

**Группа компаний «Крисмас» — комплексное
оснащение производственных, научных
и учебных лабораторий**

**Оборудование
для санитарно-гигиенического контроля
и анализа пищевой продукции**

*Смолев Борис Владимирович,
Руководитель группы компаний «Крисмас»*



С уважением,
Борис Смолев
Руководитель ГК «Крисмас»

Уважаемые клиенты!

Группа компаний «Крисмас» уже более 30 лет успешно разрабатывает, производит и поставляет оборудование для санитарного-гигиенического контроля и анализа пищевой продукции. За эти годы мы накопили богатый опыт и зарекомендовали себя как надежный партнер.

Наш главный приоритет – качество продукции. Мы работаем добросовестно, постоянно совершенствуя технологии и предлагая инновационные решения. Благодаря этому подходу ГК «Крисмас» заслужила доверие клиентов и заняла прочные позиции на рынке аналитического оборудования.

Будем рады сотрудничеству с вами!

О компании

ГК «Крисмас» – российская группа компаний, разработчик, производитель и поставщик широкого перечня приборов и оборудования для химического анализа воздуха, воды, почвы, пищевого сырья и продуктов питания.

От первых опытов в детском саду до профессиональных исследований в вузах и специализированных лабораториях – у нас есть всё. Наш ассортимент включает все модели от ведущих производителей, зарекомендовавших свою надёжность и эффективность на рынке.

В настоящей презентации мы познакомим вас с оборудованием для санитарно-гигиенического контроля и анализа пищевой продукции, которые мы поставляем.

ВАЖНО!

В данной презентации представлены только некоторые примеры оборудования из нашего каталога.

С полным перечнем продукции, подробными описаниями и характеристиками можно ознакомиться на нашем сайте:

<https://christmas-plus.ru/catalog/>

➤ **Что такое санитарно-гигиенический контроль (СГК)?**

Это система мероприятий по оценке чистоты, качества и безопасности сырья, продукции, инвентаря, тары, упаковки, транспорта, помещений, используемой воды и воздуха. А также личной гигиены персонала на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли.

➤ **Зачем проводится?**

Для создания условий выпуска высококачественной и безопасной продукции; отладки технологического процесса в соответствии с санитарными нормами; предотвращения порчи продукции, поломок оборудования, распространения заболеваний, финансовых потерь, штрафов и рисков банкротства; обеспечения строгого соответствия ГОСТ и СанПиН.

➤ **Где применяется?**

Предприятия пищевой промышленности; объекты общественного питания; продуктовая торговля; лабораторные центры; также непосредственно на местах (в производственном цеху, на складе и точках реализации).

➤ **Требования к оборудованию:**

Высокая точность и надежность; безопасность; простота в использовании; возможность применения как в стационарных лабораториях, так и для экспресс-диагностики непосредственно на месте.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ



Влагомеры



Оборудование для
гигиенического контроля



Приборы для определений
по Кьельдалю



Оборудование для
анализа мяса



Оборудование для
анализа напитков



Оборудование для
контроля зерна



Оборудование для
контроля молока

Влагомеры

Измерительные приборы для оперативного определения влажности в пищевом сырье и продуктах питания, в целях предотвращения их порчи, сохранения текстуры, вкуса и пищевой ценности на всех стадиях производства, хранения и переработки.

Влагомер «Wile 55»



Для экспресс-измерения влажности зерновых, зернобобовых и масличных культур, а также продуктов их переработки.

Основные характеристики:

Диапазон измерения – 8-35% (зерновые/зернобобовые) и 5-25% (масличные); метод – диэлькометрический; память – 16 видов культур + возможность создания пользовательской шкалы.

Области применения:

Полевые условия (уборка урожая); токи, элеваторы; сушка и послеуборочная обработка; хранилища; мукомольные и комбикормовые производства; лаборатории контроля качества.

