



РОТОР

ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКА

**РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

EAC

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие указания.....	стр. 3
2. Технические данные.....	стр. 3
3. Комплектность.....	стр. 4
4. Требования безопасности.....	стр. 4
5. Подготовка к работе и порядок работы.....	стр. 4
6. Техническое обслуживание и правила хранения.....	стр. 7
7. Свидетельство о приемке и продаже.....	стр. 8
8. Гарантии изготовителя.....	стр. 9
9. Сведения о сертификации.....	стр. 10
10. Порядок сборки приставки-мясорубки и насадки-соковыжималки	стр. 10
11. Порядок сборки приставки-овощерезки.....	стр. 11
12. Гарантийный талон № 1.....	стр. 12
13. Гарантийный талон № 2.....	стр. 14
14. Сервисные центры.....	стр. 15

ВНИМАНИЕ!
ПРЕЖДЕ ЧЕМ ВКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКУ, ВНИМАТЕЛЬНО
ОЗНАКОМЬТЕСЬ С РУКОВОДСТВОМ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.
КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПЕРЕРАБОТКА МЯСА
С КОСТЯМИ, ПОЛУЧЕНИЕ СОКА ИЗ МОРКОВИ, СВЕКЛЫ, КАРТОФЕЛЯ
И ДРУГИХ ТВЕРДЫХ ОВОЩЕЙ, ТАК КАК ЭТО ПРИВОДИТ К ПОЛОМКЕ
ЗУБЬЕВ КОЛЕС РЕДУКТОРА И КОРПУСА СОКОВЫЖИМАЛКИ.

1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1. Электромясорубка шнекового типа – бытовой электромеханический прибор настольного исполнения – поможет вам:

- приготовить мясной и рыбный фарш;
- натереть, нашинковать или тонко нарезать овощи, фрукты, сыр;
- **получить соки смякотью из ягод, мягких фруктов и овощей.**

1.2. При покупке электромясорубки проверьте ее комплектность по разделу «Комплектность» данного руководства и работоспособность. Претензии о некомплектности изготовитель принимает только от торгующих организаций.

1.3. Ремонт электромясорубки и замена специального шнура питания должны производиться только в сервисных центрах.

1.4. Нарушение правил эксплуатации, изложенных в руководстве, может привести к поломке электромясорубки, при этом изготовитель и сервисные центры ущерба не возмещают.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Технические данные	Наименование электромясорубки						
	«Ротор Альфа» ЭМШ 35/250	«Дива» ЭМШ 35/300	«Дива-м» ЭМШ 30/230	«Экстра-м» ЭМШ 35/250	«Ротор Макси» ЭМШ 35/300	«Ротор» ЭМШ 35/300	«Дива Люкс» ЭМШ 35/300
Род тока	переменный						
Номинальная частота, Гц	50						
Напряжение питания, В	220±22						
Электродвигатель привода	коллекторный						
Номинальная потребляемая мощность, Вт	250	300	230	250	300	300	300
Пиковая потребность мощности в момент заклинивания вала, Вт, не более	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500
Производительность электромясорубки, кг/ч, не менее							
- приготовление фарша	35	35	30	35	35	35	35
- приготовление сока из томатов	20	20	20	20	20	20	20
- шинкование овощей	30	12(30)	12	12	30	30	30
- нарезание овощей ломтиками	60	12(60)	12	12	60	60	60
Режим работы	продолжительный						
Масса электромясорубки (без упаковки), кг, не более	3.0	3.0	2.5	2.5	3.0	3.0	3.0
Габаритные размеры, мм, не более	280x151 x308	316x162 x315	272x140 x308	268x156 x308	289x142 x311	304x155 x308	323x160 x308
Срок службы, лет	10	10	10	10	10	10	10

