

# Завод Торнадо

Вдохновляя на лучшее

Производство  
инновационного  
пищевого  
оборудования



## О нас

**Наша миссия** - производство высококлассного пищевого оборудования, способного отвечать требованиям современных небольших бизнесов и стандартов крупных заводов.

ООО "Завод Торнадо" располагает передовой производственной площадкой для конструирования и сборки собственных концептов, а также для выполнения задач, стоящих перед клиентами.

**История первых разработок** берет начало в 2005 г., и сегодня на нашем счету десятки проектов по подбору, проектированию, сборке и установке производственных линий в большом и малом формате на территории России и зарубежом. Наше оборудование уже используют более двадцати довольных клиентов, работающих в сфере снековой продукции, сетей кафе быстрого питания, производства обжаренного кофе и какао.

**Мы работаем на качество!**

## Оборудование и проектирование

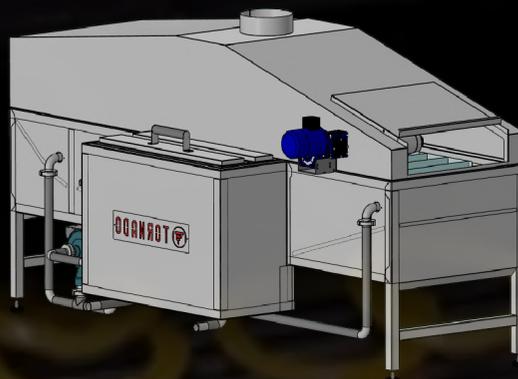
Оборудование ООО "Завод Торнадо" разрабатывается на основе патентных технологий, обладателями которых являются руководители компании. Производственный и конструкторский отдел с более чем 20-летним стажем в области Производства и машиностроения пищевого оборудования, тщательно тестирует каждую модель перед отгрузкой. Клиентоориентированный подход в сочетании с солидным опытом производства позволяет нам предлагать гибкие, проверенные решения.

Оборудование по умолчанию готово к запуску после доставки, дополнительно мы предлагаем проведение пуско-наладочных работ на предприятии Клиента для крупно-габаритных Линий производств.

# Фритюрница непрерывного действия Торнадо ФНД-55

## Технические характеристики:

- Назначение: обжарка пищевых продуктов во фритюре
- Производительность: 30-50 кг/час
- Мощность: 20 кВт
- Источник нагрева: электрические ТЭНы
- Опции установки:
  - система распределения продукта по секциям
  - система фильтрации и доливки масла



**Описание:** Фритюрницы автоматические Торнадо серии ФНД-50 предназначены для обжарки чипсов, сухариков, чебуреков, хэшбрауна, куриных стрипсов, котлет по-киевски, картофеля фри а также кондитерских изделий во фритюре. Исполнение может быть индивидуальное для предприятий, тестирующих новое направление продукта, а также в составе линии с полной автоматизацией процессов управления, подачи, обжарки, охлаждения и специрования продукта.

## Преимущества:

- выполнены из пищевой нержавеющей стали AISI-304
- система 2-х ступенчатой очистки масла с опцией доливки
- быстроразъемность верхней конструкции
- простота конвейерной конструкции для быстрой очистки
- опции прямого/косвенного нагрева масла
- электроника и моторы от передовых поставщиков
- производство фритюрниц на территории РФ
- возможность заказать оборудование и получить на производство в течение 30-90 дней

# Фритюрница непрерывного действия Торнадо ФНД-100

## Технические характеристики:

- Назначение: обжарка пищевых продуктов во фритюре
- Производительность: до 100 кг/час
- Мощность: 36 кВт
- Источник нагрева: электрические ТЭНы/газовая горелка ELCO
- Опции установки:

- внешний теплообменник
- система фильтрации и доливки масла
- сенсорная панель управления с предустановленными профилями жарки

