

ТЕХНО^{ТТ}

ГРУППА КОМПАНИЙ. ПРОИЗВОДИМ С 1998 ГОДА



ИНДУКЦИОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

2017-2018

ИНФОРМАЦИЯ О КОМПАНИИ

Компания ТЕХНО-ТТ с 1998 года занимается производством оборудования, предназначенного для предприятий общественного питания, торговли, пищевой и медицинской промышленности.

При изготовлении изделий используется только качественная импортная сталь марок AISI304 и AISI430, что гарантирует долговечность выпускаемого оборудования.

Анализируя опыт европейских производителей и используя возможности нового оборудования, конструкторское бюро постоянно совершенствует технологический процесс на предприятии. Благодаря этому удается выпускать качественную продукцию с минимальными сроками производства.

Компания ТЕХНО-ТТ имеет широкий ассортимент нейтрального и индукционного оборудования. Всего насчитывается более 7000 наименований продукции.

7000

НАИМЕНОВАНИЙ
ПРОДУКЦИИ

ПРЕИМУЩЕСТВА КОМПАНИИ:

- Производство как стандартного оборудования, так и оборудования по индивидуальным проектам.
- Уникальное оборудование аналогов которому нет в России.
- Оборудованием компании ТЕХНО-ТТ оснащены тысячи ресторанов, кафе, магазинов, гостиниц по всей стране.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ЛИДЕРСТВО КОМПАНИИ ОБЕСПЕЧИВАЕТСЯ ЗА СЧЕТ:

- Внедрения собственных разработок на рынке профессионального оборудования.
- Постоянного усовершенствования производственных линий.
- Непрерывного повышения компетенции специалистов.

Широкая дилерская сеть охватывающая ключевые регионы Российской Федерации и страны ближнего зарубежья.

Компания ТЕХНО-ТТ на сегодняшний день является одним из ведущих российских производителей оборудования для общественного питания и торговли.

СОДЕРЖАНИЕ КАТАЛОГА

Оборудование:

■	04	Индукционное оборудование
	05	Плиты
	10	Гриль
	11	Теплан-Яки
	12	Казаны
	12	Блинница
	13	Нейтральные модули и подставки



ИНДУКЦИОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ИНДУКЦИОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, В ОСНОВЕ РАБОТЫ КОТОРОГО ЛЕЖИТ ПРИНЦИП ИНДУКЦИИ — БЛАГОДАРЯ МЕДНОЙ КАТУШКЕ И ВЫСОКОЧАСТОТНОМУ ЭЛЕКТРИЧЕСКОМУ ТОКУ, ТЕПЛО ИНТЕНСИВНО ВОЗНИКАЕТ В ДИСКЕ ДНА ПОСУДЫ, В РЕЗУЛЬТАТЕ ЧЕГО НАГРЕВАЕТСЯ НЕ КОНФОРКА, А СРАЗУ ПОСУДА.

Как правило индукционное оборудование используется в быту и на объектах питания, способствуя существенной экономии электроэнергии, а также повышению уровня безопасности и комфорта.

Компания «Техно-ТТ» производит и реализует следующие виды высококачественного индукционного оборудования:

- Плиты
- Сковорода
- Казаны
- Гриль
- Фритюрница

ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

В НАШЕМ АССОРТИМЕНТЕ ИМЕЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ РАЗНОВИДНОСТИ ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТ:

- Одноконфорочные;
- Двухконфорочные и трехконфорочные;
- Четырехконфорочные;
- Шестиконфорочные;
- Плиты ВОК; отличие таких плит в вогнутой рабочей поверхности.
- Комбинированные, имеют две рабочие поверхности: одну для посуды с плоским дном, вторую вогнутую, предназначенную для сковороды ВОК.
- Малогабаритные настольные плиты, подходят для бытового использования или в условиях небольшой проходимости заведения;
- Встраиваемые плоские плиты.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТ



Большая эффективность в сравнении с электрическими плитами. Быстрый разогрев и эффективное преобразование электрической энергии в тепловую способствуют существенной экономии затрат на электроэнергию.



Более высокий уровень безопасности в сравнении с другими плитами. Индукционная панель практически не нагревается, а при снятии с нее посуды отключается автоматически.



Быстрота и легкость уборки – на поверхности таких плит не происходит пригорания продуктов питания.



