

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  
Нижегород (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://altoshaam.nt-rt.ru/> || [ama@nt-rt.ru](mailto:ama@nt-rt.ru)

ПЕЧИ ТОМЛЕНИЯ |



## Готовность к новым открытиям.

Мы создаем инновационные решения, которые помогают нашим клиентам решать актуальные задачи. Наши системы призваны предоставить клиентам чувство уверенности, необходимое для открытия новых горизонтов и поиска нестандартных возможностей. Каждый день мы стремимся разрабатывать оборудование для общественного питания, которое является столь же интуитивно понятным и эффективным, сколько и надежным, чтобы помочь нашим клиентам успешнее окупать инвестиции и раскрывать весь творческий потенциал. Ведь наша репутация напрямую зависит от репутации наших клиентов. Имея штаб-квартиру и завод-изготовитель

в Меномони-Фолс, штат Висконсин, Alto-Shaam с гордостью предлагает оборудование для общественного питания, созданное в США, более чем в 90 странах по всему миру.



«Вся концепция моего ресторана строится вокруг того, что печь томления Alto-Shaam позволяет делать с мясом. С Alto-Shaam я не только предлагаю клиентам продукты превосходного качества, но и сокращаю трудозатраты, увеличивая свой доход».

## НАША ИСТОРИЯ

### 1960-е

Основатель компании **Джерри Маас**, ища способ сохранения жареного цыпленка теплым во время доставки в период висконсинских зим, начинает использовать гибкие нагревательные элементы и создает инновационные тепловые шкафы. Halo Heat® впервые были представлены в 1968 году на выставке Национальной ассоциации ресторанов (National Restaurant Association Show).



### 1990-е

Развитие прогрессивной компании, предлагающей полноценные кухонные системы, приводит к значительному росту и расширению бизнеса и получению заказов из разных точек мира — от круизных лайнеров до Антарктики.



### 1970-е

Все началось с ночного эксперимента по приготовлению говядины, который привел к созданию совершенно новой категории профессионального кухонного оборудования: **печей томления с эксклюзивной технологией Halo Heat®**.

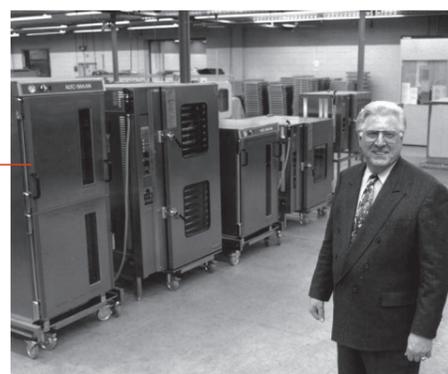


### 2010-е

Понимая, как технология Structured Air Technology® может преобразовать отрасль, компания Alto-Shaam объединяется с Филом МакКи, основателем и генеральным директором Appliance Innovation, чтобы разработать революционную линейку **мультипечей Vector®**.

### 1980-е

В ответ на растущую потребность в обеспечении универсальности и эффективности современных кухонь Alto-Shaam создает инновационную печь — **пароконвектомат Combitherm®**.



### 2020-е

Alto-Shaam представляет мультипечи Vector® и печи томления (в том числе с функцией копчения) с новым, улучшенным дизайном, современным интерфейсом и облачной системой дистанционного управления печью **ChefLinc™**.



## Большая емкость и высокое качество продуктов.

Все в сфере общественного питания знают, что клиентов больше всего привлекают блюда высокого качества. Но очень сложно поддерживать высокое качество на одном уровне. К тому же это требует больших трудозатрат.

А поскольку все этапы приготовления блюда трудоемки, свободного пространства всегда не хватает и спрос на высококачественные продукты постоянно растет, низкотемпературная печь томления может стать идеальным решением для любой кухни.

При традиционных способах приготовления обычно используется слишком интенсивный нагрев, при котором невозможно поддерживать точную температуру. К тому же тепло распределяется неравномерно, а значит, продукты не пропекаются одинаково, поэтому сотрудникам приходится постоянно следить за печью, грилем или варочной панелью.

