

КАТАЛОГ СУДОВОГО КАМБУЗНОГО ОБОРУДОВАНИЯ



Galley

ОАО ЗАВОД **ПРОММАШ**



УВАЖАЕМЫЕ ПАРТНЕРЫ!

Мы рады представить Вам каталог, который содержит необходимую информацию о производимом ОАО «Завод «Проммаш» судовом камбузном оборудовании.

С 2012 года ОАО «Завод «Проммаш» специализируется на производстве, продаже и сервисном обслуживании судового камбузного оборудования под торговой маркой «GALLEY». Традицией завода является ориентация на производство изделий высокого качества. Предлагаемый нами ассортимент продукции включает в себя полный набор: от производства до комплексного оснащения камбуза различных судов, а именно судовые электрические плиты, судовые пищеварочные котлы, пароконвектоматы судовые, судовая посудомоечная машина, камбузная мебель, линия раздачи питания. Всё оборудование рассчитано на два типа электрического питания: 220 В и 380 В (трехфазный, переменный, без нейтрали) с частотой тока 50 Гц.

Судовое камбузное оборудование изготовлено и испытано в соответствии с требованиями Российского Морского Регистра Судоходства, имеет все необходимые свидетельства о типовом одобрении изделий (PMPC), а также одобрены НИИ (кораблестроения и вооружения ВМФ) ВУНЦ ВМФ «Военно-морская академия».

ОАО «Завод «Проммаш» активно ведет работу с известными Научно-Исследовательскими Институтами по проектированию опытных образцов, а также поставке серийных изделий судостроительным и судоремонтным предприятиям России.

Мы выражаем надежду, что широкий ассортимент продукции и качество изделий смогут удовлетворить все Ваши пожелания!

СВИДЕТЕЛЬСТВА О ТИПОВОМ ОДОБРЕНИИ РОССИЙСКОГО МОРСКОГО РЕГИСТРА СУДОХОДСТВА (РМРС)



СУДОВЫЕ ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ С ЖАРОЧНЫМ ШКАФОМ

Плиты электрические судовые с жарочным шкафом сочетают в себе несколько функций. На них можно выполнять все необходимые операции, связанные с приготовлением пищи, а также доводить до готового состояния блюда в жарочном шкафу. Конструктивными особенностями плит судовых являются:

- съемные штормовые ограждения конфорок;
- штормовые ручки со стороны обслуживающего персонала;
- наличие замков-фиксаторов от самопроизвольного открывания дверцы жарочного шкафа и поддона плиты под конфорками;
- штатные места крепления по штормовому для установки в помещении;
- большой объем жарочного шкафа,;
- наличие двойной защиты от перегрева шкафа и безопасность для персонала при работе с плитой.

Чугунные конфорки, в качестве нагревательных элементов оснащены ТЭНами с гермовводами, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев и дополнительную защиту. Плиты способны работать в жёстких условиях тропиков до + 50°С и при низких температурах (- 10°С), а также надежно работают при длительном крене судна до 15° и деференте 5°, а так же при бортовой качке до 22,5° с периодом 7-9 секунд и килевой до 10° от вертикали.