Благоприятный климат в кухонном помещении, обусловлено это тем, что теплоизлучения исходят только от продукта и посуды стоящей на плите, остальная поверхность оборудования остается холодной.



ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ УСПЕШНО ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ОБЪЕКТАХ ОБЩЕПИТА — КАФЕ, РЕСТОРАНАХ И Т.П.

Плиты, производимые нашей компанией, делятся на профессиональные и полупрофессиональные. К полупрофессиональным относятся встраиваемые и малогабаритные настольные плиты. Их эксплуатация в течение полного рабочего дня не предусмотрена. Такие плиты отлично подходят для использования в заведениях с невысокой проходимостью.

Профессиональные индукционные плиты предполагают использование в течение полной рабочей смены. Размеры профессиональных плит, производимых нашей компанией, позволяют встраивать их в тепловые линии 760 и 900 серии.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТ «ТЕХНО-ТТ»

- Герметичность конфорок;
- Толщина стеклокерамики - 6 мм;
- Использование импортных высококачественных комплектующих в производстве;
- Более 5 лет испытаний и работ по повышению качества;
- Самый широкий ассортимент среди российских производителей.

ОДНОКОНФОРЧНЫЕ ПЛИТЫ



Одноконфорчные индукционные плиты предназначены для приготовления пищи в производственных масштабах. Благодаря высокому КПД — 90% — выгодно отличаются от газовых и электрических аналогов, КПД которых равен 60% и 55% соответственно.

Характеристики:

Мощность	Высота борта	Питание
12/15/20 кВт	100 мм	380 В

Наименование	Габариты (д/ш/в)			Примечания
ИПП-150124	600	760	650	Плита одноконфорочная плоская, мощность 12кВт, борт высотой 100мм, питание 380В
ИПП-150125	600	900	650	Плита одноконфорочная плоская, мощность 12кВт, борт высотой 100мм, питание 380В
ИПП-160124	600	760	650	Плита одноконфорочная плоская, мощность 15кВт, борт высотой 100мм, питание 380В
ИПП-160125	600	900	650	Плита одноконфорочная плоская, мощность 15кВт, борт высотой 100мм, питание 380В
ИПП-170124	600	760	650	Плита одноконфорочная плоская, мощность 20кВт, борт высотой 100мм, питание 380В
ИПП-170125	600	900	650	Плита одноконфорочная плоская, мощность 20кВт, борт высотой 100мм, питание 380В

ДВУХКОНФОРЧНЫЕ И ТРЕХКОНФОРЧНЫЕ ПЛИТЫ



Двухконфорчные и трехконфорчные индукционные плиты подойдут для любого заведения общественного питания. В ассортименте двухконфорочных имеются пристенные и островные. Плиты включаются только при взаимодействии с посудой, а их КПД значительно выше аналогичного электрического или газового оборудования.

Характеристики:

Мощность	Высота борта	Питание
2х3,5 кВт, 2х5 кВт, 3х3,5 кВт; 3х5 кВт	(при наличии) – 100 мм	380 В



Наименование	Габариты (д/ш/в)			Примечания
ИПП-210134	400	760	400	Плита 2конфорочная плоская, мощность 2х3,5 кВт, борт высотой 100мм, питание 380В
ИПП-210145	450	900	400	Плита 2конфорочная плоская, мощность 2х3,5 кВт, борт высотой 100мм, питание 380В
ИПП-210171	800	450	400	Плита 2конфорочная плоская, мощность 2х3,5 кВт, борт высотой 100мм, питание 380В

Наименование	Габариты (д/ш/в)			Примечания
ИПП-210196	400	800	300	Плита 2конфорочная плоская, мощность 2х3,5 кВт, островная, без борта, питание 380В
ИПП-240145	450	900	400	Плита 2конфорочная плоская, мощность 2х5 кВт, борт высотой 100мм, питание 380В
ИПП-240182	900	550	400	Плита 2конфорочная плоская, мощность 2х5 кВт, борт высотой 100мм, питание 380В
ИПП-240147	450	900	300	Плита 2конфорочная плоская, мощность 2х5 кВт, островная, без борта, питание 380В
ИПП-110145/140145	450	900	400	Плита 2конфорочная плоская, мощность 3,5 кВт впереди и 5 кВт сзади, борт высотой 100мм, питание 380В
ИПП-140145/110145	450	900	400	Плита 2конфорочная плоская, мощность 5 кВт впереди и 3,5 кВт сзади, борт высотой 100мм, питание 380В
ИПП-310171	1200	450	400	Плита 3конфорочная плоская, мощность 3х3,5 кВт, борт высотой 100мм, питание 380В
ИПП-340182	1200	550	400	Плита 3конфорочная плоская, мощность 3х5 кВт, борт высотой 100мм, питание 380В