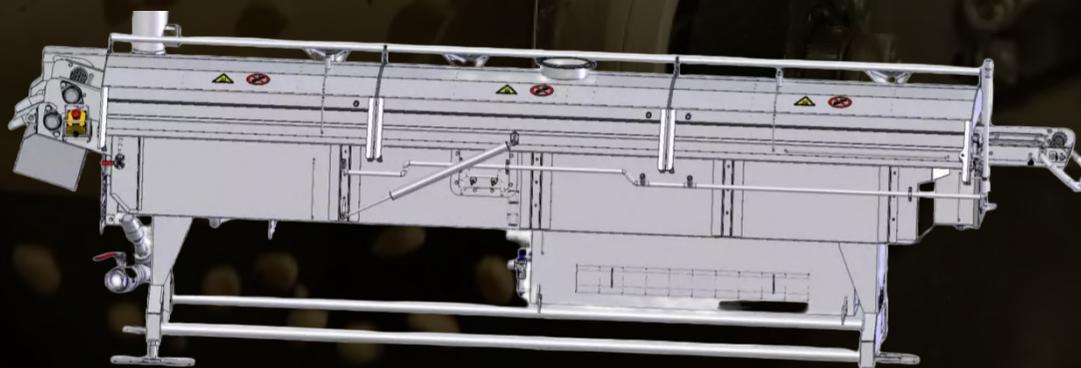


Фритюрница непрерывного действия Торнадо ФНД-100 оборудована механизмом регулировки расстояния между верхним и нижним конвейерами, лопатками для формирования секций и жарки сыпучих продуктов. В базовую комплектацию входит 2-х ступенчатый контур фильтрации, внешний теплообменник с предустановленными ТЭНами и профильное управление рецептами жарки продукта.

# Промышленные конвейерные фритюрницы Торнадо ФНД-250

## Технические характеристики:

- Назначение: обжарка пищевых продуктов во фритюре
- Фильтрация/доливка масла: Да
- Производительность: до 150 кг/час
- Мощность: 140 кВт
- Источник нагрева: газовая горелка, ТЭНы
- Автоматизация процессов: Да

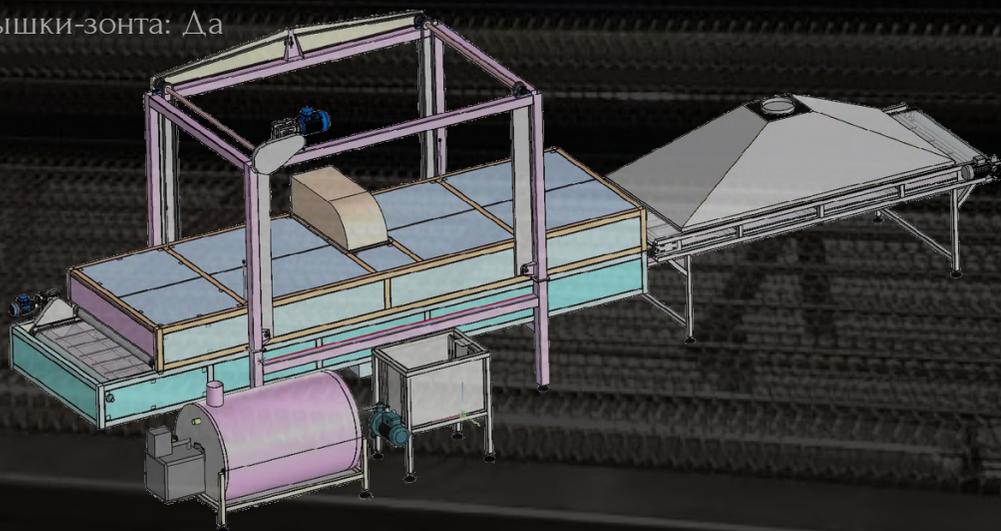


**Описание:** Линии для обжарки во фритюре Торнадо ФНД-250 предназначены для жарки чебуреков, полуфабрикатов, гренков и других продуктов в автоматизированном режиме. Дно фритюрницы оборудовано скребком для очистки от механических примесей, установлена автоматика для определения уровня фритюра, система пожаробезопасности. Являясь достойной заменой импортного оборудования, фритюрница производится в РФ.

# Промышленные конвейерные фритюрницы Торнадо ФНД-500

## Технические характеристики:

- Назначение: обжарка пищевых продуктов во фритюре
- Фильтрация/доливка масла: Да
- Охлаждение продукта: Да
- Производительность: до 500 кг/час
- Мощность: 200 кВт
- Источник нагрева: газовая горелка, ТЭНы
- Автоматизация процессов: Да
- Механический подъем конвейеров и крышки-зонта: Да