Влагонатуромер со встроенными весами «Wile 200»



Для экспресс-измерения влажности, температуры и натуры (объемного веса) зерна, семян, кофе и какао-бобов без повреждения пробы.

Основные характеристики:

Диапазон измерения – 5-45% (зерно), 6-24% (кофе/какао); метод – диэлькометрический; встроенные весы; высокая точность.

Области применения:

Полевые условия (уборка урожая); элеваторы и склады; зернопереработка; лаборатории качества; спецконтроль кофе, какао и риса.

*На этом слайде показаны влагомеры в качестве примеров для ознакомления.
Мы поставляем все модели всех производителей, которые отлично зарекомендовали себя на рынке.
Полный ассортимент и описание доступны на нашем сайте.*

Влагомеры

Влагомер зерна «МиниГАС» (MiniGAC)



Для экспресс-измерения влажности и температуры зерновых, бобовых, масличных культур, семян и ряда пищевых продуктов (сахар, корма, сухофрукты).

Основные характеристики:

Диапазон измерения – 5–45%; точность $\pm 0,3\%$; метод – диэлькометрический; память – 20 базовых культур + возможность загрузки > 450 калибровок через USB; результат за 10 секунд; встроенные весы.

Есть модификация «МиниГАС Плюс», дополнительно измеряющая натуру зерна.

Области применения:

Полевые условия (уборка урожая); послеуборочная обработка и сушка; хранение; входной контроль на перерабатывающих предприятиях и в торговле.

Влагомер зерна «ФЕРМПОЙНТ»



Для экспресс-измерения влажности зерна, семян (в том числе трав), муки и масличных культур.

Основные характеристики:

Диапазон измерения – 5–45%; точность $\pm 0,5\%$, сходимость $\pm 0,2\%$; метод – диэлькометрический; 20 заводских шкал + возможность индивидуальной градуировки; не требует измельчения пробы; автокомпенсация температуры, усреднение 4 последних результатов.

Области применения:

Полевые условия (в том числе в кабине трактора); токи и зернохранилища; этапы послеуборочной обработки и сушки; лаборатории контроля качества и мукомольные производства.

*На этом слайде показаны влагомеры в качестве примеров для ознакомления.
Мы поставляем все модели всех производителей, которые отлично зарекомендовали себя на рынке.
Полный ассортимент и описание доступны на нашем сайте.*

Оборудование для гигиенического контроля

Предназначено для оперативного контроля чистоты поверхностей, инвентаря и эффективности дезинфекционных мероприятий в полевых или производственных условиях в пищевой и перерабатывающей промышленности.

Люминометр «BioLum-III»



Для экспресс-оценки гигиенического и микробиологического состояния поверхностей и жидкостей (выявление органических загрязнений и микроорганизмов) для контроля качества санитарной обработки и соблюдения стандартов HACCP.

Основные характеристики:

Чувствительность – до 1×10^{-16} моль АТФ;
результат за 10 секунд; память – до 2000 тестовых программ, 256 планов, 1000 результатов;
принцип работы – регистрация биолуминесценции («холодного свечения»), возникающей при реакции аденозинтрифосфата (АТФ);
автоматическая калибровка при включении и встроенный инклинометр.

Области применения:

Пищевая промышленность и HoReCa (контроль чистоты линий, оборудования, упаковки);
медицинские учреждения (мониторинг дезинфекции инструментов и поверхностей);
контроль качества питьевой и сточной воды.

На этом слайде показан люминометр в качестве примера для ознакомления.

Мы поставляем все модели всех производителей, которые отлично зарекомендовали себя на рынке.

Полный ассортимент и описание доступны на нашем сайте.

Оборудование для гигиенического контроля

Тесты «LiquSwab» упаковка 100 штук для «BioLum-III»



Для экспресс-оценки чистоты воды.

Выявляет органические и микробиологические загрязнения по уровню АТФ (универсальный маркер биологической активности).