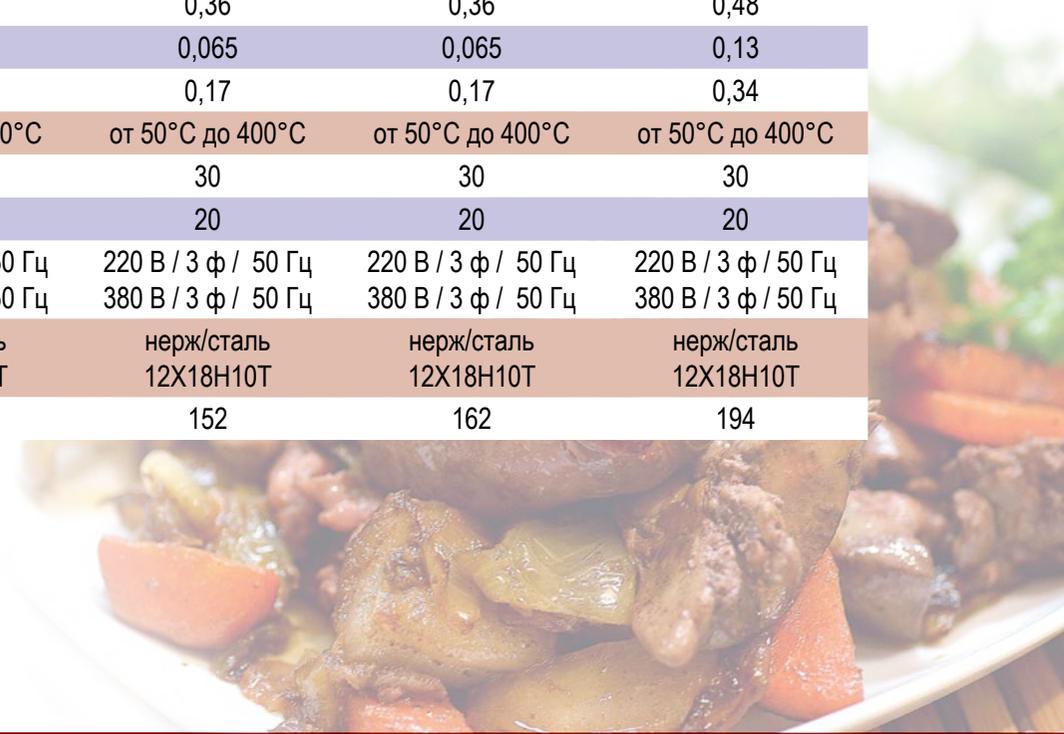


ПСЭ-0,24Ш



ПСЭ-0,48Ш

Параметры	ПСЭ-0,24Ш	ПЭС -0,36Ш	ПСЭ-0,36Ш	ПСЭ-0,48Ш
Габариты плиты (ДхГхВ), мм, не более	600x800x850	800x700x850	800x800x850	1200x800x850
Габариты конфорки, мм	420x290	300x300	300x300	420x290
Количество конфорок	2	4	4	4
Мощность конфорки, кВт	2,5	2,5	2,5	2,5
Мощность плиты (конфорки + ж/шкаф), кВт	7,5 (5+2,5)	12 (10+2)	12,5 (10+2,5)	15 (10+5)
Номинальная потребляемая мощность в режиме «кипения», кВт	3,5	5,5	5,6	7
Площадь рабочей поверхности конфорок, м ²	0,24	0,36	0,36	0,48
Объем духового шкафа, м ³	0,065	0,065	0,065	0,13
Площадь пода шкафа, м ²	0,17	0,17	0,17	0,34
Диапазон температуры, °С	от 50°С до 400°С			
Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С), мин.	30	30	30	30
Время разогрева воздуха в камере шкафа до темп. (260°С), мин.	20	20	20	20
Эл. питание	220 В / 3 ф / 50 Гц 380 В / 3 ф / 50 Гц	220 В / 3 ф / 50 Гц 380 В / 3 ф / 50 Гц	220 В / 3 ф / 50 Гц 380 В / 3 ф / 50 Гц	220 В / 3 ф / 50 Гц 380 В / 3 ф / 50 Гц
Материал корпуса	нерж/сталь 12Х18Н10Т	нерж/сталь 12Х18Н10Т	нерж/сталь 12Х18Н10Т	нерж/сталь 12Х18Н10Т
Вес, кг, не более	122	152	162	194



СУДОВЫЕ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ

Для кипячения больших объемов воды и продолжительной варки продуктов используются пищеварочные котлы. ОАО «Завод «Проммаш» выпускает большой ассортимент судовых пищеварочных котлов, объемом от 30 до 250 л.

Котлы отличаются своей многофункциональностью, предназначены для кипячения больших объемов воды, варки любых первых, вторых блюд, компотов;

Котлы выпускаются двух исполнений: со встроенным и выносным блоком управления.

По конструктивному исполнению котлы изготавливаются с герметичной крышкой, неопрокидывающиеся, с цилиндрическим и прямоугольным варочным сосудом, наличие съемных штормовых ограждений, штатные места крепления по штормовому для установки в помещении. Материал изготовления — нержавеющая сталь 12Х18Н10Т. Котлы способны работать в жестких условиях тропиков до +50°C и при низких температурах (-10°C), а также надежно работают при длительном крене судна до 15° и деференте 5°, а так же при бортовой качке до 22,5° с периодом 7-9 секунд и килевой до 10° от вертикали.



