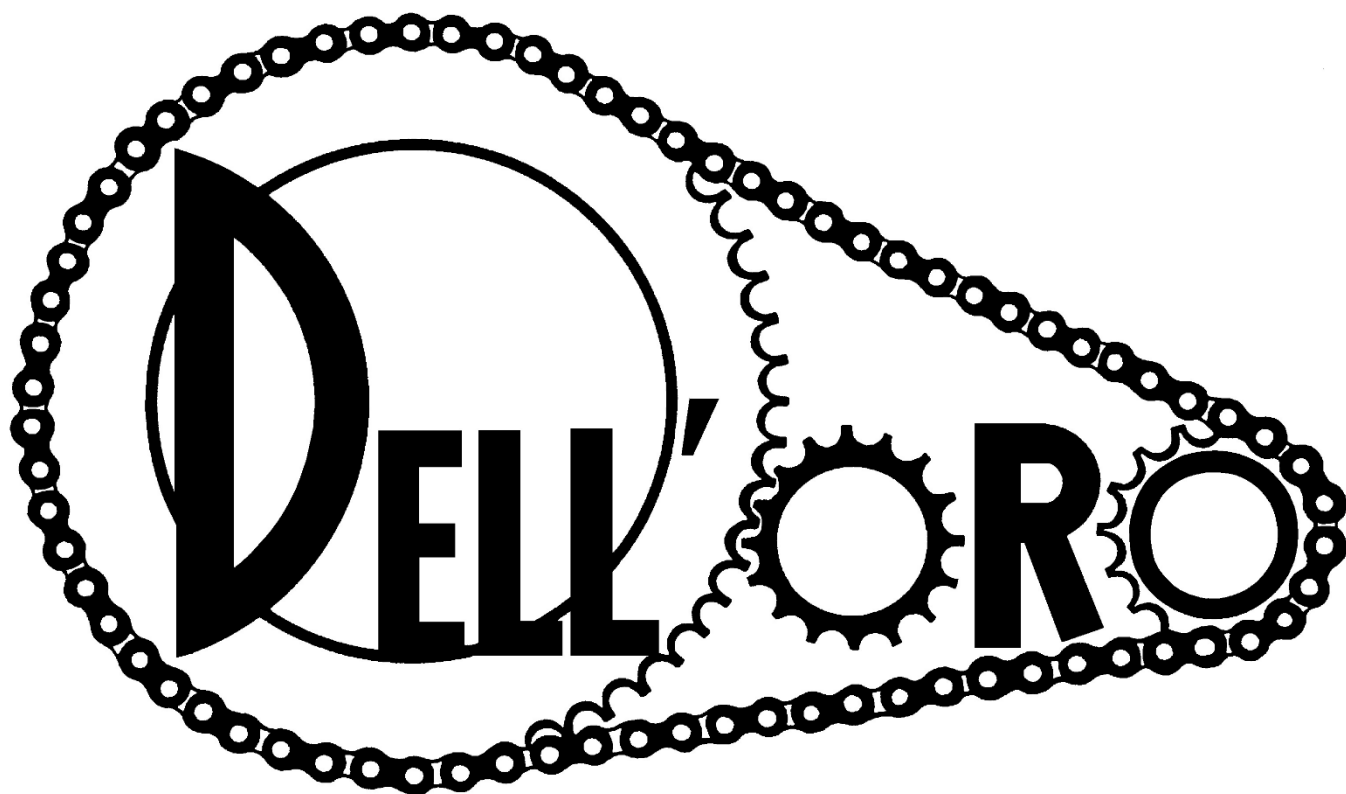


65° ANNIVERSARIO

1961 - 2026



Catalogo Generale 2026

catalogue 2026 – catalogue 2026

Dell'Oro S.r.l. – Viale XXV Aprile, 42 – 23868 Valmadrera (LC), Italy

Tel: +39 0341 581202 — e-mail: info@delloro.it

PEC: info.delloroitaly@facileimpresa.it

INTRODUZIONE

Da 65 anni la nostra famiglia si distingue tra le piccole aziende artigiane italiane e produce una vasta gamma di macchinari per la **PANIFICAZIONE**, la **PASTICCERIA**, la **PIZZA**, e la **LAVORAZIONE FRUTTA SECCA**.

Presenti in oltre 100 paesi del mondo i nostri macchinari si caratterizzano per la grande robustezza, e durata. Semplici da utilizzare e con manutenzioni minime o inesistenti, sopportano anche lo stress degli ambienti più difficili.

Sempre alla ricerca di equilibrio tra tecnologia e solidità, macchine a norma CE, per piccole, medie attività

INTRODUCTION

For 65 years, our family has stood out among small Italian artisan businesses, producing a wide range of machinery for **BAKERY, PASTRY, PIZZA, and DRIED FRUIT PROCESSING**.

