

Грили конвекционные



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

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

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

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

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://www.mastergrill.nt-rt.ru> || mga@nt-rt.ru

ГРИЛЬ КОНВЕКЦИОННЫЙ С ВИТРИНОЙ НА ПОДСТАВКЕ ФЗКЭЛ/1+ВГТЭ

ОПИСАНИЕ



Установленный в единую колонну гриль-витрина. Гриль нового поколения, 8 спиц для одновременного приготовления 40 тушек 1.3-1,8 кг, 8 корзин для кур и субпродуктов(опция), 8 угловых шампуров для кур (опция), возможно одновременное использование корзин и спиц для приготовления, мощный вентилятор конвекции, яркая галогенная подсветка камеры(600 Вт), 3 режима приготовления, термощуп, электронная панель управления 1 уровня, сквозной доступ в камеру гриля (2 двери), стекла гриля с теплоотражающим покрытием, полностью из н/стали с черным покрытием(на выбор клиента), 50-250 С, установлен на конвекционную витрину 13.1 кВт +1,25 кВт, единое подключение 380В, г.нетто 1030x750x2050мм, 184 кг., г.брутто 207 кг.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	1030x750x2050
Потребляемая мощность, кВт	13.1 кВт+1,25 кВт
Номинальное напряжение	380
Масса нетто/брутто	207
Масса, кг	184
Количество корзин	8
Количество цыплят, шт	40

ГРИЛЬ КОНВЕКЦИОННЫЙ С ВИТРИНОЙ ФЗКЭЛ/2

ОПИСАНИЕ



Установленный в единую колонну гриль-витрина. Гриль нового поколения, 8 спиц для одновременного приготовления 40 тушек 1.3-1,8 кг, 8 корзин для кур и субпродуктов(опция), 8 угловых шампуров для кур (опция), возможно одновременное использование корзин и спиц для приготовления, мощный вентилятор конвекции, вентилятор принудительного охлаждения камеры, яркая галогенная подсветка камеры, 3 программируемых режима приготовления с 4 шагами программы, термощуп, электронная. сенсорная панель управления с функцией программирования, сквозной доступ в камеру гриля (2 двери), стекла гриля с теплоотражающим покрытием, полностью из н/стали с черным покрытием(на выбор клиента), 50-250, установлен на конвекционную витрину 13.1 кВт+1,25 кВт, единое подключение 380В, г.нетто 1030x750x2050мм, 184 кг, г.брутто: 207 кг.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	1030x870x2000
Габариты брутто, мм	1930x960x1300
Потребляемая мощность, кВт	13,25
Пределы регулирования температуры	+50-250оС
Производительность за 1 загрузку, шт	40
Время приготовления 40 тушек, мин	60
Номинальное напряжение	380
Гарантия, мес	12 месяцев
Максимальное количество корзин, шт	8
Максимальное количество спиц для кур, шт	8
Вместимость спицы, тушек	5
Вентилятор принудительного охлаждения камеры	+
Мощная подсветка камеры	4x150 Вт
Стеклянные двери гриля с энергосберегающим покрытием	базовая комплектация
Функция прокрутки основного барабана гриля	+

Версии панели гриля	электронная панель управления 2 уровня с сенсорным экраном
Программируемые режимы работы гриля	4 режима(разогрев, готовка, подрумянивание, удержание)
Количество программируемых шагов в режиме готовка	4
Создание и редактирование собственных рецептов	+
Приготовление по заранее созданным программам	+
Ручной режим приготовления	+
Защита программ и настроек программируемым паролем	+
Контроль за температурой продуктов с помощью щупа	+
Самодиагностика всех систем гриля с выводом информации на экран	+
Возможность установки гриля на витрину в 1 колонну	да
Полностью разборный барабан гриля для мойки	+
Установка гриля на гриль для увеличения производительности	да
Принудительная вытяжка гриля с угольным фильтром	опция
Установка колес со стопорами	опция
Поддон для жира со сливным краном	+

Материал изготовления	Полностью из н/стали со специальным черным покрытием Все внешние и внутренние панели выполнены из нержавеющей стали
Сертификат ТС	+
Сертификат СЕ	+
Опции	Комплект шампуров(спиц) для кур Комплект шампуров-уголков для кур Комплект корзин для кур и субпродуктов Стенд для конвекционного гриля
Масса, кг	394 кг

