

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

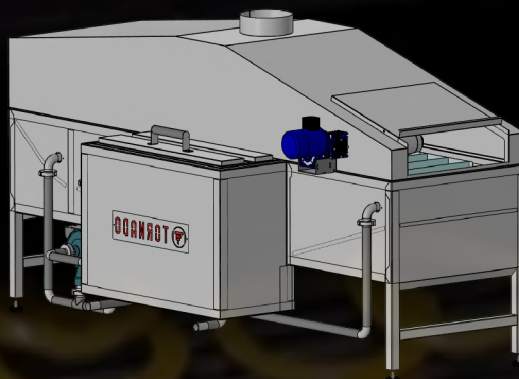
Оборудование ООО "Завод Торнадо" разрабатывается на основе патентных технологий, обладателями которых являются руководители компании. Производственный и конструкторский отдел с более чем 20-летним стажем в области Производства и машиностроения пищевого оборудования, тщательно тестирует каждую модель 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:

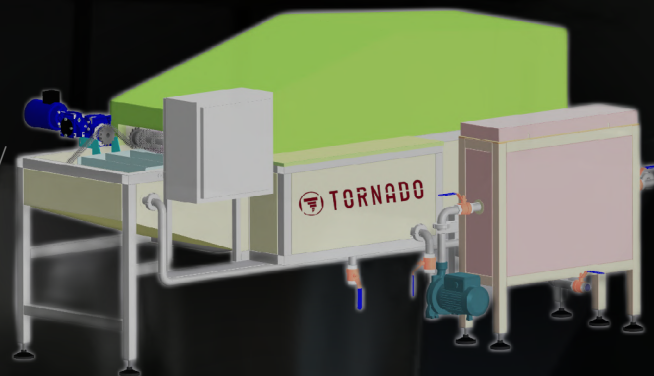
- выполнены из пищевой нержавеющей стали AISI-304
- система 2-х ступенчатой очистки масла с опцией доливки
- быстроразъемность верхней конструкции
- простота конвейерной конструкции для быстрой очистки
- опции прямого/косвенного нагрева масла
- электроника и моторы от передовых поставщиков
- производство 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

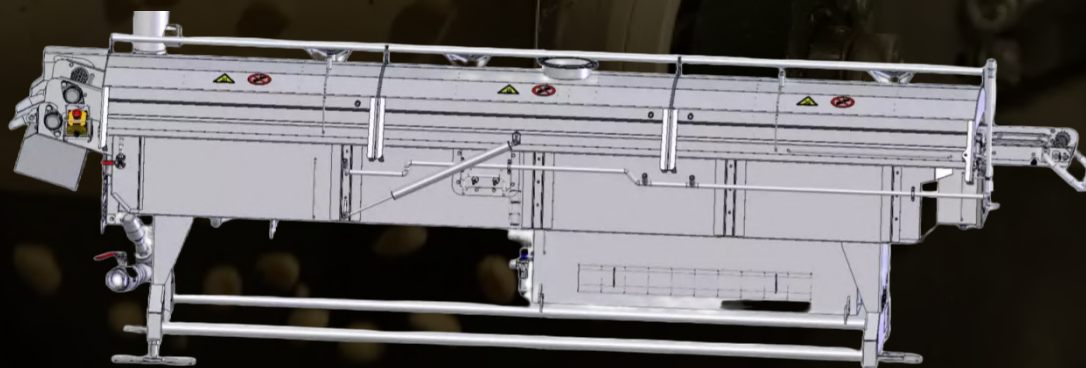


Фритюрница непрерывного действия Торнадо ФНД-100 оборудована механизмом регулировки расстояния между верхним и нижним конвейерами, лопатками для формирования секций и жарки сыпучих продуктов. В базовую комплектацию входит 2-х ступенчатый контур фильтрации, внешний теплообменник с предустановленными ТЭНами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

