержавеющей стали. Объем барабана – 200 л, максимальная загрузка сырья – 100 кг.

Массирование мясного сырья (а также рыбы и птицы) – неотъемлемая часть технологического процесса производства различных видов деликатесов, полуфабрикатов, закусок. Оно ускоряет маринование и посол, позволяет более глубоко и равномерно распределить рассол в структуре тканей. Массажер достаточно универсален и может использоваться для сухого и влажного посола, маринования, выдержки и подвяливания. При этом выход готового продукта увеличивается до 20%. Массирование свежего мяса, без добавления других ингредиентов, повышает его вкусовые свойства, делает более сочным и мягким.

Наличие функции вакуумизации позволяет массировать сырье в вакуумной среде. Это замедляет процессы окисления и препятствует развитию патогенной флоры – бактерий, грибка, плесни. Готовый продукт сохраняет свежесть и естественный цвет.

Основные достоинства модели:

- бережное массирование сырья за счет особой формы ребер, расположенных внутри барабана;
- широкие возможности для настроек режимов массирования (время, скорость и направление вращения барабана, интервалы остановки, последовательность чередования вакуумной и атмосферной сред, степень вакуумизации). В памяти контроллера можно сохранить до 100 программ;
- удобный, интуитивно понятный интерфейс;
- быстрая и тщательная (без остатков) выгрузка сырья за счет реверсивного вращения барабана;
- увеличенный загрузочный люк для упрощения загрузки;
- простота санитарно-гигиенического обслуживания;
- надежность и долговечность.

### Вакуумный массажер GRZK200 технические параметры

Характеристики	GRZK200
Мощность, кВт	1.3
Напряжение, В	380
Объем чаши, л	200
Загрузка, кг	50-100
Скорость, об./мин	плавная регулировка скорости 4-12
Степень вакуума, мПа	-0.08
Габаритные размеры, мм	1300*915*1265
Масса, кг	338

# Вакуумный массажер GRZK500 (тач скрин)

Вакуумный массажер GRZK500 – современное мясоперерабатывающее оборудование, незаменимое при производстве деликатесной продукции и мясных полуфабрикатов. Массирование сырья улучшает его вкусовые свойства, ускоряет процессы посола и маринования, до 20% увеличивает выход готовой продукции.

Объем барабана в данной модели составляет 500 л, загрузка – до 300 кг. Изготовлен из пищевой нержавеющей стали марки SUS304.

Массажер оснащен современным электронным управлением на базе PLC-контроллера. С его помощью оператор может установить индивидуальный режим массирования для конкретного продукта. Сенсорная панель управления имеет простой, интуитивно понятный интерфейс.

Наличие опции вакуумирования существенно расширяет возможности аппарата по его использованию. Массирование в вакуумной среде благоприятно сказывается на внешнем виде продукта, увеличивает срок его годности и делает структуру более однородной.

Данная комплектация представлена в режиме плавной регулировки вращения барабана.

Помимо этого, к особенностям моделей данной серии можно отнести:

- бережное отношение к сырью в процессе массирования за счет особой формы массирующих ребер, расположенных внутри барабана;
- удобную загрузку и выгрузку продукта и посолочных компонентов. Для этого производитель увеличил диаметр загрузочного люка и предусмотрел реверсивное вращение барабана в процессе разгрузки;
- легкую санитарно-гигиеническую обработку. Конструкция рабочей емкости имеет максимально простую форму, а нижний наклон барабана в сочетании с реверсивным вращением обеспечивает полную выгрузку готового продукта, не давая остаткам скапливаться внутри.