ГРИЛЬ КОНВЕКЦИОННЫЙ ФЗКК1Э С ВИТРИНОЙ ВТЭ НА ПОДСТАВКЕ

ОПИСАНИЕ



Комплект конвекционного гриля с витриной на подставке. Полностью из нержавеющей стали со специальным черным покрытием(гриль и витрина, подставка из н/стали) 875x790x1795 мм,170кг;

г.брутто:975x890x2045,195кг; 7.6 кВт(гриль)+1.2 кВт витрина с пароувлажнением

Представляем комплект обновленного конвекционный гриля с витриной на подставке GRILL MASTER, модельный ряд 2012.

- гриль, витрина, подставка выполнены бескомпромиссно из высококачественной нержавеющей стали
- гриль оснащен мощным вентилятором с дополнительными нагревательными элементами
- имеет две стеклянные двери, обеспечивающие доступ в камеру гриля с двух сторон
- для точного контроля и высокой информативности гриль снабжен стрелочным термометром
- предусматривает одновременное использование и корзин, и шампуров для курицы
- установка и съем шампуров и корзин для кур всего в два движения
- одновременная загрузка гриля и витрины: тушек массой 2 кг - 12 тушек, 1.3 кг - 18 тушек.
- идеален для размещения в торговых залах магазинов, баров, кафе.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	875x790x1795
Габариты брутто, мм	975x890x2045
Потребляемая мощность, кВт	7,6/1,2
Номинальное напряжение	380/220
Масса нетто/брутто	195
Максимальное количество корзин, шт	6
Вентилятор конвекции	+
Мощная подсветка камеры	+
Стеклянные двери гриля с энергосберегающим покрытием	+
Функция прокрутки основного барабана гриля	+
Опции	Комплект шампуров(спиц) для кур Комплект корзин для кур и субпродуктов
Масса, кг	170
Стрелочный термометр, показывающий текущую температуру в камере	+
Поддон для жира	+
Производительность за 1 загрузку, кг	12 (2 кг)/18 (1.3 кг)
Максимальная вместимость витрины, шт	18 (1.3 кг)
Максимальное количество шампуров гр-я, шт	6
Вместимость шампура, тушек, шт	2/3
Количество направляющих витрины, шт	5
Пароувлажнение витрины	+
Температурные режимы гриля	+50-250оС
Температурные режимы витрины	+50-120 оС

ГРИЛЬ КОНВЕКЦИОННЫЙ ФЗКК1Э

ОПИСАНИЕ



Представляем обновленный конвекционный гриль GRILL MASTER, модельный ряд 2012.

- выполнен бескомпромиссно из высококачественной нержавеющей стали
- оснащен мощным вентилятором с дополнительными нагревательными элементами
- имеет две стеклянные двери, обеспечивающие доступ в камеру гриля с двух сторон
- для точного контроля и высокой информативности снабжен стрелочным термометром
- предусматривает одновременное использование и корзин, и шампуров для курицы
- установка и съем шампуров и корзин для кур всего в два движения
- одновременная загрузка тушек массой 2 кг - 12 тушек, 1.3 кг - 18 тушек.
- идеален для размещения в торговых залах магазинов, баров, кафе.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	870x790x730
Потребляемая мощность, кВт	8.0
Внутренние размеры камеры гриля, мм	590x630x630
Пределы регулирования температуры	+50-250оС
Производительность за 1 загрузку, шт	12 (2 кг)/18 (1.3)
Номинальное напряжение	380
Максимальное количество корзин, шт	6
Максимальное количество спиц для кур, шт	6
Вместимость спицы, тушек	2/3
Вентилятор конвекции	+
Мощная подсветка камеры	+
Доступ в камеру гриля с двух сторон	+
Функция прокрутки основного барабана гриля	+
Материал изготовления	Полностью из н/стали со специальным черным покрытием Все внешние и внутренние панели выполнены из нержавеющей стали
Масса, кг	60
Поддон для жира	+

ГРИЛЬ КОНВЕКЦИОННЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ФЗКЭЛ/1 (НА 24 ТУШКИ)



