

PROXIMA

...Optimal Coffee Solutions



PROXIMA

PRO

...Optimal Coffee Solutions

Dr.coffee PROXIMA — суперавтоматические профессиональные кофемашины, разработаны специально для использования в коммерческих целях, на таких объектах, как: рестораны, кафе, бары, розничные магазины, отели, средние и крупные офисы компаний, АЗС, кофе поинты и т.д. Dr.coffee PROXIMA стремится не только удовлетворить ваши требования, но и превзойти ваши ожидания. В профессиональных кофемашинах применяются новейшие автоматические программы очистки, эффективно промывающие молочный и кофейный контуры. Простой и понятный интерфейс управления позволяет пользователю максимально комфортно управлять кофемашинами как при настройке, так и при приготовлении напитков. Мы производим только высококачественную продукцию. Находитесь ли вы на работе, в дороге или дома, профессиональные кофемашины **Dr.coffee PROXIMA** готовы **предоставить Вам отличный кофе!**

ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Профессиональный статус кофейного оборудования PROXIMA обеспечивает высокую производительность и надежность, что важно на предприятиях общественного питания и торговых объектах с высокой проходимостью.

УДОБНЫЙ ИНТЕРФЕЙС

Для пользователя важен простой визуальный выбор напитка и приготовление его одним прикосновением. Большой сенсорный экран с интуитивно-понятным меню позволяет быстро выбрать напиток и легко настроить его необходимые параметры.

КОФЕ ОДНИМ НАЖАТИЕМ

Любой кофе одним нажатием. Эспрессо, ристретто, американо, капучино, классический кофе, макиато, латте. Вы можете настроить объем молока, молочной пены, крепость и объем порции кофе и воды, записать рецепт в память машины и готовить любой напиток одним нажатием на иконку желаемого напитка.

МАКСИМАЛЬНАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Большие бункеры для кофе и ингредиентов. Подключение кофемашины к водопроводу или забор воды из любых внешних емкостей без использования дополнительного оборудования, а также использование для подачи воды внутреннего бункера кофемашины. Большие бункеры для отходов. Возможность прямого сброса отходов. Всё это позволяет быстро, просто и эффективно готовить любой выбранный напиток и позволяет добиться большей автономии кофемашины в течение рабочего дня.

КЕРАМИЧЕСКИЕ ЖЕРНОВА

Надежные керамические жернова кофемолки извлекают весь аромат из кофейных зерен, обеспечивают тихую работу, точный настраиваемый помол и долговечность кофейного оборудования.

ВСЯ ИНФОРМАЦИЯ НА ЭКРАНЕ

Умная техника PROXIMA сигнализирует о необходимости очистки, пополнения бункера кофе или сухих ингредиентов и о любой другой технической информации. На экране отображаются все производимые регламентные операции.





История профессиональных кофемашин Dr.coffee PROXIMA началась в феврале 2018 года, когда на заводе компании «Dr.coffee System Technology Co, Ltd» в городе Суджоу (КНР) были выпущены опытные образцы кофемашин для использования в сегментах OCS и HoReCa. В апреле 2018 года после серии проведенных испытаний опытных образцов компания выпустила первую партию кофемашин двух моделей для продажи на внутреннем рынке КНР под маркой Dr.coffee, присвоив им индексы F11 и F2.



В сентябре 2018 года была достигнута предварительная договоренность о возможности сотрудничества компаний для целей представительства и дистрибуции торговой марки «Dr.coffee» на территории Российской Федерации. В декабре 2018 года руководители двух компаний заключили контракт о представительстве торговой марки Dr.coffee на территории РФ. При этом стороны решили продолжить совместную работу над усовершенствованием кофемашин Dr.coffee в части улучшения функциональных возможностей кофемашин, устранения выявляемых в них недостатков, а также совершенствовании программного обеспечения и рецептур напитков.

В январе 2019 года были получены первые образцы кофемашин F11 и F2 для проведения тестов и оценки возможности использования кофемашин на российском рынке. На протяжении четырех месяцев испытаний выявлялись недочеты в узлах кофемашин, производителю передавались рекомендации об устранении таких недочетов, а также оптимизировалось программное обеспечение и рецептуры напитков с учетом потребностей российского рынка. Эта работа была завершена в апреле 2019 года.