Основные характеристики:

Принцип работы – отбор пробы тампоном, активация жидкого реагента встряхиванием и измерение в люминометре за 10 секунд; высокая точность; совместимость – люминометр BioLum-III и приборы линейки Hygiena (аналог AquaSnap).

Области применения:

Системы водоснабжения и очистные сооружения; пищевая промышленность (НАССР), медицина и общепит; контроль смывных вод после санитарной обработки.

Тесты «Quickswab» упаковка 100 штук для «BioLum-III»



Для экспресс-оценки чистоты поверхностей после санитарной обработки.

Выявляет органические и микробиологические загрязнения по уровню АТФ (универсальный маркер биологической активности).

Основные характеристики:

Принцип работы – отбор пробы тампоном, активация жидкого реагента встряхиванием и измерение в люминометре за 10 секунд; совместимость – люминометры BioLum-III, SystemSure Plus (полный аналог UltraSnap).

Области применения:

Пищевая промышленность (контроль НАССР), медицина и общепит; мониторинг рабочих поверхностей, оборудования и открытых участков кожи персонала.

На этом слайде показаны тесты в качестве примеров для ознакомления.

Мы поставляем все модели всех производителей, которые отлично зарекомендовали себя на рынке.

Полный ассортимент и описание доступны на нашем сайте.

Приборы для определений по Кьельдалю

Предназначены для количественного определения белков, а также других азотсодержащих органических веществ в различных продуктах и материалах.

Автоматизированная система для определения сырой клетчатки «Fibretherm FT12»



Для определения сырой клетчатки и ее фракций (ADF – кислотно-детергентной, NDF – нейтрально-детергентной, ADL – кислотно-детергентного лигнина) в кормах, пищевых продуктах и сельхозсырье по стандартизированным методам (Венде, Ван Соеста).

Основные характеристики:

Одновременная обработка до 12 проб; память на 9 методов анализа;
расход охлаждающей воды – 5 л/мин.; давление сжатого воздуха (опция) – 4-5 бар.
Технология FibreBag – пробы в фильтрационных пакетах загружаются в 12-местную карусель внутри стеклянного реактора → система автоматически выполняет нагрев, дозирование кислот/щелочей, промывку и фильтрацию → нерастворимый остаток удерживается в пакете для последующего высушивания и озоления.

Области применения:

Лаборатории агрохимического контроля; заводы по производству кормов и пищевых продуктов; научно-исследовательские центры для серийного анализа структурных углеводов.

*На этом слайде показан прибор в качестве примера для ознакомления.
Мы поставляем все модели всех производителей, которые отлично зарекомендовали себя на рынке.
Полный ассортимент и описание доступны на нашем сайте.*

Приборы для определений по Кьельдалю

Ручная установка разложения проб «Kjeldatherm KB 40 S BS»



Для одновременного проведения многократных разложений проб по методу Кьельдаля: термическое разложение сложных органических соединений с целью определения содержания азота или белка в различных образцах.

Основные характеристики:

Производительность – 40 рабочих мест (для реакционных пробирок типа BS, объем 400 мл); температурный режим до 430 °C (электронный контроллер TR с защитой от перегрева).

Области применения:

Лабораторный анализ пищевых продуктов и сырья; производство кормов для животных; агрохимические исследования (почвы, удобрения); анализ семян масличных культур.

Автоматическая установка для разложения (термореактор) «LOIP LK-100»



Для подготовки проб методом инфракрасного разложения для определения азота и белка в органических соединениях по методу Кьельдаля.

Основные характеристики:

6 реакционных пробирок (объем 250 мл); программное управление (4 программы по 10 шагов).

Принцип работы – нагрев с серной кислотой до кипения → разрушение органики с выделением азота → отгонка паром для последующего анализа.

Области применения:

Производство комбикормов и зернопродуктов; пищевая, химическая и фармацевтическая промышленность; лабораторный анализ органических соединений.

На этом слайде показаны приборы в качестве примеров для ознакомления.