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

Наименование \ Комплект поставки	1	2	3	4	5	6
Электропривод	+	+	+	+	+	+
Приставка-мясорубка (рисунок 1а)	+	+	+	+	+	+
Лоток	+	+	+	+	+	+
Толкатель	+	+	+	+	+	+
Насадка-соковыжималка (рисунок 1б)		+	+			
Приставка-овощерезка (рисунок 2)			+	+		
Приставка-овощерезка (рисунок 2а)			+	+	+	+
Руководство по эксплуатации	+	+	+	+	+	+
Коробка упаковочная	+	+	+	+	+	+

Примечание. * Электромясорубки «Ротор Макси», «Ротор Альфа», «Ротор», «Дива Люкс» в комплекте поставки 3, 4 комплектуются большой овощерезкой (рисунок 2а).

** Электромясорубка «Дива» в комплекте поставки 5, 6 комплектуется большой овощерезкой (рисунок 2а).

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1 Установку и перемещение электромясорубки следует проводить только при полностью выключенной электромясорубке – электропривод отключен от сети, выключатель на корпусе электропривода должен быть в положении «Выключено» (ОТКЛ. – для электромясорубок «Дива», «Ротор Альфа», «Ротор», «Дива Люкс»; знак «0» на клавише выключателя – для остальных электромясорубок).

Установку и смену приставок и насадок, их чистку также проводить только при полностью выключенной электромясорубке.

4.2 Перед включением электропривода в сеть убедитесь в правильности установки и надежности крепления приставок и насадок.

4.3 ЗАПРЕЩАЕТСЯ! Сушить пластмассовые детали электромясорубки на газовых плитах, горячих предметах и т. п.

4.4 Не оставляйте без наблюдения работающую электромясорубку.

4.5 Немедленно отключите электромясорубку от сети в случае остановки электродвигателя.

4.6 Не прикасайтесь к движущимся частям электромясорубки.

4.7 При переработке продуктов всегда пользуйтесь только толкателем. Не используйте для подачи продуктов пальцы, вилки, ножи или другие приспособления.

4.8 Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

Не позволяйте детям играть с прибором.

5. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ

Перед началом работы убедитесь в наличии втулки на шнеке приставки-мясорубки (рисунок 1). Работа электромясорубки при её отсутствии ЗАПРЕЩАЕТСЯ.

5.1 Приставка-мясорубка.

Порядок сборки показан на рисунке 1а.

5.1.1 Установить электропривод на ровную горизонтальную поверхность.

5.1.2 Ослабить гайку, состыковать приставку-мясорубку с электроприводом, проследив, чтобы вал шнека вошел в квадратное отверстие электропривода, и зафиксировать ее поворотом против часовой стрелки, затянуть гайку.

Примечание - При установке решетки совместить паз решетки с выступом в корпусе приставки-мясорубки, нож устанавливать режущими кромками к решетке.

5.1.3 Убедитесь, что выключатель стоит в положении «0» (ОТКЛ. – для электромясорубки «Дива», «Ротор Альфа», «Ротор», «Дива Люкс»), а затем вставьте вилку шнура питания в сеть.

5.1.4 Включить электромясорубку, установив выключатель в положение «I» (ВКЛ. – для электромясорубки «Дива», «Ротор Альфа», «Ротор», «Дива Люкс»).

5.1.5 Загружайте приставку-мясорубку равномерно заранее приготовленными кусками перерабатываемого продукта, используя для подачи продукта толкатель.

При работе электромясорубки возможно покачивание приставки-мясорубки, что не влияет на работоспособность и производительность прибора.

Не рекомендуется переработка мяса с сухожилиями, а рыбы - с крупными костями.

5.1.6 Не пытайтесь насильно продавить перерабатываемый продукт, если решетка забилась – это может привести к перегрузке электропривода и выходу прибора из строя. Необходимо полностью выключить электромясорубку, разобрать и произвести чистку ножа и решетки.

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ переработка мяса с костями, так как это приводит к поломке зубьев колес редуктора!

