

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
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://angelopo.nt-rt.ru/> || apb@nt-rt.ru

Фритюрницы электрические с 1 ванной

Фритюрница электрическая 1 ванна 15 л Angelo Po 0N1FR5E

Фритюрница электрическая напольная 1 ванна 15 л серии ICON9000.

Корпус и несущая рама изготовлены из нержавеющей стали AISI304.

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 2 мм.

Штампованная ванна с дном V образной формы, вваренная в рабочую поверхность, большая дренажная зона; каждая ванна укомплектована 1 корзиной и 1 крышкой.

Аналоговая панель управления.

Регулирование температуры в диапазоне от 100 до 185 Градусов Цельсия.

Откидные ТЭНы для простой очистки ванны.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	10.5
Длина упаковки, см.	102
Ширина упаковки, см.	46
Высота упаковки, см.	116
Требует монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	92
Ширина, см.	40
Высота, см.	75
Напряжение	380/3/50
Вес нетто, кг.	70
Функция автоподъема корзин	нет
Количество ванн	1
Подключение	электрическое
Установка	напольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 11 до 15
Вес брутто, кг	75



Фритюрница настольная с 1 ванной 9 л Angelo Po 0G0FR3E

Фритюрница электрическая настольная, 1 ванна объемом 9 л, серия GAMMA (модель 2018 года).

Цельноштампованная ванна из нержавеющей стали AISI304, сужающаяся к низу.

Дно с уклоном к дренажному отверстию. Условная производительность по замороженному картофелю фри: 13 кг/ч. Нагрев погружными ТЭНами с низким удельным тепловыделением.

ТЭНы опрокидываются для удобной очистки ванны. Аналоговый термостат 100-185 Градусов Цельсия.

Световые индикаторы. Защитный термостат. Встроенный дренажный кран с выводом на фронтальную поверхность. В задней стенке фритюрницы кронштейн для подвешивания корзины.

В комплекте поставки одна корзина размером 22,5*29,7*11,5 см.

Крышка не входит в комплект поставки.

Для установки необходим стенд.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	7.3
Длина упаковки, см.	82
Ширина упаковки, см.	41
Высота упаковки, см.	68
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	70
Ширина, см.	35
Высота, см.	24
Напряжение	380/3/50
Вес нетто, кг.	23
Функция автоподъема корзин	нет
Количество ванн	1
Подключение	электрическое
Установка	настольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 8 до 10
Вес брутто, кг	27



Фритюрница электрическая 1 ванна 15 л Angelo Po 0N1FR5ED

Фритюрница электрическая 1 ванна 15 л цифровая панель управления серии ICON9000.

Корпус и несущая рама изготовлены из нержавеющей стали AISI304. Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 2 мм. Штампованная ванна с дном V образной формы, вваренная в рабочую поверхность, большая дренажная зона; каждая ванна укомплектована 1 корзиной и 1 крышкой. Цифровая панель управления. Цифровой контроллер, установка времени жарки, температуры, индикатор температуры в диапазоне от 0 до +190°C, функция плавки твердого фритюра, функция поддержания фритюра в разогретом состоянии +100 °C. Откидные ТЭНы для простой очистки ванны.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	10.5
Длина упаковки, см.	102
Ширина упаковки, см.	46
Высота упаковки, см.	116
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	92
Ширина, см.	40
Высота, см.	75
Напряжение	380/3/50
Вес нетто, кг.	70
Функция автоподъема корзин	нет
Количество ванн	1
Подключение	электрическое
Установка	напольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 11 до 15
Вес брутто, кг	75



Фритюрница электрическая 1 ванна 15 л Angelo Po 0T1FR5E

Фритюрница электрическая напольная 1 ванна 15 л серии ICON9000.

Корпус и несущая рама изготовлены из нержавеющей стали AISI304.

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 3 мм.

Штампованная ванна с дном V образной формы, вваренная в рабочую поверхность, большая дренажная зона; каждая ванна укомплектована 1 корзиной и 1 крышкой.

Аналоговая панель управления.

Регулирование температуры в диапазоне от 100 до 185 Градусов Цельсия.

Откидные ТЭНы для простой очистки ванны.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	10.5
Длина упаковки, см.	90
Ширина упаковки, см.	40
Высота упаковки, см.	116
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	75
Ширина, см.	40
Высота, см.	95
Напряжение	380/3/50
Вес нетто, кг.	55
Функция автоподъема корзин	нет
Количество ванн	1
Подключение	электрическое
Установка	напольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 11 до 15
Вес брутто, кг	60



Фритюрница электрическая 1 ванна 15 л Angelo Po 0T1FR5ED

Фритюрница электрическая напольная 1 ванна 15 л цифровая панель управления серии ICON9000.