ЧЕТЫРЕХКОНФОРОЧНЫЕ ПЛИТЫ



Четырехконфорочная индукционная плита – самый популярный и оптимальный вид кухонного оборудования в заведениях общественного питания. КПД такой плиты равен 90%, благодаря чему она способна разогреть пищу в кастрюле за считанные секунды. В ассортименте имеются пристенные и островные плиты.

Характеристики:

Мощность	Высота борта	Питание
4х3,5 кВт, 4х5 кВт, 2х3,5 кВт + 2х5 кВт	(при наличии) – 100 мм	380 В

Наименование	Габариты (д/ш/в)			Примечания
ИПП-410134	800	760	400	Плита 4конфорочная плоская, мощность 4х3,5 кВт, борт высотой 100мм, питание 380В
ИПП-410145	900	900	400	Плита 4конфорочная плоская, мощность 4х3,5 кВт, борт высотой 100мм, питание 380В
ИПП-410196	800	800	300	Плита 4конфорочная плоская, мощность 4х3,5 кВт, островная, без борта, питание 380В
ИПП-440145	900	900	400	Плита 4конфорочная плоская, мощность 4х5 кВт, борт высотой 100мм, питание 380В
ИПП-440147	900	900	300	Плита 4конфорочная плоская, мощность 4х5 кВт, островная, без борта, питание 380В
ИПП-210145/240145	900	900	400	Плита 4конфорочная плоская, мощность 2х3,5 кВт впереди и 2х5 кВт сзади, борт высотой 100мм, питание 380В
ИПП-240145/210145	900	900	400	Плита 4конфорочная плоская, мощность 2х5 кВт впереди и 2х3,5 кВт сзади, борт высотой 100мм, питание 380В

ШЕСТИКОНФОРОЧНЫЕ ПЛИТЫ



Индукционные плиты на шесть конфорок созданы для того, чтобы обеспечить быструю и бесперебойную работу кухонь на крупных предприятиях общественного питания с высокой проходимостью. В ассортименте имеются пристенные и островные плиты. Шестиконфорочная плита потребляет минимум электроэнергии и не требует особых условий эксплуатации.

Характеристики:

Мощность	Высота борта	Питание
6х3,5 кВт, 6х5 кВт, 3х3,5 кВт	(при наличии) 100 мм	380 В



Наименование	Габариты (д/ш/в)			Примечания
ИПП-610134	1200	760	400	Плита бконфорочная плоская, мощность 6х3,5 кВт, борт высотой 100мм, питание 380В
ИПП-610145	1200	900	400	Плита бконфорочная плоская, мощность 6х3,5 кВт, борт высотой 100мм, питание 380В
ИПП-610196	1200	800	300	Плита бконфорочная плоская, мощность 6х3,5 кВт, островная, без борта, питание 380В
ИПП-640145	1200	900	400	Плита бконфорочная плоская, мощность 6х5 кВт, борт высотой 100мм, питание 380В
ИПП-640147	1200	900	300	Плита бконфорочная плоская, мощность 6х5 кВт, островная, без борта, питание 380В
ИПП-310145/340145	1200	900	400	Плита бконфорочная плоская, мощность 3х3,5 кВт впереди и 3х5 кВт сзади, борт высотой 100мм, питание 380В
ИПП-340145/310145	1200	900	400	Плита бконфорочная плоская, мощность 3х5 кВт впереди и 3х3,5 кВт сзади, борт высотой 100мм, питание 380В

ПЛИТЫ ВОК



Современная плита ВОК прекрасно подойдет для использования в заведениях, где преобладает восточная кухня. Она мгновенно разогревает содержимое сковороды ВОК, не растративая энергию на нагрев конфорок.