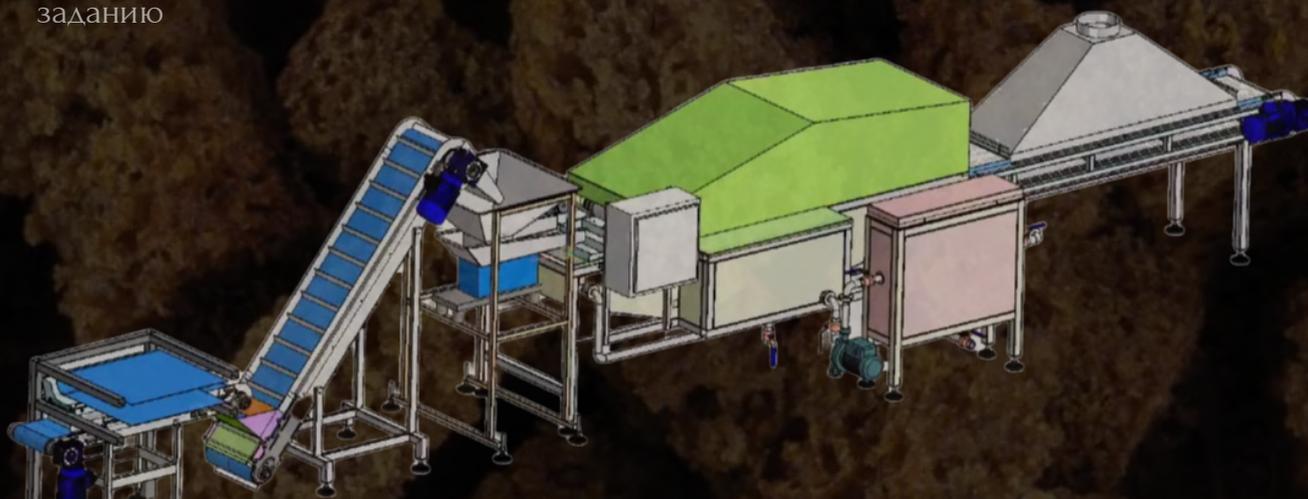


**Описание:** Линии для обжарки во фритюре Торнадо ФНД-250 (ФНД-500) представляют собой полностью автоматизированное решение для крупных компаний-производителей снековой продукции. Линия Торнадо комплектуется всеми необходимыми опциями для обжарки, охлаждения, специрования готового продукта. Начиная от конвейерной (вакуумной) подачи продукта и заканчивая дозированием готового продукта в зоне фасовки, синхронизированная система Торнадо позволяет подобрать наилучший профиль и получить результат, отвечающий самым высоким требованиям.

# ЛИНИИ ЖАРКИ СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ ВО ФРИТЮРЕ "ЗАВОД ТОРНАДО-55"

Технические характеристики:

- Назначение: автоматическая подача, дозирование, жарка (запекание) и охлаждение сыпучих продуктов
- Производительность: по заданию, до 500 кг/ч
- Объем ванны: до 1 600 л. Нагрев масла: ТЭНы, газовая горелка (сетевой/балонный газ)
- Суммарная мощность: до 200 кВт.
- Время термической обработки: по заданию

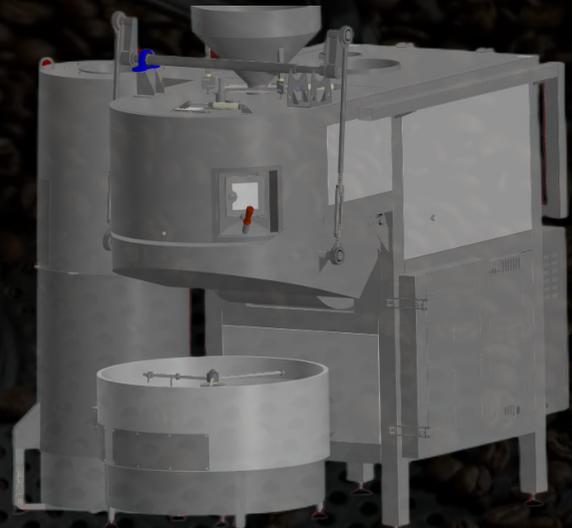


**Описание:** Линии жарки сыпучих продуктов во фритюре "Завод Торнадо-55" укомплектованы транспортером подающим, дозатором, линией фритюрной и охладителем для полной автоматизации обработки продукта. В данной комплектации, погружной механизм фритюрницы предусматривает жарку (запекание) таких продуктов как картофель фри, чипсы пеллетные, чак-чак, гренки. Сенсорная панель отображает состояние каждого компонента Линии, оператор задает параметры подачи, дозирования, жарки и охлаждения в профиле ПО.

# Ростер для обжарки зернового кофе ТОРНАДО-30

## Технические характеристики:

- Назначение: обжарка зернового кофе в воздухе
- Внешний циклон: Да
- Охладитель: Да
- Транспортёр загрузки: Да
- Профильная жарка: УПРАВЛЕНИЕ ТОРНАДО 2.0.exe
- Производительность: до 120 кг/час
- Мощность: 140 кВт
- Источник нагрева: газовая горелка, ТЭНы
- Автоматизация процессов: Да



**Описание:** Ростер для обжарки кофе ТОРНАДО-30 предназначен для обжарки кофе в потоке горячего воздуха по заданному профилю на сенсорной панели/ноутбуке оператора.

