

Тестоделители SE, SPA, SQ, SQG, SR, SRG

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
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
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
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
Ноябрьск (3496)41-32-12
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
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
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
Саранск (8342)22-96-24
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
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: fcf@nt-rt.ru || сайт: <https://flamic.nt-rt.ru/>

FLAMIC SE M 37 Тестоделитель механический для деления теста на равные порции



Тестоделитель Flamic SE M 37 используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских для деления тестовых заготовок на порции для последующей выпечки хлебобулочных изделий.

Особенности:

- Прессование и деление при помощи рычага
- Шестигранная форма заготовки
- Дополнительное уплотнение крышки позволяет минимизировать распыл муки вокруг оборудования
- Съемные передняя и задняя панели корпуса для упрощения очистки

Характеристики SE M 37

Характеристики

Значение

Тип

тестоделитель

Характеристики	Значение
Управление	механическое
Количество порций	37
Вес тестовой заготовки	от 30 до 130 гр
Вместимость бункера	от 1.1 до 4.8 кг
Ширина	655 мм
Глубина	730 мм
Высота	995 мм

FLAMIC SPA A 11 Тестоделитель-округлитель автоматический



Тестоделитель Flamic SPA A 11 используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских для деления тестовых заготовок на порции для последующей выпечки хлебобулочных изделий.

Характеристики SPA A 11

Характеристики	Значение
Тип	тестоделитель
Управление	автоматический
Количество ячеек	11
Масса одной тестовой заготовки	от 180 до 500 гр
Ориентировочная производительность, шт/час	1300
Диаметр округляющей головки, мм	400

FLAMIC SPA A 15 Тестоделитель-округлитель автоматический



Тестоделитель Flamic SPA A 15 используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских для деления тестовых заготовок на порции для последующей выпечки хлебобулочных изделий.

Характеристики SPA A 15

Характеристики	Значение
Тип	тестоделитель
Управление	автоматический
Количество ячеек	15
Масса одной тестовой заготовки	от 150 до 360 гр
Ориентировочная производительность, шт/час	1800
Диаметр округляющей головки, мм	400

FLAMIC SPA A 18 Тестоделитель-округлитель автоматический



Тестоделитель Flamic SPA A 18 используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских для деления тестовых заготовок на порции для последующей выпечки хлебобулочных изделий.

Характеристики SPA A 18

Характеристики	Значение
Тип	тестоделитель
Управление	автоматический
Количество ячеек	18
Масса одной тестовой заготовки	от 120 до 280 гр
Ориентировочная производительность, шт/час	2100
Диаметр округляющей головки, мм	400

FLAMIC SPA A 22 Тестоделитель-округлитель автоматический



Тестоделитель Flamic SPA A 22 используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских для деления тестовых заготовок на порции для последующей выпечки хлебобулочных изделий.

Характеристики SPA A 22

Характеристики	Значение
Тип	тестоделитель
Управление	автоматический
Количество ячеек	22
Масса одной тестовой заготовки	от 60 до 220 гр
Ориентировочная производительность, шт/час	2600
Диаметр округляющей головки, мм	400

FLAMIC SPA A 30 Тестоделитель-округлитель автоматический



Тестоделитель Flamic SPA A 30 используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских для деления тестовых заготовок на порции для последующей выпечки хлебобулочных изделий.

Характеристики SPA A 30

Характеристики	Значение
Тип	тестоделитель
Управление	автоматический
Количество ячеек	30
Масса одной тестовой заготовки	от 40 до 135 гр
Ориентировочная производительность, шт/час	3600
Диаметр округляющей головки, мм	400

FLAMIC SPA A 30s Тестоделитель-округлитель автоматический



Тестоделитель Flamic SPA A 30s используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских для деления тестовых заготовок на порции для последующей выпечки хлебобулочных изделий.

Характеристики SPA A 30s

Характеристики	Значение
Тип	тестоделитель
Управление	автоматический
Количество ячеек	30
Масса одной тестовой заготовки	от 25 до 90 гр
Ориентировочная производительность, шт/час	3600
Диаметр округляющей головки, мм	340

FLAMIC SPA A 36 Тестоделитель-округлитель автоматический



Тестоделитель Flamic SPA A 36 используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских для деления тестовых заготовок на порции для последующей выпечки хлебобулочных изделий.