КСЭ-30Ц



КСЭ-60Ц



КСЭ-100

Параметры	КСЭ-30Ц	КСЭ-60Ц	КСЭ-40	КСЭ-100/7	КСЭ-100
Габариты котла (ДхГхВ), мм, не более *со штормовыми ограждениями и выступающими частями	500×800/*931×850/*1103	700×800/*931×850/*1103	400×600/*776×850/*1045	800×700/*857×850/*1128	800×800/*931×850/*1103
Тип варочного сосуда	цилиндрический	цилиндрический	прямоугольный	прямоугольный	прямоугольный
Рабочий объем, л	30	60	40	100	100
Номинальная установленная мощность, кВт	8,0	9,45	4,5	15	15
Потребление электроэнергии на разогрев, кВт/час	4	7,09	3,33	11,25	11,25
Потребление электроэнергии в режиме «кипения», кВт/час, не более	4	2,5	3	7	7
Время разогрева на электрическом обогреве от 20 до 95°C, мин., не более	30	45	50	45	45
Количество воды, заливаемой в парогенератор, л	5,8	9,4	5,8	17,7	17,7
Избыточное давление пара в пароводяной рубашке, МПа (кгс/см ²)	0,045 (0,45)	0,045 (0,45)	0,045 (0,45)	0,045 (0,45)	0,045 (0,45)
Эл. питание	220 В/3 ф/ 50 Гц 380 В / 3 ф / 50 Гц	220 В / 3 ф / 50 Гц 380 В / 3 ф / 50 Гц	220 В / 3 ф / 50 Гц 380 В/3 ф/ 50 Гц	220 В / 3 ф / 50 Гц 380 В / 3 ф / 50 Гц	220 В / 3 ф / 50 Гц 380 В / 3 ф / 50 Гц
Материал корпуса	нерж/сталь 12Х18Н10Т	нерж/сталь 12Х18Н10Т	нерж/сталь 12Х18Н10Т	нерж/сталь 12Х18Н10Т	нерж/сталь 12Х18Н10Т
Вес, кг, не более	82	96	78	122	130

КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ СУДОВЫЕ С ДВОЙНОЙ КРЫШКОЙ И ПРЯМОУГОЛЬНЫМ ВАРОЧНЫМ СОСУДОМ

Котлы выпускаются двух исполнений: со встроенным и выносным блоком управления.

Конструктивной особенностью данных котлов является наличие двойной герметичной крышки. Одна крышка – прямоугольная, с накидными рычагами - служит для санитарной обработки, а также для загрузки продуктов в варочный сосуд. В верхней части прямоугольной крышки расположена горловина с дополнительной малой круглой крышкой, которая также является герметичной и на ней расположен перепускной клапан для сброса давления внутри емкости. Данная конструкция крышки котлов позволяет пользоваться изделием непосредственно через малую крышку, что особенно необходимо в период крена судна, качки, предотвращая тем самым выплескивание.

Наличие съемных штормовых ограждений, штатные места крепления по штормовому - для установки в помещении. Материал изготовления — нержавеющая сталь 12X18Н10Т. Котлы способны работать в жестких условиях тропиков до + 50°C и при низких температурах (– 10°C), а также надежно работают при длительном крене судна до 15° и деференте 5°, а так же при бортовой качке до 22,5° с периодом 7-9 секунд и килевой до 10° от вертикали.