**Принцип работы:** оператор выгружает объём зелёного кофе посредством ручного мешкопрокидывателя в приемный бункер транспортёра и запускает подачу зелёного кофе. Система отмеривает массу кофе 30 кг и подает в камеру Ростера. Зёрна кофе consistently циркулируют и обжариваются согласно предустановленному профилю обжарки в программе УПРАВЛЕНИЕ ТОРНАДО 2.0.exe. После завершения обжарки батча, система выгружает кофе на охлаждающий стол. Все процессы автоматизированы.

# Дестонер для отсева камней и примесей Торнадо-30

## Технические характеристики:

Назначение: удаление камней и примесей из обжаренного кофе

Магнитный уловитель металла: Да  
Плавная регулировка: Да

Потребление электричества: 0,37 кВт

Производительность: 300 кг/час

Материал: нерж. сталь

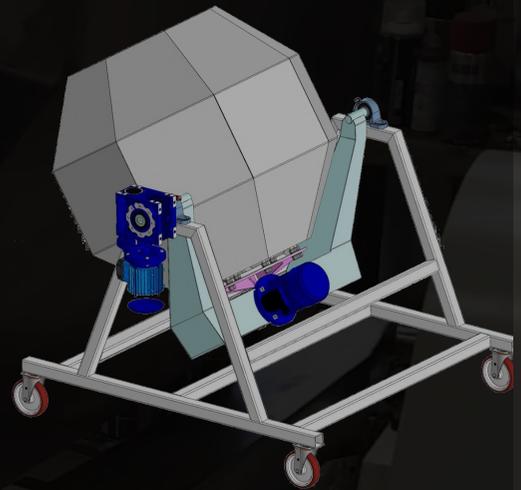


**Описание:** Дестонер для отсева камней и примесей Торнадо-30 предназначен для фильтрования обжаренного кофе от камней и примесей в автоматическом или ручном режиме. Принцип работы: зерновой кофе подаётся автоматически (или вручную) в загрузочный бункер в объёме до 30 кг, оператор запускает процесс фильтрации посредством кнопки и регулирует плавность подачи кофе частотным преобразователем. Зерновой кофе поднимается вверх по соединительной трубе, более тяжёлые фракции остаются внизу в сборочном контейнере. Доступна автоматизация работы Дестонера в Линии обжарки кофе.

# Дражировочные барабаны для специрования продуктов ТОРНАДО СКА-350

## Технические характеристики:

- Производительность: до 500 кг/ч
- Исполнение: стационарное/подъемно-передвижная конструкция
- Потребление эл-ва: 3 кВт/ч
- Материал изготовления: нерж. сталь
- Объем барабана: 390-900 л
- Регулируемый угол загрузки и наклона: Да

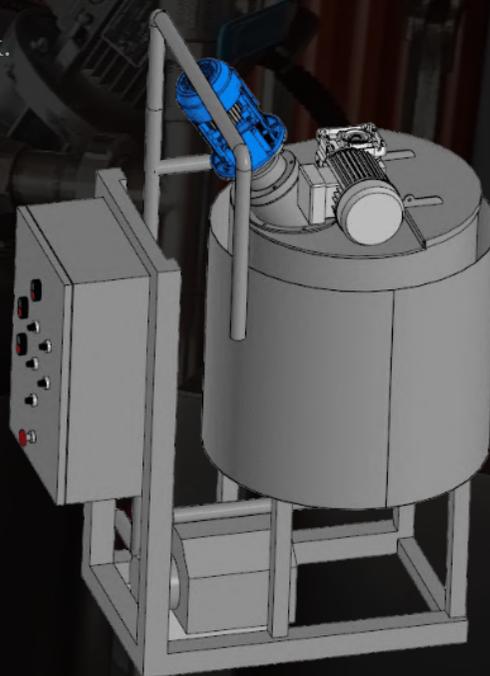


**Описание:** Дражировочные барабаны Торнадо серии ДБ представляют собой установку, предназначенную для непрерывного равномерного нанесения на поверхность мелкокусковых продуктов различных вкусовых и ароматических добавок методом обволакивания. Установки используются в пищевом и кондитерском производстве. Продукт, подаваемый во вращающийся на роликоопорах барабан через его открытый торец, перемешивается и перемещается вдоль барабана, а его поверхность равномерно покрывается слоем распыляемой сжатой воздухом жидкости, дозированная подача которой производится насосом. При подачи внутрь барабана сухих специй происходит их равномерное нанесение на поверхность смоченного жидкостью продукта.