5.1.7 После окончания выхода фарша произвести остановку электромясорубки: выключатель установить в положение «0» (ОТКЛ.- для электромясорубки «Дива», «Ротор Альфа», «Ротор», «Дива Люкс») и отключить электропривод от сети.

5.2 Приставка-овощерезка:

– для электромясорубок «Дива», «Дива-м», «Экстра-м» порядок сборки показан на рисунке 2.

– для электромясорубок «Ротор Макси», «Ротор Альфа», «Ротор», «Дива Люкс» порядок сборки показан на рисунке 2а.

5.2.1 Для установки выбранного барабана в корпус приставки-овощерезки совместить пазы в посадочном отверстии барабана с винтовыми шлицами на валу приставки-овощерезки и повернуть барабан по часовой стрелке.

5.2.2 Состыковать приставку-овощерезку с электроприводом, проследив, чтобы вал приставки-овощерезки вошел в квадратное отверстие электропривода, и зафиксировать ее поворотом против часовой стрелки.

5.2.3 Включение электромясорубки производить по п.п. 5.1.3, 5.1.4.

5.2.4 Нарезанные заранее кусочки перерабатываемого продукта загружать в бункер приставки-овощерезки только после включения электромясорубки.

Используйте толкатель для легкого нажатия на продукт.

5.2.5 По окончании шинкования (нарезания) продукта произвести остановку электромясорубки по п. 5.1.6.

5.3 Насадка-соковыжималка.

Порядок сборки показан на рисунке 1б.

5.3.1 Отвернуть и снять гайку с приставки-мясорубки, снять решетку и нож.

5.3.2 Состыковать насадку-соковыжималку с приставкой-мясорубкой, проследив, чтобы вал шнека приставки-мясорубки вошел в отверстие на торце вала шнека насадки-соковыжималки, а паз в корпусе насадки-соковыжималки с решеткой и винтом совместить с выступом в корпусе приставки-мясорубки.

Вывернуть винт, регулирующий степень отжима продукта, надеть на корпус насадки-соковыжималки снятую с приставки-мясорубки гайку и закрепить ею насадку-соковыжималку, ввернуть винт. Надеть на насадку-соковыжималку пластмассовый кожух.

Примечание - При установке решетки:

- совместить разрез решетки с направляющим выступом в корпусе насадки-соковыжималки и вставить решетку рукой так, чтобы широкий край решетки по возможности совпал с концом направляющего выступа;

- при несовпадении - дослат решетку до упора путем постукивания корпусом насадки-соковыжималки (со стороны винта) по любой деревянной поверхности.

5.3.3 Включение электромясорубки производить по п.п. 5.1.3, 5.1.4.

5.3.4 Заготовленные заранее перерабатываемые продукты загружаются в лоток приставки-мясорубки только после включения электромясорубки.

Используйте толкатель для легкого нажатия на продукт.

При работе электромясорубки возможно покачивание приставки-мясорубки вместе с насадкой-соковыжималкой, что не влияет на работоспособность и производительность прибора.

5.3.5 Необходимую степень отжима продукта отрегулируйте винтом.

Примечание - В случае прекращения выхода мезги и заметного на слух замедления вращения двигателя:

- отключить электромясорубку, установив выключатель в положение «0» (ОТКЛ.- для электромясорубки «Дива», «Ротор Альфа», «Ротор», «Дива Люкс»);

- вывернуть винт до полного открытия отверстия для выхода мезги, установить выключатель в положение «I» (ВКЛ.- для электромясорубки «Дива», «Ротор Альфа», «Ротор», «Дива Люкс»);

- по возобновлению выхода мезги отрегулировать степень отжима продукта вкручиванием винта.

5.3.6 После окончания выхода сока произвести остановку электромясорубки по п.5.1.7.

5.4 После окончания работы произвести разборку электромясорубки.

5.4.1 Снять пластмассовый кожух с насадки-соковыжималки, вывернуть винт, отвернуть гайку, отстыковать насадку-соковыжималку от приставки-мясорубки, снять гайку.

