



PAIOLO AR2480

Paiolo in rame con fondo piatto per la preparazione di polenta e marmellate. Diametro Paiolo 28 cm, ideale per 8/12 persone. Il motore ha una rotazione di due giri al minuto che gli permette di mescolare lentamente e continuamente l'impasto ottenendo una cottura omogenea e uniforme. Facile da utilizzare, robusto e silenzioso. Pala in alluminio smontabile, facile da pulire. MADE IN ITALY.



Copper pot with flat bottom for the preparation of polenta and jams. Pot diameter 28 cm, ideal for 8/12 persons. The motor has a rotation of two revolutions per minute which allows it to slowly and continuously mix the mixture, obtaining a uniform cooking. Easy to use, sturdy and silent. Removable aluminium blade, easy to clean. MADE IN ITALY.

PAIOLO | AR2480



Made in Italy	•
(V)	230
(Hz)	50-60
POTENZA - POWER (W)	15
Velocità - Speed (rpm)	2
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 copper
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 - Alumi- nium 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 31,5
Imballo master - Master carton (cm)	62 x 32 x 47
Pezzi per master - Pcs per master	4
Master per pallet - Master per Pallet	12
Pezzi per pallet - Pcs per Pallet	48
Altezza pallet - Pallet height (cm)	156
EAN CODE	8004032248005