

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)69-52-83

<https://fimar.nt-rt.ru> || frf@nt-rt.ru

Печи для пиццы

FMD4 FMD4+4



FMD4+4



FMD4+4

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Передняя облицовка из нержавеющей стали - полностью огнеупорная варочная камера - цифровая панель управления - теплоизоляция благодаря облицовке с минеральной ватой - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение.



	FMD4	FMD4+4
		
	6 kW (1 Ph - 27A) (3 Ph - 9A)	12 kW (1 Ph - 54A) (3 Ph - 18A)
	230-400V/3-3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	
	50+500°C	
	Digitale - Digital - Цифровой	
	720 x 720 x 140(h) mm	720 x 720 x 140(h) mm x2
	1150 x 850 x 420(h) mm	1150 x 850 x 750(h) mm
		
	135 Kg	235 Kg
	157 Kg	262 Kg
	1250 x 1040 x 570(h) mm	1250 x 1040 x 920(h) mm
	0,741 m³	1,196 m³

FMD6 FMDW6

ЦИФРОВЫЕ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ
ПИЦЦЫ



FMDW6+6



FMDW6+6

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Передняя облицовка из нержавеющей стали - полностью огнеупорная варочная камера - цифровая панель управления - теплоизоляция благодаря облицовке минеральной ватой - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).

	FMD6	FMDW6
	9 kW (1 Ph - 36A) (3 Ph - 12A)	
 3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50+500°C	
	Digitale - Digital - Цифровой	
	720 x 1080 x 140(h) mm	1080 x 720 x 140(h) mm
 mm	1150 x 1210 x 420(h) mm	1520 x 850 x 420(h) mm
		
 NET Kg	195 Kg	200 Kg
 GROSS Kg	222 Kg	225 Kg
 mm	1250 x 1400 x 570(h) mm	1650 x 1040 x 570(h) mm
 m ³	0,998 m ³	0,978 m ³

FMD6+6

FMDW6+6



FMDW6+6



FMDW6+6

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Передняя облицовка из нержавеющей стали - полностью огнеупорная варочная камера - цифровая панель управления - теплоизоляция благодаря облицовке минеральной ватой - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).

	FMD6+6	FMDW6+6
	18 kW (1 Ph - 72A) (3 Ph - 24A)	
	230-400V/3-3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	
	50+500°C	
	Digitale - Digital - Цифровой	
	720 x 1080 x 140(h) mm x2	1080 x 720 x 140(h) mm x2
	1150 x 1210 x 750(h) mm	1520 x 850 x 750(h) mm
		
	350 Kg	365 Kg
	377 Kg	390 Kg
	1250 x 1400 x 920(h) mm	1650 x 1040 x 920(h) mm
	1,610 m³	1,579 m³

FMD9 FMD9+9



FMD9+9

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Передняя облицовка из нержавеющей стали - полностью огнеупорная варочная камера - цифровая панель управления - теплоизоляция благодаря облицовке минеральной ватой - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение.

	FMD9	FMD9+9
	13,2 kW (1 Ph - 60A) (3 Ph - 20A)	26,4 kW (3 Ph - 40A)
	230-400V/3-3N/50-60Hz	400V/3N/50-60Hz
	230V/1N/50-60Hz	-
	50+500°C	
	Digitale - Digital - Цифровой	
	1080 x 1080 x 140(h) mm	1080 x 1080 x 140(h) mm x2
	1520 x 1210 x 420(h) mm	1520 x 1210 x 750(h) mm
		
	225 Kg	465 Kg
	275 Kg	485 Kg
	1650 x 1400 x 570(h) mm	1650 x 1400 x 920(h) mm
	1,317 m³	2,123 m³

FML4 FML4+4



FML4



FML4+4

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

	FML4	FML4+4
	6 kW (1 Ph - 27A) (3 Ph - 9A)	12 kW (1 Ph - 54A) (3 Ph - 18A)
	230-400V/3-3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	
	50+500°C	
	720 x 720 x 140(h) mm	720 x 720 x 140(h) mm x2
	1010 x 850 x 420(h) mm	1010 x 850 x 750(h) mm
		
	86 Kg	146 Kg
	108 Kg	173 Kg
	1090 x 1040 x 570(h) mm	1090 x 1040 x 920(h) mm
	0,657 m³	1,032 m³

FML6 FMLW6



FML6

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).

