

Холодильные витрины MFPP, MFSP, MR, MFP, GN

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
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
Нижний Новгород (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
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
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(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: ccf@nt-rt.ru || сайт: <https://coreco.nt-rt.ru/>


MFPP-140

MFCP-140

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	capacidad GN GN capacity 1/4	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MFPP-140	0°C +8°C	1365	890	700	2	2	5	264	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	820	614
MFCP-140	0°C +8°C	1365	970	700	3	3	5	399	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	820	614

*opcional - optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Granite working surface with 180 mm upstands
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- GN 1/4 topping unit, included
- Operating temperature 32°C ambient

OPCIONES

OPCIONES	OPTIONS
parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set
cerradura puerta inox	solid door lock
set 4 ruedas	4 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz
Sin expositor de ingredientes	Whithout topping unit
cambio R290 por R134a	R290 to R134a



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

Mesa fría COMPACTA PIZZA GN 1/1 PIZZA STATION

2

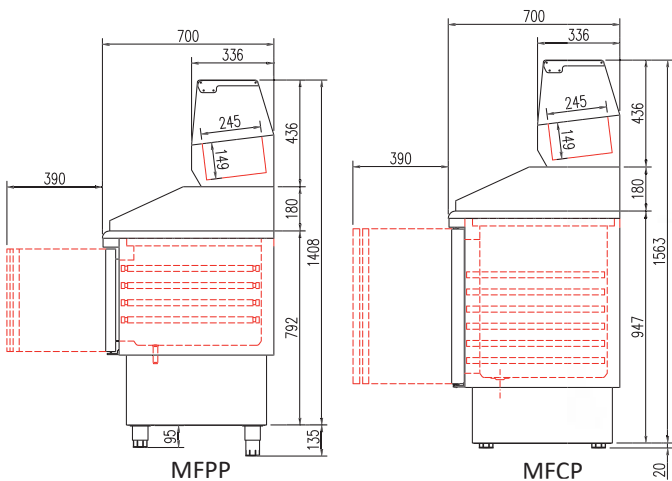


MFCP-140

evaporador central
double fan evaporator



cajones opcionales
drawers on demand



MFPP-140


MR80-160

MR80-210

MR80-265

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	cajas neutras neutral containers	cajas refrigeradas refrigerated containers	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MR80-160	0°C +8°C	1565	850	800	0	8	3	3	362	230V-50Hz	R134a*	178	211
											R290	502	235
MR80-210	0°C +8°C	2090	850	800	0	13	3	3	562	230V-50Hz	R134a*	245	249
											R290	502	238
MR80-265	0°C +8°C	2615	850	800	0	18	3	3	761	230V-50Hz	R134a*	304	289
											R290	845	355

*opcional - optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40x7 (4 en dotación)
- Cajón neutro con 3 contenedores 60x40x7 en dotación
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo e 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Granite working surface with 180 mm upstands
- interior with stainless steel slides, height adjustable, capacity for 60x40 shelves, trays or containers (4 as standard)
- Neutral drawer with three 60x40x7 containers as standard
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- GN 1/4 topping unit, included
- Operating temperature 32°C ambient

OPCIONES

OPCIONES	OPTIONS
parrilla 60x40	60x40 shelf
cajón plástico 60x40x7	60x40x7 plastic container
cajón plástico 60x40x12	60x40x12 plastic container
cerradura puerta inox	solid door lock
motor lado izquierdo	left side engine
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
respaldo inox	stainless steel rear side
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz
Sin expositor de ingredientes	Without topping unit
cambio R290 por R134a	R290 to R134a