Характеристики:

Диаметр ВОК	Мощность	Питание
300 и 400 мм	3,5/6/12 кВт	380 В
Высота борта	Количество конфорок	
100 мм	1, 2, 3, 4, 6	

Наименование	Габариты (д/ш/в)			Примечания
ИПВ-150114	600	760	950	Плита одноконфорочная вок, мощность 12кВт, ВОК диаметром 400мм, борт
ИПВ-150115	600	900	950	Плита одноконфорочная вок, мощность 12кВт, ВОК диаметром 400мм, борт

МАЛОГАБАРИТНЫЕ НАСТОЛЬНЫЕ И ВСТРАИВАЕМЫЕ ПЛИТЫ



Данный вид плит отлично подойдет для заведений с невысокой проходимостью, таких как мини-кафе или мобильная закусочная. Среди достоинств таких плит экономия электроэнергии, компактность.

Характеристики:

Мощность	Питание
1,8 кВт, 2,7 кВт, 3,5 кВт	220 В

Наименование	Габариты (д/ш/в)			Примечания
UN-3,5КС	340	430	130	Плита настольная плоская, мощность 3,5 кВт, питание 220В
UN-3,5КС-1	340	430	130	Плита настольная вок, мощность 3,5 кВт, питание 220В
UN-2,7В	320	370	110	Плита настольная плоская, мощность 2,7 кВт, питание 220В
UN-3,5Т	360	380	120	Плита встраиваемая плоская квадратная, мощность 3,5 кВт, питание 220В
UN-1,8Т	300	300	80	Плита встраиваемая плоская круглая, мощность 1,8 кВт, питание 220В



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ИНДУКЦИОННЫЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ ПЛИТЫ ТЕХНО-ТТ

Наименование	Габариты (д/ш/в)			Примечания
ИПП-110В	420	420	250	Плита встраиваемая плоская одноконфорочная, мощность 3,5 кВт, питание 220В
ИПВ-110В	420	420	250	Плита встраиваемая ВОК, мощность 3,5 кВт, питание 220В
ИПП-210В	420	800	250	Плита встраиваемая плоская двухконфорочная, мощность 2х3,5 кВт, питание 380В
ИПК-210В	420	800	250	Плита встраиваемая 2-конфорочная плоская и вок (d=300мм), мощность 2х3,5 кВт, питание 380В

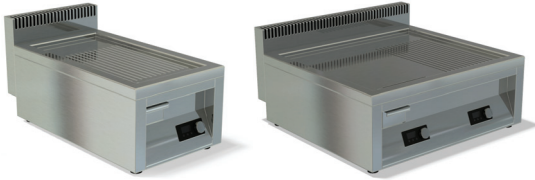
ИНДУКЦИОННЫЙ ГРИЛЬ



Индукционный гриль – практичное и удобное в использовании кухонное оборудование, которое находит свое применение на предприятиях общественного питания.

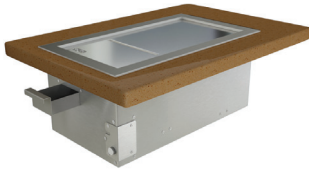
ПРЕИМУЩЕСТВА ИНДУКЦИОННОГО ГРИЛЯ:

- Равномерная прожарка продуктов;
- Быстрый разогрев поверхности;
- Отсутствие рассеивания тепла;
- Экономия на электроэнергии;
- Легкость и быстрота уборки оборудования.



Наименование	Габариты (д/ш/в)			Примечания
ИПГ-140164	400	760	400	Гриль индукционный плоский, мощность 5 кВт, питание 220В
ИПГ-140174	400	760	400	Гриль индукционный рифленый, мощность 5 кВт, питание 220В
ИПГ-240184	800	760	400	Гриль индукционный комбинированный, мощность 10 кВт, питание 380В
ИПГ-140165	450	900	400	Гриль индукционный плоский, мощность 5 кВт, питание 220В
ИПГ-140175	450	900	400	Гриль индукционный рифленый, мощность 5 кВт, питание 220В
ИПГ-240185	900	900	400	Гриль индукционный комбинированный, мощность 10 кВт, питание 380В

ВСТРАИВАЕМЫЙ ИНДУКЦИОННЫЙ ГРИЛЬ



Наименование	Габариты (д/ш/в)			Примечания
ИПГ-140267	400	700	305	Встраиваемый гриль плоский, мощность 5 кВт, питание 220В
ИПГ-140277	400	700	305	Встраиваемый гриль рифленый, мощность 5 кВт, питание 220В