Именно поэтому печи томления Alto-Shaam станут прекрасным приобретением для предприятий общественного питания. По сравнению с традиционными способами приготовления и другими низкотемпературными печами печи томления с технологией Halo Heat® обеспечивают увеличенный выход продукции и более высокое качество блюд. Все благодаря бережному и равномерному нагреву. А поскольку при приготовлении блюда отсутствует слишком сильное воздействие воздуха, агрессивный нагрев и повышенная влажность, качество продуктов не снижается, а количество отходов сокращается. Особенно положительно это сказывается на состоянии белка: за счет сохранения влаги качество готового блюда повышается, оно получается нежным и сочным.

## Недостатки других технологий



### Очень горячие нагревательные элементы,

например инерционные ТЭНы, приводят к подгоранию пищи, а температура недостаточно точно держится и достигает 175°C.



### Вентиляторы

делают блюда сухими и перегревают их, увеличивая потери веса.



### Повышенная влажность

и вода ухудшают качество продуктов и увеличивают эксплуатационные расходы.

## Оригинальная печь томления.

*Alto-Shaam.* За многие годы ее название стало именем нарицательным для печей томления с низкой температурой. Компания Alto-Shaam первой представила эту новаторскую печь и совершенно новую технологию в сфере общественного питания. Она по-прежнему остается лучшей. Эта история положила начало развитию компании, которая на протяжении всего существования не раз подтверждала свою репутацию.

Эти печи предлагают клиентам высокое качество уже несколько десятилетий, а Alto-Shaam продолжает развивать технологии для соответствия ожиданиям заказчиков. Новый дизайн и возможности улучшенного управления позволяют без труда достичь увеличенного выхода и сократить уровень пищевых отходов.

Ключевое отличие — это инновационная технология теплового одеяла Halo Heat®. В отличие от другого оборудования с низкой температурой приготовления, в котором мясо может стать сухим и перегреться, в печи томления Alto-Shaam готовое блюдо гарантированно получается сочным, с ярким насыщенным вкусом — и все это при минимальных потерях веса.

Печи томления Alto-Shaam проверены временем: их можно использовать для медленного расstaивания, тушения, приготовления легких блюд и многого другого. Множество размеров и опций позволяют расширить меню с минимальными усилиями — производительность и выход продукта увеличиваются, качество блюд повышается, при этом трудозатраты сокращаются.



## Каковы преимущества Halo Heat®?

Увеличенная производительность. Улучшенное качество блюд.

Вдоль сторон и дна камеры проложен уникальный термокабель низкой плотности.



Не требуется добавление воды. Блюда сохраняют свою естественную влагу.

Бережное тепловое одеяло равномерно распределяется по камере.

Уникальный термокабель равномерно излучает тепло и импульсно включается/выключается в процессе приготовления и томления.

Замкнутая статическая среда для приготовления пищи сохраняет ее натуральный вкус и сочность, минимизирует уварку, улучшает качество продуктов и продлевает срок хранения.



Уникальный термокабель позволяет поддерживать точную регулируемую температуру с минимальной интенсивностью, сохраняя влагу продуктов и их вкус.



Отсутствие вентиляторов, добавленной воды или горячих мощных ТЭНов, которые снижают качество продуктов.

## Создано для качественного приготовления пищи за ночь и максимальной окупаемости вложений.

Печи томления от с революционной технологией Halo Heat® обеспечивают увеличенный выход продукции и минимальные потери веса. Энергоэффективная конструкция без воздуховода и водяных установок в сочетании с ночным приготовлением и томлением без вмешательства оператора обеспечивает экономичную эксплуатацию. Печь томления принесет пользу на любой кухне.

### ЭКОНОМИЯ

#### Повышение производительности.

Более эффективное распределение рабочих нагрузок и снятие нагрузки с другого оборудования. Возможность обжаривать, растаивать, тушить, разогревать, ферментировать, готовить в вакууме, томить блюда и использовать многие другие техники в одной и той же печи с системой управления, не требующей постоянного контроля.



#### Приготовление без оператора.

Используйте функцию приготовления в течение ночи для тех блюд из меню, которые занимают больше времени, — это поможет более эффективно распределять трудозатраты и оборудование.