С учетом таких наработок по заказу компании в мае 2019 года в серийное производство была запущена партия кофемашин двух моделей, которым были присвоены индексы Dr.coffee Pproxima F11 и Dr.coffee Pproxima F2. И уже начиная с июля 2019 года, компания представляет на Российском рынке автоматические профессиональные кофемашины, продолжая постоянную работу над усовершенствованием производимых и разработкой новых моделей.



Суперавтоматические кофемашины

СЕРИЯ

F11



Рекомендованная производительность чашек	100	100	100
Управление	сенсорный дисплей 7.1"	сенсорный дисплей 7.1"	сенсорный дисплей 7.1"
Количество напитков	29	29	29
Автоматическое приготовление капучино	да	да	да
Расход кофе на порцию	7-16 гр	7-16 гр	7-16 гр
Контейнер для воды	8 л	2 л	8 л
Подключение к водопроводу / Забор воды из внешней емкости	-/+	+/+	+/+
Высота диспенсера	80~160 мм	80~160 мм	80~160 мм
Прямой слив в канализацию	опция	опция	опция
Контейнер для отходов	70 порций	70 порций	70 порций
Нагрев воды	2 термоблока	2 термоблока	2 термоблока
Контейнер для зерен	1.2 кг	1.2 кг	1.2 кг
Жернова	керамические/плоские	керамические/плоские	керамические/плоские
Промывка кофейной и молочной систем при включении/выключении	да	да	да
Вес нетто	17 кг	17 кг	17 кг
Габариты Ш*Г*В	41*50*58 см	30*50*58 см	41*50*58 см
Напряжение/мощность	220~240 V 1500~1700 W	220~240 V 1500~1700 W	220~240 V 1500~1700 W

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

- Блокировка функции изменения параметров напитков для пользовательского меню
- Импорт/экспорт настроек напитков и настроек кофемашины через USB
- Интерфейс позволяет изменять расположение иконок приготовления напитков и отключать неиспользуемые
- Кастомизация заставок в режиме ожидания
- Широкий диапазон настроек напитков

РАСШИРЕННЫЙ ФУНКЦИОНАЛ ВЕРСИИ F11 PRO:

- Настройка крепости в граммах
- Три объема порции для каждого напитка
- Обслуживание в один клик
- Изменение количества иконок напитков на дисплее (от 4 до 21)
- Создание собственных напитков
- Загрузка иконок напитков и рекламных изображений
- Поддержка MDB – опция
- Настройка времени обязательной очистки
- Настройка степени экстракции
- Узел распределения пар/вода – блок клапанов



Суперавтоматические кофемашины

СЕРИЯ F12



Рекомендованная производительность чашек	120	120	120
Управление	сенсорный дисплей 7.1"	сенсорный дисплей 7.1"	сенсорный дисплей 7.1"
Количество напитков	27	27	27
Автоматическое приготовление капучино	да	да	да
Расход кофе на порцию	7-16 гр	7-16 гр	7-16 гр
Контейнер для воды	8 л	2 л	8 л
Подключение к водопроводу / Забор воды из внешней емкости	-/+	+/+	+/+
Высота диспенсера	80~160 мм	80~160 мм	80~160 мм
Прямой слив в канализацию	опция	опция	опция
Контейнер для отходов	70 порций	70 порций	70 порций
Нагрев воды	2 термоблока	2 термоблока	2 термоблока
Контейнер для зерен	1.2 кг	1.2 кг	1.2 кг
Жернова	керамические/плоские	керамические/плоские	керамические/плоские
Промывка кофейной и молочной систем при включении/выключении	да	да	да
Вес нетто	18 кг	18 кг	18 кг
Габариты Ш*Г*В	41*50*58 см	30*50*58 см	41*50*58 см
Напряжение/мощность	220~240 V 2750~3300 W	220~240 V 2750~3300 W	220~240 V 2750~3300 W

