



Salone Internazionale delle Tecnologie  
e Prodotti per Panificazione,  
Pasticceria e Dolciario

*International Baking and Technology  
Exhibition for Bakery, Pastry  
and Confectionery*



Tecnologie e Prodotti  
per Pizza e Pasta Fresca

*Products and Technology  
for Pizza and Fresh Pasta*

## **SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM**

**RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:**

**DELL'ORO**

**NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:**

**Raffinatrice Triplex  
Triplex Refining Machine**

**PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:**

|                                |                                     |                                  |                                     |
|--------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Panificazione/Bakery</b>    | <input checked="" type="checkbox"/> | <b>Pizza/Pizza</b>               | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <b>Pasticceria/Patry</b>       | <input type="checkbox"/>            | <b>Pasta Fresca/ Fresh Pasta</b> | <input type="checkbox"/>            |
| <b>Dolciario/Confectionery</b> | <input type="checkbox"/>            | <b>Gelato/Ice Cream</b>          | <input type="checkbox"/>            |

**TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:**

La Ditta Dell'Oro, in occasione della fiera A.B. Tech Expo, vuole innanzitutto ringraziare tutti i clienti e tutti i collaboratori che in questi anni hanno dato fiducia alle sue macchine, permettendole di arrivare al suo 50° anniversario dalla fondazione. Nel suo spazio esporrà, oltre alla sua tradizionale gamma di macchine per panifici, pasticcerie, pizzerie anche una nuova spezzatrice-arrotondatrice per pizza, piadine, pane arabo e altro in grado di spezzare e arrotolare da 60 a 300 gr. Farà il suo debutto anche la nuova raffinatrice Triplex, con tre blocchi indipendenti e sovrapposti che lavora per gravità tre volte il prodotto.

*In occasion of A.B. Tech Expo, Dell'Oro S.r.l., that is nearly its 50<sup>th</sup> anniversary of foundation, wants first of all to thank its customers and cooperators who have been trusting their machines during these years. By its stand Dell'Oro will exhibit not only its traditional range of machines for bakery, pastry, and pizzeria but also a new divider and rounder for pizza, piadina, Arab bread and other products, that can divide and round dough pieces from 60 to 300 grams. It will make its debut also the new Triplex Refining Machine that, endowed with 3 independent units, laid one upon the other, allows a triple working of the product in only one passage, per gravity.*