#### Высокая продуктивность.

Технология Halo Heat позволяет сократить количество пищевых отходов. Сократите затраты на продукты благодаря уменьшению потери белка на 15–20% по сравнению с традиционным приготовлением пищи. Подавайте больше порций из одного отруба мяса, чтобы увеличить прибыль.

#### Естественная тендеризация мяса.

Технология Halo Heat активирует природные ферменты для получения более нежного продукта, насыщенного влагой. Используйте с максимальной эффективностью менее дорогие, непопулярные отрубы и получайте продукт более высокого качества по более низкой цене. Один час приготовления в печи томления эквивалентен 1–2 дням естественного сухого вызревания.



#### Экономия энергии и денежных средств.

Благодаря бережной и энергоэффективной технологии Halo Heat® стоимость эксплуатации печи томления составляет менее 2 долларов в день.

#### Конструкция без воздуховода.

Для установки печей без копчения не требуется вытяжка или внешняя вентиляция. Сэкономьте до 30 долларов США в день, расходуемых в связи с использованием вытяжки.

#### Размещение в любом месте.

Конструкция без использования воды позволяет сократить расходы на установку и эксплуатацию: отсутствие трубопроводов, дренажных отверстий, фильтров и связанного с ними технического обслуживания.



### ПРОДУМАННАЯ КОНСТРУКЦИЯ



#### Съемные термощупы.

Легко снимаются и заменяются, что обеспечивает безопасность и высокую надежность, а также сокращает простой печи и расходы на ремонт. В моделях с улучшенным управлением доступно до 6 термощупов.

#### Простота управления.

Готовьте по времени или по термощупу с помощью простого или улучшенного управления. Печь определяет внутреннюю температуру продукта или время и автоматически переходит из режима приготовления в режим томления после достижения заданных параметров.

#### Подсветка в двери.

Демонстрируйте процесс приготовления с опциональной стеклянной дверцей и регулируемой светодиодной подсветкой.

#### Дистанционное управление печью.

ChefLinc™ поддерживает простую панель управления для оптимизации процесса, сокращения трудозатрат и повышения прибыльности. Простое приготовление по рецептам от системы управления рецептами. Расширьте возможности работы с продуктами питания с помощью аналитической информации, мониторинга печи, технической поддержки и многого другого.

#### Соответствовать НАССР стало проще.

Нет необходимости регистрировать температуру вручную каждый час. Регистратор данных автоматически отслеживает температуру продуктов и режимы работы по дате и времени, а все данные можно загрузить на флеш-накопитель.

#### Удобная очистка.

Просто снимите полки и протрите их. Отсутствие движущихся частей и воды в печи позволяет без труда выполнять очистку устройства.

#### Система восстановления тепла SureTemp™.

Обеспечивает немедленную компенсацию потерь тепла при открывании дверцы. Подает звуковой сигнал, если дверца остается открытой более трех минут.

# Печи томления | Однокамерные печи



cheflinc включено

Также доступна с простым управлением.

## ПЕЧЬ ТОМЛЕНИЯ 300-ТН

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

1 гостроемкость GN 1/1 100 мм или  
3 гостроемкости GN 1/1 65 мм

ВЕС В УПАКОВКЕ

75 кг

МАССА НЕТТО

45 кг

ВМЕСТИМОСТЬ

16 кг

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

620 x 431 x 665 мм

МОЩНОСТЬ

230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

кВт

0,7



cheflinc включено

Также доступна с простым управлением.

## ПЕЧЬ ТОМЛЕНИЯ 750-ТН (с опциональной стеклянной дверцей)

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ\*

6 гостроемкости GN 1/1 100 мм  
10 гостроемкости GN 1/1 65 мм

\*Требуется дополнительные полки

ВЕС В УПАКОВКЕ

131 кг

МАССА НЕТТО

102 кг

ВМЕСТИМОСТЬ

45 кг

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

708 x 459 x 724 мм

МОЩНОСТЬ

230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

кВт

2,6\*\*

230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

3,8

\*\* Снижение мощности



cheflinc включено

Также доступна с простым управлением.