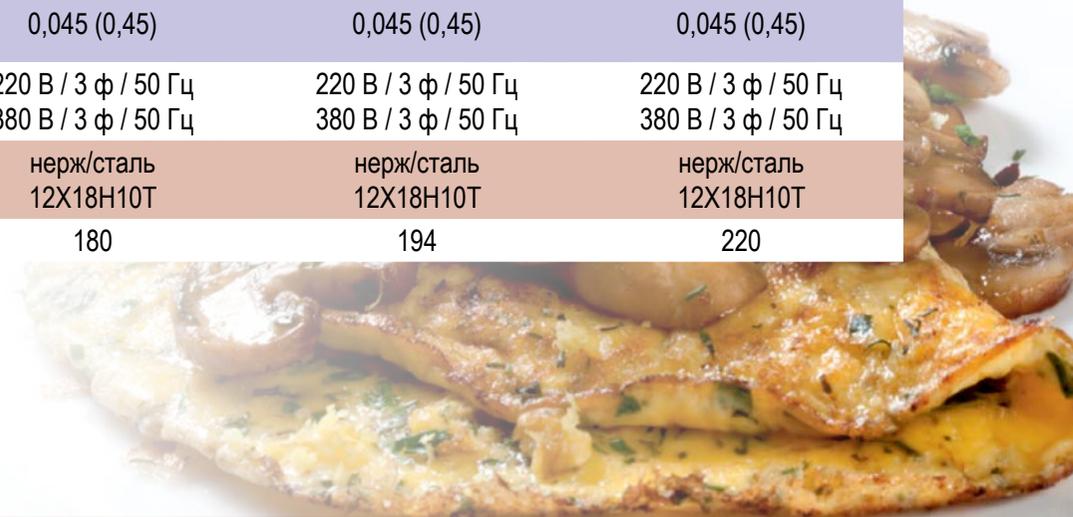


КСЭ-160



КСЭ-250

Параметры	КСЭ-160/7	КСЭ-160	КСЭ-250/7	КСЭ-250
Габариты котла (ДхГхВ), мм, не более *со штормовыми ограждениями и выступающими частями **с выносным блоком управления	1100x700/*857x850/*1128	1100x800/*931x850/*1103	1500x700/*857x850/*1128	1500x800/*931x850/*1103
Рабочий объем, л	160	160	250	250
Номинальная установленная мощность, кВт	24	24	30	30
Потребление электроэнергии на разогрев, кВт/час, не более	20	20	27,5	27,5
Потребление электроэнергии в режиме «кипения», кВт/час, не более	12	12	15	15
Время разогрева на электрическом обогреве от 20 до 95°С, мин, не более	50	50	55	55
Количество воды, заливаемой в парогенератор, л	17,7	17,7	17,7	17,7
Избыточное давление пара в пароводяной рубашке, МПа (кгс/см ²)	0,045 (0,45)	0,045 (0,45)	0,045 (0,45)	0,045 (0,45)
Эл. питание	220 В / 3 ф / 50 Гц 380 В / 3 ф / 50 Гц	220 В / 3 ф / 50 Гц 380 В / 3 ф / 50 Гц	220 В / 3 ф / 50 Гц 380 В / 3 ф / 50 Гц	220 В / 3 ф / 50 Гц 380 В / 3 ф / 50 Гц
Материал корпуса	нерж/сталь 12Х18Н10Т	нерж/сталь 12Х18Н10Т	нерж/сталь 12Х18Н10Т	нерж/сталь 12Х18Н10Т
Вес, кг, не более	164	180	194	220



СКОВОРОДЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СУДОВЫЕ

Сковороды электрические судовые относятся к жарочному оборудованию. Они являются идеальным решением для приготовления плова, рагу, соусов, а также для жарки, тушения, пассерования мяса и овощей.

В качестве нагревательных элементов чаши сковороды используются ТЭНы с гермовводами. Конструктивными особенностями сковороды судовой являются: полугерметичная крышка с замком, что предотвращает самопроизвольное открывание чаши, что создает безопасные условия для работы, наличие съемных штормовых ограждений, штатные места крепления по штормовому - для установки в помещении. Изделие способно работать в жестких условиях тропиков до + 50°С и при низких температурах (- 10°С), а также надежно работают при длительном крене судна до 15° и деференте 5°, а так же при бортовой качке до 22,5° с периодом 7-9 секунд и килевой до 10° от вертикали.



ССЭ-0,25

Параметры	ССЭ-0,25	ССЭ-0,22
Габариты сковороды (ДхГхВ), мм *со штормовыми ограждениями	900x800/*907x850	500x800/*950x850
Площадь пода чаши, м ²	0,25	0,22
Количество ТЭНов	3	3
Номинальная вместимость, л	38	27
Номинальная установленная мощность, кВт	6	4,8
Номинальная потребляемая мощность, кВт	5	4
Время разогрева до рабочей температуры (260°С), мин	35	25
Эл. питание	220 В / 3 ф / 50 Гц 380 В / 3 ф / 50 Гц	220 В / 3 ф / 50 Гц 380 В / 3 ф / 50 Гц
Материал корпуса	нерж/сталь 12Х18Н10Т	нерж/сталь 12Х18Н10Т
Материал чаши	чугун	нерж/сталь
Вес, кг, не более	151	100

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ БОЙЛЕРНЫЕ СУДОВЫЕ ТИПА ПКНС

Пароконвектомат судовой представляет собой вид теплового камбузного оборудования, который использует различные режимы сочетания пара и принудительной конвекции для приготовления большого ассортимента вторых блюд, выпечки, а также появилась возможность приготовления диетических блюд. Оборудование изготавливается с 6 и 10 уровнями для габаритов GN 1/1.