Корпус и несущая рама изготовлены из нержавеющей стали AISI304.

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 3 мм.

Штампованная ванна с дном V образной формы, вваренная в рабочую поверхность, большая дренажная зона; каждая ванна укомплектована 1 корзиной и 1 крышкой.

Цифровая панель управления.

Цифровой контроллер, установка времени жарки, температуры, индикатор температуры в диапазоне от 0 до +190°C, функция плавки твердого фритюра, функция поддержания фритюра в разогретом состоянии +100 °C.

Откидные ТЭНы для простой очистки ванны.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	10.5
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	92
Ширина, см.	40
Высота, см.	75
Напряжение	380/3/50
Функция автоподъема корзин	нет
Количество ванн	1
Подключение	электрическое
Установка	напольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 11 до 15



Фритюрница электрическая 1 ванна 21 л Angelo Po 0N1FR1E

Фритюрница электрическая напольная 1 ванна 21 л серии ICON9000.

Корпус и несущая рама изготовлены из нержавеющей стали AISI304.

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 2 мм.

Штампованная ванна, вваренная в рабочую поверхность, большая дренажная зона; каждая ванна укомплектована 2 корзинами и крышкой. Аналоговая панель управления.

Регулирование температуры в диапазоне от 100 до 185 Градусов Цельсия.

Откидные ТЭНы для простой очистки ванны.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	18
Длина упаковки, см.	90
Ширина упаковки, см.	40
Высота упаковки, см.	116
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	92
Ширина, см.	40
Высота, см.	75
Напряжение	380/3/50
Вес нетто, кг.	55
Функция автоподъема корзин	нет
Количество ванн	1
Подключение	электрическое
Установка	напольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 16 до 22
Вес брутто, кг	60



Фритюрница электрическая 1 ванна 21 л Angelo Po 0N1FR1EA

Фритюрница электрическая 1 ванна 21 л цифровая панель управления серии ICON9000.

Корпус и несущая рама изготовлены из нержавеющей стали AISI304.

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 2 мм.

Штампованная ванна, вваренная в рабочую поверхность, большая дренажная зона; каждая ванна укомплектована 2 корзинами и крышкой. Цифровой контроллер, установка времени жарки, температуры, индикатор температуры в диапазоне от 0 до +190°C, функция плавки твердого фритюра, функция поддержания фритюра в разогретом состоянии +100 °C, автоматический подъем корзин.

Откидные ТЭНы для простой очистки ванны.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	18
Длина упаковки, см.	90
Ширина упаковки, см.	40
Высота упаковки, см.	116
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	92
Ширина, см.	40
Высота, см.	75
Напряжение	380/3/50
Вес нетто, кг.	65
Функция автоподъема корзин	да
Количество ванн	1
Подключение	электрическое
Установка	напольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 16 до 22
Вес брутто, кг	75



Фритюрница электрическая 1 ванна 21 л Angelo Po 0N1FR1ED

Фритюрница электрическая 1 ванна 21 л цифровая панель управления серии ICON9000.

Корпус и несущая рама изготовлены из нержавеющей стали AISI304.

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 2 мм.

Штампованная ванна, вваренная в рабочую поверхность, большая дренажная зона; каждая ванна укомплектована 2 корзинами и крышкой. Цифровая панель управления.

Цифровой контроллер, установка времени жарки, температуры, индикатор температуры в диапазоне от 0 до +190°C, функция плавки твердого фритюра, функция поддержания фритюра в разогретом состоянии +100 °С.

Откидные ТЭНы для простой очистки ванны.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	18
Длина упаковки, см.	47
Ширина упаковки, см.	102
Высота упаковки, см.	116
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	92
Ширина, см.	40
Высота, см.	75
Напряжение	380/3/50
Вес нетто, кг.	55
Функция автоподъема корзин	нет
Количество ванн	1
Подключение	электрическое
Установка	напольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 16 до 22
Вес брутто, кг	60



Фритюрница электрическая 1 ванна 21 л Angelo Po 0N1FR1EX

Фритюрница электрическая напольная 1 ванна 21 л цифровая панель управления серии ICON9000.

Корпус и несущая рама изготовлены из нержавеющей стали AISI304.

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 2 мм.

Штампованная ванна, вваренная в рабочую поверхность, большая дренажная зона; каждая ванна укомплектована 2 корзинами и крышкой.

Цифровая панель управления.

Цифровой контроллер, установка времени жарки, температуры, индикатор температуры в диапазоне от 0 до +190°C, функция плавки твердого фритюра, функция поддержания фритюра в разогретом состоянии +100 °С,

автоматический подъем корзин, фильтрация масла.