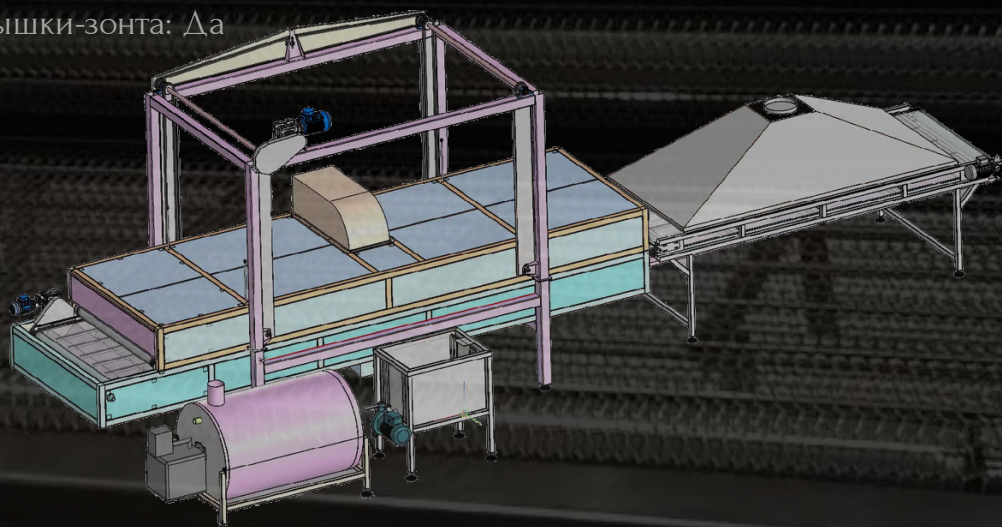


Описание: Линии для обжарки во фритюре Торнадо ФНД-250 предназначены для жарки чебуреков, полуфабрикатов, гренков и других продуктов в автоматизированном режиме. Дно фритюрницы оборудовано скребком для очистки от механических примесей, установлена автоматика для определения уровня фритюра, система пожаробезопасности.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

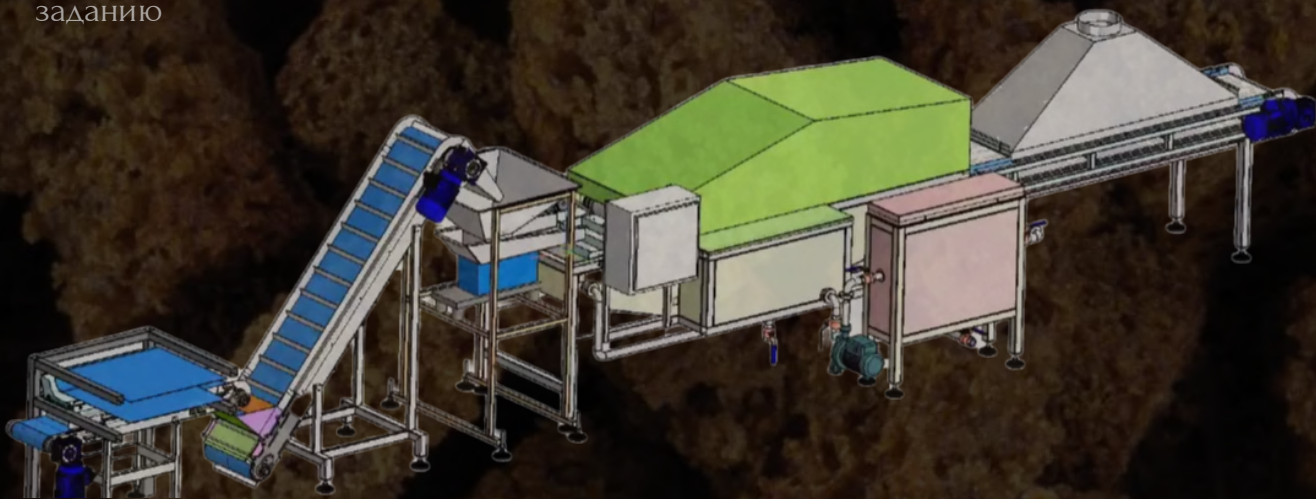


Описание: Линии для обжарки во фритюре Торнадо ФНД-250 (ФНД-500) представляют собой полностью автоматизированное решение для крупных компаний-производителей снековой продукции. Линия Торнадо комплектуется всеми необходимыми опциями для обжарки, охлаждения, специрования готового продукта. Начиная от конвейерной (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

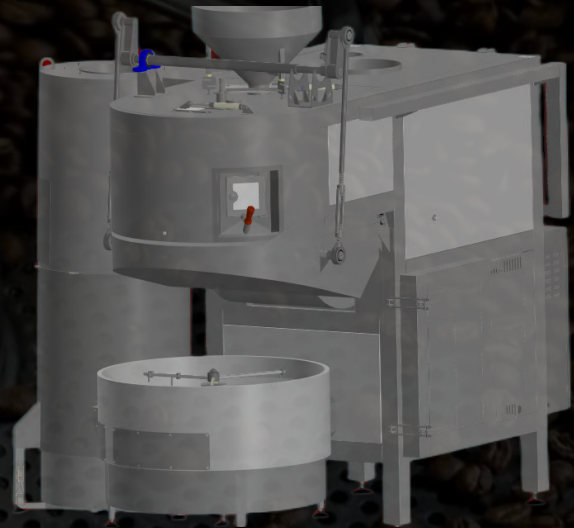


Описание: Линии жарки сыпучих продуктов во фритюре "Завод Торнадо-55" укомплектованы транспортером подающим, дозатором, линией фритюрной и охладителем для полной автоматизации обработки продукта. В данной комплектации, погружной механизм фритюрницы предусматривает жарку (запекание) таких продуктов как 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:

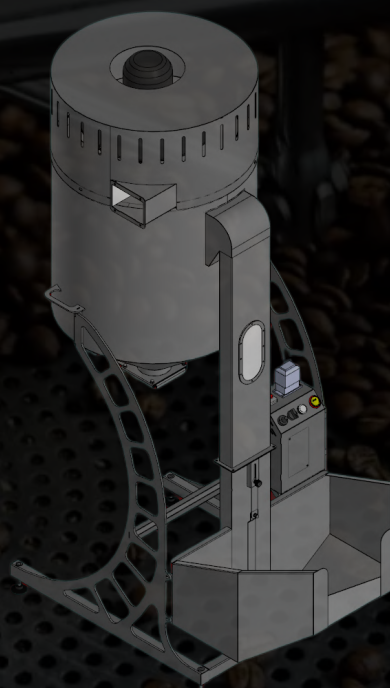
Назначение: удаление камней и примесей из обжаренного кофе

Магнитный уловитель металла: Да
Плавная регулировка: Да

Потребление электричества: 0,37 кВт

Производительность: 300 кг/час

Материал: нерж. сталь

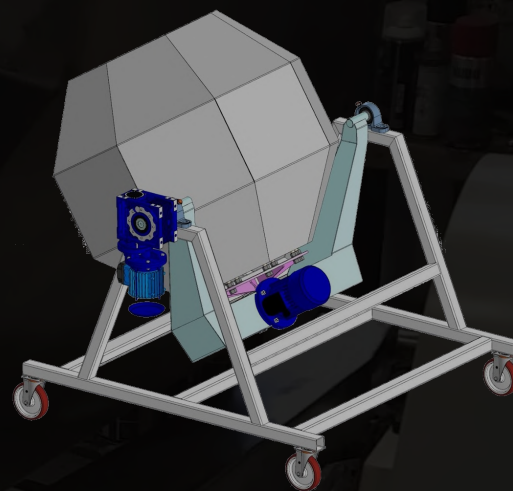


Описание: Дестонер для отсева камней и примесей Торнадо-30 предназначен для фильтрования обжаренного кофе от камней и примесей в автоматическом или ручном режиме. Принцип работы: зерновой кофе подаётся автоматически (или вручную) в загрузочный бункер в объёме до 30 кг, оператор запускает процесс фильтрации 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

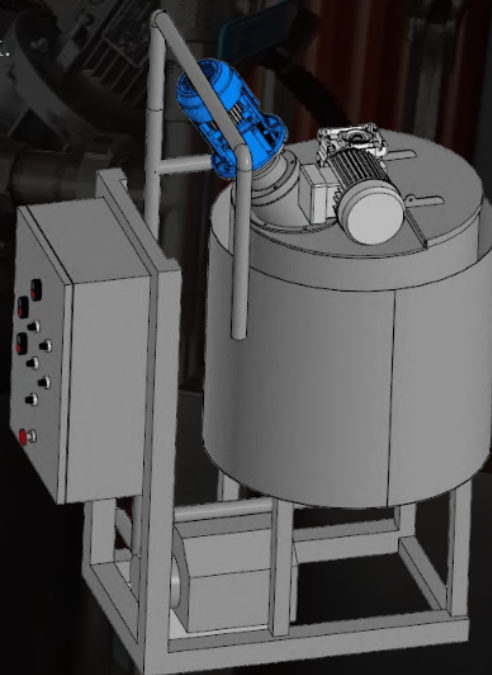


Описание: Дражировочные барабаны Торнадо серии ДБ представляют собой установку, предназначенную для непрерывного равномерного нанесения на поверхность мелкокусковых продуктов различных вкусовых и ароматических добавок методом обволакивания. Установки используются в пищевом и кондитерском производстве. Продукт, подаваемый во вращающийся на роликоопорах барабан через его открытый торец, перемешивается и перемещается вдоль барабана, а его поверхность равномерно покрывается слоем распыляемой сжатой жидкостью, 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

