



КАТАЛОГ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕГО ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ



Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(7172)727-132
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
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
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
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
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

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
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
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Единый адрес для всех регионов: atg@nt-rt.ru || www.agregatcutter.nt-rt.ru

О КОМПАНИИ



Завод Агрегат - производитель мясоперерабатывающего оборудования, уникальный научно-производственный комплекс, сформировавшийся изначально как филиал ФГУП "Воронежский механический завод" для производства жидкостных ракетных двигателей. С 1987 года общество согласно конверсионной программе осуществляет серийное производство мясоперерабатывающего оборудования для агропромышленного комплекса, в частности вакуумных куттеров. Куттеры - это машины периодического действия, предназначенные для тонкого измельчения мяса при производстве колбас, сосисок и сарделек.

Изначально мясоперерабатывающее оборудование изготавливалось по лицензии и из комплектующих узлов и деталей фирмы Kramer-Grebe (Германия) с постепенной интеграцией в собственное производство и отечественных поставщиков. На сегодняшний день предприятие является единственным в России по выпуску вакуумных куттеров, комплектующих и расходных материалов к ним.

Завод Агрегат располагает мощностями металлообрабатывающего, сварочного, термического, гальванического и механосборочного производств. токарная обработка диаметром до 500 мм, длиной до 200 мм, токарно-карусельные станки высотой до 1600 мм, диаметром до 2500 мм, фрезерная обработка диаметром до 300x300x1300 мм, круглая шлифовка диаметром до 300 мм, длиной до 1600 мм, плоская шлифовка 350x300x1000 мм, расточка корпусных деталей массой до 6 тонн размером 2000x2500x2000 мм.

Куттер вакуумный А170-125



Куттер вакуумный А170-125 объемом чаши 0,125 м³ предназначен для тонкого измельчения всех сортов мяса и перемешивания его с добавочными компонентами под вакуумом при изготовлении всех видов колбас, сосисок и сарделек. Основным преимуществом использования вакуума является повышенный выход готовой продукции без ухудшения вкусовых качеств и более плотная и качественная набивка батонов.

Куттер вакуумный изготовлен из высококачественной нержавеющей стали, отвечающей санитарным нормам. При изготовлении куттера вакуумного используются высококачественные комплектующие и электронные компоненты.

Вакуумная крышка состоит из двух частей. Первая часть используется при загрузке и выгрузке сырья, компонентов, продукта в рабочем режиме. Изготавливается из массивного прозрачного материала и удобна для визуального наблюдения за процессом приготовления фарша. Вторая часть вакуумной крышки из нержавеющей стали охватывает чашу и одновременно является ножевой крышкой. Приводы крышек – гидравлические, что дополнительно повышает надежность машины.

- В приводе ножевого вала используется преобразователь частоты, что позволяет производить плавный разгон и остановку ножевого вала. Управление производится по пяти задаваемым скоростям до 4500 об/мин;
- Имеются две низкие реверсивные скорости перемешивания;
- Блок индикации выполняется в отдельном выносном корпусе, размещаемом в удобном для оператора месте. Отображает основные параметры работы куттера температура фарша, скорость ножевого вала, степень вакуумирования.
- Возможно изготовление панели индикации на основе жидкокристаллической панели;
- Куттер комплектуется вакуумной станцией на основе водокольцевого вакуумного насоса замкнутого цикла;
- Форма чаши имеет оптимальную форму, обработка поверхности производится с высокой точностью на шлифовальных станках с ЧПУ, что позволяет выставлять минимальный зазор между чашей и ножами. Что совместно с высокой скоростью вращения ножевой головки обеспечивает отличную разработку фарша;
- Форма края чаши имеет специальную форму, предотвращающую переливание даже жидких продуктов;
- Куттер вакуумный обладает массивной станиной, все узлы хорошо сбалансированы, станина и боковые крышки снабжены слоем звукопоглощения, имеет низкий уровень вибрации и шума.

