



Paiolo in rame per 12 persone. Ideale per la preparazione di polenta o marmellate. Ø 28 cm, pala in lega di alluminio. Motore estraibile con esclusivo fissaggio a baionetta. Rotazione di 1,8 rpm (quasi due giri al minuto) che gli permette di cuocere la polenta fino alla consistenza desiderata. Capacità pentola 3,5L di acqua e 700g di farina. 100% rame. Made in Italy.

Slow mixer for 12 persons. Ideal for the preparation of polenta and jam. Ø 26 cm copper pot, aluminum blade. Removable motor. 1,8 rpm, turning slowly to cook dishes up to the desired consistency. Pot capacity 3,5L of water and 700g of flour. 100% copper. Made in Italy.

PAIOLO	AR2480
Made in Italy	●
(V)	230
(Hz)	50
POTENZA - POWER (W)	15
Velocità - Speed (rpm)	1,8
Interruttore ON/OFF - ON/OFF switch	●
Attacco a baionetta - Bayonet fitting	●
Dosaggio massimo - max ingredients qty	3,5L acqua/water + 700g farina/flour
Porzioni - Portions (N°)	8/12
Pentola: materiale - Pot: material	rame
Pentola: Ø orlo - Pot: upper Ø (cm)	28
Pentola: Ø fondo - Pot: bottom Ø (cm)	17,5
Pentola: altezza - Pot: height (cm)	15
Pala: materiale - Paddle: material	Lega di alluminio Aluminum alloy
Peso Netto - Net weight (kg)	2,2
Peso Lordo - Gross weight (kg)	2,983
Dimensioni prodotto LxPxH - Product size LxDxH (cm)	31 x 28,5 x 28,5
Imballo singolo - Giftbox (cm)	30 x 30 x 21,5
Imballo master - Master carton (cm)	62 x 32 x 47
Pezzi per master - Pcs per master	4
EAN CODE	8004032248005