

L 29
P 27
H 27,5

8 

**MADE
IN
ITALY**


26



Paiolo in rame per 8 persone. Ideale per la preparazione di polenta o marmellate. Ø 26 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 2,5L di acqua e 500g di farina. 100% rame. Made in Italy.

Slow mixer for 8 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 2,5L of water and 500g of flour. 100% copper. Made in Italy.

PAIOLO	AR2460
	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 2,5L acqua/water + 500g farina/flour
	Porzioni - Portions (N°) 4/8
	Pentola: materiale - Pot: material rame
	Pentola: Ø orlo - Pot: upper Ø (cm) 26
	Pentola: Ø fondo - Pot: bottom Ø (cm) 17
	Pentola: altezza - Pot: height (cm) 14
	Pala: materiale - Paddle: material Lega di alluminio Aluminum alloy
	Peso Netto - Net weight (kg) 2,05
	Peso Lordo - Gross weight (kg) 2,646
	Dimensioni prodotto LxPxH - Product size LxDxH (cm) 29 x 27 x 27,5
	Imballo singolo - Giftbox (cm) 27 x 27 x 21,5
	Imballo master - Master carton (cm) 56 x 29 x 44,5
	Pezzi per master - Pcs per master 4
	EAN CODE 8004032246001