Технические характеристики

| Параметр | Единица измерения | Значение |
|---------------------------|-------------------|----------|
| Геометрический объем чаши | м ³ | 0.125 |
| Загрузка сырьём | кг | 70-100 |

| | | |
|--|----------------------------|-------------------------|
| Частота вращения ножевого вала | мин-1 | 500/1200/2500/3000/4500 |
| Частота вращения ножевого вала в режиме перемешивания (реверс) | мин-1 | 80/160 |
| Частота вращения чаши | мин-1 | 8/12 |
| Частота вращения выгрузателя | мин-1 | 85 |
| Давление среды в полости чаши при вакуумировании | МПа (кгс/см ²) | 0.02 (0.2) |
| Количество ножей | шт. | 6 |
| Установленная мощность | кВт | 45 |
| Габаритные размеры (длина, ширина, высота) | мм | 2160*1750*1300 |
| Масса | кг | 1600 |

Куттер вакуумный А170-200



Высокоскоростной куттер вакуумный А170-200 с объёмом чаши 0,200 м³ предназначен для тонкого измельчения всех сортов мяса и перемешивания его с добавочными компонентами под вакуумом при изготовлении всех видов колбас, сосисок и сарделек. Основным преимуществом использования вакуума является повышенный выход готовой продукции без ухудшения вкусовых качеств и более плотная и качественная набивка батонов.

Качество изготовления и конструкция отвечает самым высоким современным требованиям. Чаша и корпус куттера вакуумного изготовлены из высококачественной пищевой нержавеющей стали.

Вакуумная крышка имеет лючок из прозрачного материала для визуального наблюдения за процессом приготовления фарша и добавления компонентов в процессе куттерования. Подъем, опускание вакуумной и ножевой крышки, а также подъем/опускание выгрузателя и загрузочного устройства производиться при помощи гидроприводов.

-В приводе ножевого вала используется импортный преобразователь частоты, что позволяет производить плавный разгон и остановку ножевого вала. Предусмотрена дополнительная защита цепи управления. Управление производиться по пяти задаваемым скоростям до 4500 об/мин;

-Имеются две низкооборотные реверсивные скорости перемешивания;

-В приводе диска выгрузателя также используется гидромотор, что обеспечивает возможность плавного регулирования оборотов.

-Блок индикации - жидкокристаллический дисплей размещен в удобном для оператора месте, на пульте управления. Отображает основные параметры работы куттера вакуумного: температуру фарша, число оборотов ножевого вала и чаши, степень вакуумирования, время куттерования;

-Форма чаши имеет оптимальную форму с большой зоной резания. Обработка поверхности производиться с высокой точностью на шлифовальных станках с ЧПУ, это позволяет выставлять

минимальный зазор между чашей и ножами. Все это совместно с высокой скоростью вращения ножевой головки обеспечивает отличную разработку фарша;

-Чаша имеет три скорости вращения, плавный пуск и остановку;

-Форма края чаши имеет специальную форму, предотвращающую переливание даже жидких продуктов;

-Куттер вакуумный обладает массивной станиной, все узлы хорошо сбалансированы, выполнен слой звукопоглощения, что обуславливает низкий уровень вибрации и шума.

- Возможно программирование скоростей вращения ножевого вала в соответствии требованиям Заказчика.

- Электрическая схема собрана на комплектующих производства фирмы «Schneider Electric» или «ABB» и отвечает всем современным требованиям. Частотный преобразователь, силовая и исполнительная автоматика установлены в отдельно стоящем шкафу из нержавеющей стали и соединяются с куттером кабелями. Стандартная длина кабелей 10 метров;

- Куттер вакуумный комплектуется оригинальной ножевой головкой на 8 или 10 ножей по типу фирмы «KRÄMER+GREBE».

- Гидроприводы вакуумной и ножевой крышки, и гидроприводы загрузочного устройства, подъема/опускания выгрузателя, вращения диска выгрузателя обеспечивают повышенную надежность и простоту обслуживания машины.

Технические характеристики

| Параметр | Единица измерения | Значение |
|--|-------------------|--------------------|
| Геометрический объем чаши | м ³ | 0.200 |
| Загрузка сырьём | кг | 160 |
| Частота вращения ножевого вала | мин-1 | 750/1500/3000/4500 |
| Частота вращения ножевого вала в режиме перемешивания (реверс) | мин-1 | 75-150 |
| Частота вращения чаши | мин-1 | 4/8/12 |
| Частота вращения диска выгрузателя | мин-1 | 30-100 |
| Количество ножей | шт. | 8 |
| Установленная мощность | кВт | 104 |
| Габаритные размеры куттера (длина, ширина, высота) | мм | 3400*2100*2280 |
| Габаритные размеры электрического шкафа | мм | 1220*950*1970 |
| Масса нетто | кг | 5000 |

Куттер вакуумный А170-0,125



Куттер вакуумный А170-0,125 ёмкость чаши 125 литров, с частотным преобразователем.