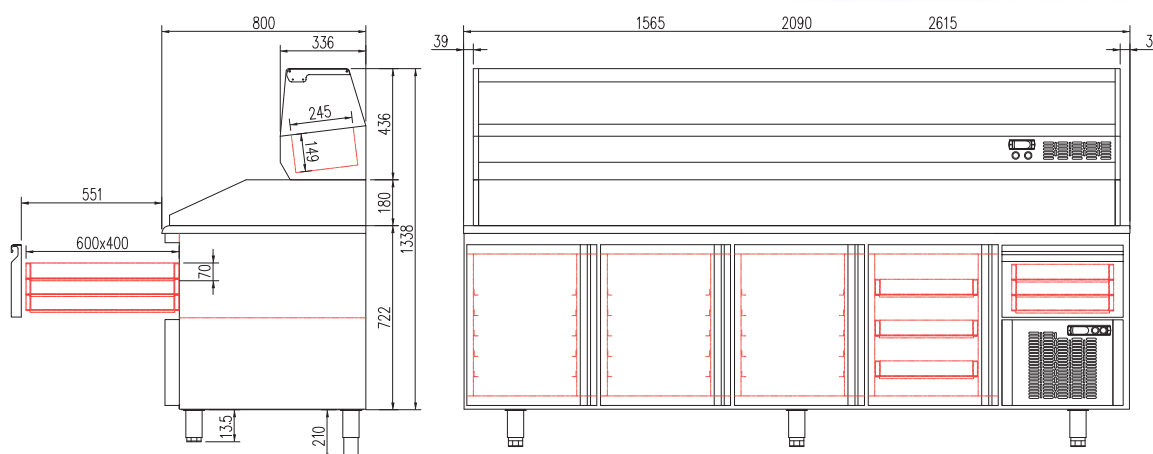
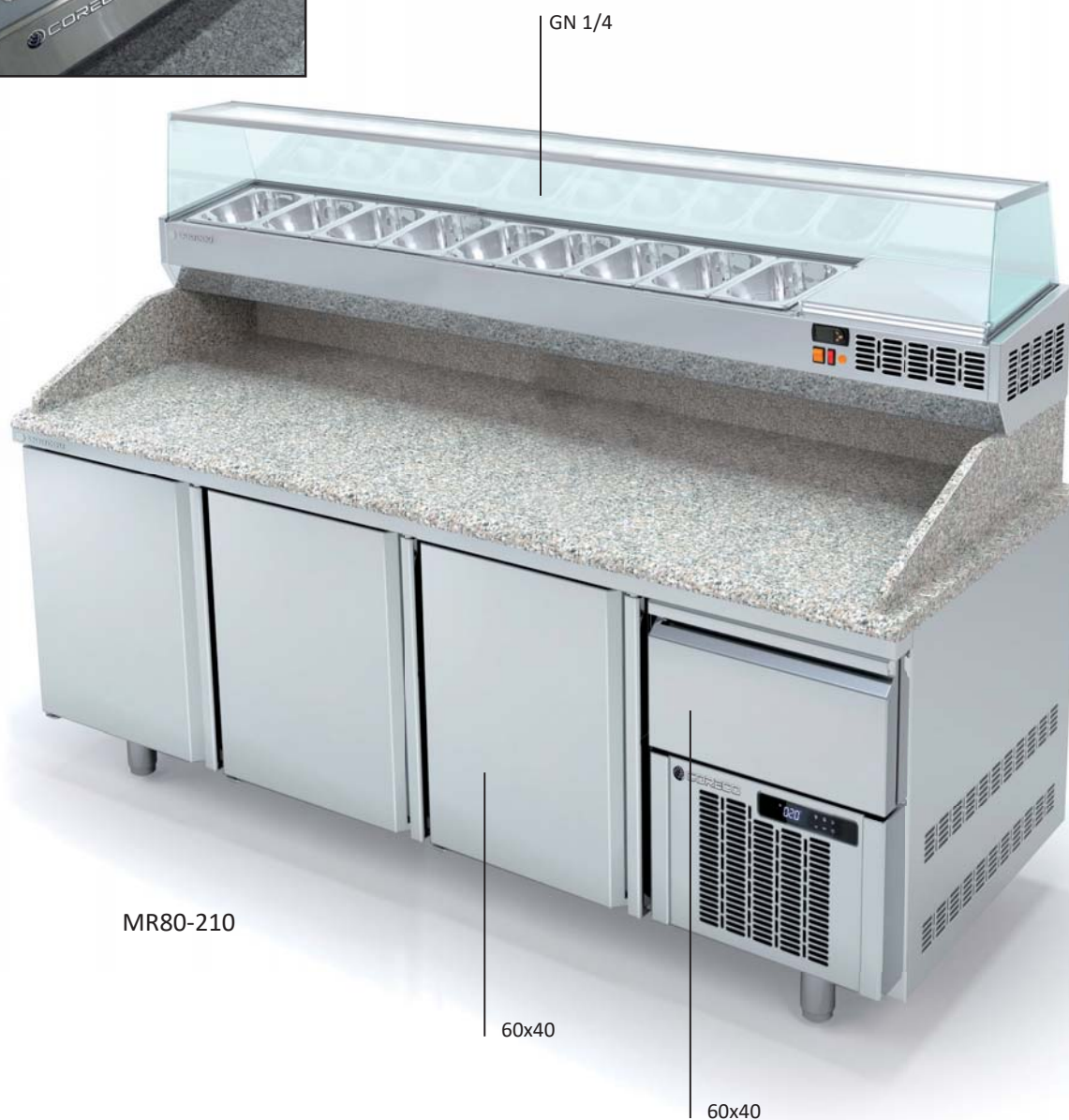