## Вакуумный массажер GRZK500 технические параметры

Характеристики	GRZK500
Мощность, кВт	2.6
Напряжение, В	380
Объем чаши, л	500
Загрузка, кг	200-300
Скорость, об./мин	плавная регулировка скорости 4-12
Степень вакуума, мПа	-0.08
Габаритные размеры, мм	1580*1115*1530
Масса, кг	440

# Вакуумный массажер GRZK1000 (тач скрин)

Вакуумный массажер GRZK1000 предназначен для массирования мяса, рыбы, птицы в процессе маринования и посола. Это незаменимое оборудование при производстве копченых и вяленых деликатесов из мяса и птицы, а также при приготовлении различных полуфабрикатов – шашлыков, стейков, ребрышек, крылышек и различных наборов для гриля из мяса и птицы. Его также можно использовать для массирования свежего мяса перед термической обработкой. Это положительным образом сказывается на вкусовых свойствах готового продукта – мясо становится более нежным и мягким.

Наличие функции вакуумизации позволяет массировать продукты в вакууме или с чередованием вакуумной и атмосферной среды. Обработка в вакуумной среде замедляет процессы окисления, тем самым предотвращая размножение болезнетворных бактерий и сохраняя натуральный цвет сырья.

Массажер оснащен современным электронным управлением на базе PLC-контроллера. Это позволяет оператору максимально точно подобрать необходимый режим массирования для конкретного продукта: время и интервалы массирования, скорость вращения барабана, массирование в вакуумной и атмосферной среде, степень вакуумизации и т.п. В памяти возможно сохранение до 100 программ.

Среди других особенностей модели:

- исполнение – высококачественная пищевая нержавеющая сталь;
- объем барабана – 1000 л;
- максимальный вес одной загрузки сырья – до 600 кг;
- степень вакуумизации — 0,08 мПа;
- скорость вращения барабана регулируемая – 4-12 об/мин

Массажер легко моется и отвечает всем установленным санитарно-гигиеническим нормам ЕС и РФ. Сырье выгружается из барабана без остатков благодаря особой конструкции и реверсному вращению барабана. Увеличенный диаметр загрузочного люка делает более удобной загрузку и выгрузку всех компонентов.

Внутри барабана расположены специальные ребра, которые обеспечивают одновременно бережное и эффективное массирование продукта.

## Вакуумный массажер GRZK1000 технические параметры

Характеристики	GRZK1000
Мощность, кВт	3.5
Напряжение, В	380
Объем чаши, л	1000
Загрузка, кг	400-600
Скорость, об./мин	плавная регулировка скорости 4-12
Степень вакуума, мПа	-0.08
Габаритные размеры, мм	2190*1300*1720
Масса, кг	805

# Вакуумный массажер GRZK1600 (тач скрин)

Вакуумный массажер GRZK1600 поставляется в двух вариантах исполнения системы управления – с механическим реле и более современным электронным управлением. Представляем модель, оснащенную таچ дисплеем. Управление на базе PLC-контроллера предоставляет широкие возможности для настройки режимов работы аппарата и позволяет сохранять в памяти до 100 программ.

Как и все модели серии, массажер GRZK1600 выполнен из высококачественной высоколегированной нержавеющей стали и оснащен вакуумным насосом. Степень вакуума — 0,08 мПа. Массирование в вакуумной среде препятствует процессам окисления и предотвращает развитие патогенной микрофлоры. Это положительно сказывается на внешнем виде продукта (в процессе массирования он не теряет свой натуральный цвет) и продлевает сроки годности готового продукта.

Основные сферы применения массажера:

- маринование, сухой и влажный (в рассоле) посол различных видов сырья (мяса, птицы, рыбы) при производстве копченых и вяленых деликатесов, а также полуфабрикатов – шашлыка, стейков, продуктов для гриля и пр.;
- реструктуризация сырья при производстве мясных изделий из кускового мяса – ветчины, окорока и т.п., в целях имитации цельномышечного продукта;
- массирование свежего мяса перед термической обработкой для улучшения его вкусовых свойств – в процессе массирования коллагеновые волокна размягчаются и частично разрушаются, что придает мясу большую мягкость и нежность.

Массирование сырья сокращает сроки посола и маринования, а компоненты рассола глубже и равномернее проникают в структуру мяса. При этом выход готовой продукции увеличивается в среднем до 20%.

Объем рабочего барабана в данной модели составляет 1600 л, он рассчитан на разовую загрузку сырья весом до 1000 кг.