ВСТРАИВАЕМЫЙ ИНДУКЦИОННЫЙ ТЕПАН-ЯКИ



Индукционный ТЭППАН-ЯКИ предназначен для приготовления на жарочной поверхности разнообразных блюд из мяса, рыбы, птицы, морепродуктов и овощей. Скорость выхода на рабочий режим – 8 минут. Конструктивно гриль представляет собой массивную плиту из хромированной стали, в центре которой размещена нагреваемая зона в форме круга диаметром 220 мм с установленной мощностью 5 кВт. Стандартные размеры плиты 1200 x 700 (для 7 человек) или 1500 x 700 мм (для 8 человек). С одной стороны, предусмотрен лоток для сбора использованного жира и подгоревших кусочков пищи. Возможно изготовление по индивидуальным размерам, а так же установка дополнительных точек нагрева.

Наименование	Габариты (д/ш/в)			Примечания
ИПГ-140367/800	800	700	310	Встраиваемый ТЕППАН-ЯКИ, мощность 5 кВт, питание 220В
ИПГ-140367/1000	1000	700	310	Встраиваемый ТЕППАН-ЯКИ, мощность 5 кВт, питание 220В
ИПГ-140367/1200	1200	700	310	Встраиваемый ТЕППАН-ЯКИ, мощность 5 кВт, питание 220В
ИПГ-140367/1500	1500	700	310	Встраиваемый ТЕППАН-ЯКИ, мощность 5 кВт, питание 220В

КАЗАНЫ



Индукционный казан — современный помощник повара, специализирующегося на приготовлении плова и азиатских блюд. Благодаря инертному жару, плов в индукционном казане готовится при такой же температуре, как и в естественных условиях на открытом огне.

В нашем ассортименте представлены три модификации индукционного казана, среди которых Вы сможете выбрать подходящий вариант для своего заведения. Казан модели ИПВ-143155 поставляется с подставкой, на остальные модели подставка приобретается отдельно.

Характеристики:

Мощность	3,5 кВт, 5 кВт
Диаметр чаши	410/530/670 мм
Объем казана	12/25/50 литров
Питание	220В

ПРЕИМУЩЕСТВА ИНДУКЦИОННЫХ КАЗАНОВ «ТЕХНО-ТТ»:

- Быстрый нагрев чаши казана;
- Уникальная технология, позволяющая разогревать чугунную чашу таким образом, как бы она разогревалась на огне в топке;
- Экономичность: потребляет мало электроэнергии;
- Мы первая компания в России, которая с 2012 года производит индукционные казаны;
- Самый большой ассортимент индукционных казанов отечественного производства.

Наименование	Габариты (д/ш/в)			Примечания
ИПВ-111154	600	760	400	Плита с встроенным казаном объемом 12 литров, мощность 3,5 кВт, питание 220В
ИПВ-112154	600	760	400	Плита с встроенным казаном объемом 25 литров, мощность 3,5 кВт, питание 220В
ИПВ-143155	800	900	950	Плита с встроенным казаном объемом 50 литров, мощность 5 кВт, питание 220В



ВСТРАИВАЕМЫЕ ИНДУКЦИОННЫЕ КАЗАНЫ

Наименование	Габариты (д/ш/в)			Примечания
ИПВ-111252	500	500	400	Встраиваемый казан 12 литров, мощность 3,5 кВт, питание 220В
ИПВ-112253	600	600	430	Встраиваемый казан 25 литров, мощность 3,5 кВт, питание 220В



ИНДУКЦИОННАЯ БЛИННИЦА

Наименование	Габариты (д/ш/в)			Примечания
ИПС-180162	450	450	150	Блинница, одна жарочная поверхность диаметром 400 мм., мощность 2,7 кВт, питание 220В


