

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
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
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
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
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
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
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
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
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

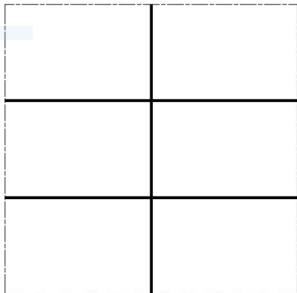
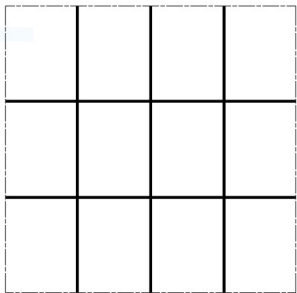
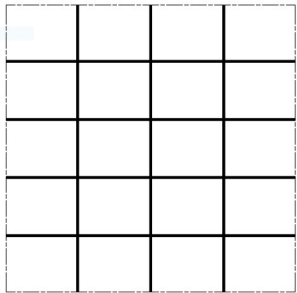
Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

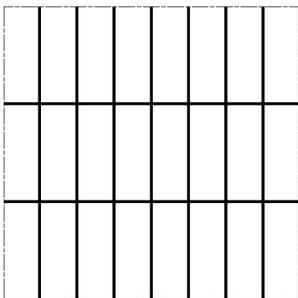
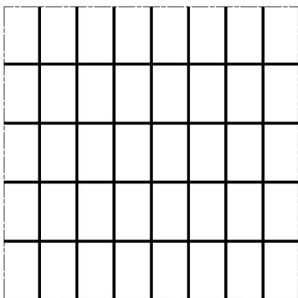
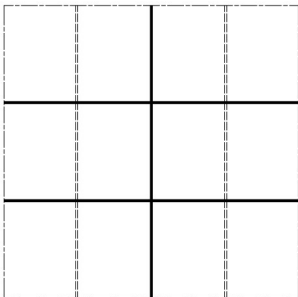
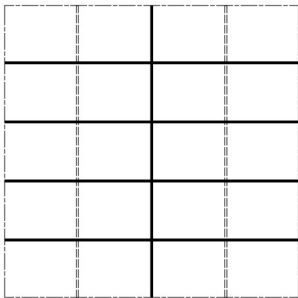
www.daub.nt-rt.ru | | dbu@nt-rt.ru

Технические характеристики на гидравлические тестоделители Robocut (S) с квадратной формой кюветы компании Daub

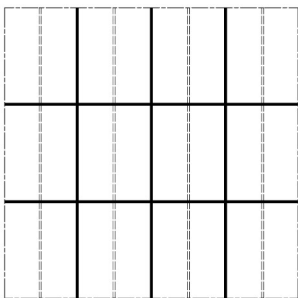
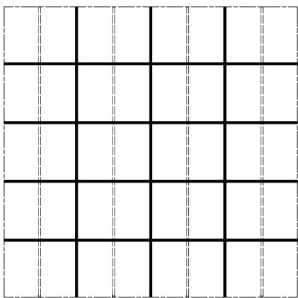
Robocut (S) / Robotrad-s / Robotrad-t : Технические характеристики

	Тип	Деления	Весовой Диапазон (г)*	Размер порции (см)	Производи- тельность, мость (шт/ч)**
Фиксированный разделительный диск					
	S06	6 (2x3)	800-3340	21.7 x 14.2	675
	S10	10 (2x5)	480-2000	21.7 x 8.4	1,125
	S12	12 (4x3)	400-1670	10.7 x 14.2	1,350
	S20	20 (4x5)	240-1000	10.7 x 8.4	2,250

Robocut (S) / Robotrad-s / Robotrad-t : Технические характеристики

	Тип	Деления	Весовой Диапазон (г)*	Размер порции (см)	Производи- тельность, мость (шт/ч)**
	S24	24 (8x3)	200-840	5.3 x 14.2	2,700
	S40	40 (8x5)	120-500	5.3 x 8.4	4,500
Двойные разделительные ножи					
	S06/12	06/12 (2x3) (4x3)	400-3340	21.7 x 14.2 10.7 x 14.2	675/1,350
	S10/20	10/20 (2x5) (4x5)	240-2000	21.7 x 8.4 10.7 x 8.4	1125/2250