Mesa fría PIZZA cajón neutro PIZZA counter with neutral drawer

2



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales




MFP70-180

MFP70-225

MFP80-200

MFP80-250

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	cajas containers 40x60	capacidad GN GN capacity 1/4	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MFP70-180	0°C +8°C	1795	850	700	2	2	0	8	255	230V-50Hz	R134a*	178	211
											R290	502	235
MFP70-225	0°C +8°C	2245	850	700	3	3	0	10	399	230V-50Hz	R134a*	245	249
											R290	502	238
MFP80-200	0°C +8°C	2020	850	800	0	10	5	9	362	230V-50Hz	R134a*	178	211
											R290	502	235
MFP80-250	0°C +8°C	2545	850	800	0	15	5	12	562	230V-50Hz	R134a*	245	249
											R290	502	238

*opcional - optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo 32°C ambiente

MFP70

- Cuerpo cajonero neutro, 4 cajones sobre guías telescópicas desmontables, contenedores no incluidos
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura

MFP80

- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Cuerpo cajonero neutro, 4 cajones sobre guías telescópicas desmontables, capacidad 60x40, 5 contenedores incluidos

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Granite working surface with 180 mm upstands
- AISI-304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- GN 1/4 topping unit, included
- Operating temperature 32°C ambient

MFP70

- Ambient drawers, 4 removable drawers on telescopic rails, containers not included
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable

MFP80

- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays on stainless steel slides, height adjustable
- Ambient drawers, 4 removable drawers on telescopic rails, capacity 60x40, 5 containers included

Expositor de
ingredientes,
con luz
Topping unit with
light



OPCIONES	OPTIONS
Set 7 cajones en gama 800	7 drawers set in range 800
cerradura puerta inox	solid door lock
motor lado izquierdo	left side engine
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
respaldo inox	stainless steel rear side
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz
Sin expositor de ingredientes	Without topping unit
cambio R290 por R134a	R290 to R134a

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

Mesa fría PIZZA cajones neutros PIZZA counter with neutral drawers

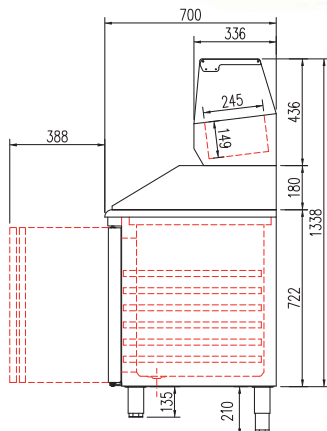
2



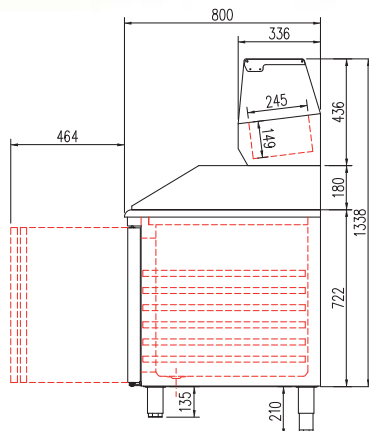
FAST & cool
FOOD



MFP70-225



MFP70



MFP80



contenedores MFP80 containers

Gama 700 GN 1/1
GN 1/1 range 700

Cajas en Gama 800
Range 800 countainers



MR60-150



MR70-135



MR80-150



MR60-200



MR70-180



MR80-200



MR60-250



MR70-225



MR80-250



mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	cajas containers 40x60	capacidad GN GN capacity 1/4	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MR60-150	0°C +8°C	1495	850	600	2	0	0	6	245	230V-50Hz	R134a* R290	178 502	211 235
MR60-200	0°C +8°C	2020	850	600	3	0	0	9	380	230V-50Hz	R134a* R290	245 502	249 238
MR60-250	0°C +8°C	2545	850	600	4	0	0	12	516	230V-50Hz	R134a* R290	304 845	289 355
MR70-135	0°C +8°C	1345	850	700	2	2	0	5	255	230V-50Hz	R134a* R290	178 502	211 235
MR70-180	0°C +8°C	1795	850	700	3	3	0	8	399	230V-50Hz	R134a* R290	245 502	249 238
MR70-225	0°C +8°C	2245	850	700	4	4	0	10	543	230V-50Hz	R134a* R290	304 845	289 355
MR80-150	0°C +8°C	1495	850	800	0	8	3	6	362	230V-50Hz	R134a* R290	178 502	211 235
MR80-200	0°C +8°C	2020	850	800	0	13	3	9	562	230V-50Hz	R134a* R290	245 502	249 238
MR80-250	0°C +8°C	2545	850	800	0	18	3	12	761	230V-50Hz	R134a* R290	304 845	289 355