- Комплектация и скорость резания по желанию заказчика
- Оснащение электрооборудованием иностранного производства
- Частотный преобразователь фирмы АВВ
- Пусконаладочные работы

Технические характеристики

| Наименование параметров | Значение параметров |
|--|---------------------|
| 1 Производительность, кг/ч | 1100 |
| 2 Скорость резания при куттировании, м/с | 0...125 |
| 3 Геометрическая вместимость чаши, м ³ , не менее | 0,125 |
| 4 Вакуумметрическое давление, МПа (кгс/см ²) | 0,02 (0,2) |
| 5 Время создания вакуумметрического давления, с, не более | 50 |
| 6 Число ножей, шт. | 2-10 |
| 7 Температура загружаемого сырья, °С | 0-4 |
| 8 Установленная мощность, кВт, не более | 60 |
| 9 Давление в гидросистеме, МПа (кгс/см ²), не более | 10 (100) |
| 10 Габаритные размеры куттера без вакуумного насоса, мм, не более: | |
| — длина | 2730 |
| — ширина | 2230 |
| — высота (крышка поднята) | 2450 |
| — высота (крышка закрыта) | 2050 |
| 11 Занимаемая площадь, м ² , не более | 4,9 |
| 12 Масса без дополнительных систем, кг, не более | 3000 |
| 13 Частотный преобразователь | АВВ |
| 14 Частота вращения чаши, с-1 (об/мин) | 0,13(8) / 0,26/16 |

Куттер вакуумный А170-0,2



Высокоскоростной вакуумный куттер А170-0,2 объёмом чаши 0,2 м3 предназначен для тонкого измельчения всех сортов мяса и перемешивания его с добавочными компонентами под вакуумом при изготовлении всех видов колбас, сосисок и сарделек. Основным преимуществом использования вакуума является повышенный выход готовой продукции без ухудшения вкусовых качеств и более плотная и качественная набивка батонов.

Качество изготовления и конструкция отвечает самым высоким современным требованиям. Чаша и корпус вакуумного куттера изготовлены из высококачественной

пищевой нержавеющей стали.

Вакуумная крышка имеет лючок из прозрачного материала для визуального наблюдения за процессом приготовления фарша и добавления компонентов в процессе куттерования. Подъем, опускание вакуумной и ножевой крышки, а также подъем/опускание выгрузателя и загрузочного устройства производится при помощи гидроприводов.

- В приводе ножевого вала используется преобразователь частоты, что позволяет производить плавный разгон и остановку ножевого вала. Управление производится по пяти задаваемым скоростям до 4500 об/мин;
- Имеются две низкооборотные реверсивные скорости перемешивания;
- В приводе диска выгрузателя также используется преобразователь частоты, что обеспечивает возможность плавного регулирования оборотов;
- Куттер вакуумный комплектуется вакуумной станцией;
- При производстве используются только фирменные высококачественные комплектующие;
- Форма чаши имеет оптимальную форму с большой зоной резания. Обработка поверхности производится с высокой точностью на шлифовальных станках с ЧПУ, это позволяет выставлять минимальный зазор между чашей и ножами;
- Все это совместно с высокой скоростью вращения ножевой головки обеспечивает отличную разработку фарша;
- Чаша имеет три скорости вращения, плавный пуск и остановку;
- Форма края чаши имеет специальную форму, предотвращающую переливание даже жидких продуктов;
- Куттер вакуумный обладает массивной станиной, все узлы хорошо сбалансированы, выполнен слой звукопоглощения, что обуславливает низкий уровень вибрации и шума.

Технические характеристики

| Параметр | Единица измерения | Значение |
|---------------------------|-------------------|----------|
| Геометрический объем чаши | м3 | 0.2 |
| Загрузка сырьём | Кг | 160 |

| | | |
|--|----------------------------|-------------------------|
| Частота вращения ножевого вала | мин-1 | 500/1200/2500/3000/4500 |
| Частота вращения ножевого вала в режиме перемешивания (реверс) | мин-1 | 80/160 |
| Частота вращения чаши | мин-1 | 4/8/12 |
| Частота вращения выгрузателя | мин-1 | 30-100 |
| Давление среды в полости чаши при вакуумировании | МПа (кгс/см ²) | 0.02 (0.2) |
| Количество ножей | шт. | 6 |
| Установленная мощность | кВт | 92 |
| Габаритные размеры (длина, ширина, высота) | Мм | 3450*2500*2100 |
| Масса нетто | кг | 4500 |

Куттер вакуумный А170-0,3



Куттер вакуумный А170-0,3 ёмкость чаши 325 литров, с частотным преобразователем.