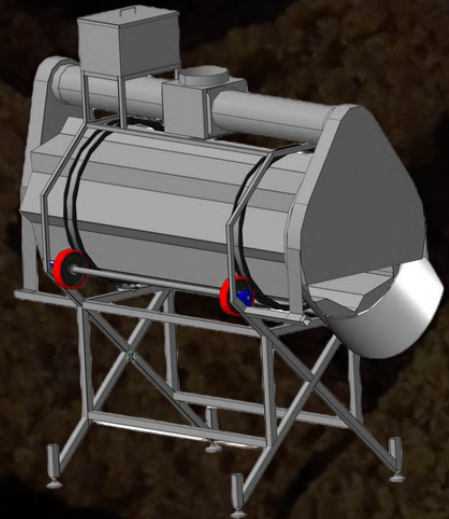


Описание: Смеситель для производства тэмпурного теста и других пищевых продуктов с рубашкой для поддержания заданной температуры продукта. В аппарате применены три типа смесителя, благодаря чему он подходит практически для любых пищевых смесей. Все узлы легко разбираются и моются, так же возможна самоочистка 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

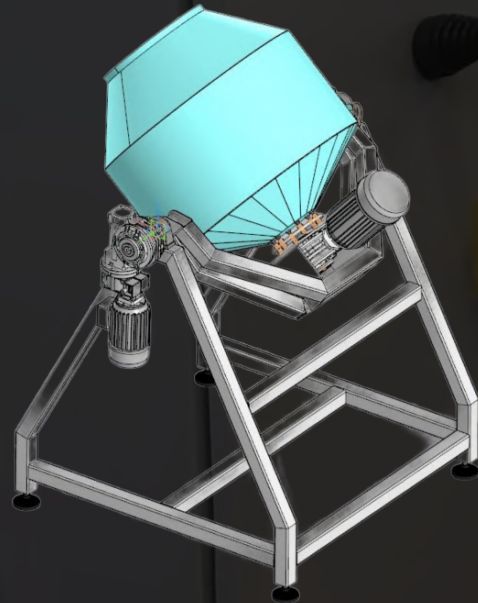


Описание: Дражировочные барабаны Торнадо серии ДБ представляют собой установку, предназначенную для непрерывного равномерного нанесения на поверхность мелкокусковых продуктов различных вкусовых и ароматических добавок методом обволакивания. Установки используются в пищевом и кондитерском производстве. 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:

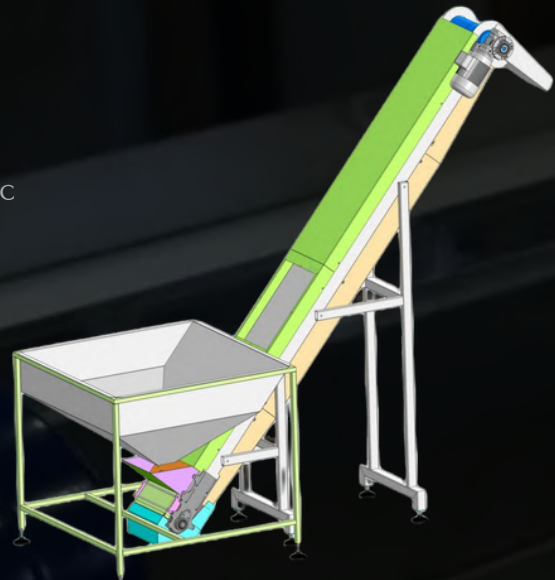
Автоматические смесители для купажирования и ароматизации сыпучих продуктов Торнадо серии СКА предназначены для равномерного перемешивания сыпучих продуктов, таких как зерновой кофе, арахис или фундук в емкости металлической или пластиковой (съёмной) и автоматического внедрения ароматики.

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 м³
- 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



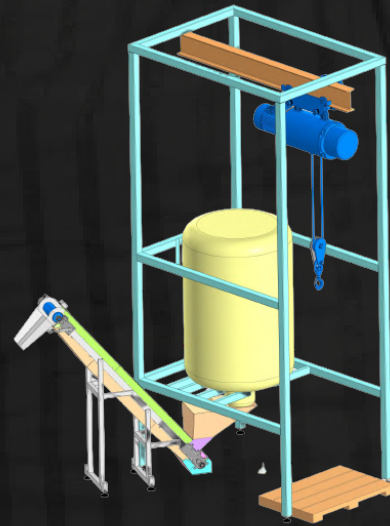
Описание:

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 снэковой 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:+7(918)767-66-08)



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