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

- Блокировка функции изменения параметров напитков для пользовательского меню
- Возможность одновременной подачи кофе и молочной пены
- Возможность подключения холодильника для молока BR9CI с функцией промывки молочной системы
- Импорт/экспорт настроек напитков и настроек кофемашины через USB
- Интерфейс позволяет изменять расположение иконок приготовления напитков и отключать неиспользуемые
- Кастомизация заставок в режиме ожидания
- Широкий диапазон настроек напитков



Суперавтоматические кофемашины

СЕРИЯ M12



Рекомендованная производительность чашек	150	150	150
Управление	сенсорный дисплей 10.1"	сенсорный дисплей 10.1"	сенсорный дисплей 10.1"
Количество напитков	32	32	32
Автоматическое приготовление капучино	да	да	да
Расход кофе на порцию	7-16 гр	7-16 гр	7-16 гр
Контейнер для воды	8 л	2 л	8 л
Подключение к водопроводу / Забор воды из внешней емкости	-/+	+/+	+/+
Высота диспенсера	80-160 мм	80-160 мм	80-160 мм
Прямой слив в канализацию	опция	опция	опция
Контейнер для отходов	70 порций	70 порций	70 порций
Нагрев воды	2 термоблока	2 термоблока	2 термоблока
Контейнер для зерен	1.2 кг	1.2 кг	1.2 кг
Жернова	керамические/плоские	керамические/плоские	керамические/плоские
Промывка кофейной и молочной систем при включении/выключении	да	да	да
Вес нетто	20,5 кг	19 кг	20,5 кг
Габариты Ш*Г*В	41*50*58 см	30*50*58 см	41*50*58 см
Напряжение/мощность	220-240 V 2750-3300 W	220-240 V 2750-3300 W	220-240 V 2750-3300 W
Протокол MDB	да	да	да

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

- Блокировка функции изменения параметров напитков для пользовательского меню
- Возможность одновременной подачи кофе и молочной пены
- Встроенный клапан промывки молочной системы
- Импорт/экспорт настроек напитков и настроек кофемашины через USB
- Интерфейс позволяет изменять расположение иконок приготовления напитков, отключать неиспользуемые напитки, изменять наименования напитков и добавлять новые
- Кастомизация заставок в режиме ожидания и приготовления
- Настраиваемая степень экстракции
- Поддержка MDB-протокола
- Узел распределения пар/вода – блок клапанов



Суперавтоматические кофемашины

MiniBar S



MiniBar S1



MiniBar S2



СЕРИЯ MiniBar

Рекомендованная производительность чашек	200	200	200
Управление	сенсорный дисплей 7.1"	сенсорный дисплей 7.1"	сенсорный дисплей 7.1"
Количество напитков	32	32	32
Автоматическое приготовление капучино	да	да	да
Расход кофе на порцию	7-21 гр	7-21 гр	7-21 гр
Контейнер для воды	4 л	4 л	4 л
Подключение к водопроводу / Забор воды из внешней емкости	+/+	+/+	+/+
Высота диспенсера	80~180 мм	80~180 мм	80~180 мм
Прямой слив в канализацию	опция	опция	опция
Контейнер для отходов	70 порций	70 порций	70 порций
Нагрев воды	2 бойлера	2 бойлера	2 бойлера
Контейнер для зерен	1.5 кг	1.5 кг	1.5 кг
Жернова	керамические/плоские	керамические/плоские	керамические/плоские
Промывка кофейной и молочной систем при включении/выключении	да	да	да
Вес нетто	26 кг	26 кг	26 кг
Габариты Ш*Г*В	34*54.5*62 см	34*54.5*62 см	34*54.5*62 см
Напряжение/мощность	220~240 V 2700~3100 W	220~240 V 2700~3100 W	220~240 V 2700~3100 W
Протокол MDB	да	да	да

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

- Блокировка функции изменения параметров напитков для пользовательского меню
- Возможность использования сухих ингредиентов
- Возможность одновременной подачи кофе и молочной пены
- Встроенный клапан промывки молочной системы
- Импорт/экспорт настроек напитков и настроек кофемашины через USB
- Интерфейс позволяет менять расположения иконок приготовления напитков, отключать неиспользуемые напитки, изменять наименования напитков и добавлять новые
- Кастомизация заставок в режиме ожидания
- Настраиваемая степень экстракции
- Поддержка MDB-протокола
- Профессиональный стимер
- Съемное заварочное устройство