Мы поставляем все модели всех производителей, которые отлично зарекомендовали себя на рынке.

Полный ассортимент и описание доступны на нашем сайте.

Оборудование для анализа мяса

Предназначено для контроля качества мяса и мясных продуктов с целью оценки их пригодности для переработки и употребления в пищу.

Трихинеллоскоп «Стейк»



Для экспресс-диагностики трихинеллеза и других паразитарных заболеваний у животных и рыб. Позволяет быстро и эффективно выявлять личинки паразитов в мышечной ткани.

Основные характеристики:

Метод – компрессорная трихинеллоскопия (сжатие образца мышечной ткани в компрессории до прозрачного слоя → оптическое просвечивание → визуализация структуры ткани и личинок паразитов на экране с заданным увеличением); увеличение: 40х – 80х (в зависимости от модификации); автомобильная лампа 35 Вт (не требует принудительного охлаждения); бесшумная работа. Прибор сертифицирован, рекомендован Департаментом ветеринарии Минсельхозпрода России для широкого использования.

Методики утверждены органами ветсанэкспертизы и санитарно-эпидемиологического контроля.

Области применения:

Ветеринарно-санитарные лаборатории и СЭС; мясо- и рыбоперерабатывающие предприятия; охотничьи и фермерские хозяйства.

На этом слайде показан прибор в качестве примера для ознакомления.

Мы поставляем все модели всех производителей, которые отлично зарекомендовали себя на рынке.

Полный ассортимент и описание доступны на нашем сайте.

Оборудование для анализа мяса

Трихинеллоскоп «Стейк-Про»



Для экспресс-диагностики трихинеллеза в продуктах убоя (домашних и диких животных) и паразитарных заболеваний рыбы, а также проведения общих микроскопических исследований в проходящем свете.

Основные характеристики:

Метод исследования – компрессионная трихинеллоскопия; увеличение – 40× (объектив №1) и 70× (объектив №2) – быстросменная поворотная турель; экран – 310×314 мм; количество компрессориев – 4 шт.; время непрерывной работы до 8 часов.

Области применения:

Лаборатории ветсанэкспертизы и СЭС; мясоперерабатывающие и животноводческие предприятия; рыбоперерабатывающие производства.

Трихинеллоскоп с электронным выводом изображения «Стейк V» вар.3



Для контроля заражения трихинеллёзом продуктов убоя домашних и диких животных, а также паразитарных заболеваний рыб.

Основные характеристики:

Метод исследования – компрессионный; позволяет производить фото- и видеосъемку исследуемого материала для последующего анализа или архивирования; увеличение – 12-200×; дисплей – 15" FULL HD (1920×1080) с регулировкой яркости.

Области применения:

Лаборатории ветсанэкспертизы и СЭС; рыбоводческие хозяйства и рыбоперерабатывающие предприятия; учебные заведения для подготовки специалистов-паразитологов.

*На этом слайде показаны приборы в качестве примеров для ознакомления.
Мы поставляем все модели всех производителей, которые отлично зарекомендовали себя на рынке.
Полный ассортимент и описание доступны на нашем сайте.*

Оборудование для анализа напитков

Предназначено для определения качества напитков, их безопасности и соответствия нормативным требованиям.

Афрометры «ЭКО-П», «ЭКО-С», «ЭКО-СП»



Для экспресс-определения массовой доли двуокиси углерода (CO_2) в газированных безалкогольных напитках, минеральных водах, квасе и пиве.

Основные характеристики:

ЭКО-П – только ПЭТ-бутылки (0,25–2,5 л).

ЭКО-С – только стеклянные бутылки (0,33–0,5 л, кронен или алюминиевый колпачок).

ЭКО-СП – универсальный (подходит и для ПЭТ, и для стекла).

Класс точности манометра – 2,5; давление – предельное 0,4 или 0,6 МПа (в зависимости от модели).