Robocut (S) / Robotrad-s / Robotrad-t : Технические характеристики

	Тип	Деления	Весовой Диапазон (г)*	Размер порции (см)	Производи- тельность, мость (шт/ч)**
	S12/24	12/24 (4x3)/(8x3)	200-1670	10.7 x 14.2 5.3 x 14.2	1350/2700
	S20/40	20/40 (2x5)/(4x5)	120-1000	10.7 x 8.4 5.3 x 8.4	2250/4500

* зависит от консистенции теста

** зависит от продуктивности оператора и процесса производства

Кювета для теста 43.5 x 43 x12 см

Вмести-мость (кг) 4.8 - 20

Сравнительная таблица

Robocut (S)

Robocut (S) Automatic

Robocut (S) Variomatic

Стандартный комплект

Управляется при помощи джойстика или сенсорного пульта кнопками вверх и вниз	•	•	•
Верхняя пластина из нержавеющей стали	•	•	•
Съемные боковые панели	•	•	•
Разделительный диск, состоящий из делительных сегментов из ПЭТ	•	•	•
Разделительный нож из нержавеющей стали	•	•	•
Поворотные колесики с тормозами	•	•	•
Автоподъем ножей из нержавеющей стали для чистки	•	•	•
Передние ручки	•	•	•
Дверца с безопасными выключателями	•	•	•
Автоматическое надавливание и деление теста одним нажатием кнопки	-	•	•
Автооткрытие крышки	-	•	•
Автоблокировка, автостарт рабочего цикла и автооткрытие крышки	-	-	•
Регулируемое время надавливания	-	-	•
Регулировка гидравлического давления	-	-	•
Память на 10 программ надавливания и деления теста	-	-	•
Функция press-only (для использования в качестве прессы для теста или масла).	-	-	•

Опции

Двойные разделительные ножи 6/12, 10/20, 12/24 или 20/40 частей	•	•	•
Верхняя пластина из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием	•	•	•
Регулировка гидравлического давления	•	•	s
Трансформатор для 4-проводной электросети без нейтрали на 400 В	•	•	•
Лоток для муки с крышкой	•	•	•
Вспомогательный столик из нержавеющей стали на левой или правой стороне	•	•	•
Стеклянная гигиеническая сенсорная панель управления	•	•	s
Кнопки безопасности на передней части и съемные боковые панели	•	•	•
Чугунная основа на колесах для устойчивости	•	•	•

Принадлежности

Рекомендуемые запчасти для 3-летнего использования	•	•	•
Манометр для гидравлической системы	•	•	•
Нижняя пластина прессования	•	•	•

Мощность, размеры и вес

Мощность (кВт)	1.6	1.6	1.6
Габариты: ширина x глубина x высота (см)	54 x 66 x 108	54 x 66 x 108	54 x 66 x 108
Вес (кг)	295	295	295

s = стандартный комплект

Гидравлические тестоделители Robocut (S) с квадратной формой кюветы

до
4500
штук в час

Автоподъем ножей из нержавеющей стали для чистки

Передние ручки для безопасной работы

Прочный стальной корпус со съемными панелями для быстрой эффективной очистки

Верхняя пластина из нержавеющей стали



Деления	Весовой диапазон (г)
6	800–3340
10	480–2000
12	400–1670
20	240–1000
24	200–840
40	120–500
6/12x	400–3340
10/20x	240–2000
12/24x	200–1670
20/40x	120–1000



Удобные передние ручки для безопасной работы, мобильность и точное позиционирование.



Квадратной формы чаша для теста размером 43 x 43.5 x 12 см вместимостью 20 кг.



Мы предлагаем стандартный комплект Variomatic и интересные опции для других моделей; регулирование давления для любого типа теста.

Гидравлические тестоделители Robocut (S) с квадратной формой кюветы

Автоматическое включение двигателя только во время работы делает делитель энергоэффективным



Гидравлическая система спроектирована специально для бесшумного и плавного деления теста

Модель Robocut (S)

Надавливание и тестodelение выполняется при помощи джойстика кнопками вверх и вниз.

Модель Robocut (S) Automatic

Надавливание и тестodelение одним нажатием джойстика; одно нажатие джойстика включает автоматический рабочий цикл надавливания и тестodelения. Автооткрытие крышки в конце цикла, автоотключение и регулировка времени цикла.