# Смесители для тэмпурного теста ТОРНАДО СТТ-100 PRO

## Технические характеристики:

- Разовая загрузка: 120 л.
- Автоматизация: загрузка ручная через люк. Выгрузка, импеллерным насосом на заданную заказчиком высоту.
- Очистка: трубопроводы легко разборные. Самоочистка насоса и трубопроводов путем циркуляции моющей жидкости.
- Материал изготовления: сталь нержавеющей AISI-304 (пищевая)
- Установленная электрическая мощность: 2.5 кВт/час
- Напряжение: 380 В
- Модификация (3 в 1):
  - Якорная мешалка
  - Высокооборотистый венчик
  - Циркуляционный насос

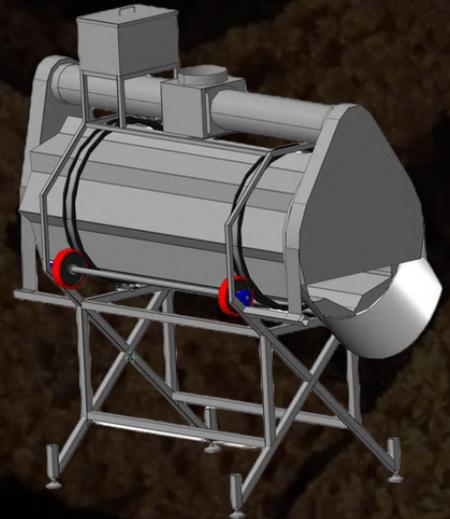


**Описание:** Смеситель для производства тэмпурного теста и других пищевых продуктов с рубашкой для поддержания заданной температуры продукта. В аппарате применены три типа смесителя, благодаря чему он подходит практически для любых пищевых смесей. Все узлы легко разбираются и моются, так же возможна самоочистка трубопроводов, путем циркуляции моющего раствора. Возможно изготовление смесителя под ваши задачи.

# Дражировочные барабаны Торнадо

## Технические характеристики:

- Производительность: до 600 кг/ч
- Потребление эл-ва: до 4,75 кВт/ч
- Материал изготовления: нерж. сталь
- Диаметр барабана: 400-800 мм
- Подача жидких фракций: Да
- Обволакивание сухими специями: Да

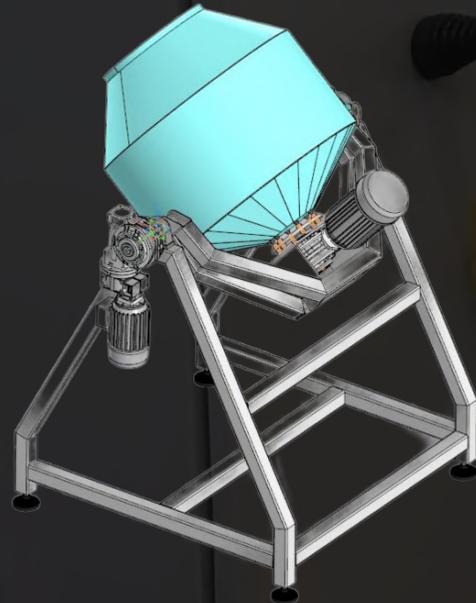


**Описание:** Дражировочные барабаны Торнадо серии ДБ представляют собой установку, предназначенную для непрерывного равномерного нанесения на поверхность мелкокусковых продуктов различных вкусовых и ароматических добавок методом обволакивания. Установки используются в пищевом и кондитерском производстве. Продукт, подаваемый во вращающийся на роликоопорах барабан через его открытый торец, перемешивается и перемещается вдоль барабана, а его поверхность равномерно покрывается слоем распыляемой сжатым воздухом жидкости, дозированная подача которой производится насосом. При подачи внутрь барабана сухих специй происходит их равномерное нанесение на поверхность смоченного жидкостью продукта.

# Смесители Торнадо для купажирования и ароматизации

## Технические характеристики:

- Разовая загрузка: 100-200 л
- Автоматизация: переворот смесительной ёмкости электрический.
- Материал изготовления: сталь нержавеющая AISI-304 (пищевая)
- Съёмные лопатки для различных продуктов: Да
- Установленная электрическая мощность: 1,5 кВт/час
- Напряжение: 220 В