СЕРИЯ

F2

F2 H



F2 Plus



Рекомендованная производительность чашек	300	300
Управление	сенсорный дисплей 10.1"	сенсорный дисплей 10.1"
Количество напитков	32	32
Автоматическое приготовление капучино	да	да
Расход кофе на порцию	7-21 гр	7-21 гр
Контейнер для воды	4 л	4 л
Подключение к водопроводу / Забор воды из внешней емкости	+/+	+/+
Высота диспенсера	80~180 мм	80~180 мм
Прямой слив в канализацию	да	да
Контейнер для отходов	70 порций	70 порций
Нагрев воды	2 бойлера	2 бойлера
Контейнер для зерен	2 x 1.2 кг	2 x 1.2 кг
Жернова	керамические/плоские	керамические/плоские
Промывка кофейной и молочной систем при включении/выключении	да	да
Вес нетто	42 кг	42 кг
Габариты Ш*Г*В	34*54*83 см	34*54*83 см
Напряжение/мощность	220~240 V 2500~2900 W	220~240 V 2500~2900 W
Протокол MDB	да	да

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

- Блокировка функции изменения параметров напитков для пользовательского меню
- Возможность использования до двух видов сухих ингредиентов
- Возможность одновременной подачи кофе и молочной пены
- Встроенный клапан промывки молочной системы
- Две кофемолки
- Импорт/экспорт настроек напитков и настроек кофемашины через USB
- Интерфейс позволяет изменять расположение иконок приготовления напитков, отключать неиспользуемые напитки, изменять наименования напитков и добавлять новые
- Кастомизация заставок в режиме ожидания
- Настраиваемая степень экстракции
- Настройка молочной пены в меню кофемашины
- Поддержка MDB-протокола
- Съёмное заварочное устройство
- Узел распределения пар/вода – блок клапанов



СЕРИЯ

F20

F20



F22



Рекомендованная производительность чашек	300	300
Управление	сенсорный дисплей 10.1"	сенсорный дисплей 10.1"
Количество напитков	32	32
Автоматическое приготовление капучино	да	да
Расход кофе на порцию	7-21 гр	7-21 гр
Контейнер для воды	4 л	4 л
Подключение к водопроводу / Забор воды из внешней емкости	+/+	+/+
Высота диспенсера	80~180 мм	80~180 мм
Прямой слив в канализацию	да	да
Контейнер для отходов	70 порций	70 порций
Нагрев воды	1 бойлер и 2 термоблока	1 бойлер и 2 термоблока
Контейнер для зерен	2 x 0,7 кг	2 x 0,7 кг
Жернова	керамические/плоские	керамические/плоские
Промывка кофейной и молочной систем при включении/выключении	да	да
Вес нетто	34 кг	48 кг
Габариты Ш*Г*В	31*56*66 см	34*54*83 см
Напряжение/мощность	220~240 V 3000 W	220~240 V 5000 W
Протокол MDB	да	да

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

- Бойлер и два термоблока позволяют максимально стабилизировать температуру напитков при больших проливах
- Две кофемолки с керамическими жерновами
- Импорт/экспорт настроек напитков и настроек кофемашины через USB
- Интерфейс с высоким уровнем кастомизации
- Кофемашина с возможностью интеграции модуля для сухих ингредиентов и/или холодильника для молока
- Модуль для сухих ингредиентов с тремя контейнерами объемом 2 л, 1.5 л и 1.5 л
- Молочная система с широким диапазоном настроек структуры пены
- Настраиваемая степень экстракции
- Настройка молочной пены в меню кофемашины
- Поддержка MDB-протокола
- Приготовление холодной молочной пены