Модель Robocut (S) Variomatic

Управляется при помощи джойстика или сенсорного пульта; одно нажатие джойстика включает автоматический рабочий цикл надавливания и тестodelения; автозапуск посредством автоматического закрытия крышки, автоблокировка, автостарт, автоматическое закрытие и открытие крышки, уменьшение времени рабочего цикла и гибкое программирование (10 рабочих циклов). Функция press-only для использования в качестве прессы для теста или масла. Стандартный комплект оснащен регулятором давления.

Мощность 1,6 кВт, 3-фазный, вес нетто 295 кг

Габариты: Ширина x глубина x высота
54 x 66 x 108 см





Модель Robocut (S)

Полуавтоматический гидравлический тестоделитель с квадратной формой кюветы

Гидравлические модели серии Daub Robocut соответствуют последнему слову в дизайне на современном рынке хлебопекарного и кондитерского оборудования. Эти компактные делители бережно обращаются с тестом, мобильны и просты в обслуживании. Все тестоделители оснащены надежной гидравлической системой, спроектированной специально для работы с тестом. Тестоделители из линейки Robocut легки в использовании и бесшумны, что помогает создать благоприятную рабочую атмосферу.

Модели Robocut доступны с круглыми и с квадратными лотками. Круглый лоток (47 x 12 см) обеспечивает оптимальную весовую точность. Квадратный лоток (43 x 43.5 x 12 см) удобен для порционирования теста. Обе версии доступны для работы с тестом различной плотности.

Тестоделители фирмы Daub спроектированы с учетом самых жестких международных гигиенических требований и стандартов функционирования. Высококласные внутренние кольца и ножи из нержавеющей стали в сочетании с тефлоновыми разделительными дисками требуют минимум муки, гигиеничны и долговечны.



Разделительный диск, состоящий из сменных делительных сегментов из ПЭТ



Высококласный делительный нож из нержавеющей стали для деления теста на куски от 120 до 3340 г.



Удобные передние ручки для безопасной работы, мобильность и точное позиционирование.



Мы предлагаем стандартный комплект Variomatic и интересные опции для других моделей; регулирование давления для любого типа теста.

Модель Robocut (S)

Полуавтоматический гидравлический тестоделитель с квадратной формой кюветы

- Управляется при помощи джойстика или сенсорного пульта кнопками вверх и вниз
- Высококачественный разделительный нож и верхняя пластина из нержавеющей стали
- Энергоэффективность делителя за счет автоматического включения двигателя исключительно во время надавливания или тестоделения
- Разделительный диск, состоящий из сменных делительных сегментов из ПЭТ
- Прочный стальной корпус со съемными панелями для быстрой эффективной очистки
- Гидравлическая система спроектирована специально для бесшумного и плавного деления теста
- С тестом контактируют только части из нержавеющей стали и тефлона
- Автоподъем ножей для чистки
- Качественное кольцо из нержавеющей стали, благодаря которому требуется меньше муки
- Поворотные колесики с тормозами
- Передние ручки для безопасной работы
- Компактный дизайн, мобильность и минимальное техобслуживание
- Стабильность, плавность и бесшумная работа

Опции

- Двойные разделительные ножи 6/12, 10/20, 12/24 или 20/40 частей
- Верхняя пластина из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием
- Переменное гидравлическое давление
- Трансформатор для 4-проводной электросети без нейтрали на 400 В
- Лоток для муки с крышкой
- Вспомогательный столик из нержавеющей стали
- Уникальная гигиеничная стеклянная сенсорная панель управления
- Кнопки безопасности на передней части и съемные боковые панели
- Чугунная основа на колесах для устойчивости

Мощность 1,6 кВт, 3-фазный, вес нетто 295 кг

Габариты: Ширина x глубина x высота 54 x 66 x 108 см

Тип	Деления	Весовой диапазон (г)*	Вместимость (кг)*	Размер порции (см)	Кювета для теста (см)	Производительность (шт/ч)**
S06 (2 x 3)	6	800 - 3340	4.8 - 20	21.7 x 14.2	43.5 x 43 x 12	675
S10 (2 x 5)	10	480 - 2000	4.8 - 20	21.7 x 8.4	43.5 x 43 x 12	1125
S12 (4 x 3)	12	400 - 1670	4.8 - 20	10.7 x 14.2	43.5 x 43 x 12	1350
S20 (4 x 5)	20	240 - 1000	4.8 - 20	10.7 x 8.4	43.5 x 43 x 12	2250
S24 (8 x 3)	24	200 - 840	4.8 - 20	5.3 x 14.2	43.5 x 43 x 12	2700
S40 (8 x 5)	40	120 - 500	4.8 - 20	5.3 x 8.4	43.5 x 43 x 12	4500
Опции						
S06/12	06/12	400 - 3340	4.8 - 20	21.7 / 10.7 x 14.2	43.5 x 43 x 12	675/1350
S10/20	10/20	240 - 2000	4.8 - 20	21.7 / 10.7 x 8.4	43.5 x 43 x 12	1125/2250
S12/24	12/24	200 - 1670	4.8 - 20	10.7 / 5.3 x 14.2	43.5 x 43 x 12	1350/2700
S20/40	20/40	120 - 1000	4.8 - 20	10.7 / 5.3 x 8.4	43.5 x 43 x 12	2250/4500