5.4.2 Вынуть шнек из насадки-соковыжималки.

Для снятия решетки:

- взявшись большим и указательным пальцем за внутреннюю и наружную поверхность решетки, вынуть ее из корпуса насадки-соковыжималки;

- если решетка так не снимается, то необходимо постучать корпусом насадки-соковыжималки (со стороны торца большего диаметра) по любой деревянной поверхности.

5.4.3 Вынуть шнек из приставки-мясорубки, снять лоток.

5.4.4 Повернуть приставку-мясорубку по часовой стрелке и снять ее с электропривода.

5.4.5 При использовании только приставки-мясорубки снять лоток и произвести ее разборку по п.п. 5.4.4, 5.3.1, затем вынуть шнек.

5.4.6 Повернуть приставку-овощерезку по часовой стрелке и снять ее с электропривода.

Шинковку повернуть против часовой стрелки и вынуть его из корпуса приставки-овощерезки.

5.5 Электропривод протереть влажной тряпкой и высушить.

5.6 Детали из пластмассы промыть 2-3% раствором пищевой соды, затем теплой водой (не выше 60 °С), насухо протереть и просушить.

5.7 Произвести чистку ножа, решеток приставки-мясорубки и насадки-соковыжималки, барабана приставки-овощерезки, тщательно промыть теплой водой, насухо протереть и просушить.

5.8 Остальные детали электромясорубки тщательно промыть теплой водой и протереть.

5.9 Не допускается чистить детали электромясорубки с применением химически активных и абразиво-содержащих средств, металлическими щетками и другими металлическими предметами.

5.10 Не допускается детали приставки-мясорубки (корпус приставки-мясорубки, гайку, шнек) мыть в посудомоечной машине!

6 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

6.1 Рекомендуется через каждые 2-2,5 года работы электромясорубки производить профилактические работы в сервисных центрах.

6.2 Необходимо регулярно проводить очистку корпуса электропривода от пыли и общего загрязнения.

6.3 Электромясорубку хранить в сухом, защищенном от прямого попадания солнечных лучей месте при температуре окружающего воздуха от плюс 5 °С до плюс 40 °С.

6.4 Берегите электромясорубку от резких ударов и падений.

7. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Наименование электроякорубки	Комплект поставки					
	1	2	3	4	5	6
«Дива»						
«Дива-м»						
«Экстра-м»						
«Ротор Макси»						
«Ротор Альфа»						
«Ротор»						
«Дива Люкс»						

(соответствующий комплект поставки отмечен знаком "+")

Заводской № _____

соответствует ТУ 5156-018-07532450-97 и признана годной для эксплуатации.

Дата изготовления _____

Упаковщик _____

Штамп ОТК _____

Продана _____
наименование и штамп предприятия торговли

Дата продажи _____

Товар получил в исправном состоянии, опломбированным, комплектным, без механических повреждений.
С условиями гарантии ОЗНАКОМЛЕН.

Подпись покупателя _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

8. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

8.1 Гарантийный срок эксплуатации электромясорубки — 12 месяцев с даты розничной продажи.

Если дату розничной продажи электромясорубки установить невозможно, то гарантийный срок, 24 месяца, исчисляется с даты изготовления.

8.2 Гарантийный ремонт производится в уполномоченных заводом-изготовителем сервисных центрах (см. приложение А).

Отказавшая электромясорубка в ближайший сервисный центр доставляется непосредственно потребителем или отправляется по почте.

В случае необходимости отказавшую электромясорубку можно отправить на завод-изготовитель по адресу: Россия, 656906, г. Барнаул, АО «Алтайский приборостроительный завод «Ротор».

Отправлять электромясорубку следует:

- полностью укомплектованной;
- упакованной в тару, предохраняющую прибор от повреждений при пересылке;
- с приложением краткого описания обнаруженной неисправности.