Present in over 100 countries worldwide, our machinery is characterized by its robustness and durability. Easy to use and requiring little or no maintenance, it withstands even the most demanding environments.

Always seeking a balance between technology and durability, CE-certified machines for small and medium-sized businesses.r.

INTRODUCTION

Depuis 65 ans, notre entreprise familiale se distingue parmi les petites entreprises artisanales italiennes, en produisant une large gamme de machines pour **la boulangerie, la pâtisserie, la pizzeria et la transformation des fruits secs**.

Présentes dans plus de 100 pays à travers le monde, nos machines se caractérisent par leur robustesse et leur durabilité.

Faciles d'utilisation et nécessitant peu ou pas d'entretien, elles résistent aux environnements les plus exigeants.

Toujours à la recherche d'un équilibre entre technologie et durabilité, nous proposons des machines certifiées CE pour les petites et moyennes entreprises.

INDICE – INDEX

• Impastatrici – Mixers – Pétrins	pag. 1
• Ribaltatori -dumpers- basculeur	pag. 3
• Spezzatrici – Dividers – Diviseuses	pag. 4
• Arrotondatrici – Rounders – Bouleuses	pag. 6
• Filonatrici – Loaves moulders – Façonneuses	pag. 8
• Altre lavorazioni PANE – Other workings – Autres traitement	pag. 9
• Planetarie mescolatrici – Planetary mixers – Mélangeurs planétaires	pag. 10
• Sfogliatrici – Dough sheeters – Machines à feuilleter la pate	pag. 11
• Formatrici croissant – Croissants machines – Machines à croissants	pag. 12
• Lavorazione creme – Creams workings – Traitement crèmes	pag. 13
• Spianatrici pizza – Pizza levelers – Niveleurs pour pizza	pag. 14
• Macchine speciali – Special machines – Machines spéciales	pag. 15
• Lavorazione mandorle – Almonds workings – Traitement amandes	pag. 16

IMPASTATRICI / MIXERS / PÉTRINS

BRACCI TUFFANTI / TWIN ARMS / BRAS PLONGEANT

Struttura in solido acciaio, bracci vasca e protezioni in acciaio inox, impianto automatico 2 timer, 2 velocità, trasmissione a ingranaggi in bagno d'olio

Solid steel structure, stainless steel bowl arms and guards, automatic 2-timer system, 2 speeds, oil bath gear transmission

Structure robuste en acier, bras et protections de cuve en acier inoxydable, système de minuterie automatique à 2 vitesses, transmission par engrenages à bain



L'unico sistema di impasto che ossigena la pasta, migliora gli impasti sia in panificazione, che in pizzeria ma soprattutto in pasticceria

MODELLI-SIZES-TAILLES

KG :45-60-90-110-150-200

Versione EVO, con comandi touch-screen, schermo ergonomico, velocità personalizzabile, e ricette salvabili. EVO version, with touch-screen controls, ergonomic display, customizable speed, and saveable recipes. Version EVO, avec touch-screen, affichage ergonomique, vitesse personnalisable et recettes enregistrables.



MODELLI-SIZES-TAILLES KG : 90-110

IMP. A FORCELLA / FORK MIXER / A FOURCHE



Adatte anche agli impasti meno idratati, non riscalda l'impasto, 2 velocità e vasca motorizzata.

Suitable also for less hydrated doughs, does not heat the dough, 2 speeds and motorized bowl.

Convient également aux pâtes moins hydratées, ne chauffe pas la pâte, 2 vitesses et bol motorisé.

MODELLI-SIZES-TAILLES: KG 50-80-120-160-200

IMP. A SPIRALE / SPIRAL MIXER / SPIRALE'

AUTOMATICHE

Impianto elettro meccanico a 2 velocità con doppio timer programmabile, motore indipendente vasca, con inversione vasca

AUTOMATIC version

Electromechanical system with 2 speeds, dual programmable timer, independent bowl motor, and bowl inversion

AUTOMATIQUE

Système électromécanique à 2 vitesses, double minuterie programmable, moteur de cuve indépendant et inversion de la cuve



Il sistema più rapido per impastare, facilita l'assorbimento dell'acqua. The fastest system for kneading, facilitates the absorption of water. Le système de pétrissage le plus rapide facilite l'absorption d'eau.