Откидные ТЭНы для простой очистки ванны.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	18
Длина упаковки, см.	102
Ширина упаковки, см.	46
Высота упаковки, см.	116
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	92
Ширина, см.	40
Высота, см.	90
Напряжение	380/3/50
Вес нетто, кг.	75
Функция автоподъема корзин	да
Количество ванн	1
Подключение	электрическое
Установка	напольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 16 до 22
Вес брутто, кг	80



Фритюрница электрическая 1 ванна 21 л Angelo Po 0T1FR1E

Фритюрница электрическая 1 ванна 21 л серии ICON9000.

Корпус и несущая рама изготовлены из нержавеющей стали AISI304.

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 3 мм.

Штампованная ванна, вваренная в рабочую поверхность, большая дренажная зона; каждая ванна укомплектована 2 корзинами и крышкой.

Аналоговая панель управления.

Регулирование температуры в диапазоне от 100 до 185 Градусов Цельсия.

Откидные ТЭНы для простой очистки ванны.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	18
Длина упаковки, см.	90
Ширина упаковки, см.	40
Высота упаковки, см.	116
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	92
Ширина, см.	40
Высота, см.	75
Напряжение	380/3/50
Вес нетто, кг.	55
Функция автоподъема корзин	нет
Количество ванн	1
Подключение	электрическое
Установка	напольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 16 до 22
Вес брутто, кг	60



Фритюрница электрическая 1 ванна 21 л Angelo Po 0T1FR1EA

Фритюрница электрическая 1 ванна 21 л цифровая панель управления серии ICON9000.

Корпус и несущая рама изготовлены из нержавеющей стали AISI304.

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 3 мм.

Штампованная ванна, вваренная в рабочую поверхность, большая дренажная зона; каждая ванна укомплектована 2 корзинами и крышкой.

Цифровая панель управления.

Цифровой контроллер, установка времени жарки, температуры, индикатор температуры в диапазоне от 0 до +190°C, функция плавки твердого фритюра, функция поддержания фритюра в разогретом состоянии +100 °C, автоматический подъем корзин.

Откидные ТЭНы для простой очистки ванны.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	18
Длина упаковки, см.	90
Ширина упаковки, см.	40
Высота упаковки, см.	116
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	92
Ширина, см.	40
Высота, см.	75
Напряжение	380/3/50
Вес нетто, кг.	65
Функция автоподъема корзин	да
Количество ванн	1
Подключение	электрическое
Установка	напольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 16 до 22
Вес брутто, кг	75



Фритюрница электрическая 1 ванна 21 л Angelo Po 0T1FR1ED

Фритюрница электрическая напольная 1 ванна 21 л цифровая панель управления серии ICON9000.

Корпус и несущая рама изготовлены из нержавеющей стали AISI304.

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 3 мм.

Штампованная ванна, вваренная в рабочую поверхность, большая дренажная зона; каждая ванна укомплектована 2 корзинами и крышкой.

Цифровая панель управления.

Цифровой контроллер, установка времени жарки, температуры, индикатор температуры в диапазоне от 0 до +190°C, функция плавки твердого фритюра, функция поддержания фритюра в разогретом состоянии +100 °С.

Откидные ТЭНы для простой очистки ванны.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	18
Длина упаковки, см.	47
Ширина упаковки, см.	102
Высота упаковки, см.	116
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	92
Ширина, см.	40
Высота, см.	75
Напряжение	380/3/50
Вес нетто, кг.	55
Функция автоподъема корзин	нет
Количество ванн	1
Подключение	электрическое
Установка	напольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 16 до 22
Вес брутто, кг	60



Фритюрница электрическая 1 ванна 21 л Angelo Po 0T1FR1EX

Фритюрница электрическая 1 ванна 21 л цифровая панель управления серии ICON9000.

Корпус и несущая рама изготовлены из нержавеющей стали AISI304.

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 3 мм.

Штампованная ванна, вваренная в рабочую поверхность, большая дренажная зона; каждая ванна укомплектована 2 корзинами и крышкой.

Цифровая панель управления.

Цифровой контроллер, установка времени жарки, температуры, индикатор температуры в диапазоне от 0 до +190°C, функция плавки твердого фритюра, функция поддержания фритюра в разогретом состоянии +100 °С, автоматический подъем корзин, фильтрация масла.

Откидные ТЭНы для простой очистки ванны.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	18
Длина упаковки, см.	102
Ширина упаковки, см.	46
Высота упаковки, см.	116
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	92
Ширина, см.	40
Высота, см.	90
Напряжение	380/3/50
Вес нетто, кг.	75
Функция автоподъема корзин	да
Количество ванн	1
Подключение	электрическое
Установка	напольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 16 до 22
Вес брутто, кг	80



Фритюрница электрическая напольная с 1 ванной 9 л Angelo Po 04WFR3ED

Фритюрница электрическая напольная, 1 ванна, объем масла 9 л, из нержавеющей стали AISI304 - функциональный элемент линии Omega.

