



Paiolo in rame per 4 persone. Ideale per la preparazione di polenta o marmellate. Ø 24 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 2L di acqua e 400g di farina. 100% rame. Made in Italy.

Slow mixer for 4 persons. Ideal for the preparation of polenta and jam. Ø 24 cm copper pot, aluminum blade. Removable motor. 1,8 rpm, turning slowly to cook dishes up to the desired consistency. Pot capacity 2L of water and 400g of flour. 100% copper. Made in Italy.

PAIOLO	AR2440
CE	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 2L acqua/water + 400g farina/flour
	Porzioni - Portions (N°) 2/4
	Pentola: materiale - Pot: material rame
	Pentola: Ø orlo - Pot: upper Ø (cm) 24
	Pentola: Ø fondo - Pot: bottom Ø (cm) 15
	Pentola: altezza - Pot: height (cm) 12,5
	Pala: materiale - Paddle: material Lega di alluminio Aluminum alloy
	Peso Netto - Net weight (kg) 1,916
	Peso Lordo - Gross weight (kg) 2,457
	Dimensioni prodotto LxPxH - Product size LxDxH (cm) 27 x 25 x 26
	Imballo singolo - Giftbox (cm) 26,5 x 26,5 x 21
	Imballo master - Master carton (cm) 54 x 28 x 43,5
	Pezzi per master - Pcs per master 4
	EAN CODE 8004032244007