*opcional - optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- **MR60** estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- **MR70** estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura
- **MR80** interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40x7 (3 en dotación)
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MR60** shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- **MR70** shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- **MR80** capacity for 60x40 shelves, containers or trays on stainless steel slides, height adjustable
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Granite working surface with 180 mm upstands
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- GN 1/4 topping unit, included
- Operating temperature 32°C ambient

OPCIONES	OPTIONS
cerradura puerta inox	solid door lock
motor lado izquierdo	left side engine
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
respaldo inox	stainless steel rear side
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz
Sin expositor de ingredientes	Without topping unit
cambio R290 por R134a	R290 to R134a

Expositor de ingredientes, con luz
Topping unit with light



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

Mesa fría PIZZA
PIZZA counter

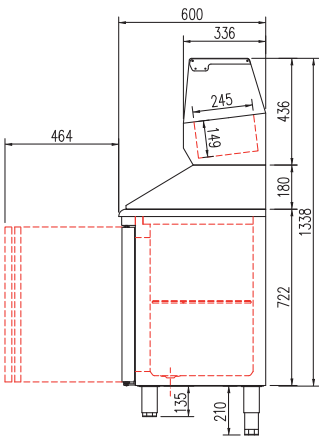
2



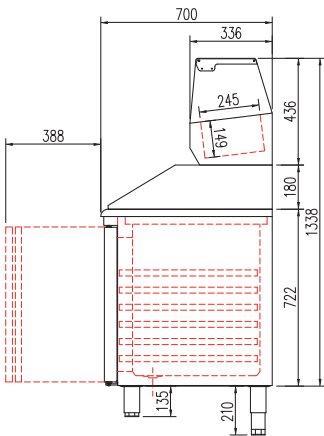
GN 1/4-150



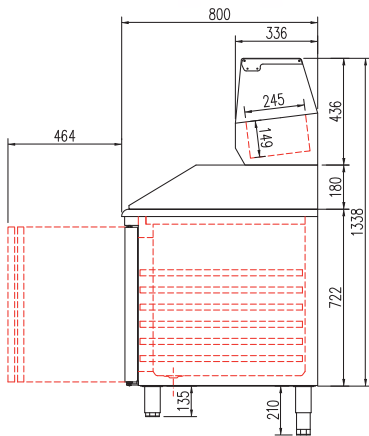
MR70-225



Fondo 600



Fondo 700



Fondo 800

MFP70:
cajones opcionales
drawers on demand

Gama 700 GN 1/1
GN 1/1 range 700

Cajas en Gama 800
Range 800 containers





EI-1/4-135
EI-1/4-150
EI-1/4-180
EI-1/4-200
EI-1/4-225
EI-1/4-250

EI-1/3-135
EI-1/3-150
EI-1/3-180
EI-1/3-200
EI-1/3-225
EI-1/3-250

EI-1/4-135-T
EI-1/4-150-T
EI-1/4-180-T
EI-1/4-200-T
EI-1/4-225-T
EI-1/4-250-T

EI-1/3-135-T
EI-1/3-150-T
EI-1/3-180-T
EI-1/3-200-T
EI-1/3-225-T
EI-1/3-250-T

mod.	rango range °C	largo length (mm)	fondo depth (mm)	capacidad capacity 1/4	capacidad capacity 1/3	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W EI-T	potencia power W EI
EI-1/4-135	+2°C +8°C	1345	336	5	0	230V-50Hz	R134a* R290	140 158	149 131	170 152
EI-1/4-150	+2°C +8°C	1495	336	6	0	230V-50Hz	R134a* R290	140 170	149 134	170 155
EI-1/4-180	+2°C +8°C	1795	336	8	0	230V-50Hz	R134a* R290	140 190	156 136	182 162
EI-1/4-200	+2°C +8°C	2020	336	9	0	230V-50Hz	R134a* R290	178 200	180 138	222 180
EI-1/4-225	+2°C +8°C	2245	336	10	0	230V-50Hz	R134a* R290	178 210	184 140	226 182
EI-1/4-250	+2°C +8°C	2545	336	12	0	230V-50Hz	R134a* R290	178 225	186 143	228 185
EI-1/3-135	+2°C +8°C	1345	396	0	5	230V-50Hz	R134a* R290	140 158	149 131	170 152
EI-1/3-150	+2°C +8°C	1495	396	0	5	230V-50Hz	R134a* R290	140 170	149 134	170 155
EI-1/3-180	+2°C +8°C	1795	396	0	7	230V-50Hz	R134a* R290	140 190	156 136	182 162
EI-1/3-200	+2°C +8°C	2020	396	0	8	230V-50Hz	R134a* R290	178 200	180 138	222 180
EI-1/3-225	+2°C +8°C	2245	396	0	10	230V-50Hz	R134a* R290	178 210	184 140	226 182
EI-1/3-250	+2°C +8°C	2545	396	0	11	230V-50Hz	R134a* R290	178 225	186 143	228 185