Основные режимы работы судовых пароконвектоматов:

- Конвекция (30°C - 300°C)
- Конвекция-пар (30°C - 300°C)
- Разогрев с паром (30°C - 130°C)
- Низкотемпературный пар (30°C - 90°C)
- Пар (100°C)
- Охлаждение

Изделия способны работать в жёстких условиях тропиков до + 50°C и при низких температурах (- 10°C), а также надёжно работают при длительном крене судна до 15° и деференте 5°, а так же при бортовой качке до 22,5° с периодом 7-9 секунд и килевой до 10° от вертикали. Конструктивными особенностями являются:

- наличие штормовых ограждений;
- фиксация двери в открытом положении;
- наличие автоматического устройства для конденсации отработанного пара, перед его сбросом в дренажную систему;
- штатные места крепления по штормовому - для установки в помещении;
- наличие нагревательных элементов (ТЭНов) с гермовводами.



ПКНС-6



ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ БОЙЛЕРНЫЕ СУДОВЫЕ ТИПА ПКНС

Параметры	ПКНС-4	ПКНС-6/6	ПКНС-6	ПКНС-10
Габариты (ДхГхВ), мм	850х600х600	850х600х850	864х845х780	864х845х1052
Количество одновременно загружаемых гастроемкостей	4	6	6	10
Размер гастроемкостей	GN 2/3	GN 2/3	GN 1/1	GN 1/1
Техническая производительность (по котлетам 75 г.), кг/час	13,3	20	30	50
Давление воды в водопроводной системе, кПа	100-600	100-600	100-600	100-600
Номинальная потребляемая мощность, кВт				
- при поочередном включении нагревателей камеры и парогенератора	7,5	9,5	9,5	9,5
- при одновременном включении нагревателей камеры и парогенератора	11	16	17	17
* при одновременном включении нагревателей, сокращается время выхода на режим до 3-5 мин.				
Диапазон регулирования рабочей температуры, °С	30-300	30-300	30-300	30-300
Время выхода на режим, мин, не более	10	10	10	10
Напряжение трехфазного переменного тока, В	380 (без нулевого провода) 220 (без нулевого провода)			
Частота тока, Гц	50	50	50	50
Материал корпуса	нерж/сталь 12Х18Н10Т	нерж/сталь 12Х18Н10Т	нерж/сталь 12Х18Н10Т	нерж/сталь 12Х18Н10Т
Вес, кг, не более	90	100	120	150

ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА СУДОВАЯ КУПОЛЬНОГО ТИПА

Машина посудомоечная купольного типа судовая предназначена для мытья в кассетах тарелок, суповых мисок, стаканов, столовых приборов и подносов размером не более 530x325 мм, на камбузах различных судов.

Машина состоит из секции мытья и двух столов: стола загрузки и стола разгрузки. Изделие работает при горячем и холодном водоснабжении, при длительном крене судна до 15° и деференте 5°, а так же при бортовой качке до 22,5° с периодом 7-9 секунд и килевой до 10° от вертикали. Наличие штормовых ограждений. Штатные места крепления по штормовому для установки в помещении. Нагревательные элементы (ТЭНы) с гермоводами.



ПМ-КС

Параметры	ПМ-КС
Габариты без столов (ДхГхВ), мм, не более ** размер регулируемый	600x865x1390
Габаритные размеры с приставными столами, (ДхГхВ), мм	1880x940x1390
Производительность теоретическая по основной программе, шт/ч, не менее	720*
Количество программ мытья	2
Продолжительность цикла, сек основной программы дополнительной программы	80 120
Единовременная загрузка в кассеты, шт., не более:	
тарелок	18
стаканов	36
столовых приборов	60
подносов	6
Номинальная потребляемая мощность, кВт	10,6
Давление воды на входе в машину, МПа	0,2...0,6
Температура, °С, не менее:	
моющего раствора	40
ополаскивающей проточной воды	85
Эл. питание: трехфазный переменный ток, В	400 (380) (с нулевым проводом)
Частота, Гц	50
Материал корпуса	нерж/сталь 12Х18Н10
Вес, кг не более	130

*- Производительность указана по тарелкам вместимостью 0,5 л и диаметром 240 мм

ЭЛЕМЕНТЫ ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ МАРМИТЫ ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ БЛЮД СУДОВЫЕ

Мармиты судовые электрические предназначены для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в налитных емкостях, предназначенных для раздачи.