- Комплектация и скорость резания по желанию заказчика
- Оснащение электрооборудованием иностранного производства
- Гарантийное и сервисное обслуживание
- Частотный преобразователь фирмы АВВ
- Пусконаладочные работы

Технические характеристики

| Наименование параметров | Значение параметров |
|--|---------------------|
| Производительность, кг/ч | 1600-2000 |
| 1.1.Производительность на фарше для вареных колбас, не менее, кг/ч | 2000 |
| Частота вращения ножевого вала, об/мин | 250...3500 |
| Геометрическая вместимость чаши, м ³ , не менее | 0,325 |
| Вакуумметрическое давление, МПа (кгс/см ²) | 0,02 (0,2) |
| Время создания вакуумметрического давления, с, не более | 50 |

| | |
|---|--|
| Число ножей, шт. | 6-8 |
| Температура загружаемого сырья, °С | 0-4 |
| Установленная мощность, кВт, не более | 138.2 |
| Давление в гидросистеме, МПа (кгс/см ²), не более | 10 (100) |
| 10. Габаритные размеры куттера без вакуумного насоса, мм, не более: | |
| — длина | 3500 |
| — ширина | 3400 |
| — высота (крышка поднята) | 2800 |
| — высота (крышка закрыта) | 1790 |
| 11. Масса без дополнительных систем, кг, не более | 4800 |
| 12. Дозирование воды, л | 0 ... 999 |
| 13. Частотный преобразователь | ABB |
| 14. Частота вращения чаши, с-1 (об/мин) | 0,078/0,13/0,195/0,26 (4,98/8,3/12,45/16,6) |

Куттер вакуумный А170-0,5



Куттер вакуумный А170-0,5 ёмкость чаши 500 литров, с частотным преобразователем.

- Комплектация и скорость резания по желанию заказчика
- Оснащение электрооборудованием иностранного производства
- Гарантийное и сервисное обслуживание
- Частотный преобразователь фирмы АBB
- Пусконаладочные работы

Технические характеристики

| Наименование параметров | Значение параметров |
|--|---------------------|
| Производительность, кг/ч | 2400-3200 |
| 1.1.Производительность на фарше для вареных колбас, не менее, кг/ч | 2600 |

| | |
|---|-----------------------|
| Частота вращения ножевого вала, об/мин | 250...3000 |
| Геометрическая вместимость чаши, м3 , не менее | 0,500 |
| Вакуумметрическое давление, МПа (кгс/см2) | 0.015(0.15)-0.02(0.2) |
| Время создания вакуумметрического давления, с, не более | 50 |
| Число ножей, шт. | 6-10 |
| Температура загружаемого сырья, °С | 0-4 |
| Установленная мощность, кВт, не более | 180 |
| Давление в гидросистеме, МПа (кгс/см2), не более | 10 (100) |
| 10. Габаритные размеры куттера без вакуумного насоса, мм, не более: | |
| — длина | 3500 |
| — ширина | 3500 |
| — высота (крышка поднята) | 2900 |
| — высота (крышка закрыта) | 1790 |
| 11. Масса без дополнительных систем, кг, не более | 5200 |
| 12. Дозирование воды, л | 0 ... 999 |
| 13. Частотный преобразователь | ABB |
| 14. Частота вращения чаши, с-1 (об/мин) | 0.13(8)/0.26(16) |

Волчок мясорубка А170-В-120



- Конструкция волчка для мяса учитывает современные разработки в области измельчения, обеспечивает наибольшую эффективность и позволяет получать прекрасный фарш; купить волчок мясорубку Вы можете в нашей компании.
- Волчок мясорубка А170-В-120 может рубить мороженное мясо с температурой до -18С_о, предварительно измельченное на блокорезке, а так же свежее мясо, субпродукты, вареное сырье, овощи, и другие аналогичные продукты;
- Режущий шнек волчка для мяса имеет мощные винтовые лопасти специальной формы и качественно отполированную поверхность. Спираль шнека выполнена со специально спроектированным переменным шагом, что обеспечивает

наиболее оптимальную подачу сырья к режущему узлу, с должным давлением без передавливания и перетиранья. В результате получается хорошая структура фарша, и обеспечивается минимальное увеличение температуры;

- На волчок мясорубку устанавливаются ножи специальной формы, которые обладают свойством самозаточки. Отпадает необходимость затачивать ножи;
- Волчок мясорубка изготовлен полностью из пищевой нержавеющей стали;
- Волчок мясорубка А170-В-120 при высокой производительности имеет привлекательную стоимость, небольшие габариты и низкую высоту загрузки - идеальное решение для цехов небольшой производительности до 3-5 т / в смену;
- Удобен в техническом обслуживании и санитарной обработке;
- Для безопасности управления имеется защита и ряд блокировок.