Принцип работы – прокол крышки полрой иглой → фиксация встроенным манометром давления растворенного CO_2 → расчет массовой доли газа по утвержденным методикам.

Каждый афрометр имеет паспорт, сертификат об утверждении типа средств измерений и декларацию соответствия на манометр.

Области применения:

Производства газированных напитков и пива; аккредитованные испытательные лаборатории; контролирующие организации (Роспотребнадзор и другие).

На этом слайде показаны приборы в качестве примера для ознакомления.

Мы поставляем все модели всех производителей, которые отлично зарекомендовали себя на рынке.

Полный ассортимент и описание доступны на нашем сайте.

Оборудование для анализа напитков

Анализатор пива «Funke-Gerber FermentoFlash»



Для автоматического экспресс-анализа ключевых параметров пива (алкоголь, экстракт, начальное сусло, плотность) для контроля технологического процесса и оценки качества готовой продукции.

Основные характеристики:

Диапазон измерений – алкоголь 0,00–15,00% (погрешность $\pm 0,02\%$),
экстракт (общий/видимый) 0,00–10,00% (погрешность $\pm 0,04\%$),
начальное сусло 0,00–20,00% (погрешность $\pm 0,04\%$);
память на 18 калибровочных наборов.

Области применения:

Лаборатории и производственные линии пивоваренных предприятий;
научно-исследовательские центры;
органы контроля качества и сертификации.

Анализатор спиртосодержащих напитков «Колос-2»



Для экспресс-анализа массовых и объемных долей спирта, общего экстракта и начальной экстрактивности сусла в алкогольных, слабоалкогольных напитках и водно-спиртовых растворах.

Основные характеристики:

Диапазон измерений – спирт 0,1-96% (погрешность $\pm 1\%$),
экстракт 0,5-25% (погрешность $\pm 4,5\%$).
Принцип работы – ультразвуковой метод.
Методика выполнения измерений аттестована в Уральском НИИ метрологии.

Области применения:

Пивоваренные, ликероводочные и винодельческие производства;
испытательные и аналитические лаборатории;
органы экспертного контроля качества продукции.

*На этом слайде показаны анализаторы в качестве примеров для ознакомления.
Мы поставляем все модели всех производителей, которые отлично зарекомендовали себя на рынке.
Полный ассортимент и описание доступны на нашем сайте.*

Оборудование для контроля зерна

Предназначено для контроля качества зерна и более глубокого анализа его биологических, физических и химических свойств.

Прибор для определения числа падения «ПЧП-7»



Для экспресс-оценки качества зерна, муки и других крахмалосодержащих продуктов путем определения числа падения (активности альфа-амилазы) в соответствии с ГОСТ 27676-88 и ГОСТ ISO 3093-2016.

Основные характеристики:

Диапазон числа падения – 60-900 секунд; температура водяной бани – $100,0 \pm 1,0$ °C (с автоконтролем, замкнутая система охлаждения водяной бани);

Управление одной кнопкой, ЖК-дисплей с подсказками, звуковая индикация, возможность паузы/возобновления теста.

Технология «Эталоник» – автоматическая коррекция результатов = абсолютная точность. Принцип работы – формирование водной суспензии → нагрев в кипящей водяной бане (клейстеризация крахмала) → перемешивание шток-мешалкой → свободное падение штока; время падения фиксируется и обратно пропорционально активности фермента (вязкости клейстера).

Области применения:

Зерноперерабатывающая и мукомольная промышленность; лаборатории элеваторов и хлебоприемных предприятий; научно-исследовательские институты.

На этом слайде показан прибор в качестве примера для ознакомления.

Мы поставляем все модели всех производителей, которые отлично зарекомендовали себя на рынке.

Полный ассортимент и описание доступны на нашем сайте.

Оборудование для контроля зерна

Анализатор инфракрасный с просыпным модулем «ИнфРАЛЮМ ФТ-12»



Для экспресс-анализа цельного зерна (пшеница, ячмень, рожь, овёс, тритикале, соя, горох и другие культуры) с автоматической подачей пробы.