Характеристики SPA A 36

Характеристики	Значение
Тип	тестоделитель
Управление	автоматический
Количество ячеек	36
Масса одной тестовой заготовки	от 34 до 110 гр
Ориентировочная производительность, шт/час	4300
Диаметр округляющей головки, мм	400

FLAMIC SPA A 52 Тестоделитель-округлитель автоматический



Тестоделитель Flamic SPA A 52 используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских для деления тестовых заготовок на порции для последующей выпечки хлебобулочных изделий.

Характеристики SPA A 52

Характеристики	Значение
Тип	тестоделитель
Управление	автоматический
Количество ячеек	52
Масса одной тестовой заготовки	от 12 до 40 гр
Ориентировочная производительность, шт/час	6200
Диаметр округляющей головки, мм	340

FLAMIC SPA M 11 Тестоделитель-округлитель механический



Тестоделитель Flamic SPA M 11 используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских для деления тестовых заготовок на порции для последующей выпечки хлебобулочных изделий.

Характеристики SPA M 11

Характеристики	Значение
Тип	тестоделитель
Управление	механический
Количество ячеек	11
Масса одной тестовой заготовки	от 180 до 500 гр
Ориентировочная производительность, шт/час	1300
Диаметр округляющей головки, мм	400

FLAMIC SPA M 15 Тестоделитель-округлитель механический



Тестоделитель Flamic SPA M 15 используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских для деления тестовых заготовок на порции для последующей выпечки хлебобулочных изделий.

Характеристики SPA M 15

Характеристики	Значение
Тип	тестоделитель
Управление	механический
Количество ячеек	15
Масса одной тестовой заготовки	от 150 до 360 гр
Ориентировочная производительность, шт/час	1800
Диаметр округляющей головки, мм	400

FLAMIC SPA M 18 Тестоделитель-округлитель механический



Тестоделитель Flamic SPA M 18 используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских для деления тестовых заготовок на порции для последующей выпечки хлебобулочных изделий.

Характеристики SPA M 18

Характеристики	Значение
Тип	тестоделитель
Управление	механический
Количество ячеек	18
Масса одной тестовой заготовки	от 120 до 280 гр
Ориентировочная производительность, шт/час	2100
Диаметр округляющей головки, мм	400

FLAMIC SPA M 22 Тестоделитель-округлитель механический



Тестоделитель Flamic SPA M 22 используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских для деления тестовых заготовок на порции для последующей выпечки хлебобулочных изделий.

Характеристики SPA M 22

Характеристики	Значение
Тип	тестоделитель
Управление	механический
Количество ячеек	60
Масса одной тестовой заготовки	от 60 до 220 гр
Ориентировочная производительность, шт/час	2600
Диаметр округляющей головки, мм	400

FLAMIC SPA M 30 Тестоделитель-округлитель механический



Тестоделитель Flamic SPA M 30 используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских для деления тестовых заготовок на порции для последующей выпечки хлебобулочных изделий.

Характеристики SPA M 30

Характеристики	Значение
Тип	тестоделитель
Управление	механический
Количество ячеек	30
Масса одной тестовой заготовки	от 40 до 135 гр
Ориентировочная производительность, шт/час	3600
Диаметр округляющей головки, мм	400

FLAMIC SPA M 30s Тестоделитель-округлитель механический



Тестоделитель Flamic SPA M 30s используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских для деления тестовых заготовок на порции для последующей выпечки хлебобулочных изделий

Характеристики SPA M 30s

Характеристики	Значение
Тип	тестоделитель
Управление	механический
Количество ячеек	30
Масса одной тестовой заготовки	от 25 до 90 гр
Ориентировочная производительность, шт/час	3600
Диаметр округляющей головки, мм	340

FLAMIC SPA M 36 Тестоделитель-округлитель механический



Тестоделитель Flamic SPA M 36 используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских для деления тестовых заготовок на порции для последующей выпечки хлебобулочных изделий.

Характеристики SPA M 36

Характеристики	Значение
Тип	тестоделитель
Управление	механический
Количество ячеек	36
Масса одной тестовой заготовки	от 34 до 110 гр
Ориентировочная производительность, шт/час	4300
Диаметр округляющей головки, мм	400

FLAMIC SPA M 52 Тестоделитель-округлитель механический



Тестоделитель Flamic SPA M 52 используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских для деления тестовых заготовок на порции для последующей выпечки хлебобулочных изделий.

Характеристики SPA M 52

Характеристики	Значение
Тип	тестоделитель
Управление	механический
Количество ячеек	52
Масса одной тестовой заготовки	от 12 до 40 гр
Ориентировочная производительность, шт/час	6200
Диаметр округляющей головки, мм	340

FLAMIC SPA SA 11 Тестоделитель-округлитель полуавтоматический



Тестоделитель Flamic SPA SA 11 используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских для деления тестовых заготовок на порции для последующей выпечки хлебобулочных изделий.