MODELLI-SIZES-TAILLES: **KG 55-90-120-150-200-250-300**

PICCOLE IMPASTATRICI A SPIRALE

Disponibili versioni monofase a 1 e 2 velocità / trifase a 2 velocità / trifase con vasca estraibile a 2 velocità

SMALL SPIRAL MIXERS

Available 1 phase at 1 and 2 speeds / 3 phases at 2 speeds / 3 phases with extractable bowl at 2 speeds

PETIT PÉTRINS A SPIRALE

Disponibles monophasé a 1 et 2 vitesses / 3 phases a 2 vitesses / 3 phases avec cuve extractible a 2 vitesses



MODELLI-SIZES-TAILLES: **KG 7-15-20-30-40**

RIBALTATORI / DUMPERS / BASCULEUR

Sistemi di ribaltamento/svuotamento per impastatrici, vasche estraibili e vasche planetarie

Tilting/emptying systems for mixers, removable bowls and planetary bowls

Systèmes de basculement/vidange pour mélangeurs, cuves amovibles et cuves planétaires d'huile



Realizzabili anche per vasche di altri produttori

Also available for bowls from other manufacturers

Également disponible pour les baignoires d'autres fabricants

SPEZZTRICI / DIVIDERS / DIVISEUS

SPEZZATRICI CON TAGLIO ESAGONALE
 DIVIDERS WITH HEXAGONAL CUT
 DIVISEUSES AVEC COUPE HEXAGONAL



Funzionamento Working Fonctionnement	Numero pezzi <u>Pieces number</u> <u>Numéro pièces</u>	Pesi Weights Poids
Manuale Manual Manuel	37	gr. 50 – 130
	19	gr. 90 – 500
Meccanico elettronico Mechanical electronic Mécanique électronique	37	gr. 60 – 130
	19	gr. 90 – 300

Ideali per paste dal 45% fino a 75% idratazione

Ideal for doughs from 45% to 75% hydration

Idéal pour les pâtes ayant un taux d'hydratation de 45 % à 75 %.

SPEZZATRICI CON TAGLIO QUADRATO
 DIVIDERS WITH SQUARE CUT
 DIVISEUSES AVEC COUPE CARRÉ



SEMIAUTOMATICHE, sistema idraulico, 20 divisioni con lame interne
 SEMI-AUTOMATIC, hydraulic system, 20 divisions with internal blades
 SEMI-AUTOMATIQUE, système hydraulique, 20 divisions avec lames

Oppure

20 divisioni con lame interne + blocco porta lame esterno e griglie multi taglio.

20 divisions with internal blades + external blade holder block and multi-cut grid

20 compartiments avec lames internes + bloc porte-lame externe et grilles multi-coupes

SPEZZA – ARROTONDATRICI A PIATTI
 BUN DIVIDERS AND ROUNDERS AT PLATES
 DIVISEUSES – BOULEUSES A PLATEAUX

macchina combinata: taglio+ arrotondamento palline di impasto
 in 3 versioni: taglio manuale e arrotondamento meccanizzato/
 taglio e arrotondamento meccanico con 2 comandi / taglio e
 arrotondamento automatico e programmabile

Combined machine: cutting and rounding dough balls
 In 3 versions: manual cutting and mechanical rounding /
 mechanical cutting and rounding with 2 controls / automatic and
 programmable cutting and rounding

Machine combinée : découpe et façonnage de boules de pâte en 3 versions :
 découpe manuelle et façonnage mécanique / découpe et façonnage
 mécaniques à 2 commandes / découpe et façonnage automatiques et
 programmables



SPEZZATRICE AUTOMATICA A DEPRESSIONE Impianto automatico regolazione peso e velocità (programmabile), coppo di arrotondamento
AUTOMATIC VACUUM / DEPRESSION DIVIDER Automatic plant for setting weight and speed (programmable), with rounding device.
DIVISEUSE A DÉPRESSION Avec un système automatique de réglage de poids et vitesse. Équipé d'un système arrondisseur.



Adatta per impasti idratati e appiccicosi.
 Può montare una serie di optional a richiesta.
 Suitable for hydrated and sticky dough.
 It can mount optional parts if requested.
 Appropriée pour pâtes hydratées et gluant.
 Peut être équipée de accessoires optionnels sur demande.

Diam.	Pesi Weights Poids
1 PISTONE (C-589)	
60	gr. 20 - 220
80	gr. 30 - 370
100	gr. 50 - 700
110	gr. 70 - 850
120	gr. 90 - 1.000
130	gr. 130 - 1.200
140	gr. 170 - 1.400
150	gr. 200 - 1.650
2 PISTONI (C-590)	
60	gr. 20 - 220
80	gr. 30 - 370

macchina ideale per spezzare impasti da 60 fino al 100% di idratazione. regolazione peso e velocità automatiche.
 produzione 900-2500 pezzi/ora, disponibile a 1 e 2 pistoni. Ampio catalogo optional per personalizzarla x ogni esigenza

Ideal machine for breaking dough from 60 to 100% hydration. Automatic weight and speed adjustment. Output 900-2500 pieces/hour, available with 1 and 2 pistons. Extensive catalogue of optional features to customize it for every need

Machine idéale pour le pétrissage de pâtes de 60 à 100 % d'hydratation. Réglage automatique du poids et de la vitesse.
 Cadence : 900 à 2 500 pièces/heure. Disponible avec un ou deux pistons. Nombreuses options de personnalisation pour répondre à tous vos besoins.