## ПЕЧЬ ТОМЛЕНИЯ 500-ТН

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

3 гостроемкости GN 1/1 100 мм или  
5 гостроемкости GN 1/1 65 мм\*

\*Требуется дополнительные полки

ВЕС В УПАКОВКЕ

113 кг

МАССА НЕТТО

84 кг

ВМЕСТИМОСТЬ

18 кг

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

708 x 459 x 724 мм

МОЩНОСТЬ

230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

кВт

2,8



## КЛАССИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ ТОМЛЕНИЯ 750-ТН/II

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ\*

4 гостроемкости GN 1/1 150 мм или  
6 гостроемкости GN 1/1 100 мм или  
10 гостроемкости GN 1/1 65 мм

\*Требуется дополнительные полки

ВЕС В УПАКОВКЕ

120 кг

МАССА НЕТТО

88 кг

ВМЕСТИМОСТЬ

45 кг

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

809 x 676 x 802 мм

МОЩНОСТЬ

230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

кВт

2,4



## КЛАССИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ ТОМЛЕНИЯ 500-ТН/II

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

3 гостроемкости GN 1/1 100 мм или  
4 гостроемкости GN 1/1 65 мм\*

\*Требуется дополнительные полки

ВЕС В УПАКОВКЕ

75 кг

МАССА НЕТТО

59 кг

ВМЕСТИМОСТЬ

18 кг

РАЗМЕРЫ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

\* Гостроемкости GN 1/1 = (530 x 325 мм)

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

809 x 483 x 675 мм

МОЩНОСТЬ

230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

кВт

2,8



cheflinc включено

Также доступна с простым управлением.

## ПЕЧЬ ТОМЛЕНИЯ 1000-ТН

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ\*

5 гостроемкости GN 1/1 100 мм или  
8 гостроемкости GN 1/1 65 мм

\*Требуется дополнительные полки

ВЕС В УПАКОВКЕ

143 кг

МАССА НЕТТО

113 кг

ВМЕСТИМОСТЬ

54 кг

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

1019 x 573 x 851 мм

МОЩНОСТЬ

230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

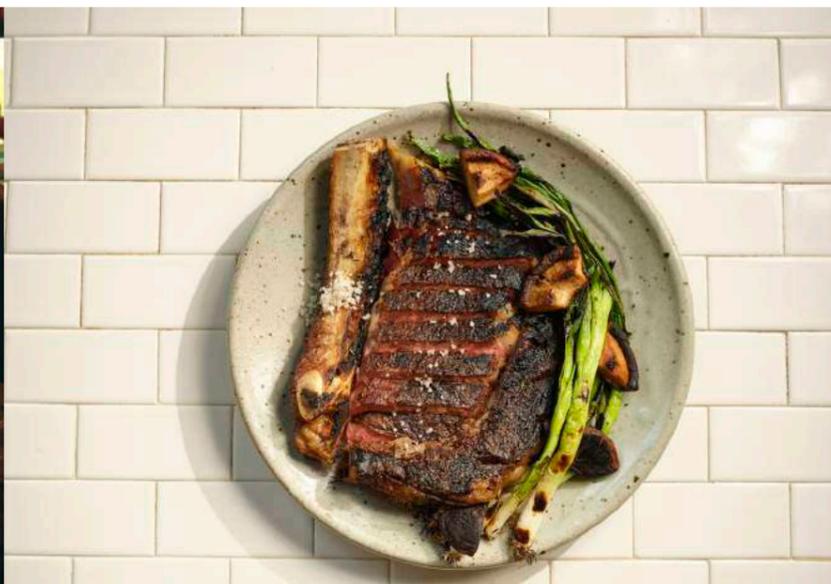
кВт

2,5\*\*

230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

3,8

\*\* Снижение мощности



## КЛАССИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ ТОМЛЕНИЯ 1000-ТН/II

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

4 гостроемкости GN 1/1 65 мм\*

\*Требуется дополнительные полки

ВЕС В УПАКОВКЕ

125 кг

МАССА НЕТТО

91 кг

ВМЕСТИМОСТЬ

54 кг

РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)