Технические характеристики

| Параметр | Единица измерения | Значение |
|--|-------------------|--------------|
| Диаметр решетки | мм | 120 |
| Габаритные размеры (длина, ширина, высота) | мм | 900*650*1150 |
| Размер отверстий решеток | мм | Ø3-Ø26 |
| Общая мощность | кВт | 7,5 |
| Техническая производительность | кг/ч | 1500 |
| Масса нетто | кг | 258 |

Фаршемес А170-ФМ-300



- Фаршемес А170-ФМ-300 предназначен для перемешивания мясного сырья или других схожих пищевых продуктов с солью, специями и прочими ингредиентами под вакуумом;
 - Изготовлены полностью из качественной нержавеющей стали, толщина дежи достигает 10-12 мм;
 - Имеется два шнека, выполненных в виде лопаток, расположенных лопастями по касательным к спирали;
 - Шнеки фаршемесы установлены на

подшипниках, что значительно повышает надежность и долговечность этих узлов;

- Вращение шнеков возможно в разных направлениях;
- Привод каждого шнека осуществляется при помощи отдельного мотор-редуктора через цепную передачу;
- Автоматическая выгрузка через лючки в торцевой части мешалки;
- Привод шибера для открытия лючков и подъем-опускание вакуумной крышки производится пневмоцилиндрами;
- На фаршемес может быть установлено микропроцессорное управление с возможностью автоматического управления.

Технические характеристики

| Параметр | Единица измерения | Значение |
|--|-------------------|----------------|
| Объем дежи | л | 300 |
| Габаритные размеры (длина, ширина, высота) | мм | 1500*1000*1500 |
| Общая мощность | кВт | 5,5 |
| Степень вакуума | МПа | -0.09 |
| Загрузка | кг | 240 |
| Масса нетто | кг | 761 |

Фаршемешалка А170-ФМ-325



Фаршемешалка А170-ФМ-325 предназначена для перемешивания составляющих компонентов фарша для приготовления всех видов колбас, сосисок, сарделек, рыбной, творожной и овощных масс, теста и молочных смесей, сыпучих продуктов.

Технические характеристики

| Наименование параметра | Значение параметра |
|---|---------------------|
| Производительность фаршемешалки, кг/ч, не менее | 3000 |
| Геометрическая емкость дежи, м ³ | 0,325 |
| Количество шнеков, шт. | 2 |
| Частота вращения шнеков, с-1. (об/м) | 0,83(50) |
| Номинальная (установленная) мощность электродвигателей, кВт, не более | 4,4 |
| Габаритные размеры фаршемешалки, мм, не более, - длина - ширина - высота | 1500 930 1300 |
| Масса, кг, не более | 350 |

Мясомассажер А170-М-200

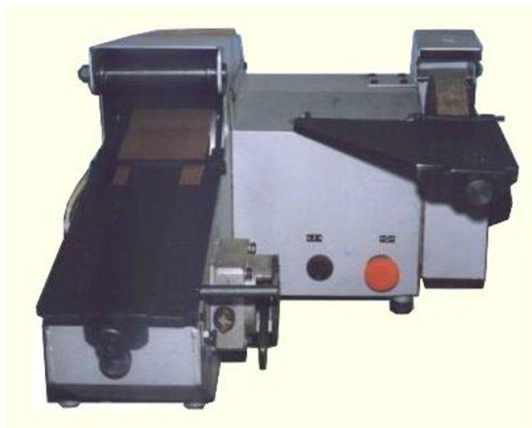


- Мясомассажер вакуумный А170-М-200 предназначен для ускорения посола и улучшения вкусовых качеств мясных изделий;
- Использование вакуума в мясомассажере позволяет повысить выход готовой продукции, предотвратить проникновение воздуха и уменьшить пористость готовых изделий;
- Мясомассажер А170-М-200 изготавливается из высоколегированной пищевой нержавеющей стали, удобен и надежен в работе;
- Имеется возможность изготовления вакуумного мясомассажера А170-М-200 с микропроцессорным управлением и сенсорным дисплеем;
- Предусмотрена возможность вакуумной загрузки сырья;
- Внутренние ребра рабочего бункера спроектированы таким образом, что позволяют наиболее эффективно производить процесс обработки сырья различной консистенции;
- Регулировка параметров работы дает возможность максимально точно подобрать режим обработки для каждого вида исходного продукта.