Дно с уклоном к дренажному отверстию, что облегчает чистку.

Условная производительность по замороженному картофелю фри: 13 кг/ч.

Нагрев погружными ТЭНами с низким удельным тепловыделением.

Электронный термостат 0-190 °С.

Защитный термостат типа STB.

Встроенный дренажный кран с выводом на фронтальную поверхность.

В задней стенке фритюрницы встроен кронштейн для подвешивания корзины.

В комплекте поставки одна корзина размером 225*297,98*115,25 мм.

Крышка не входит в комплект поставки.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	7.3
Длина упаковки, см.	60
Ширина упаковки, см.	130
Высота упаковки, см.	92
Требует монтажа	Да
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	110
Ширина, см.	72
Высота, см.	40
Напряжение	380/3/50
Функция автоподъема корзин	нет
Количество ванн	1
Подключение	электрическое
Установка	напольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 8 до 1



Фритюрница электрическая настольная с 1 ванной 5 л Angelo Po 6FR

Фритюрница электрическая настольная, 1 ванна, объем масла 5 л, серии Concept.

Запрессованная ванная с расширением кверху герметично сварена в корпус.

Расширение позволяет маслу увеличивать объем без значительного повышения уровня, что очень важно как на стадии разогрева, так и при работе.

Для нагревания используется система внешнего нагрева Contact.

Нагревательные элементы и термостаты расположены вне ванны, что позволяет оптимизировать нагрев и очистку.

Цифровая панель управления для регулировки температуры в диапазоне от 0 до 195 градусов Цельсия с точностью +/-1 градус.

Корзины не входят в комплект поставки.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	4.5
Требует монтажа	Да
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	60
Ширина, см.	35
Высота, см.	22
Напряжение	380/3/50
Функция автоподъема корзин	нет
Количество ванн	1
Подключение	электрическое
Установка	настольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 3 до 7



Фритюрница электрическая настольная с 1 ванной 9 л Angelo Po OG0FR3E

Технические характеристики:

Фритюрница электрическая настольная, 1 ванна объемом 9 л, серия ГАММА (модель 2014 года).

Цельноштампованная ванна, из нержавеющей стали AISI304, сужающаяся к низу.

Дно с уклоном к дренажному отверстию. Условная производительность по замороженному картофелю фри: 13 кг/ч. Нагрев погружными ТЭНами с низким удельным тепловыделением.

ТЭНы поднимаются для более простой очистки ванны.

Аналоговый термостат 100-185 Градусов Цельсия. Защитный термостат.

Встроенный дренажный кран с выводом на фронтальную поверхность.

В задней стенке фритюрницы кронштейн для подвешивания корзины.

В комплекте поставки одна корзина размером 22,5*29,7*11,5 см.

Крышка не входит в комплект поставки. Для установки необходим стенд.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	7.3
Длина упаковки, см.	82
Ширина упаковки, см.	41
Высота упаковки, см.	68
Требуется монтажа	Да
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	70
Ширина, см.	35
Высота, см.	24
Напряжение	380/3/50
Функция автоподъема корзин	нет
Количество ванн	1
Подключение	электрическое
Установка	настольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 8 до 10



Фритюрница электрическая настольная с 1 ванной 9 л Angelo Po OG0FR3ED

Фритюрница электрическая настольная, 1 ванна, объем масла 9 л, линия Gamma (модель 2018 года).

Цельноштампованная ванна из нержавеющей стали AISI304, сужающаяся к низу.

Дно с уклоном к дренажному отверстию. Условная производительность по замороженному картофелю фри: 13 кг/ч. Цифровая контрольная панель. Нагрев погружными ТЭНами с низким удельным тепловыделением.

ТЭНы поднимаются для более простой очистки ванны. Аналоговый термостат 0-190 °С, дисплей.

Защитный термостат. Кронштейн для подвешивания корзины в задней стенке фритюрницы.

В комплекте поставки одна корзина размером 225*297,98*115,25 мм.

Крышка не входит в комплект поставки. Для установки необходим стенд.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	7.3
Требуется монтажа	Да
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	70
Ширина, см.	35
Высота, см.	24
Напряжение	380/3/50
Функция автоподъема корзин	нет
Количество ванн	1
Подключение	электрическое
Установка	настольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 8 до 10



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://angelopo.nt-rt.ru/> || apb@nt-rt.ru