1021 x 597 x 802 мм

МОЩНОСТЬ

230 В, 1 фаза, 50/60 Гц

кВт

2,4



### КЛАССИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ ТОМЛЕНИЯ 1000-TN-I/II

**МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ\***  
(НА ОТДЕЛЕНИЕ)

4 гастроемкости GN 1/1 65 мм

\*Требуется дополнительные полки

**ВЕС В УПАКОВКЕ**

197 кг

**МАССА НЕТТО**

157 кг

**ВМЕСТИМОСТЬ**

54 кг на отделение

**РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)**

1920 x 608 x 802 мм

**МОЩНОСТЬ** кВт

230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 4,9



### ПЕЧЬ ТОМЛЕНИЯ 1200-TN

**МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ\***  
(НА ОТДЕЛЕНИЕ)

5 гастроемкостей GN 1/1 100 мм или

8 гастроемкостей GN 1/1 65 мм

\*Требуется дополнительные полки

**ВЕС В УПАКОВКЕ**

234 кг

**МАССА НЕТТО**

188 кг

**ВМЕСТИМОСТЬ**

54 кг на отделение

**РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)**

1795 x 573 x 845 мм

**МОЩНОСТЬ** кВт

230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 5,0\*\*

230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 7,5

\*\* Снижение мощности

**380–415 В**

380 В, 3 фазы, 50/60 Гц 6,9

415 В, 3 фазы, 50/60 Гц 8,2

cheflinc включено

Также доступна с простым управлением.



### ПЕЧЬ ТОМЛЕНИЯ 1750-TN

**МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ\***  
(НА ОТДЕЛЕНИЕ)

6 гастроемкостей GN 1/1 100 мм или

10 гастроемкостей GN 1/1 65 мм

\*Требуется дополнительные полки

**ВЕС В УПАКОВКЕ**

228 кг

**МАССА НЕТТО**

198 кг

**ВМЕСТИМОСТЬ**

45 кг на отделение

**РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)**

1435 x 653 x 840 мм

**МОЩНОСТЬ** кВт

230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 5,1\*\*

230 В, 1 фаза, 50/60 Гц 7,6

\*\* Снижение мощности

**380–415 В**

380 В, 3 фазы, 50/60 Гц 7,0

415 В, 3 фазы, 50/60 Гц 8,2

cheflinc включено

Также доступна с простым управлением.



### Почему стоит выбрать печи томления от Alto-Shaam?

- Эксклюзивная технология Halo Heat® обеспечивает бережное тепловое излучение для равномерного приготовления и томления пищи.
- Максимальное удержание влаги, увеличенный выход продукции и высокое качество продуктов без использования вентиляторов, агрессивного нагрева и повышенной влажности.
- Повышенная производительность при сокращении трудозатрат и эксплуатационных расходов.
- Более эффективное распределение рабочих нагрузок и снятие нагрузки с другого оборудования.
- Вытяжка, наружная вентиляция и трубопроводы не требуются.
- Программируемые и удобные элементы управления просты в использовании, что позволяет операторам быстрее научиться работе с устройством и обеспечить стабильное приготовление блюд.
- Дистанционное управление печью ChefLinc™ позволяет операторам полностью управлять печами, меню и работой организации.

**В Alto-Shaam мы понимаем, что печь является центральным элементом любой кухни.**

Именно поэтому мы неустанно работаем над разработкой и производством продуктов, которые обеспечивают безупречную работу в самых сложных условиях, вселяя в операторов уверенность и обеспечивая стабильно высокое качество каждого блюда. Наша команда стремится предоставлять лучшее в отрасли обслуживание и поддержку. От консультаций по вопросам установки оборудования и обучения работе с ним до круглосуточной, ежедневной технической поддержки и помощи в вопросах приготовления — мы всегда готовы принять ваш запрос.



**Alto-Shaam** специализируется на создании продуктов и систем, которые являются основой успешных программ общественного питания в различных отраслях по всему миру.



### Полная линейка профессионального кухонного оборудования:

- Печи Combitherm®
- Конвекционные печи
- Печи томления
- Мармиты
- Шкафы для хранения с подогревом
- Печи томления с копчением
- Системы шоковой заморозки Quickchiller™
- Жарочные шкафы
- Термические полки и карвинговые станции
- Стеллажи и витрины
- Мультипечи Vector®

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://altoshaam.nt-rt.ru/> || [ama@nt-rt.ru](mailto:ama@nt-rt.ru)