ОПИСАНИЕ

Гриль нового поколения, 6 спиц для одновременного приготовления 24 тушек 1.3-1,8 кг, в комплекте: 6 корзин для кур и субпродуктов(опция), 6 угловых шампуров для кур (опция), возможно одновременное использование корзин и спиц для приготовления, мощный вентилятор конвекции, яркая галогенная подсветка камеры(600 Вт), 3 режима приготовления, термощуп, электронная панель управления 1 уровня, сквозной доступ в камеру гриля (2 двери), стекла гриля с теплоотражающим покрытием, разборный барабан, полностью из н/ стали с черным покрытием(на выбор клиента), 50-260 С, 8.9 кВт, 380В, г.нетто 900х780х820мм, 180 кг, г.брутто 990х870х1070мм, 210 кг

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	830x670x820
Габариты брутто, мм	920x760x1070
Потребляемая мощность, кВт	8,9
Внутренние размеры камеры гриля, мм	н/и
Номинальное напряжение	380
Масса нетто/брутто	210
Максимальное количество корзин, шт	6
Максимальное количество спиц для кур, шт	6
Вместимость спицы, тушек	4
Вентилятор конвекции	+
Мощная подсветка камеры	+, 4x150 Вт
Стеклянные двери гриля с энергосберегающим покрытием	+, базовая комплектация
Доступ в камеру гриля с двух сторон	2: с электронной панелью управления 1 уровня с электронной панелью управления 2 уровня
Функция прокрутки основного барабана гриля	+
Возможность установки гриля на витрину в 1 колонну	+

Принудительная вытяжка гриля с угольным фильтром	опция
Материал изготовления	Полностью из н/стали со специальным черным покрытием Все внешние и внутренние панели выполнены из нержавеющей стали
Опции	Комплект шампуров(спиц) для кур Комплект шампуров-уголков для кур Комплект корзин для кур и субпродуктов Стенд для конвекционного гриля Тепловая витрина с пароувлажнением и конвекцией
Масса, кг	180
Количество корзин	6
Количество цыплят, шт	24
Производительность за 1 загрузку, кг	24
Регулировка температуры приготовления	+50-250oC
Режимы работы гриля	4 режима(разогрев, готовка, подрумянивание, удержание)
Количество шагов в режиме готовка(панель управления 2 уровня)	4
Опциональная возможность установки колес со стопорами	+

ГРИЛЬ КОНВЕКЦИОННЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ФЗКЭЛ/1 (НА 40 ТУШЕК)



ОПИСАНИЕ

Уважаемые партнеры! Компания GRILL MASTER, реализуя политику импортозамещения, рада предложить Вам новинку, которая поступила в серийное производство - конвекционный гриль большой вместимости ФЗКЭЛ/1. Гриль предназначен для гипермаркетов, где качество, удобство, быстрота приготовления, дизайн и безопасность эксплуатации стоят на первом месте. Новый конвекционный гриль компании GRILL MASTER отвечает всем этим требованиям и способен за 55 минут приготовить 40 тушек кур отменного качества благодаря продуманной системы конвекции горячего воздуха в камере и трёхуровневой системы приготовления. Компания GRILL MASTER заявляет в отсутствии необходимости тратить более 12 000 Евро за подобную машину, произведенную в Европе или США. Вы ищете достойную и в тоже время доступную замену грилям таких фирм как Henny Penny, Alto Shaam, Ubert или Fri-Jado? Теперь у крупного ритейла есть возможность разумно экономить приобретая превосходный конвекционный гриль компании GRILL MASTER. Новая модель доступна к заказу в 2 основных комплектациях – с и электронной панелью управления 1 и 2 уровня с тачскрином(2 уровень). Возможно формирование колонны – гриль/гриль на колесах со стопорами, гриль/тепловая витрина на колесах со стопорами, гриль с угольной вытяжкой/гриль на колесах со стопорами и гриль с угольной вытяжкой/тепловая витрина на колесах со стопорами. Уже в базовой комплектации наш гриль оснащен двумя стеклянными дверьми с энергосберегающим покрытием для сквозного доступа в камеру, дополнительным вентилятором для принудительного охлаждения камеры(гриль с панелью 2 уровня), мощным галогенным освещением (600 Вт) и программируемой трёхуровневой системой приготовления продукта, термощупом для определения готовности продукта. В качестве опции к грилю предлагается вытяжка с угольным фильтром, которая устанавливается на гриль и выполнена в едином дизайне, опционально доступна функция пароувлажнения готовящихся продуктов в гриле. Продукт сертифицирован на территории Таможенного и Европейского Союза. Гриль нового поколения, 8 спиц для одновременного приготовления 40 тушек 1.3-1,8 кг, 8 корзин для кур и субпродуктов(опция), 8 угловых шампуров для кур (опция), возможно одновременное использование корзин и спиц для приготовления, мощный вентилятор конвекции, яркая галогенная подсветка камеры(600 Вт), 3 режима приготовления, термощуп, электронная панель управления 1 уровня, сквозной доступ в камеру гриля (2 двери), стекла гриля с теплоотражающим покрытием, разборный барабан полностью из н/стали с черным покрытием(на выбор клиента), 50-260 С, 13.1 кВт, 380В, г.нетто 1030x750x950мм, 207 кг, г.брутто 1130x840x1200мм, 239 кг