Решение о виде ремонта (гарантийный, негарантийный) принимается по результатам исследования сервисным центром или заводом-изготовителем отказавшей электромясорубки.

Неисправные узлы электромясорубки в течение гарантийного срока бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности замены или ремонта остается за сервисными центрами (заводом-изготовителем).

8.3 Для подтверждения даты покупки электромясорубки при гарантийном ремонте или предъявлении иных, предусмотренных законом требований, убедительно просим Вас сохранять упаковку, сопроводительные документы: чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон (с указанием номера электромясорубки, даты продажи, четкого штампа предприятия торговли), иные документы, подтверждающие дату и место покупки.

8.4 С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашей электромясорубки, обращайтесь к мастерам сервисного центра с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ремонтных работах в соответствующий раздел гарантийного талона.

8.5 Гарантийные обязательства недействительны в следующих случаях:

- изменения или удаления номера прибора;
- при обнаружении неисправностей, возникших вследствие нарушений условий эксплуатации, оговоренных в руководстве по эксплуатации, в том числе работа в условиях перегрузки (сгорание якоря и статора одновременно, поломка зубьев колес редуктора);
- наличия механических повреждений, вызванных небрежной эксплуатацией или транспортировкой потребителем;
- вскрытия или ремонта прибора вне уполномоченных заводом-изготовителем сервисных центров;
- наличия неисправностей, вызванных стихийными бедствиями, воздействием огня, попаданием жидкостей внутрь электропривода;
- наличия повреждений, вызванных сверхнормативными колебаниями в электрической сети или неправильным подключением электромясорубки в сеть.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Изготовитель постоянно работает над усовершенствованием электромясорубок, поэтому в них могут быть изменения, не отраженные в настоящем руководстве.

Электромясорубки «Дива» ЭМШ 35/300, «Дива-м» ЭМШ 30/230, «Экстра-м» ЭМШ 35/250, «Ротор Макси» ЭМШ 35/300, «Ротор Альфа» ЭМШ 35/250, «Ротор» ЭМШ 35/300, «Дива Люкс» 35/300 сертифицированы.