	FML6	FMLW6
	9 kW (1 Ph - 36A) (3 Ph - 12A)	
	230-400V/3-3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	
	50+500°C	
	720 x 1080 x 140(h) mm	1080 x 720 x 140(h) mm
	1010 x 1210 x 420(h) mm	1370 x 850 x 420(h) mm
		
	116 Kg	130 Kg
	143 Kg	155 Kg
	1090 x 1400 x 570(h) mm	1450 x 1040 x 570(h) mm
	0,885 m³	0,860 m³

FML6+6 FMLW6+6



FML6+6

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).

	FML6+6	FMLW6+6
	18 kW (1 Ph - 72A) (3 Ph - 24A)	
	230-400V/3-3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	
	50+500°C	
	720 x 1080 x 140(h) mm x2	1080 x 720 x 140(h) mm x2
	1010 x 1210 x 750(h) mm	1370 x 850 x 750(h) mm
		
	200 Kg	215 Kg
	231 Kg	240 Kg
	1090 x 1400 x 920(h) mm	1450 x 1040 x 920(h) mm
	1,389 m ³	1,387 m ³

FML9 FML9+9



ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокачки и т.д. Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

	FML9	FML9+9
	13,2 kW (1 Ph - 60A) (3 Ph - 20A)	26,4 kW (3 Ph - 40A)
	230-400V/3-3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	-
	50+500°C	
	1080 x 1080 x 140(h) mm	1080 x 1080 x 140(h) mm x2
	1370 x 1210 x 420(h) mm	1370 x 1210 x 750(h) mm
		
	170 Kg	350 Kg
	190 Kg	370 Kg
	1450 x 1400 x 570(h) mm	1450 x 1400 x 920(h) mm
	1,198 m³	1,827 m³

FME4 FME4+4



FME4 RUSTICO / RUSTIC



FME4+4

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

	FME4	FME4+4
	4,2 kW (1 Ph - 20A) (3 Ph - 7A)	8,4 kW (1 Ph - 40A) (3 Ph - 15A)
	230-400V/3-3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	
	50+500°C	
	610 x 610 x 140(h) mm	610 x 610 x 140(h) mm x2
	900 x 735 x 420(h) mm	900 x 735 x 750(h) mm
		
	66 Kg	114 Kg
	86 Kg	139 Kg
	1000 x 960 x 570(h) mm	1000 x 960 x 920(h) mm
	0,547 m³	0,883 m³

FME6 FMEW6



FME6



FME6

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).

	FME6	FMEW6
	7,2 kW (1 Ph - 30A) (3 Ph - 10A)	6,4 kW (1 Ph - 28A) (3 Ph - 10A)
	230-400V/3-3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	
	50+500°C	
	610 x 915 x 140(h) mm	915 x 610 x 140(h) mm
	900 x 1020 x 420(h) mm	1150 x 735 x 420(h) mm
		
	85 Kg	100 Kg
	110 Kg	125 Kg
	1210 x 960 x 570(h) mm	1250 x 960 x 570(h) mm
	0,669 m³	0,684 m³

FME6+6 FMEW6+6



FME6+6

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).

	FME6+6	FMEW6+6
	14,4 kW (1 Ph - 63A) (3 Ph - 21A)	12,8 kW (1 Ph - 55A) (3 Ph - 19A)
	230-400V/3-3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	
	50÷500°C	
	610 x 915 x 140(h) mm x2	915 x 610 x 140(h) mm x2
	900 x 1020 x 750(h) mm	1150 x 735 x 750(h) mm
		
	150 Kg	187 Kg
	179 Kg	212 Kg
	1210 x 960 x 920(h) mm	1250 x 960 x 920(h) mm
	1,068 m³	1,104 m³

FME9 FME9+9



ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, focaccia и т.д. Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

	FME9	FME9+9
	9,6 kW (1 Ph - 42A) (3 Ph - 16A)	19,2 kW (3 Ph - 33A)
	230-400V/3-3N/50-60Hz	
		
	230V/1N/50-60Hz	-
	50÷500°C	
	910 x 910 x 140(h) mm	910 x 910 x 140(h) mm x2
	1150 x 1020 x 420(h) mm	1150 x 1020 x 750(h) mm
		
	115 Kg	252 Kg
	145 Kg	275 Kg
	1210 x 1210 x 570(h) mm	1210 x 1210 x 920(h) mm
	0,835 m³	1,347 m³

FYL4 FYL4+4



FYL4+4

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, focaccia и т.д. Нержавеющая сталь или покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

	FYL4	FYL4+4
	6 kW (1 Ph - 27A) (3 Ph - 9A)	12 kW (1 Ph - 54A) (3 Ph - 18A)
	230-400V/3-3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	
	50+500°C	
	720 x 720 x 140(h) mm	720 x 720 x 140(h) mm x2
	1010 x 850 x 420(h) mm	1010 x 850 x 750(h) mm
		