## Описание:

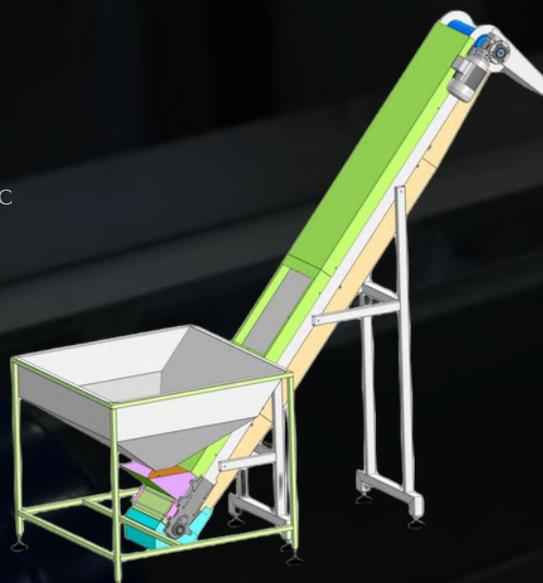
Автоматические смесители для купажирования и ароматизации сыпучих продуктов Торнадо серии СКА предназначены для равномерного перемешивания сыпучих продуктов, таких как зерновой кофе, арахис или фундук в емкости металлической или пластиковой (съёмной) и автоматического внедрения ароматики.

**Принцип работы:** Продукт подается в смеситель автоматически или вручную, закрытая крышка обеспечивает герметичность емкости. Установленная в передней части система подачи ароматов впрыскивает жидкие фракции в купажируемую смесь по заранее заданным параметрам. Имеются датчики положений смесителя, что обеспечивает непрерывность работы смесителя в линии производства. Есть возможность задавать частоту вращения емкости и ее наклон на 180 градусов. Конструкция выполнена из пищевой нержавеющей стали, несущая рама и лапы усилены для подавления рабочей вибрации. Устанавливается импортная электроника и двигатели, что в совокупности с надежностью конструкции обеспечивает долгосрочность работы Смесителя.

# Транспортеры подающие

## Технические характеристики:

- Высота подачи, макс.: 8 м.
- Производительность: до 10 т/ч
- Потребление эл-ии, макс.: 0,5 кВт/час
- Регулировка лопаток: Да
- Материал: нерж. сталь
- Вариации:
  - ТП-2.5
  - ТП-3.5
  - ТП-4.5
  - ТП-5.5
  - ТП-6.5
  - ТП-7.5



**Описание:** Транспортеры серии ТП и ТПД предназначены для автоматической подачи сыпучих пищевых продуктов, таких как семена подсолнечника, орехи, кофе, сухарики, арахис, фисташки и др. Могут комплектоваться приёмными бункерами ёмкостью до 250 литров. Транспортировка продукта производится ПВХ-лентой с мягкими поперечными лопатками, что исключает повреждение продукта в процессе работы. Транспортёрная лента маслостойкая, сертифицирована для применения в пищевой промышленности. По желанию заказчика возможно изготовление транспортера из обычной стали с последующей порошковой покраской. Транспортеры могут комплектоваться частотными преобразователями для плавной регулировки пуска, скорости и остановки рабочей ленты. Исполнение несущей рамы возможно как для вертикальной, так и для горизонтальной установки транспортера.

# Бункеры для хранения сыпучих продуктов

## Технические характеристики:

- Объем: до 6 м<sup>3</sup>
- Материал: нерж. сталь AISI-304
- Высота конструкции: до 5 м.
- Направляющие выгрузки: до 4 шт.
- Герметичная крышка: по заказу
- Окно для визуального контроля: 2 шт.
- Регулируемая подача: Да



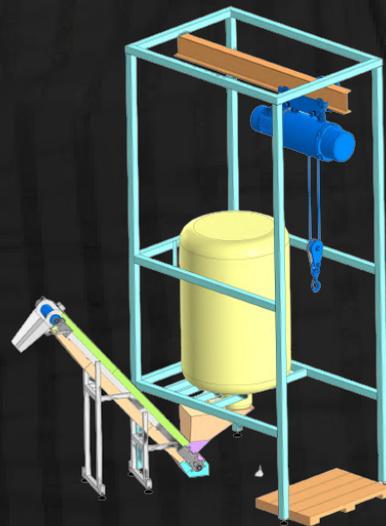
## Описание:

Бункеры накопительные серии БН предназначены для временного хранения пищевых сыпучих продуктов (арахис, миндаль, фисташки, кофе) в объеме до 3м. куб на линиях производств или в складских помещениях. Материал корпуса может быть выполнен по заказу, по умолчанию изготавливается из пищевой нержавеющей стали. Внутренняя конфигурация бункера выполнена с учетом предотвращения травмирования сыпающегося продукта. Необходимую высоту бункера и дополнительную спецификацию, такую как герметичная крышка с дегазационным клапаном и высота/длина лотков выгрузки можно заказать опционально.