Основные характеристики:

Одновременное определение белка, жира, крахмала, клетчатки, клейковины, влажности и стекловидности за 60 секунд. Спектральный диапазон – 8700–13 200 см^{-1} (разрешение $\leq 10 \text{ см}^{-1}$).

Принцип работы – БИК-спектроскопия с обратным преобразованием Фурье; полная автоматизация; минимум пробоподготовки.

Области применения:

Заготовка и хранение зерна; мукомольное и комбикормовое производство; птицеводство и животноводство; научные исследования.

Анализатор инфракрасный «ИнфРАЛЮМ ФТ-40»



Для количественного экспресс-анализа и групповой идентификации цельного зерна различных культур без предварительной пробоподготовки.

Основные характеристики:

Одновременное определение белка, жира, крахмала, клетчатки, клейковины, влажности и стекловидности за 90 секунд. Спектральный диапазон – 8700–13200 см^{-1} (разрешение $\leq 10 \text{ см}^{-1}$); погрешность шкалы волновых чисел $\pm 0,5 \text{ см}^{-1}$.

Принцип работы – фурье-спектроскопия в ближней ИК-области.

Области применения:

Заготовка и переработка зерна; производство комбикормов и пищевая промышленность; ветеринарно-санитарный контроль; научные исследования.

*На этом слайде показаны анализаторы в качестве примеров для ознакомления.
Мы поставляем все модели всех производителей, которые отлично зарекомендовали себя на рынке.
Полный ассортимент и описание доступны на нашем сайте.*

Оборудование для контроля молока

Предназначено для определения показателей качества и безопасности молока, как вне лабораторно по месту отбора проб, так и на базе специальных лабораторий.

Лабораторный термостат-редуктазник «ЛТР-24»



Для подогрева и термостатирования проб молока и проведения редуктазной пробы.
Как водяной термостат – пробоподготовка перед проведением измерений на анализаторах качества молока «Лактан 1-4» и проведения анализа жира (бутирометрии) по ГОСТ 5867-90.
Как термостат-редуктазник – проведение редуктазной пробы по ГОСТ 9225-84.

Основные характеристики:

Температура – от комнатной до 100 °С (точность поддержания ± 1 °С, индикация 0,01 °С);
вместимость – до 24 пробирок/бутирометров или колба $\varnothing$ до 17 см;
объем ванны – 6,5 л (бесшовная полированная нержавеющей сталь);
цифровой дисплей, реле-регулятор с таймером и точная установка температуры (шаг 0,1 °С).
Работает только в режиме нагрева, режим охлаждения использовать не следует.
Для заполнения ванны лучше использовать дистиллированную воду.

Области применения:

Лаборатории молочных заводов и племенных хозяйств; ветеринарные и пищевые лаборатории;
агрохолдинги и предприятия по переработке молока.

*На этом слайде показан термостат в качестве примера для ознакомления.
Мы поставляем все модели всех производителей, которые отлично зарекомендовали себя на рынке.
Полный ассортимент и описание доступны на нашем сайте.*

Оборудование для контроля молока

Центрифуга лабораторная для молочной промышленности с подогревом «ЦЛМ 1-12»



Для определения массовой доли жира, белка и растворимости в молочной продукции в строгом соответствии с действующими ГОСТ.

Основные характеристики:

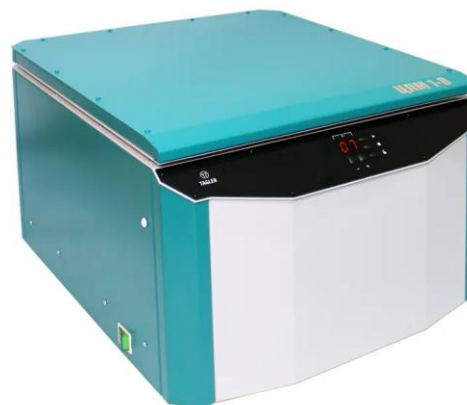
Скорость вращения – 500-1500 об/мин (шаг 100 об/мин); вместимость – 12 мест (под бутирометры или центрифужные пробирки); температура – подогрев камеры 45–65 °С (требуется предварительный прогрев ~30 мин); таймер: 1–30 минут.