*opcional - optional

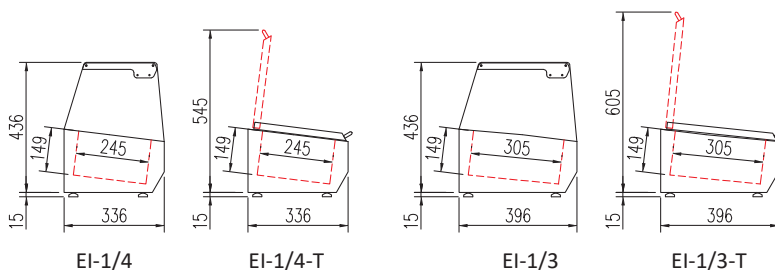
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- EI cúpula de cristal
- EI-T cubierta inox abatible
- Exterior e interior en acero inox AISI-304
- Capacidad para cubetas GN no incluidas
- Apoyos regulables en altura
- Evaporador por placa fría
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- EI glass cover options
- EI-T hinged stainless steel cover
- AISI-304 stainless steel exterior and interior
- GN containers capacity, not included
- Adjustable supports
- Cold plate evaporator
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 32°C ambient

OPCIONES	OPTIONS
cambio R290 por R134a	R290 to R134a
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz

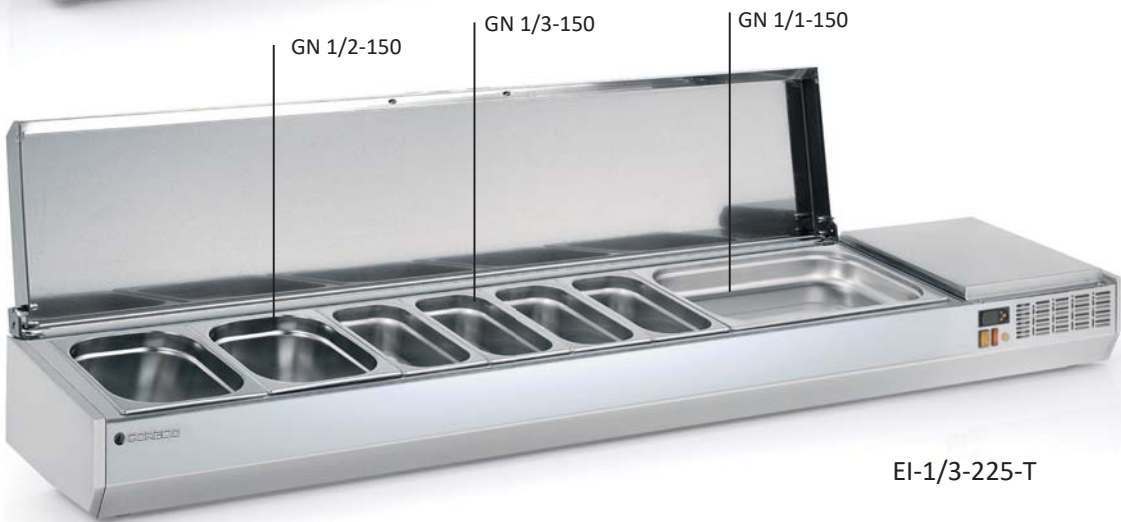


Expositor ingredientes FAST-FOOD GN GN FAST-FOOD topping unit

2



EI-1/4-200



EI-1/3-225-T



Luz de serie (EI)
Light as standard (EI)

EI-1/4-135
5xGN1/4



EI-1/4-150
6xGN1/4



EI-1/4-180
8xGN1/4



EI-1/4-200
9xGN1/4



EI-1/4-225
10xGN1/4



EI-1/4-250
12xGN1/4



EI-1/3-135
5xGN1/3



EI-1/3-150
5xGN1/3



EI-1/3-180
7xGN1/3



EI-1/3-200
8xGN1/3



EI-1/3-225
10xGN1/3



EI-1/3-250
11xGN1/3



Алматы (727)345-47-04
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
Нижний Новгород (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
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
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(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

эл.почта: ccf@nt-rt.ru || сайт: <https://coreco.nt-rt.ru/>