Характеристики SPA SA 11

Характеристики	Значение
Тип	тестоделитель
Управление	полуавтоматический
Количество ячеек	11
Масса одной тестовой заготовки	от 180 до 500 гр
Ориентировочная производительность, шт/час	1300
Диаметр округляющей головки, мм	400

FLAMIC SPA SA 15 Тестоделитель-округлитель полуавтоматический



Тестоделитель Flamic SPA SA 15 используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских для деления тестовых заготовок на порции для последующей выпечки хлебобулочных изделий.

Характеристики SPA SA 15

Характеристики	Значение
Тип	тестоделитель
Управление	полуавтоматический
Количество ячеек	15
Масса одной тестовой заготовки	от 150 до 360 гр
Ориентировочная производительность, шт/час	1800
Диаметр округляющей головки, мм	400

FLAMIC SPA SA 18 Тестоделитель-округлитель полуавтоматический



Тестоделитель Flamic SPA SA 18 используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских для деления тестовых заготовок на порции для последующей выпечки хлебобулочных изделий.

Характеристики SPA SA 18

Характеристики	Значение
Тип	тестоделитель
Управление	полуавтоматический
Количество ячеек	18
Масса одной тестовой заготовки	от 120 до 280 гр
Ориентировочная производительность, шт/час	2100
Диаметр округляющей головки, мм	400

FLAMIC SPA SA 22 Тестоделитель-округлитель полуавтоматический



Тестоделитель Flamic SPA SA 22 используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских для деления тестовых заготовок на порции для последующей выпечки хлебобулочных изделий.

Характеристики SPA SA 22

Характеристики	Значение
Тип	тестоделитель
Управление	полуавтоматический
Количество ячеек	22
Масса одной тестовой заготовки	от 60 до 220 гр
Ориентировочная производительность, шт/час	2600
Диаметр округляющей головки, мм	400

FLAMIC SPA SA 30 Тестоделитель-округлитель полуавтоматический



Тестоделитель Flamic SPA SA 30 используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских для деления тестовых заготовок на порции для последующей выпечки хлебобулочных изделий.

Характеристики SPA SA 30

Характеристики	Значение
Тип	тестоделитель
Управление	полуавтоматический
Количество ячеек	30
Масса одной тестовой заготовки	от 40 до 135 гр
Ориентировочная производительность, шт/час	3600
Диаметр округляющей головки, мм	400

FLAMIC SPA SA 30s Тестоделитель-округлитель полуавтоматический



Тестоделитель Flamic SPA SA 30s используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских для деления тестовых заготовок на порции для последующей выпечки хлебобулочных изделий.

Характеристики SPA SA 30s

Характеристики	Значение
Тип	тестоделитель
Управление	полуавтоматический
Количество ячеек	30
Масса одной тестовой заготовки	от 25 до 90 гр
Ориентировочная производительность, шт/час	3600
Диаметр округляющей головки, мм	340

FLAMIC SPA SA 36 Тестоделитель-округлитель полуавтоматический



Тестоделитель Flamic SPA SA 36 используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских для деления тестовых заготовок на порции для последующей выпечки хлебобулочных изделий.

Характеристики SPA SA 36

Характеристики	Значение
Тип	тестоделитель
Управление	полуавтоматический
Количество ячеек	36
Масса одной тестовой заготовки	от 34 до 110 гр
Ориентировочная производительность, шт/час	4300
Диаметр округляющей головки, мм	400

FLAMIC SPA SA 52 Тестоделитель-округлитель полуавтоматический



Тестоделитель Flamic SPA SA 52 используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских для деления тестовых заготовок на порции для последующей выпечки хлебобулочных изделий.

Характеристики SPA SA 52

Характеристики	Значение
Тип	тестоделитель
Управление	полуавтоматический
Количество ячеек	52
Масса одной тестовой заготовки	от 12 до 40 гр
Ориентировочная производительность, шт/час	6200
Диаметр округляющей головки, мм	340

FLAMIC SPA TA 30 Тестоделитель-округлитель с гидравлическим управлением



Автоматический тестоделитель-округлитель Flamic SPA TA 30 с гидравлическим управлением обеспечивает высокую точность при разделе теста на порции. Тестоделительная машина незаменима при потоковом выпуске хлебобулочных изделий и выпечки, на мелких пекарнях, в кафе, ресторанах, отелях и прочих предприятиях общепита.