*зависит от консистенции теста ** зависит от продуктивности оператора и процесса производства



Модель Robocut (S) Automatic

Гидравлический тестоделитель с автоматическим рабочим циклом

Гидравлические модели серии Daub Robocut соответствуют последнему слову в дизайне на современном рынке хлебопекарного и кондитерского оборудования. Эти компактные делители бережно обращаются с тестом, мобильны и просты в обслуживании. Все тестоделители оснащены надежной гидравлической системой, спроектированной специально для работы с тестом. Тестоделители из линейки Robocut легки в использовании и бесшумны, что помогает создать благоприятную рабочую атмосферу.

Модели Robocut доступны с круглыми и с квадратными лотками. Круглый лоток (47 x 12 см) обеспечивает оптимальную весовую точность. Квадратный лоток (43 x 43.5 x 12 см) удобен для порционирования теста. Обе версии доступны для работы с тестом различной плотности.

Тестоделители фирмы Daub спроектированы с учетом самых жестких международных гигиенических требований и стандартов функционирования. Высококласные внутренние кольца и ножи из нержавеющей стали в сочетании с тефлоновыми разделительными дисками требуют минимум муки, гигиеничны и долговечны.



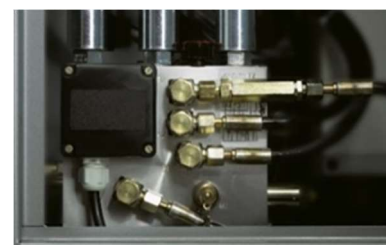
Разделительный диск, состоящий из сменных делительных сегментов из ПЭТ



Высококласный делительный нож из нержавеющей стали для деления теста на куски от 120 до 3340 г.



Удобные передние ручки для безопасной работы, мобильность и точное позиционирование.



Мы предлагаем стандартный комплект Variomatic и интересные опции для других моделей; регулирование давления для любого типа теста.

Модель Robocut (S) Automatic

Гидравлический тестоделитель с автоматическим рабочим циклом

- Управляется при помощи джойстика или сенсорного пульта кнопками вверх и вниз, концевым выключателем и регулировкой времени; автоматический рабочий цикл, автоматическое открытие и закрытие крышки, безопасный выключатель
- Высококачественный разделительный нож и верхняя пластина из нержавеющей стали
- Автоматическое включение двигателя только во время работы делает делитель энергоэффективным
- Разделительный диск, состоящий из сменных делительных сегментов из ПЭТ
- Прочный стальной корпус со съемными панелями для быстрой эффективной очистки
- Гидравлическая система спроектирована специально для бесшумного и плавного деления теста
- С тестом контактируют только части из нержавеющей стали и тефлона
- Автоподъем ножей из нержавеющей стали для чистки
- Качественное кольцо из нержавеющей стали, благодаря которому требуется меньше муки
- Поворотные колесики с тормозами
- Передние ручки для безопасной работы
- Компактный дизайн, мобильность и минимальное техобслуживание
- Стабильность, плавность и бесшумная работа

Опции

- Двойные разделительные ножи 6/12, 10/20, 12/24 или 20/40 частей
- Верхняя пластина из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием
- Переменное гидравлическое давление
- Трансформатор для 4-проводной электросети без нейтрали на 400 В
- Лоток для муки с крышкой
- Вспомогательный столик из нержавеющей стали
- Уникальная гигиеничная стеклянная сенсорная панель управления
- Кнопки безопасности на передней части и съемные боковые панели
- Чугунная основа на колесах для устойчивости