Регулировка температуры от +35...+85С.

Изделие работает при длительном крене судна до 15° и деференте 5°, а так же при бортовой качке до 22,5° с периодом 7-9 секунд и килевой до 10° от вертикали. Наличие штормовых ограждений. Штатные места крепления по штормовому для установки в помещении. Нагревательные элементы (ТЭНы) с гермовводами.

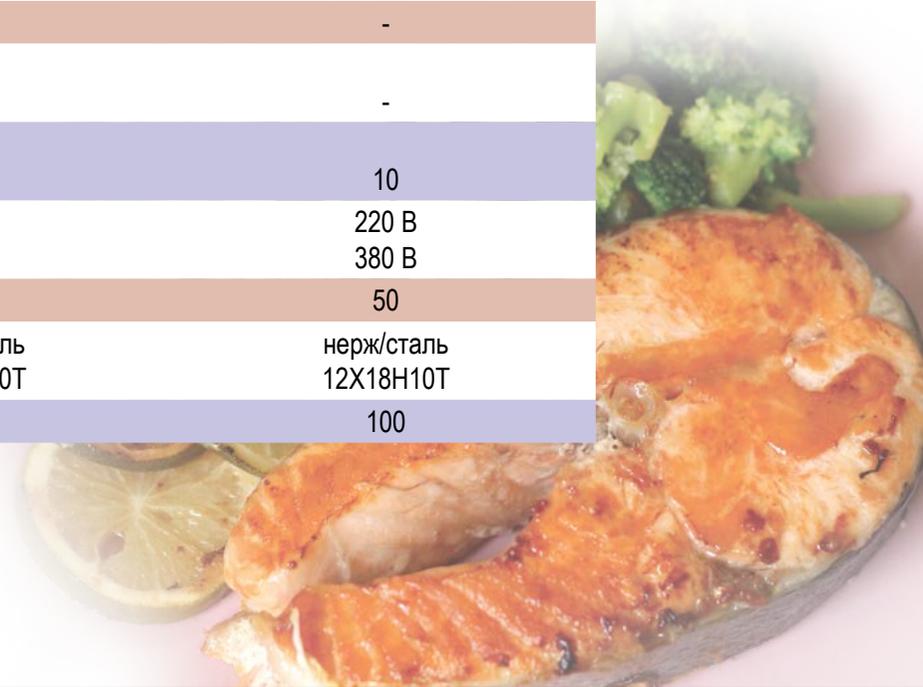


МСЭВ-2



МСЭ-1

Параметры	МСЭ-1	МСЭВ-2
Габариты (ДхГхВ), мм, не более *со штормовыми ограждениями и направляющими для подносов **с полкой	1000x700/*1145x900/**1300	1100x700/*1200x900/**1300
Номинальная установленная мощность, кВт, не более	2	1,5
Потребляемая электроэнергия на разогрев, кВт/час, не более	0,7	0,25
Номинальная площадь рабочей поверхности конфорки, м ²	0,09	-
Количество устанавливаемых емкостей, шт.	-	3
Количество конфорок, шт.	2	-
Время разогрева конфорки до рабочей температуры 120°C, мин, не более	20	-
Время разогрева от 20°C до рабочей температуры 60°C, мин, не более	-	10
Напряжение питания – однофазный переменный ток от судовой трехфазной сети (без нулевого провода)	220 В 380 В	220 В 380 В
Частота тока, Гц	50	50
Материал корпуса	нерж/сталь 12Х18Н10Т	нерж/сталь 12Х18Н10Т
Вес, кг, не более	75	100



АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАСТВОРИМЫХ И НЕРАСТВОРИМЫХ НАПИТКОВ СУДОВОЙ АПНС-10

АПНС-10 состоит из корпуса нагревателя цилиндрической формы, в который входит накопительная емкость с электронагревателем, крышкой, сменной сеточкой для засыпания чая или кофе, указателя уровня жидкости в накопительной емкости, краника слива жидкости. Внизу корпуса находится отсек для электрооборудования.

На корпусе нагревателя установлены терморегулятор, обеспечивающий включение, выключение и установку необходимой температуры нагрева, а также лампы, сигнализирующие о включении в сеть, нагреве и недостаточном уровне воды в емкости - «сухой ход».