Особенности

- Автоматическое прессование, резка и округление.
- Панель управления с возможностью настройки продолжительности прессования, сворачивания и открывания тестотормовочной камеры.
- Кнопка чистки ножей.

Характеристики SPA TA 30

Характеристики	Значение
Тип	тестоделитель
Управление	автомат. на 3/4

Характеристики	Значение
Количество ячеек	30
Масса одной тестовой заготовки	от 40 до 135 гр

FLAMIC SQ SA 20 Тестоделитель полуавтоматический с гидравлическим управлением



Полуавтоматический тестоделитель Flamic SQ SA 20 с гидравлическим управлением обеспечивает высокую точность при разделе теста на порции.

Тестоделительная машина незаменима при потоковом выпуске хлебобулочных изделий и выпечки, на мелких пекарнях, в кафе, ресторанах, отелях и прочих предприятиях общепита.

Особенности

- Функции прессования и деления
- Управление джойстиком
- Форма тестозаготовки — квадрат

Характеристики SQ SA 20

Характеристики	Значение
Тип	тестоделитель
Управление	Полуавтоматическое

Характеристики	Значение
Количество ячеек	20
Масса одной тестовой заготовки	от 150 до 800 гр

FLAMIC SQG SA 20 Тестоделитель полуавтоматический с гидравлическим управлением



Полуавтоматический тестоделитель Flamic SQG SA 20 с гидравлическим управлением обеспечивает высокую точность при разделе теста на порции.

Тестоделительная машина незаменима при потоковом выпуске хлебобулочных изделий и выпечки, на мелких пекарнях, в кафе, ресторанах, отелях и прочих предприятиях общепита.

Особенности

- Фазы прессования, разрезания и чистки ножей управляются джойстиком.
- Переключатель для выбора двух режимов прессования, высокого и низкого.
- Крепление для решетки (решетки в комплект не входят).

Характеристики SQG SA 20

Характеристики	Значение
Тип	тестоделитель
Управление	Полуавтоматическое

Характеристики	Значение
Количество ячеек	20
Масса одной тестовой заготовки	от 150 до 800 гр

FLAMIC SR M 20 Тестоделитель гидравлический



Полувтоматический тестоделитель Flamic SR M 20 с гидравлическим управлением обеспечивает высокую точность при разделе теста на порции. Тестоделительная машина незаменима при потоковом выпуске хлебобулочных изделий и выпечки, на мелких пекарнях, в кафе, ресторанах, отелях и прочих предприятиях общепита.

Характеристики SR M 20

Характеристики	Значение
Тип	тестоделитель
Управление	механический
Количество ячеек	20
Размер одной ячейки, мм	80X80
Высота емкости для теста, мм	70
Масса одной тестовой заготовки	от 80 до 350 гр
Ориентировочная производительность, шт/час	1200

FLAMIC SR SA 20 Тестоделитель полуавтоматический гидравлический для деления тестовых заготовок



Полуавтоматический тестоделитель Flamic SR SA 20 с гидравлическим управлением обеспечивает высокую точность при разделе теста на порции.

Тестоделительная машина незаменима при потоковом выпуске хлебобулочных изделий и выпечки, на мелких пекарнях, в кафе, ресторанах, отелях и прочих предприятиях общепита.

Характеристики SR SA 20

Характеристики	Значение
Тип	тестоделитель
Управление	полуавтоматический
Количество ячеек	20
Размер одной ячейки, мм	100X100
Высота емкости для теста, мм	125
Масса одной тестовой заготовки	от 150 до 1000 гр
Ориентировочная производительность, шт/час	2400

FLAMIC SRG SA 20 Тестоделитель полуавтоматический гидравлический с креплением для решетки



Полуавтоматический тестоделитель Flamic SRG SA 20 с гидравлическим управлением обеспечивает высокую точность при разделе теста на порции. Тестоделительная машина незаменима при потоковом выпуске хлебобулочных изделий и выпечки, на мелких пекарнях, в кафе, ресторанах, отелях и прочих предприятиях общепита.

Характеристики SRG SA 20

Характеристики	Значение
Тип	тестоделитель
Управление	механический
Количество ячеек	20
Масса одной тестовой заготовки	от 150 до 1000 гр
Ориентировочная производительность, шт/час	1200



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
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
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
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
Ноябрьск (3496)41-32-12
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
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
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
Саранск (8342)22-96-24
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
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: fci@nt-rt.ru || сайт: <https://flamic.nt-rt.ru/>