Технические характеристики

| Параметр | Единица измерения | Значение | |
|---------------------------|---------------------|---------------|-----------|
| Объем барабана | л | 200 | |
| Загрузка сырьем | кг | 50-100 | |
| Мощность | Основной двигатель | кВт | 0,45/0,75 |
| | Вакуумный насос | | 0,55 |
| Частота вращения барабана | Две скорости | об/мин | 6/12 |
| | Плавная регулировка | | 4-12 |
| Степень вакуума | МПа | -0.09 | |
| Габаритные размеры | мм | 1300*915*1265 | |
| Масса | кг | 285 | |

Заточной станок для куттерных ножей ШС-02



Заточной станок для куттерных ножей ШС-02 предназначен для заточки ножей куттеров любых марок отечественного и импортного производства, а также режущего инструмента для различных отраслей промышленности, торговли и общественного питания.

Конструкция заточного станка для куттерных ножей обеспечивает заточку режущей кромки по плоскости в отличие от станков, использующих круглый абразивный инструмент. За счёт принудительного охлаждения исключены прижоги в зоне шлифования.

Заточной станок для куттерных ножей компактен, обладает надёжной конструкцией, прост в обслуживании и эксплуатации. В нашей компании Вы можете купить заточной станок для ножей высокого качества.

Преимуществами заточного станка для куттерных ножей являются:

- возможность "тонкой" регулировки зазора между кромкой лезвия ножа и шлифовальной лентой;
- наличие копиров, позволяющих в точности воспроизводить линию лезвия ножа при заточке;
- свободный доступ к рабочей части шлифовальной ленты;
- возможность устранения дефектов режущей кромки ножа.

Технические характеристики

| Параметр | Единица измерения | Значение |
|--|-------------------|--------------|
| Угол заточки | град. | 0 ÷ 27 |
| Скорость абразивной ленты | м/с | 19.6 |
| Ширина абразивной ленты | мм | 100 |
| Мощность | кВт | 1.5 |
| Параметры электросети | | 3Ф/50Гц/380В |
| Габаритные размеры (длина, ширина, высота) | мм | 670x490x400 |
| Масса (не более) | кг | 75 |



По вопросам продажи и поддержки обращайтесь:

| | | | |
|-----------------------------|---------------------------------|--------------------------------|---------------------------|
| Архангельск (8182)63-90-72 | Калининград (4012)72-03-81 | Нижний Новгород (831)429-08-12 | Смоленск (4812)29-41-54 |
| Астана +7(7172)727-132 | Калуга (4842)92-23-67 | Новокузнецк (3843)20-46-81 | Сочи (862)225-72-31 |
| Белгород (4722)40-23-64 | Кемерово (3842)65-04-62 | Новосибирск (383)227-86-73 | Ставрополь (8652)20-65-13 |
| Брянск (4832)59-03-52 | Киров (8332)68-02-04 | Орел (4862)44-53-42 | Тверь (4822)63-31-35 |
| Владивосток (423)249-28-31 | Краснодар (861)203-40-90 | Оренбург (3532)37-68-04 | Томск (3822)98-41-53 |
| Волгоград (844)278-03-48 | Красноярск (391)204-63-61 | Пенза (8412)22-31-16 | Тула (4872)74-02-29 |
| Вологда (8172)26-41-59 | Курск (4712)77-13-04 | Пермь (342)205-81-47 | Тюмень (3452)66-21-18 |
| Воронеж (473)204-51-73 | Липецк (4742)52-20-81 | Ростов-на-Дону (863)308-18-15 | Ульяновск (8422)24-23-59 |
| Екатеринбург (343)384-55-89 | Магнитогорск (3519)55-03-13 | Рязань (4912)46-61-64 | Уфа (347)229-48-12 |
| Иваново (4932)77-34-06 | Москва (495)268-04-70 | Самара (846)206-03-16 | Челябинск (351)202-03-61 |
| Ижевск (3412)26-03-58 | Мурманск (8152)59-64-93 | Санкт-Петербург (812)309-46-40 | Череповец (8202)49-02-64 |
| Казань (843)206-01-48 | Набережные Челны (8552)20-53-41 | Саратов (845)249-38-78 | Ярославль (4852)69-52-93 |

Единый адрес для всех регионов: atg@nt-rt.ru || www.agregatcutter.nt-rt.ru