Принцип работы – центробежная сила.

Области применения:

Лаборатории молочных заводов и молокоприемных пунктов; предприятия пищевой промышленности; контрольно-аналитические центры.

Центрифуга лабораторная молочная «ТАГЛЕР ЦЛМ 1-8»



Для определения массовой доли жира (метод Гербера) и белка в молоке в строгом соответствии с ГОСТ 5867-2023 и ГОСТ Р ИСО 2446-2011.

Основные характеристики:

Производительность – до 8 проб (бутирометров); режимы работы: 1450 ± 5% об/мин; таймер 1–90 мин (шаг 1 мин); система плавного торможения исключает встряхивание и смешивание содержимого стеклянных жирометров; нет подогрева камеры (для задач с нагревом до 65 °С предусмотрена модификация ЦЛМН 1-8).

Области применения:

Лаборатории молочной промышленности и контроля качества; химические, ветеринарные и научно-исследовательские лаборатории (разделение жидких систем плотностью до 2 г/см³).

*На этом слайде показаны центрифуги в качестве примеров для ознакомления.
Мы поставляем все модели всех производителей, которые отлично зарекомендовали себя на рынке.
Полный ассортимент и описание доступны на нашем сайте.*

Преимущества сотрудничества с ГК «Крисмас»

- ❑ **Полный цикл из единого источника**: совместимое оборудование (собственные разработки + мировые бренды) закрывает все задачи – от отбора проб до сложного многокомпонентного анализа, повышая достоверность результатов.
- ❑ **Соответствие российским стандартам**: решения адаптированы под отечественные ГОСТ, климатические условия и требования метрологии, что значительно упрощает процессы сертификации и аккредитации лабораторий.
- ❑ **Гибкость и оптимизация бюджета**: индивидуальный подбор комплектов под конкретные задачи заказчика исключает избыточность функционала и обеспечивает максимальную отдачу от инвестиций.
- ❑ **Единый сервис «под ключ»**: вся поддержка от одного поставщика – обучение персонала, гарантийный и постгарантийный ремонт, поверка, калибровка и оперативная поставка расходных материалов.
- ❑ **Унификация процессов**: внедрение единых стандартов работы и методик, что критически важно для сетей лабораторий и холдингов.

Условия сотрудничества

- ❑ **Удобные форматы оплаты:** безналичный расчет для юридических лиц (оплата по счету), а также возможность оплаты банковскими картами, через электронные кошельки или наличными в офисе.
- ❑ **Гибкая логистика по всей России:** доставка через проверенные транспортные компании (СДЭК, «Деловые Линии», Почта России) по тарифам перевозчика. Для Санкт-Петербурга действуют специальные тарифы и зоны доставки.
- ❑ **Полный пакет закрывающих документов:** предоставляем все необходимые документы – гарантийные талоны, товарные чеки, а для юридических лиц – счета-фактуры и товарные накладные для бухгалтерии.
- ❑ **Прозрачная процедура приемки:** менеджер консультирует по характеристикам товара до заказа. При получении клиент проверяет комплектность и внешний вид, что гарантирует отсутствие скрытых претензий в дальнейшем.



Куда обращаться:

191119,
г. Санкт-Петербург,
ул. Константина Заслонова, д. 6.

+7 (800) 302-92-25
(звонок бесплатный)
+7 (812) 575-54-07
+7 (812) 575-55-43
+7 (812) 575-50-81

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!
Группа компаний «КРИСМАС»

E-mail: info@christmas-plus.ru