НЕЙТРАЛЬНЫЕ МОДУЛИ И ПОДСТАВКИ С ПОЛКОЙ ДЛЯ ИНДУКЦИОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ

ВОК и комбинированные	Гриль, фритюр, казаны	Плоские плиты	Подставка открытая	Подставка закрытая	Подставка закрытая с дверьми	Нейтральный модуль	
						без ящика	с ящиком
ИПК-410114	ИПГ-240184	ИПП-410134	СПИ-033/807	СПИ-837/807	СПИ-834/807	СПН-90/800	СПН-91/800
	ИПГ-240185	ИПП-410145	СПИ-033/908	СПИ-837/908	СПИ-834/908	СПН-90/909	СПН-91/909
		ИПП-440145					
		ИПП-210145/240145					
		ИПП-240145/210145					
		ИПП-210171	СПИ-033/803	СПИ-837/803	СПИ-834/803	СПН-90/804	СПН-91/804
		ИПП-240182	СПИ-033/904	СПИ-837/904	СПИ-834/904	СПН-90/905	СПН-91/905
		ИПП-410196	СПИ-033/818	СПИ-837/818	СПИ-834/818	-	-
ИПВ-410115			СПИ-033/808	СПИ-837/808	СПИ-834/808	СПН-90/809	СПН-91/809
ИПК-210111			СПИ-033/814	СПИ-837/814	СПИ-834/814	СПН-90/805	СПН-91/805
ИПВ-210111							
		ИПП-440147	СПИ-033/919	СПИ-837/919	СПИ-834/919	-	-
ИПВ-120114	ИПГ-140164	ИПП-210134	СПИ-033/407	СПИ-837/407	СПИ-834/407	СПН-90/400	СПН-91/400
ИПК-210114	ИПГ-140174						
	ИПФ-140164						
ИПВ-120115	ИПГ-140165	ИПП-210145	СПИ-033/408	СПИ-837/408	СПИ-834/408	СПН-90/419	СПН-91/419
		ИПП-240145					
ИПК-210115	ИПГ-140175	ИПП-110145/140145					
		ИПП-140145/110145					
ИПВ-210115			СПИ-033/428	СПИ-837/428	СПИ-834/428	СПН-90/409	СПН-91/409
		ИПП-210196	СПИ-033/418	СПИ-837/418	СПИ-834/418	-	-
		ИПП-240147	СПИ-033/419	СПИ-837/419	СПИ-834/419	-	-
ИПК-610114		ИПП-610134	СПИ-033/1207	СПИ-837/1207	СПИ-834/1207	СПН-90/1200	СПН-91/1200
ИПВ-610115		ИПП-610145	СПИ-033/1208	СПИ-837/1208	СПИ-834/1208	СПН-90/1209	СПН-91/1209
		ИПП-640145					
ИПК-610115		ИПП-310145/340145					
		ИПП-340145/310145					
		ИПП-310171	СПИ-033/1203	СПИ-837/1203	СПИ-834/1203	СПН-90/1204	СПН-91/1204
ИПВ-310111		ИПП-340182	СПИ-033/1204	СПИ-837/1204	СПИ-834/1204	СПН-90/1205	СПН-91/1205
		ИПП-610196	СПИ-033/1218	СПИ-837/1218	СПИ-834/1218	-	-
		ИПП-640147	СПИ-033/1219	СПИ-837/1219	СПИ-834/1219	-	-
			СПИ-033/308	СПИ-837/308	СПИ-834/308	-	-
	ИПВ-111154		СПИ-033/607	СПИ-837/607	СПИ-834/607	СПН-90/600	СПН-91/600
	ИПВ-112154						


ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ

Наименование	Модель	Габариты (д/ш/в)			Для моделей плит		
духовка на 3 GN 1/1, 2 кВт	ШД-807	800	700	550	ИПК-410134	ИПК-410114	ИПГ-240184
духовка на 3 GN 1/1, 2 кВт	ШД-908	900	840	550	ИПП-410145	ИПГ-240185	ИПП-210145/240145 ИПП-240145/210145

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ДИЛЕРОВ

Компания активно развивает свою дилерскую сеть во всех регионах Российской Федерации и странах СНГ. В связи с этим мы создаем для наших партнеров выгодные условия сотрудничества с учетом их территориального расположения.

Связаться с нами можно по телефонам:

+7 (495) 702-98-78, 702-93-35

+7 (496) 519-56-71, 519-56-72

ЗВОНИТЕ!

Адрес: 142450, Московская обл., Ногинский р-н,
г. Старая Кулавна, ул. Кирова, д. 26

www.tehno-tt.ru / info@tehnott.ru