СЕРИЯ

Master

Coffee Master
200



Coffee Master
300



Рекомендованная производительность чашек	300	300
Управление	сенсорный дисплей 10.1"	сенсорный дисплей 10.1"
Количество напитков	24+	24+
Автоматическое приготовление капучино	да	да
Расход кофе на порцию	7-21 гр	7-21 гр
Контейнер для воды	-	-
Подключение к водопроводу/ Забор из внешней емкости	+/+	+/+
Высота диспенсера	80-180 мм	80-180 мм
Прямой слив в канализацию	есть	есть
Контейнер для отходов	100 порций	101 порций
Нагрев воды	2 бойлера	2 бойлера
Контейнер для зерен	2 x 1.2 кг	3 x 1.2 кг
Кофемолка	2	3
Жернова	ditting 64 mm	ditting 64 mm
Промывка кофейной и молочной систем при включении/выключении	да	да
Вес нетто	61 кг	61 кг
Габариты Ш*Г*В	38*63*76 см	38*63*76 см
Напряжение/мощность	380V 5400W	380V 5400W

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

- Емкость камеры заваривания 21 г позволяет производить напитки большого объема с неизменным насыщенным вкусом
- Кофемолки, оснащенные жерновами Ditting и обеспечивают высокую стабильность помола
- Независимый стимер с датчиком температуры и настройкой времени работы для взбивания в питчере любого вида молока расширяет ассортимент напитков
- Молочная помпа Fluid-o-tech, обеспечивает стабильное качество плотной теплой и холодной молочной пены для приготовления капучино, латте, флэт-уайт и т.д. с возможностью изменения ее структуры в меню настройки напитка
- Конфигурация с двумя бойлерами, бойлер пара 3 л и бойлер воды 0,7 л.
- Coffee Master оснащен ротационной помпой Fluid-o-tech, которая повышает скорость и стабильность приготовления напитков
- Функции автоматических очисток и промывок
- Датчик наличия молока в автоматической системе вспенивая
- Возможность одновременного приготовления кофе и молочной пены значительно сокращает время приготовления напитка.



Холодильники для молока

Dr.coffee PROXIMA

Холодильники для хранения молока, предназначены для использования со всеми суперавтоматическими кофемашинами.

BR9CI



SC08



SC10



Регулировка температуры:	0-5°C	1-5°C	1-5°C
Тип:	компрессорный	компрессорный	компрессорный
Объем:	4 л	8 л	10 л
Дисплей:	символьный	символьный	символьный
Изолирующий агент:	циклопентан	циклопентан	циклопентан
Замок:	—	да	да
Подсветка:	есть	—	—
Управление:	сенсорное	сенсорное	сенсорное
Мощность:	110 W	65 W	65 W
Габариты:	22x43x52 см	24x47x47.2 см	24*42*61 см



Профессиональные средства PROXIMA специально разработаны для очистки и обслуживания профессиональных кофемашин и кофеварок. Регулярно применяемая специализированная химия для кофемашин продлевает срок эксплуатации техники и способствует извлечению наилучшего вкуса и аромата напитка.



**Жидкость для декальцинации
PROXIMA D11, 1 л**

Концентрат для очистки от накипи.
Расход: 25-50 мл средства на 1 л воды.
Состав: Неорганические кислоты 15%, ингибиторы коррозии.



**Жидкость для декальцинации
PROXIMA D11, 250 мл**

Готовый раствор для очистки от накипи.
Расход: до 250 мл средства на 1 применение.
Состав: Неорганические кислоты 15%, ингибиторы коррозии.



**Жидкость для молочной системы
PROXIMA M11, 1 л**

Концентрат для очистки молочной системы.
Расход: 25-50 мл средства на 1 л воды.
Состав: Щелочной агент <10%, неионогенные ПАВ >5%, комплексообразователь >10%.



**Жидкость для молочной системы
PROXIMA M11, 250 мл**

Готовый раствор для очистки молочной системы.
Расход: до 250 мл средства на 1 применение.
Состав: Щелочной агент <10%, неионогенные ПАВ >5%, комплексообразователь >10%.



**Жидкость для молочной системы
PROXIMA M14, 1 л**

Концентрат для очистки динамических молочных систем
Расход: 25-50 мл средства на 1 л воды.

Состав: Неорганические кислоты, неионогенные ПАВ, анионные ПАВ, диспергаторы.