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	1030x750x950
Габариты брутто, мм	1130x840x1200
Потребляемая мощность, кВт	13,1
Внутренние размеры камеры гриля, мм	н/и
Номинальное напряжение	380
Масса нетто/брутто	207/239
Максимальное количество спиц для кур, шт	8

Вместимость спицы, тушек	5
Вентилятор конвекции	+
Мощная подсветка камеры	+, 4x150 Вт
Стеклянные двери гриля с энергосберегающим покрытием	+, базовая комплектация
Функция прокрутки основного барабана гриля	+
Возможность установки гриля на витрину в 1 колонну	+
Принудительная вытяжка гриля с угольным фильтром	опция
Поддон для жира со сливным краном	+
Материал изготовления	Полностью из н/стали со специальным черным покрытием Все внешние и внутренние панели выполнены из нержавеющей стали

Опции	Комплект шампуров(спиц) для кур Комплект шампуров-уголков для кур Комплект корзин для кур и субпродуктов Стенд для конвекционного гриля Тепловая витрина с пароувлажнением и конвекцией Вытяжка гриля с угольным фильтром в едином дизайне
Количество корзин	8
Количество цыплят, шт	40
Производительность за 1 загрузку, кг	40
Регулировка температуры приготовления	+50-250oC
Режимы работы гриля	4 режима(разогрев, готовка, подрумянивание, удержание)
Количество шагов в режиме готовка(панель управления 2 уровня)	4
Опциональная возможность установки колес со стопорами	+

ГРИЛЬ КОНВЕКЦИОННЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ФЗКЭЛ/1 (НА 40 ТУШЕК)

ОПИСАНИЕ



Гриль нового поколения, 8 спиц для одновременного приготовления 40 тушек 1.3-1,8 кг, 8 корзин для кур и субпродуктов(опция), 8 угловых шампуров для кур (опция), возможно одновременное использование корзин и спиц для приготовления, мощный вентилятор конвекции, вентилятор принудительного охлаждения камеры, яркая галогенная подсветка камеры, 3 программируемых режима приготовления с 4 шагами программы, термощуп, электронная сенсорная панель управления с функцией программирования, сквозной доступ в камеру гриля (2 двери), стекла гриля с теплоотражающим покрытием, разборный барабан, полностью из н/стали с черным покрытием(на выбор клиента), 50-240 С, 11.25 кВт, 380В, г.нетто 1030x750x950мм, 210 кг, г.брутто 1130x840x1200мм 242 кг

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	1030x750x950
Габариты брутто, мм	1130x840x1200
Потребляемая мощность, кВт	11,25
Внутренние размеры камеры гриля, мм	н/и
Время приготовления 40 тушек, мин	55
Номинальное напряжение	380
Масса нетто/брутто	242
Гарантия, мес	12
Максимальное количество спиц для кур, шт	8
Вместимость спицы, тушек	5
Вентилятор конвекции	+
Вентилятор принудительного охлаждения камеры	+
Мощная подсветка камеры	+, 4x150 Вт
Стекланные двери гриля с энергосберегающим покрытием	+, базовая комплектация
Функция прокрутки основного барабана гриля	+