Мощность 1,6 кВт, 3-фазный, вес нетто 295 кг

Габариты: Ширина x глубина x высота 54 x 66 x 108 см

Тип	Деления	Весовой диапазон (г)*	Вместимость (кг)*	Размер порции (см)	Кювета для теста (см)	Производительность, (шт/ч)**
S06 (2 x 3)	6	800 - 3340	4.8 - 20	21.7 x 14.2	43.5 x 43 x 12	675
S10 (2 x 5)	10	480 - 2000	4.8 - 20	21.7 x 8.4	43.5 x 43 x 12	1125
S12 (4 x 3)	12	400 - 1670	4.8 - 20	10.7 x 14.2	43.5 x 43 x 12	1350
S20 (4 x 5)	20	240 - 1000	4.8 - 20	10.7 x 8.4	43.5 x 43 x 12	2250
S24 (8 x 3)	24	200 - 840	4.8 - 20	5.3 x 14.2	43.5 x 43 x 12	2700
S40 (8 x 5)	40	120 - 500	4.8 - 20	5.3 x 8.4	43.5 x 43 x 12	4500
Опции						
S06/12	06/12	400 - 3340	4.8 - 20	21.7 / 10.7 x 14.2	43.5 x 43 x 12	675/1350
S10/20	10/20	240 - 2000	4.8 - 20	21.7 / 10.7 x 8.4	43.5 x 43 x 12	1125/2250
S12/24	12/24	200 - 1670	4.8 - 20	10.7 / 5.3 x 14.2	43.5 x 43 x 12	1350/2700
S20/40	20/40	120 - 1000	4.8 - 20	10.7 / 5.3 x 8.4	43.5 x 43 x 12	2250/4500

*зависит от консистенции теста ** зависит от продуктивности оператора и процесса производства



Модель Robocut (S) Variomatic

Автоматический гидравлический тестоделитель с автоматическим открытием крышки, регулировкой давления и 10 программируемыми рабочими циклами

Гидравлические модели серии Daub Robocut соответствуют последнему слову в дизайне на современном рынке хлебопекарного и кондитерского оборудования. Эти компактные делители бережно обращаются с тестом, мобильны и просты в обслуживании. Все тестоделители оснащены надежной гидравлической системой, спроектированной специально для работы с тестом. Тестоделители из линейки Robocut легки в использовании и бесшумны, что помогает создать благоприятную рабочую атмосферу.

Модели Robocut доступны с круглыми и с квадратными лотками. Круглый лоток (47 x 12 см) обеспечивает оптимальную весовую точность. Квадратный лоток (43 x 43.5 x 12 см) удобен для порционирования теста. Обе версии доступны для работы с тестом различной плотности.

Тестоделители фирмы Daub спроектированы с учетом самых жестких международных гигиенических требований и стандартов функционирования. Высококласные внутренние кольца и ножи из нержавеющей стали в сочетании с тефлоновыми разделительными дисками требуют минимум муки, гигиеничны и долговечны.



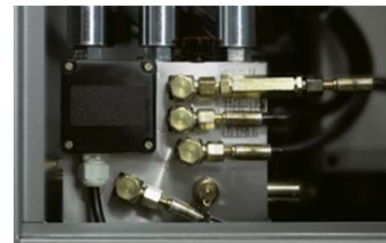
Разделительный диск, состоящий из сменных делительных сегментов из ПЭТ



Высококласный делительный нож из нержавеющей стали для деления теста на куски от 120 до 3340 г.



Удобные передние ручки для безопасной работы, мобильность и точное позиционирование.



Стандартный комплект Variomatic; регулирование давления для максимальной гибкости практически для любых типов теста.

Модель Robocut (S) Variomatic

Автоматический гидравлический тестоделитель с автоматическим открытием крышки, регулировкой давления и 10 программируемыми рабочими циклами

- Управляется при помощи джойстика и/или сенсорного пульта кнопками вверх и вниз, автозапуск, автоблокировка автоматическое открытие крышки, уменьшение времени рабочего цикла, безопасный выключатель и гибкое программирование рабочего цикла
- Программируемое время надавливания для любых типов теста
- Функция press-only для использования в качестве пресса для теста или масла
- Переменное гидравлическое давление
- Высококачественный разделительный нож и верхняя пластина из нержавеющей стали
- Автоматическое включение двигателя только во время работы делает делитель энергоэффективным
- Разделительный диск, состоящий из сменных делительных сегментов из ПЭТ
- Прочный стальной корпус со съемными панелями для быстрой эффективной очистки
- Гидравлическая система спроектирована специально для бесшумного и плавного деления теста
- С тестом контактируют только части из нержавеющей стали и тефлона
- Автоподъем ножей из нержавеющей стали для чистки
- Качественное кольцо из нержавеющей стали, благодаря которому требуется меньше муки
- Поворотные колесики с тормозами
- Передние ручки для безопасной работы
- Компактный дизайн, мобильность и минимальное техобслуживание
- Стабильность, плавность и бесшумная работа