	86 Kg	146 Kg
	108 Kg	173 Kg
	1090 x 1040 x 570(h) mm	1090 x 1040 x 920(h) mm
	0,657 m³	1,032 m³

FYL6 FYL6+6



FYL6+6

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Нержавеющая сталь или покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

	FYL6	FYL6+6
	9 kW (1 Ph - 36A) (3 Ph - 12A)	18 kW (1 Ph - 72A) (3 Ph - 24A)
	230-400V/3-3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	
	50+500°C	
	720 x 1080 x 140(h) mm	720 x 1080 x 140(h) mm x2
	1010 x 1210 x 420(h) mm	1010 x 1210 x 750(h) mm
		
	116 Kg	200 Kg
	143 Kg	231 Kg
	1090 x 1400 x 570(h) mm	1090 x 1400 x 920(h) mm
	0,885 m³	1,389 m³

FES4 FES4+4



FES4



FES4+4

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Передняя часть из нержавеющей стали - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

	FES4	FES4+4
	4,2 kW (1 Ph - 20A) (3 Ph - 7A)	8,4 kW (1 Ph - 40A) (3 Ph - 15A)
	230-400V/3-3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	
	50+500°C	
	660 x 660 x 140(h) mm	660 x 660 x 140(h) mm x2
	900 x 785 x 420(h) mm	900 x 785 x 750(h) mm
		
	73 Kg	123 Kg
	85 Kg	136 Kg
	990 x 960 x 580(h) mm	990 x 960 x 930(h) mm
	0,551 m³	0,883 m³

FES6 FES6+6



FES6



FES6+6

ELECTRIC PIZZA OVENS
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Передняя часть из нержавеющей стали - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

	FES6	FES6+6
	7,2 kW (1 Ph - 30A) (3 Ph - 10A)	14,4 kW (1 Ph - 63A) (3 Ph - 21A)
	230-400V/3-3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	
	50+500°C	
	660 x 995 x 140(h) mm	660 x 995 x 140(h) mm x2
	900 x 1080 x 420(h) mm	900 x 1080 x 750(h) mm
		
	93 Kg	159 Kg
	106 Kg	174 Kg
	1200 x 960 x 580(h) mm	1200 x 960 x 930(h) mm
	0,668 m³	1,071 m³

MICROV1C MICRO1C MICROV2C MICRO2C MINI



MICROV1C



MICRO1C



MICROV2C



MICRO2C

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и др. Облицовка из нержавеющей стали - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - 3 термостата на мод. MINI - 2 термостата на мод. MICROV1C - 4 термостата для мод. MICROV2C.
MICROV1C - MICROV2C: двери с закаленным смотровым стеклом. **MICRO1C - MICRO2C - MINI:** слепая дверь.

	MICROV1C MICRO1C	MICROV2C MICRO2C	MINI
	2,2 kW (1 Ph - 9,5A)	4,4 kW (1 Ph - 19A) (3 Ph - 9,6A)	6 kW (1 Ph - 27A) (3 Ph - 9A)
	-	230-400V/3-3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz		
	50+500°C		
	405 x 405 x 110(h) mm	405 x 405 x 110(h) mm x2	500 x 500 x 110(h) mm
	555 x 460 x 290(h) mm	555 x 460 x 530(h) mm	780 x 600 x 530(h) mm
			
	27 Kg	54 Kg	66 Kg
	35 Kg	63 Kg	79 Kg
	620 x 620 x 450(h) mm	620 x 620 x 690(h) mm	850 x 820 x 690(h) mm
	0,173 m³	0,265 m³	0,481 m³



MINI

MICROV18C MICROV22C



MICROV22C



MICROV18C

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, focaccia и т.д. Облицовка из нержавеющей стали - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - 2 термостата - двери с закаленным смотровым стеклом. Высота камеры 18 см у модели MICROV18C и 22 см у модели MICROV22C, оснащенной подсветкой и пирометром.

	MICROV18C	MICROV22C
	2,2 kW (1 Ph - 9,5A)	
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50+500°C	
	405 x 405 x 180(h) mm	405 x 405 x 220(h) mm
 mm	555 x 460 x 360(h) mm	600 x 560 x 400(h) mm
		
 NET Kg	29 Kg	33 Kg
 GROSS Kg	34 Kg	40 Kg
 mm	610 x 610 x 500(h) mm	630 x 610 x 540(h) mm
 m³	0,186 m³	0,208 m³

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