Версии панели гриля	электронная панель управления 2 уровня с сенсорным экраном
Программируемые режимы работы гриля	4 режима(разогрев, готовка, подрумянивание, удержание)
Количество программируемых шагов в режиме готовка	4
Создание и редактирование собственных рецептов	+
Приготовление по заранее созданным программам	+
Ручной режим приготовления	+
Защита программ и настроек программируемым паролем	+
Контроль за температурой продуктов с помощью щупа	+
Самодиагностика всех систем гриля с выводом информации на экран	+
Возможность установки гриля на витрину в 1 колонну	+
Полностью разборный барабан гриля для мойки	+
Принудительная вытяжка гриля с угольным фильтром	опция
Поддон для жира со сливным краном	+
Материал изготовления	Полностью из н/стали со специальным черным покрытием Все внешние и внутренние панели выполнены из нержавеющей стали
Сертификат ТС	+

Сертификат CE	+
Опции	Комплект шампуров(спиц) для кур Комплект шампуров-уголков для кур Комплект корзин для кур и субпродуктов Стенд для конвекционного гриля Тепловая витрина с пароувлажнением и конвекцией Вытяжка гриля с угольным фильтром в едином дизайне
Масса, кг	210
Количество корзин	8
Количество цыплят, шт	40
Производительность за 1 загрузку, кг	40
Регулировка температуры приготовления	+50-250оC
Опциональная возможность установки колес со стопорами	+

КОЛОННА ИЗ ГРИЛЕЙ Ф3КЭЛ/2 (40+40 ТУШЕК)



ОПИСАНИЕ

Установленные в единую колонну гриль-гриль. Гриль нового поколения, 8 +8 спиц для одновременного приготовления 80 тушек 1.3-1,8 кг, 8+8 корзин для кур и субпродуктов (опция), 8+8 угловых шампуров для кур (опция), возможно одновременное использование корзин и спиц для приготовления, мощные вентиляторы конвекции, яркая галогенная подсветка камер (600+600 Вт), 3 режима приготовления, термощуп, электронная панель управления 1 уровня, сквозной доступ в камеру грилей (2 двери), стекла грилей с теплоотражающим покрытием, полностью из н/стали с черным покрытием(на выбор клиента), 50-250 С, установлены в единую колонну, нижний гриль на колесах со стопорами 13.1 кВт+13,1 кВт, единое подключение 380В, г. нетто 1030x750x2050мм, 414кг; г.брутто 439кг

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	1030x750x2050
Потребляемая мощность, кВт	13.1 кВт+13,1 кВт
Номинальное напряжение	380
Масса нетто/брутто	439
Масса, кг	414
Количество корзин	8+8
Количество цыплят, шт	80

КОЛОННА ИЗ ГРИЛЕЙ ФЗКЭЛ/2(24+24 ТУШКИ)



ОПИСАНИЕ

Установленные в единую колонну гриль-гриль. Гриль нового поколения, 8+8 спиц для одновременного приготовления 80 тушек 1.3-1,8 кг, 8+8 корзин для кур и субпродуктов(опция), 8+8 угловых шампуров для кур (опция), возможно одновременное использование корзин и спиц для приготовления, мощные вентиляторы конвекции, яркая галогенная подсветка камер(600+600 Вт), 3 режима приготовления, термощуп, электронная панель управления 1 уровня, сквозной доступ в камеру грилей (2 двери), стекла грилей с теплоотражающим покрытием, полностью из н/стали с черным покрытием(на выбор клиента), 50-250 С, установлены в единую колонну, нижний гриль на колесах со стопорами 13.1 кВт+13,1 кВт, единое подключение 380В, г.нетто 1030x750x2050мм, г.брутто 420кг

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	1030x750x2050
Потребляемая мощность, кВт	13.1 кВт+13,1 кВт
Номинальное напряжение	380
Масса нетто/брутто	420
Количество корзин	8+8
Количество цыплят, шт	80

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

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

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

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

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://www.mastergrill.nt-rt.ru> || mga@nt-rt.ru