Следует обратить внимание на такие конструктивные особенности модели как:

- особая форма ребер, расположенных внутри барабана – она обеспечивает бережное и в то же время интенсивное массирование сырья;
- увеличенный диаметр загрузочного люка – упрощает процесс загрузки компонентов;
- наклонная форма барабана с реверсивным вращением – обеспечивает быструю выгрузку готового продукта, не оставляя остатков внутри барабана. Благодаря этому существенно упрощается санитарная обработка оборудования.

## Вакуумный массажер GRZK1600 технические параметры

Характеристики	GRZK1600
Мощность, кВт	5.5
Напряжение, В	380
Объем чаши, л	1600
Загрузка, кг	800-1000
Скорость, об./мин	плавная регулировка скорости 4-12
Степень вакуума, мПа	-0.08
Габаритные размеры, мм	2225*1500*1940
Масса, кг	1020

# Вакуумный массажер GRZK2500

Представляем еще одну вместительную модель серии вакуумных массажеров GRZK — GRZK2500. Объем загрузочного барабана в данной модели составляет 2500 л, разовая загрузка сырья – до 1400 кг. Емкость изготовлена из высококачественной пищевой нержавеющей стали SUS304.

Массажер может использоваться для обработки мяса, птицы а также для других видов сырья – овощей, грибов, фруктов и пр.

Вращение барабана с расположенными внутри ребрами особой формы обеспечивает бережное массирование сырья, с сохранением целостности и привлекательного внешнего вида. В процессе массирования происходит:

- разрыхление морфологической структуры сырья – улучшает структурно-механические свойства мяса, делая его более мягким и нежным;
- повышение проницаемости мембран — ускоряет процесс проникновения посолочных веществ в глубокие слои тканей;
- активизация тканевых ферментов – ускоряет процессы созревания сырья и сокращает время изготовления сушеных и вяленых мясных деликатесов;
- частично разрушает мышечные волокна и способствует выходу солерастворимых белков – образующийся на поверхности кусков липкий слой обладает хорошими адгезионными свойствами и обеспечивает монолитность сырья при изготовлении реструктурированных мясных изделий (окороков, ветчин и т.п.)

Вакуумная среда обеспечивает лучшую сохранность сырья, замедляя процессы окисления и размножения патогенных микроорганизмов. Чередую вакуумную и атмосферную среду, можно повысить интенсивность проникновения компонентов в структуры мяса, сократив тем самым время обработки.

## Вакуумный массажер GRZK2500 технические параметры

Характеристики	GRZK2500
Мощность, кВт	9.5
Напряжение, В	380
Объем чаши, л	2500
Загрузка, кг	1200-1400
Скорость, об./мин	3-12, регулировка плавная
Степень вакуума, мПа	-0.08
Габаритные размеры, мм	2695*1745*2130
Масса, кг	1598

# Вакуумный массажер GRZK3500

GRZK3500 – одна из наиболее вместительных моделей в серии вакуумных массажеров GRZK. Объем загрузочного барабана составляет 3500 л, а масса сырья при разовой загрузке – до 1800 кг.

Массажер имеет широкую сферу применения. Помимо маринования и посола различных видов мясного сырья, он может использоваться для приготовления салатов, маринования капусты, засолки грибов и пр.

Процесс массирования заключается в интенсивном перемешивании и трении кусков сырья между собой и о стенки барабана. Для усиления эффекта внутри барабана расположены специальные ребра. В процессе массирования разрыхляется морфологическая структура сырья и происходит частичное разрушение коллагеновых волокон. Это позволяет маринаду и посолочным веществам глубже и равномернее проникать в мышечную ткань. В результате сроки маринования и посола сокращаются, а вкус продукта улучшается. Мясо приобретает более нежный и насыщенный вкус, а выход готового продукта увеличивается до 20%.