# Линия фасовки Торнадо

## Технические характеристики:

- Назначение: упаковка в тару до 50 кг из биг-бэгов
- Габариты (Д x Ш x В): 2240 x 1750 x 4760 мм
- Дозирование: от 1 до 50 кг
- Погрешность дозирования: +/- 100 г
- Грузоподъемность тельфера: до 2 т.
- Материал изготовления: сталь с антикоррозийным покрытием
- Суммарная мощность: 5 кВт/ч
- Напряжение: 380 В



## Описание:

Линия Торнадо РТД-50 предназначена для фасовки сыпучих/мелкокусковых материалов/продуктов/гранул из биг-бэгов в тару до 50 кг.

Принцип работы: биг-бэги устанавливаются на фасовочной площадке и поднимаются тельфером на высоту до 2-х метров. Открытая сторона биг-бэга направляется в приемный бункер, выполненный в форме воронки. Транспортер подающий горизонтальный доставляет заранее заданное (посредством электрического шкафа) количество материала (до 50 кг) в зону упаковки. Есть возможность регулировки скорости подачи. Имеются несущая рама и крепежные крючья для удобства упаковки, вся конструкция Линии выполнена с учетом эргономичности и долгосрочности использования.

## Преимущества



**Производство 14-90 дней.** В зависимости от сложности производимой конструкции, мы готовы выполнить Ваш заказ в течение 14-90 рабочих дней.



**Качество изделий.** Мы производим оборудование из компонентов проверенных поставщиков, а готовое изделие тщательно тестируется перед отправкой Клиенту с предоставляемой гарантией до 2-х лет.



**Квалифицированный персонал.** В нашем штате работают опытные замерщики, конструкторы и отдел по сопровождению клиентов, чтобы выполнить техническое задание максимально быстро и эффективно.



**Сервисное обслуживание.** Наличие электроники и компонентов на складе. Ответ на заявки по сервису в течение 24 часов. Гарантия на все оборудование до 24 месяцев.



**Сборка и комплектующие в РФ.** Завод и комплектующие находятся на территории РФ. Вы не переплачиваете за импорт и бренд иностранного поставщика.



**Патентованные технологии.** При производстве оборудования Торнадо используются инновационные технологии, параллели которых отсутствуют на рынке сегодня. Получите преимущество перед конкурентами уже сейчас!



# ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ



## **Заявитель** ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ЗАВОД ТОРНАДО"

Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности: 356204, Россия, ст. Новомарьевская, ул. Южная, дом 42

Основной государственный регистрационный номер 1232600009256.

Телефон: +7(918)767-66-08 Адрес электронной почты: tornadofactory@yandex.ru

**в лице** Генерального директора Портнова Василия Васильевича

**заявляет, что** Фритюрница Торнадо ФТ-10, Фритюрница непрерывного действия Торнадо ФНД-50, Фритюрница непрерывного действия Торнадо ФНД-100, Фритюрница непрерывного действия Торнадо ФНД-250, Фритюрница непрерывного действия Торнадо ФНД-500, Линия фритюрная непрерывного действия Торнадо ФНД-55 (исполнение Профи).

## **Изготовитель** ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ЗАВОД ТОРНАДО"

Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 356204, Россия, ст. Новомарьевская, ул. Южная, дом 42

Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 28.93.15-001-2022053834-2023.

Код (коды) ТН ВЭД ЕАЭС: 8419818000

Серийный выпуск

## **соответствует требованиям**

Технического регламента Таможенного союза "О безопасности машин и оборудования" (ТР ТС 010/2011)

Технического регламента Таможенного союза "Электромагнитная совместимость технических средств" (ТР ТС 020/2011)

## **Декларация о соответствии принята на основании**

Протокола испытаний № 31-10/DRT-0134 от 31.10.2023 года, выданного Испытательной лабораторией «ЕАС-СТАНДАРТ» в составе Общества с ограниченной ответственностью «ЕАС-ПОИНТ» (регистрационный номер аттестата аккредитации МСК RU.31734.ИЛ0921)

Схема декларирования соответствия: 1д

## **Дополнительная информация**

Декларация соответствия распространяется на продукцию, изготовленную с даты изготовления отобранных образцов (проб) продукции прошедших исследования (испытания) и измерения, указанную в акте(ах) отбора.

**Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 30.10.2028 включительно.**

(подпись)



Портнов Василий Васильевич

(Ф.И.О. заявителя)

**Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-РУ.РА09.В.27234/23**

**Дата регистрации декларации о соответствии: 31.10.2023**

# СИСТЕМА ДОБРОВОЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ «ПРОМТЕХСТАНДАРТ»

№РОСС RU.32001.04ИБФ1 в едином реестре зарегистрированных систем добровольной сертификации  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

## СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ



Регистрационный номер РОСС RU.32001.04ИБФ1.ОСП28.41854

Срок действия с 31.10.2023 по 30.10.2026

**ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ** № РОСС RU.32001.04ИБФ1.ОСП28,

Общество с ограниченной ответственностью "Прогресс", 115191, г. Москва, вн. тер. г. муниципальный округ Донской, переулок Духовской, д. 17, стр. 15, пом. 11н/2, ИНН: 7733398635, ОГРН: 1227700834613, email: progress.reestr@yandex.ru

**ПРОДУКЦИЯ** Фритюрница Торнадо ФТ-10,

Фритюрница непрерывного действия Торнадо ФНД-50,

Фритюрница непрерывного действия Торнадо ФНД-100,

Фритюрница непрерывного действия Торнадо ФНД-250,

Фритюрница непрерывного действия Торнадо ФНД-500,

Линия фритюрная непрерывного действия Торнадо ФНД-55 (исполнение Профи).

Серийный выпуск.

код ОК  
28.93.15

код ТН ВЭД  
8419818000

**СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ**

ТУ 28.93.15-001-2022053834-2023.

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ** Индивидуальный предприниматель Портнов Василий Васильевич,

Адрес: Россия, 356204, ст. Новомарьевская, ул. Южная, дом 42, кв. 1, ИНН: 262311840521,

ОГРНИП: 323265100048888, телефон: +7 (918) 767-66-08,

электронная почта: tornadofactory@yandex.ru

**СЕРТИФИКАТ ВЫДАН** Общество с ограниченной ответственностью "ЗАВОД ТОРНАДО",

Адрес: Россия, 356204, ст. Новомарьевская, ул. Южная, дом 42, ИНН: 2623033713,

ОГРН: 1232600009256, телефон: +7 (918) 767-66-08, электронная почта: tornadofactory@yandex.ru

**НА ОСНОВАНИИ** Протокол испытаний №37584-ПРГ/23 от 30.10.2023,

Испытательная лаборатория ООО «Прогресс»,

аттестат аккредитации №РОСС RU.32001.04ИБФ1.ИЛ58 от 2022-12-09

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ** Схема сертификации: 2с (ГОСТ Р

53603-2020. Оценка соответствия. Схемы сертификации продукции в

Российской Федерации).



Проверка  
подлинности  
сертификата  
соответствия

Руководитель органа

*В. Манохин*

подпись

В.Н. Манохин

инициалы, фамилия

Эксперт

*А.П. Бахтин*

подпись

А.П. Бахтин

инициалы, фамилия



Настоящий сертификат соответствия обязывает организацию поддерживать выпуск (реализацию) продукции в соответствии с вышеуказанным стандартом, что будет находиться под контролем органа по сертификации системы добровольной сертификации «ПромТехСтандарт» и подтверждаться при прохождении ежегодного инспекционного контроля

## Клиенты о нас



"Заказывали на производство себе фритюрницу, транспортеры, укладчики, манипуляторы, бункеры. Ребята работают качественно, плюс в том что мне под производство сделали все индивидуально, не пришлось импортные аналоги искать. Также завод сам делает оборудование под заказ, не нужно из Китая что-то везти, если на рынке нет. Доволен"

Артур



"Мы покупали смеситель и несколько тележек-шпилек для пароконвектоматов в 2019 году, на производстве хвалят. Помню, что нам именно алюминиевый нужен был смеситель - сделали быстро, несмотря что так сказать наш запрос был оригинальным. Также делали ремонт импортных станков - после этого уже несколько лет все работает стабильно. Производителю спасибо!"

Марина



"Мы работаем с 2006 года по снековой продукции и периодически обновляем оборудование. Компания находится рядом, все вовремя отгрузили. Есть пожелание по расширению производственной линейки, а так все устраивает".

Рамаз



"С компанией работаем давно, ребята моментально реагируют на обращения по сервису и заявкам. Мы работаем по всему миру и нам важно иметь завод, отвечающий международным требованиям. Соответственно подбираем оборудование и техническое сопровождение с качественным подходом. Спасибо за классную работу!"

Денис



ООО "Завод Торнадо"

ИНН: 2623033713

КПП: 262301001

ОГРН: 1232600009256

Адрес: 355035, Российская Федерация, г. Ставрополь, Старомарьевское шоссе,  
24В



[+7 \(918\) 767-66-08](tel:+79187676608)



[tornadofactory@yandex.ru](mailto:tornadofactory@yandex.ru)



[@tornadofactory\\_](https://www.instagram.com/tornadofactory_)



[@tornadofactory](https://www.youtube.com/tornadofactory)

Сайт: <https://www.tornadofactory.ru>

Часы работы: Пн-Пт, 09.00-17.00