АПНС-10

Параметры	АПНС-10
Вместимость накопительной емкости, л	10
Производительность, л/ч	25
Максимальная температура нагретой воды, °С	100
Номинальная потребляемая мощность, кВт, не более	1,3
Эл. питание: однофазный переменный ток (без нулевого провода), В	220
Частота, Гц	50
Габаритные размеры (без выступающих частей), (ДхГхВ) мм, не более	240x390x500
Масса, кг, не более	9,5

Нейтральная камбузная мебель, производимая ОАО «Завод «Проммаш», включает в себя ряд основных изделий, необходимых для правильного функционирования любых камбузных помещений кораблей и судов различного назначения, а именно: столы производственные судовые для выдачи пищи и сбора грязной посуды, столы производственные с ящиками и полками, столы для хранения посуды, шкафы для кратковременного хранения продуктов, шкафы судовые для хранения хлеба.

По желанию заказчика, мы готовы изготовить дополнительно и другие виды камбузной мебели, в том числе полки, стеллажи, зонты вытяжные и др.

СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ СУДОВЫЕ

Стол производственный судовый имеет широкую область применения — от разделки продуктов до временной расстановки посуды. Большой ассортимент поможет подобрать наиболее подходящее по габаритам изделие. Все модели данной группы оборудования исключительно стойки к продолжительным статическим и динамическим нагрузкам.

Стол судовой для выдачи пищи и сбора грязной посуды СПИС-1500/600



СПИС-1500/600

Каркас сварной, закрытый с трех сторон облицовками. С правой стороны открытый отсек с двумя полками. С левой стороны инвентарный отсек с распашной дверкой и полками. Все полки снабжены съемными ограждениями. Столешница с бортами с трех сторон. На лицевой стороне съемное ограждение – рейлинг. Штатные места крепления по штормовому для установки в помещении.

Параметры	СПИС-1500/600
Габаритные размеры (ДхГхВ), мм	1500х600х850
Материал изготовления	нерж/сталь 12Х18Н10Т

СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ СУДОВЫЕ

Стол производственный с ящиками судовой СПЯС-1000/600

Каркас сварной, закрытый с трех сторон облицовками. С правой стороны выдвижные ящики. С левой стороны инвентарный отсек с распашной дверкой и полками. Столешница имеет борта с трех сторон и выступ вверх лицевой стороны со съемным ограждением. Штатные места крепления по штормовому для установки в помещении. Штатные места крепления по штормовому для установки в помещении.



СПЯС-1000/600

Параметры	СПЯС-1000/600
Габаритные размеры (ДхГхВ), мм	1000х600х850
Материал изготовления	нерж/сталь 12Х18Н10Т

СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ СУДОВЫЕ

Стол производственный судовой СПС-950/650

Столешница с отбортовкой 100 мм с трех сторон. Впереди съемное штормовое ограждение – рейлинг. Каркас сварной. С правой стороны полностью закрыт облицовкой. С левой и задней стороны частично закрыт облицовками. Полка со съемным штормовым ограждением. Штатные места крепления по штормовому для установки в помещении.



СПС-950/650

Параметры	СПС-950/650
Габаритные размеры (ДхГхВ), мм	950х650х850
Материал изготовления	нерж/сталь 12Х18Н10Т



СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ СУДОВЫЕ

Стол производственный судовой для посуды СПИС-2000/700

Столешница с обнижением по контуру и постоянный штормовой рейлинг 50 мм по контуру. Со стороны прохода угол стола скруглен R100...150, каркас закрыт облицовкой. Внутри дно и полка, закрытые двумя распашными дверями. Дверки снабжены фиксаторами в закрытом положении. Штатные места крепления по штормовому для установки в помещении.



СПИС-2000/700

Параметры	СПИС-2000/700
Габаритные размеры (ДхГхВ), мм	2000x700x850
Материал изготовления	нерж/сталь 12Х18Н10Т

ШКАФЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ СУДОВЫЕ

Шкаф для кратковременного хранения продуктов ШКХП

Шкаф внутри имеет дно и четыре полки. Две распашные дверки (верхняя и нижняя). Расстояние от пола до дна 150 мм. Дверки снабжены фиксаторами в закрытом положении. На полках установлены съемные штормовые рейлинги. Штатные места крепления по штормовому для установки в помещении.



