



Макароноварка **REDGASTRO** RGG-6A

Незаменимый помощник в азиатских ресторанах и точках быстрого питания. Сможет как разогреть готовую лапшу, так и сварить её с «нуля». Аппарат можно смело рекомендовать для заведений с большим ассортиментом итальянской пасты, включая равиоли, ньокки. А так же для точек любого формата, которые подают пельмени и вареники.

Ссылка на видео: <https://rutube.ru/video/272fa435c6d70d8db6547108b5624f13/>

В чем отличие от традиционной макаронварки?

- Удобные корзины для варки 1 - 2 порций лапши, пасты,пельменей или вареников, что важно для заведений, где варят их «из-под ножа»
- На каждую корзину можно задать 2 программы приготовления, то есть можно запрограммировать 12 программ для разных ингредиентов.
- По окончании время программы, корзина автоматически поднимается и подаётся звуковой сигнал. Это очень важно для приготовления пасты аль-Денте, чтобы её не переварить.
- Имеется клапан медленного наполнения воды, что помогает постоянно поддерживать уровень воды в ванне во время большой загрузки.
- Нагревательные элементы расположены под каждой корзиной, что позволяет готовить продукт равномерно, не позволяя ему слипаться.
- Если аппарат не задействован в работе, то уходит ждущий режим темп. = 93°C. Разогрев с 93°C до 100°C происходит за 15 – 20 сек.
- Можно регулировать мощность кипения от слабого до сильного (4 уровня).
- Невозможно запустить нагрев ванны без воды. Световой индикатор укажет на отсутствие воды или когда её слишком мало.
- Имеется функция защиты от высокой температуры. Когда температура нагревательного элемента превысит 160°C, защита от высокой температуры отключит электропитание.



**Подключение
380 В/12,3 кВт**



Дистрибьютор профессионального оборудования
для HoReCa

Пишите: info@redgastro.ru

bykov@redgastro.ru Евгений Быков

Звоните: +7(925) 553-91-23

+7(495) 232-0-232 (доб. 198)

Подписывайтесь на телеграм-канал: <https://t.me/redgastro>

Смотрите: <https://www.youtube.com/@REDGASTRO>