**Таблетки от кофейных масел
PROXIMA G31, 100 шт**

Таблетки для очистки от кофейных масел.
Состав: 30% фосфатов, 25% карбонатов, отбеливающий агент на основе кислорода.

Телеметрия и платежные системы

Для всех суперавтоматических кофемашин Dr.coffee PROXIMA доступна установка телеметрии и платежной системы

- Позволяет в режиме Online контролировать неограниченное количество кофемашин
- Просмотр статистики и отслеживание текущего состояния кофемашины в режиме реального времени (максимально точная статистика продаж и информация о техническом состоянии кофейного оборудования)
- Администрирование статистики работы кофемашин (планирование и оптимизация продаж)
- Информирование о необходимости проведения чистки оборудования
- Контроль состояния и работоспособности кофемашины
- Фискализация продаж
- Оплата по QR-коду
- Отчеты на почту
- Учет обслуживаний

POS-терминал

МИР	Alfa Pay
Visa	China Union Pay
MasterCard	Прием бесконтактных платежей по картам, смартфонам и устройствам с NFC
Mir Pay	
Sber Pay	



- Просмотр статистики продаж каждого вида напитка и сводная статистика
- Контроль состояния и работоспособности кофемашины
- Настройка стоимости напитков
- Контроль выручки
- Информирование о необходимости проведения очистки оборудования
- Учет обслуживания
- Администрирование статистики работы кофемашин (планирование и оптимизация продаж)
- Поддержка классической и «облачной» модели фискализации
- Подключение дополнительного оборудования: онлайн-касса, картридер, экран QR-кодов
- Поддерживает технологии бесконтактных платежей

ПОДДЕРЖИВАЕМЫЕ ТЕРМИНАЛЫ:

KitPos, Vendista, Vendotek V3, PAX D200, mPos, экран QR кода

ПРОИЗВОДИТЕЛИ:

Для всех кофемашин Dr.coffee PROXIMA доступна установка телеметрии и платежных систем разных производителей.