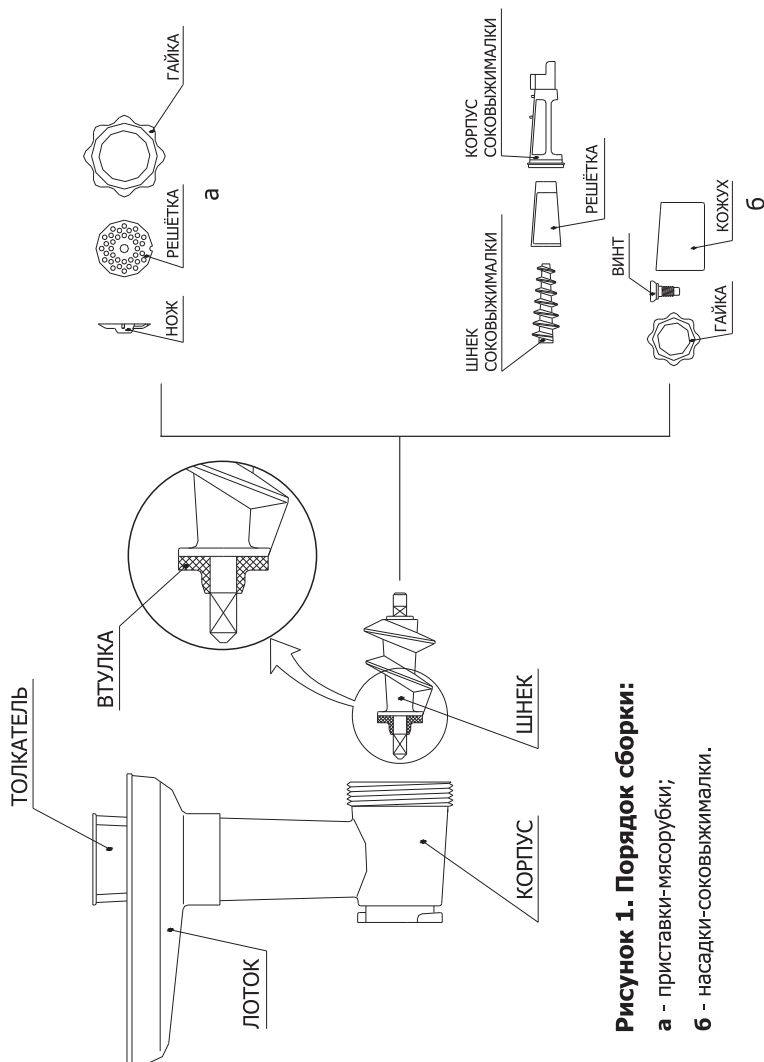


Рисунок 1. Порядок сборки:

а – приставки-мясорубки;

б – насадки-соковыжималки.

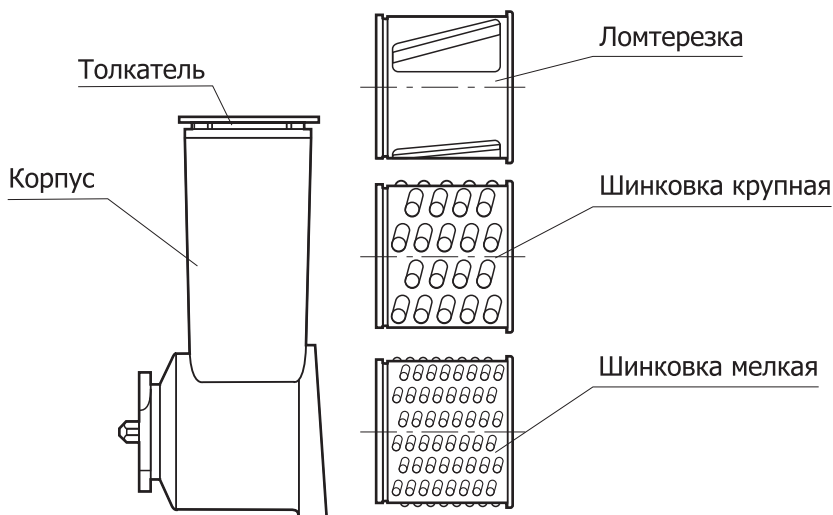


Рисунок 2 – Порядок сборки приставки-овощерезки для электромясорубок: «Дива», «Дива-м», «Экстра-м».

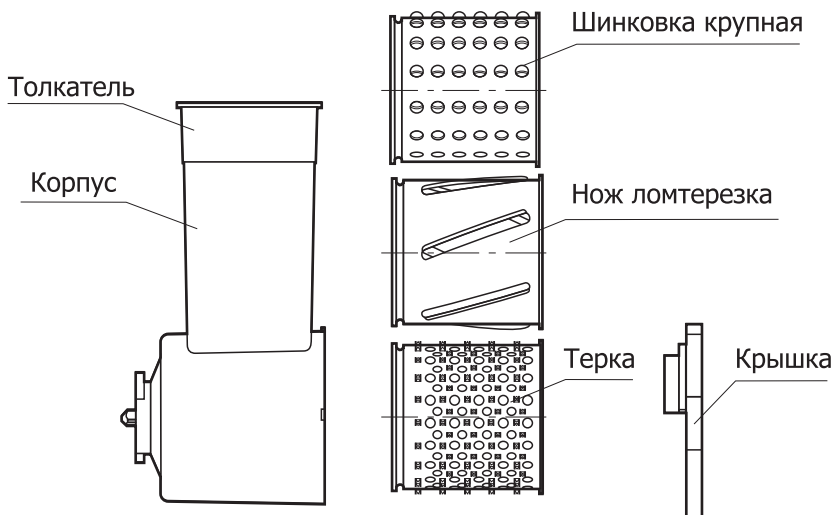


Рисунок 2а – Порядок сборки приставки-овощерезки для электромясорубок «Ротор Макси», «Ротор Альфа», «Ротор», «Дива Люкс».