Особенности данной серии вакуумных массажеров:

- качественное исполнение из пищевой нержавеющей стали;
- современное микропроцессорное управление с широкими возможностями индивидуальных настроек (скорость и направление вращения барабана, время массирования, продолжительность пауз, чередование вакуумной и атмосферной среды);
- сохранение в памяти до 100 настроек программ;
- увеличенный диаметр загрузочного люка для упрощения загрузки сырья и посолочных компонентов;
- удобная нижняя выгрузка сырья, предотвращающая накопление внутри остатков. Это упрощает мойку барабана и повышает эффективность санитарной обработки;
- надежная, долговечная конструкция.

## Вакуумный массажер GRZK3500 технические параметры

Характеристики	GRZK3500
Мощность, кВт	11.5
Напряжение, В	380
Объем чаши, л	3500
Загрузка, кг	1600-1800
Скорость, об./мин	3-12, плавная регулировка
Степень вакуума, мПа	-0.08
Габаритные размеры, мм	2750*1945*2300
Масса, кг	1794

# Вакуумный массажер GRZK6000

GRZK6000 – наиболее вместительная модель серии вакуумных массажеров GRZK. Объем загрузочного барабана составляет 6000 л, а разовая загрузка сырья – 3000-3500 кг. Материал изготовления – высоколегированная пищевая нержавеющая сталь. Аппарат прекрасно подойдет для мясокомбинатов и крупных мясоперерабатывающих производств.

Массажер обеспечивает качественное, интенсивное массажирование самого разнообразного сырья – мяса, птицы, рыбы, грибов, овощей. Широкие возможности регулирования режимов работы позволяют использовать массажер для различных видов обработки – маринования, сухого и влажного посола, подвяливания, интенсивного смешивания и пр.

В процессе массажирования структура мяса становится более нежной и мягкой, а посолочные компоненты и пряности глубже проникают в мышечные слои. Срок посола и маринования при этом сокращается в несколько раз, а выход продукции увеличивается до 20%.

Наличие вакуумного насоса позволяет проводить перемешивание в вакуумной среде. Это увеличивает интенсивность проникновения посолочных веществ, улучшает внешний вид продукта (он не теряет своего естественного цвета за счет замедления процессов окисления) предотвращает рост патогенной микрофлоры.

Среди других преимуществ серии массажеров GRZK можно выделить;

- высокое качество исполнения;
- увеличенный диаметр загрузочного люка для упрощения загрузки компонентов;
- наклонную переднюю выгрузку готового сырья – никаких остатков в барабане, оборудование легко моется и чистится;
- современное микропроцессорное управление на базе PLC контроллера с широкими возможностями индивидуальных настроек режимов работы (время, скорость, интенсивность, степень вакуумизации, чередование вакуумной и атмосферной среды и т.п.);
- сохранение в памяти до 100 настроек.

## Вакуумный массажер GRZK6000 технические параметры

Характеристики	GRZK6000
Мощность, кВт	18.5
Напряжение, В	380
Объем чаши, л	6000
Загрузка, кг	3000-3500
Скорость, об./мин	4-8, плавная регулировка
Степень вакуума, мПа	-0.08
Габаритные размеры, мм	4500*1700*2300
Масса, кг	2500

# Вакуумный массажер серии GR

## Вакуумный массажер Параметры и спецификации

Характеристики	GR250	GR500	GR1000	GR1600	GR2000	GR3000
Производительность (кг/ед)	100	250	500	800	1000	1500
Объем (л)	250	500	1000	1670	2000	3000
Мощность (кВт)	1.65	1.65	3.3	4.5	6.4	7.7
Скорость цилиндра(об/мин)	7	7	7	8.9/18	6	3
Уровень вакуумизации (МПа)	-0.085	-0.085	-0.085	-0.085	-0.085	-0.085
Напряжение (В)	380	380	380	380	380	380
Масса (кг)	379	380	788	833	1294	-
Размеры (мм)	1300*1230* 1515	1710*1152* 1214	1975*1515* 1810	2080*1620* 1880	2110*1770* 2010	2350*1910* 2210

**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  
**Казахстан** (772)734-952-31

**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  
**Таджикистан** (992)427-82-92-69

**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

<https://hmru.nt-rt.ru/> || [hmr@nt-rt.ru](mailto:hmr@nt-rt.ru)