PROXIMA

HOME

...Optimal Coffee Solutions

PROXIMA

...Optimal Coffee Solutions



Dr. coffee
PROXIMA

Автоматические кофемашины

СЕРИЯ

Н



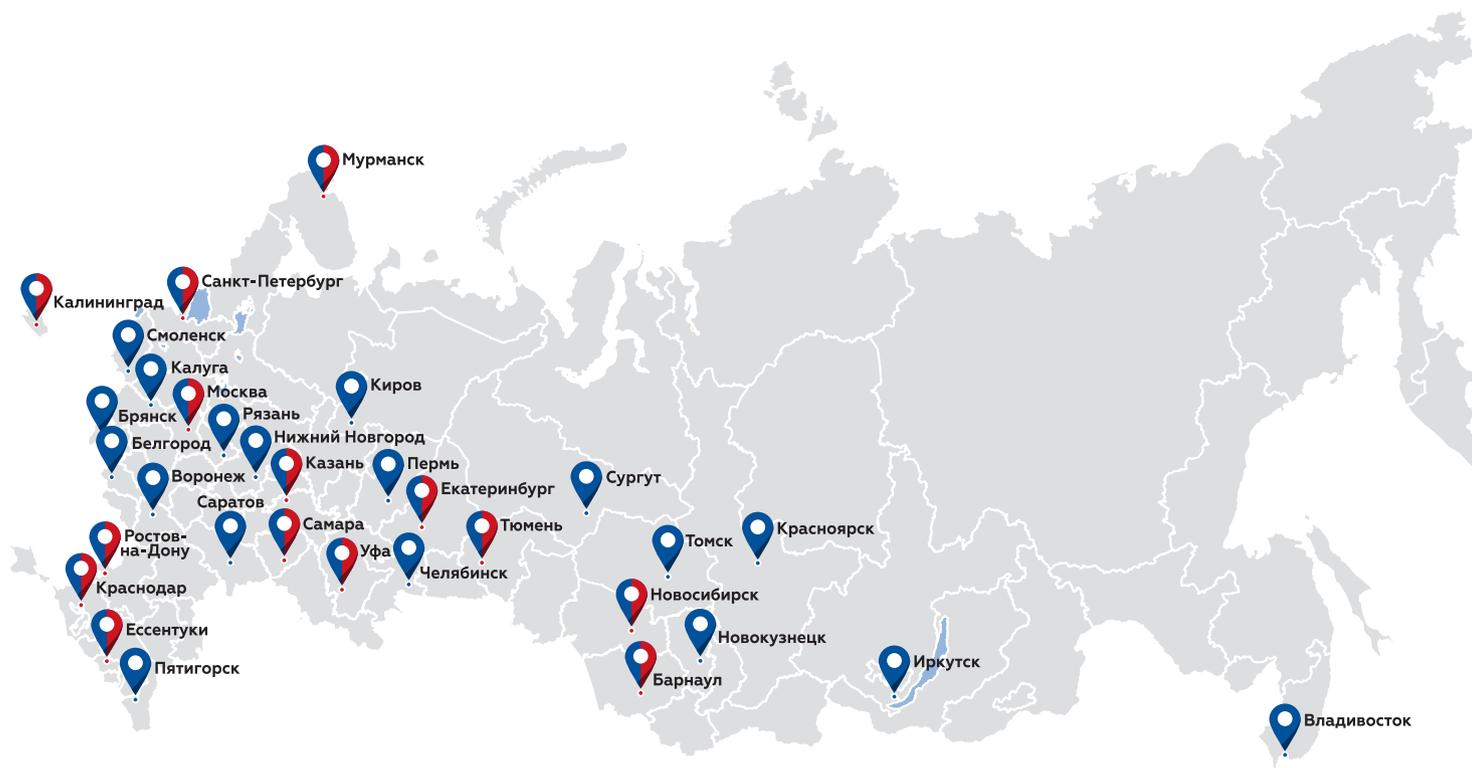
	N1	N2	N3
Рекомендованная производительность чашек	20	20	30
Управление	сенсорный дисплей 4.0"	сенсорный дисплей 4.0"	сенсорный дисплей 5.0"
Количество напитков	8	8	15
Автоматическое приготовление капучино	нет	да	да
Степеней крепости	5	5	5
Степеней помола	5	5	5
Степеней экстракции	3	3	3
Предварительное заваривание	1-5 секунд	1-5 секунд	1-5 секунд
Расход кофе на 1 порцию	6-10 гр	6-10 гр	6-10 гр
Контейнер для воды	1.5 л	1.5 л	1.5 л
Контейнер для отходов	10 порций	10 порций	10 порций
Контейнер для зерен	200 гр	200 гр	200 гр
Нагрев воды	термоблок	термоблок	термоблок
Жернова	керамические/плоские	керамические/плоские	керамические/плоские
Промывка кофейной и молочной систем при включении/выключении	да	да	да
Вес нетто	12 кг	12 кг	12 кг
Габариты Ш*Г*В	46*24*40	46*24*40	45*22*37
Напряжение/мощность	220-240 V 1450 W	220-240 V 1450 W	220-240 V 1450 W

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

- 6 персонализированных профилей с уникальными рецептурами напитков
- Автоматическое приготовление капучино или паровой стимер
- Каждый контур воды/пара управляется отдельным клапаном
- Кофемолка с керамическими жерновами
- Настраиваемая степень экстракции
- Уникальное поворотное кольцо настроек и регулировок кофемашины расположенное вокруг дисплея
- Широкий диапазон настроек напитков



Наши партнеры



 **ОФИЦИАЛЬНЫЕ ПАРТНЕРЫ***

 **СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ***

*Список городов и контактные данные наших Партнеров, у которых можно приобрести кофемашины Dr.coffee PROXIMA с гарантией сервисной и постгарантийной поддержкой, а также получить сервисные услуги и консультации, постоянно расширяется. Более подробно по ссылкам: <https://proxima.pro/dealers/> и <https://proxima.pro/service/>

PROXIMA

...Optimal Coffee Solutions

Контакты:

121351, г. Москва,
ул. Ивана Франко, д. 48
+7 495 152-26-07
www.proxima.pro
opt@proxima.pro