ШКХП

Шкаф для хранения хлеба судовой ШХХС

Шкаф внутри имеет дно и пять полок. Две распашные дверки. Расстояние от пола до дна 150 мм. Дверки снабжены фиксаторами в закрытом положении. На полках установлены съемные штормовые рейлинги. Штатные места крепления по штормовому для установки в помещении.



ШХХС

Параметры	ШКХП	ШХХС
Габаритные размеры (ДхГхВ), мм	500x400x1850	950x550x1850
Материал изготовления	нерж/сталь 12X18H10T	нерж/сталь 12X18H10T

КОНТАКТЫ

Генеральный директор: (8452) 27-70-27

Отдел продаж: (8452) 50-68-65, 52-31-38, 72-41-78, 72-50-07, (499) 689-02-72,

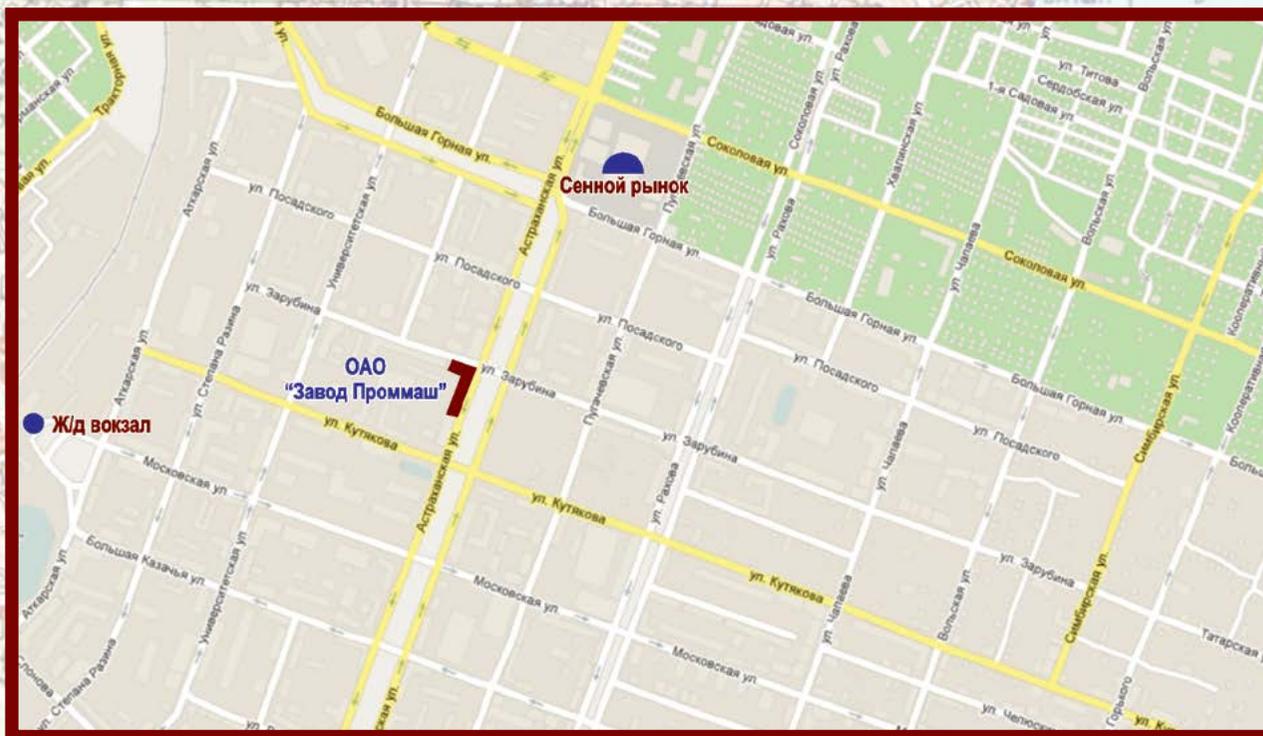
сот. +7 960 357 5903 (Viber, WhatsApp)

Группа маркетинга: (8452) 27-70-32, 50-68-65

Сервисный центр: +7 906 302 1380

op@prommash.com, market@prommash.com

СХЕМА ПРОЕЗДА





410005, г. Саратов, ул. Астраханская, 87
(8452) 50-68-65, 52-31-38, 72-41-78, 72-50-07,
(499) 689-02-72, сот. +7 (960) 357-59-03 (Viber, WhatsApp)
www.prommash.com