Опции

- Двойные разделительные ножи 6/12, 10/20, 12/24 или 20/40 частей
- Верхняя пластина из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием
- Лоток для муки с крышкой
- Вспомогательный столик из нержавеющей стали
- Кнопки безопасности на передней части и съемные боковые панели
- Чугунная основа на колесах для устойчивости

Мощность 1,6 кВт, 3-фазный, вес нетто 295 кг, Габариты: Ширина x глубина x высота 54 x 66 x 108 см

Тип	Деления	Весовой диапазон (г)*	Вместимость (кг)*	Размер порции (см)	Кювета для теста (см)	Производительность, (шт/ч)**
S06 (2 x 3)	6	800 - 3340	4.8 - 20	21.7 x 14.2	43.5 x 43 x 12	675
S10 (2 x 5)	10	480 - 2000	4.8 - 20	21.7 x 8.4	43.5 x 43 x 12	1125
S12 (4 x 3)	12	400 - 1670	4.8 - 20	10.7 x 14.2	43.5 x 43 x 12	1350
S20 (4 x 5)	20	240 - 1000	4.8 - 20	10.7 x 8.4	43.5 x 43 x 12	2250
S24 (8 x 3)	24	200 - 840	4.8 - 20	5.3 x 14.2	43.5 x 43 x 12	2700
S40 (8 x 5)	40	120 - 500	4.8 - 20	5.3 x 8.4	43.5 x 43 x 12	4500
Опции						
S06/12	06/12	400 - 3340	4.8 - 20	21.7 / 10.7 x 14.2	43.5 x 43 x 12	675/1350
S10/20	10/20	240 - 2000	4.8 - 20	21.7 / 10.7 x 8.4	43.5 x 43 x 12	1125/2250
S12/24	12/24	200 - 1670	4.8 - 20	10.7 / 5.3 x 14.2	43.5 x 43 x 12	1350/2700
S20/40	20/40	120 - 1000	4.8 - 20	10.7/ 5.3 x 8.4	43.5 x 43 x 12	2250/4500

*зависит от консистенции теста ** зависит от продуктивности оператора и процесса производства

Алматы (7273)495-231	Иваново (4932)77-34-06	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Тверь (4822)63-31-35
Ангарск (3955)60-70-56	Ижевск (3412)26-03-58	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тольятти (8482)63-91-07
Архангельск (8182)63-90-72	Иркутск (395)279-98-46	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)33-79-87
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Нижний Новгород (831)429-08-12	Саранск (8342)22-96-24	Тюмень (3452)66-21-18
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Новокузнецк (3843)20-46-81	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Ульяновск (8422)24-23-59
Благовещенск (4162)22-76-07	Кемерово (3842)65-04-62	Ноябрьск (3496)41-32-12	Саратов (845)249-38-78	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Брянск (4832)59-03-52	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Владивосток (423)249-28-31	Коломна (4966)23-41-49	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Владикавказ (8672)28-90-48	Кострома (4942)77-07-48	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Чебоксары (8352)28-53-07
Владимир (4922)49-43-18	Краснодар (861)203-40-90	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Челябинск (351)202-03-61
Волгоград (844)278-03-48	Красноярск (391)204-63-61	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Череповец (8202)49-02-64
Вологда (8172)26-41-59	Курск (4712)77-13-04	Петрозаводск (8142)55-98-37	Сургут (3462)77-98-35	Чита (3022)38-34-83
Воронеж (473)204-51-73	Курган (3522)50-90-47	Псков (8112)59-10-37	Сыктывкар (8212)25-95-17	Якутск (4112)23-90-97
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81		Тамбов (4752)50-40-97	Ярославль (4852)69-52-93
Россия +7(495)268-04-70		Казахстан +7(7172)727-132		Киргизия +996(312)96-26-47

www.daub.nt-rt.ru | | dbu@nt-rt.ru