КОРЕШОК ТАЛОНА №1
на гарантийный ремонт электромясорубки

Изъят " _____ "

20 _____

г. _____

Исполнитель _____

фамилия, имя, отчество _____

Талон на гарантийный ремонт
АО "АЛТАЙСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД
"РОТОР"
Россия, 656906, г. Барнаул
ТАЛОН № 1
на гарантийный ремонт
электромясорубки ТУ 5156-018-07532450-97

Наименование электромясорубки	Комплект поставки					
	1	2	3	4	5	6
«Дива»						
«Дива-м»						
«Экстра-м»						
«Ротор Макси»						
«Ротор Альфа»						
«Ротор»						
«Дива Люкс»						

(соответствующий комплект поставки отмечен знаком "+")

Заводской № _____

Продана магазином _____

наименование и номер магазина

и его адрес

Дата продажи _____

Штамп магазина _____

личная подпись продавца

Выполнены работы _____

Исполнитель

Владелец

фамилия, имя, отчество _____

подпись _____

наименование предприятия, выполнившего ремонт,

и его адрес

М.П. _____

должность и подпись руководителя
предприятия, выполнившего ремонт

КОРЕШОК ТАЛОНА №2
на гарантийный ремонт электромясорубки

Исполнитель _____
г. _____
20 _____
Изъят " _____"
Фамилия, имя, отчество _____

Талон на гарантийный ремонт
АО "АЛТАЙСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД
"РОТОР"
Россия, 656906, г. Барнаул
ТАЛОН № 2
на гарантийный ремонт
электромясорубки ТУ 5156-018-07532450-97

Наименование электромясорубки	Комплект поставки					
	1	2	3	4	5	6
«Дива»						
«Дива-м»						
«Экстра-м»						
«Ротор Макси»						
«Ротор Альфа»						
«Ротор»						
«Дива Люкс»						

(соответствующий комплект поставки отмечен знаком "+")

Заводской № _____

Продана магазином _____
наименование и номер магазина
и его адрес

Дата продажи _____

Штамп магазина _____
личная подпись продавца

Выполнены работы _____

Исполнитель

Владелец

_____ фамилия, имя, отчество

_____ подпись

_____ наименование предприятия, выполнившего ремонт,

_____ и его адрес

М.П.

_____ должность и подпись руководителя
предприятия, выполнившего ремонт

ПРИЛОЖЕНИЕ А

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ ПО РЕМОНТУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ ТОВАРОВ НАРОДНОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ

ГОРОД	Наименование организации	Адрес	Телефон	Эл. адрес
1 Абакан	Homelife	655011, г. Абакан, ул. Пирягинская, 25.	+7(3902) 25-97-03	homelife19@mail.ru
2 Астрахань	ИП «Агенкова М.М.»	414014, г. Астрахань, ул. Н.Островского, 152.	+7(8512) 47-78-72	Agenkov@mail.ru
3 Барнаул	ИП «Мельников В.Н.»	656039, г. Барнаул, ул. Малахова, 89.	+7(3852) 53-28-82	brn.rm@mail.ru
4 Екатеринбург	ООО «Техподдержка»	620137, г. Екатеринбург, ул. Июльская, 53.	+7(343) 270-60-75 +7(343) 270-60-76	BDS@techsupport66.ru
5 Ижевск	ООО СЦ «Радуга»	426039, г. Ижевск, ул. Воткинское Шоссе, 302.	+7(3412)655-644	info@bts18.ru
6 Ижевск	ИП Широкобов В.И. Маст. «Электроща»	426028, г.Ижевск, ул. Маяковского, 43.	+7(3412) 50-57-73 +7(951) 216-10-50	sc.service@mail.ru sc.service@inbox.ru
7 Иркутск	ИП «Чураев Э.В.» (ТСО Электроник)	664003, г. Иркутск, ул. Литвинова, 20, стр.10 к. 4.3.	+7(3952) 20-90-06	tsoelek@mail.ru
8 Кемерово	ИП «Кукченко В.В.»	650023, г. Кемерово, ул. Ленина 21, 2 этаж.	+7 960-900-09-28 +7 905-914-4745	1vk-service1@rambler.ru
9 Краснодар	ООО «Ларина-Сервис»	350080, г. Краснодар, ул. Демуса, 14.	+7(861) 2-600-900	larina-service@mail.ru
10 Красноярск	СЦ «Электроальянс»	660020, г. Красноярск, ул. Спандаряна, 7.	+7(391)293-54-33 +7(953)593-40-33	electroalyans@yandex.ru
11 Курган	«ТехноМастер»	640000, г. Курган, ул. Радионова, д.56.	+7(3522) 55-02-56	tm-45@mail.ru
12 Новосибирск	СЦ «Ремиг»	630054, г. Новосибирск, ул. Станиславского, 14.	+7(383)344-30-68	remig@ngs.ru
13 Новосибирск	ООО «Престиж»	630052, г. Новосибирск, ул. Толмачевская, 35.	+7(383) 363-24-55, доп.118	remont@rosbt.ru
14 Новосибирск	ООО «Рембыттехника»	630007, г. Новосибирск, ул. Фабричная, 16.	+7(383) 223-15-28	rbt garant@drbt.ru
15 Омск	ИП «Выдашенко Ю.Г.»	644007, г. Омск, ул. Лермонтова, 194.	+7(3812) 36-74-01	dom-s55@mail.ru
16 Оренбург	ООО «Тико-Сервис»	460035, г. Оренбург, ул. Комсомольская, 16.	+7(3532) 77-67-64	remont@samor.ru
17 Пятигорск	ИП «Чекалова И.П.»	357500, г. Пятигорск, Суворовский пр-д, 1а.	+7(87933) 9-97-85	region26@gmail.com
18 Ростов-на-Дону	ИП «Капуза Г.Г.»	344091, г. Ростов-на-Дону, пр. Стачки, 219/2.	+7(863)299-87-80 +7(863)237-58-93	telecservis@mail.ru
19 Самара	ООО «Теал»	443016, г. Самара, пр. Карла-Маркса, 318.	+7(846)212-96-60	teal.s@mail.ru
20 Смоленск	ПП «Глайс»	214030, г. Смоленск, ул. Н-Неман, 35.	+7(4812) 59-92-12	qlase@mail.ru
21 Тюмень	ООО «Быттехсервис»	625007, г. Тюмень, ул. Мельникайте, 116, ул. Республики, 61.	+7(3452) 75-52-26 +7(3452) 91-03-91	bts59@list.ru
22 Уссурийск	ИП «Глебов В.Н.»	692519, г. Уссурийск, ул. Целинная, 11.	+7(4234) 38-48-30	sm@optima-dv.ru
23 Уфа	ООО «Бирюса-Сервис»	450105, г. Уфа, ул. Ак. Королева, 6/1.	+7(347) 236-57-07	remont500@mail.ru
24 Черкесск	ИП «Эдиев А.Х.»	69090, Черкесск, ул. Балахонова, 71.	+7(87875) 7-44-82	plotnikov-kavkazservice @yandex.ru
25 Челябинск	ИП «Симаков О.В.»	454091, г. Челябинск, ул. Орджоникидзе, 54а.	+7(351)734-95-55	antonova@rusbt.ru

РОТОР



РОТОР
Альфа



РОТОР
Дива-м



РОТОР
Экстра-м



РОТОР
Дива



РОТОР
Макси



РОТОР
Дива Люкс



Тел. +7 (3852)

57-94-20

57-94-19

om@apzrotor.ru

www.apzrotor.ru