SPEZZA - ARROTONDATRICI PER PIZZA (1 testata inclusa nel prezzo)
 Adatta per impasti fino al 65% di idratazione.
DIVIDERS AND ROUNDERS FOR PIZZA (1 head included in the price)
 Suitable for dough up to 65% of water.
DIVISEUSES - BOULEUSES POUR PIZZA (1 tête inclus dans le prix)
 Appropriée pour pâtes jusqu'à 65% d'hydratation

Testate arrotondanti Rounding heads Têtes disponibles	
Mod.	Pesi Weights Poids
C 1,5	gr. 50 - 75
D 1,8	gr. 70 - 90
E 2,1	gr. 85 - 115
E 2,2	gr. 110 - 140
F 2,5	gr. 130 - 170
G 3	gr. 170 - 210
H 3,5	gr. 220 - 270
I 4	gr. 270 - 310



ARROTONDATRICI ROUNDERS / BOULEUSES

ARROTONDATRICE ECCENTRICA A PRESSATA REGOLABILE
ECCENTRIC ROUNDING MOULDER WITH ADJUSTABLE PRESSURE
BOULEUSE EXCENTRIQUE AVEC PRESSION RÉGLABLE



Classica per paste fino al 65% idratazione
Classic for doughs up to 65% hydration
Classique pour les pâtes jusqu'à 65 % d'hydratation



per alta idratazione e paste lievitate
for high hydration and leavened doughs
pour les pâtes à haute hydratation et les pâtes levées.

ARROTONDATRICE ECCENTRICA E FILONATRICE ACCOPPIATE
COUPLED ECCENTRIC ROUND AND LONG LOAVES MOULDER
BOULEUSE EXCENTRIQUE ET FAÇONNEUSE ACCOUPÉ



Classica per paste fino al 65% idratazione
Classic for doughs up to 65% hydration
Classique pour les pâtes jusqu'à 65 % d'hydratation



per alta idratazione e paste lievitate
for high hydration and leavened doughs
pour les pâtes à haute hydratation et les pâtes levées.

ARROTONDATRICI A LUMACA (1 testata inclusa nel prezzo)
SCREW ROUND MOULDERS (1 head included in the price)
BOULEUSES À VIS en inox (1 tête inclus dans le prix)



La soluzione per palline perfette: pizza, piadine, focacce, panini, e molto altro

The solution for perfect balls: pizza, piadinas, focaccias, sandwiches, and much more

La solution pour des boules parfaites : pizzas, piadinas, focaccias, sandwichs et bien plus encore

ARROTONDATRICE A COCLEA TEFLONATA
ROUNDER WITH TEFLON INTERNAL SCREW
BOULEUSES À HÉLICE EN TEFLON

Compatta e versatile; lavora tutti i pesi da 30 a 300 gr

Compact and versatile; work all weights from 30 to 300 gr

Compact et polyvalent ; compatible avec tous les poids de 30 à 300 g



ARROTONDATRICI CONICHE con canali teflonati e sfarinatore
CONICAL ROUNDING MOULDER with teflon coated canals and flour sprinkler
BOULEUSES CONIQUES avec des canaux en téflon et arroseur de farine



Range di pesi lavorabili molto ampi, e gran velocità, + di 2000 pc/h :

Very wide range of workable weights, and high speed, + 2000 pcs/h:

Très large gamme de poids admissibles et vitesse élevée, + 2000 pièces/h :

- Piccola gr 100-800
- Media gr 300-1800
- Grande gr 1200-3500

TAVOLO DI ARROTONDAMENTO A COPPO, con raschiatore
 ROUNDING TABLE, with scraper - **TABLE À BOULER**, avec grattoir

Ideale x accoppiamenti il linea / Ideal for in-line pairings / **Idéal pour les appariements en ligne**



FILONATRICI LOAVES MOULDERS – **FAÇONNEUSES**



FORMATRICI DA TAVOLO PER SANDWICH, IN ACCIAIO INOX
 STAINLESS STEEL **LOAVES MOULDERS** FOR SANDWICHES, **TABLE VERSION**
FAÇONNEUSES À PETITS PAINS, TYPE À BANC, EN ACIER INOX

- Panini Ovali / Oval shape : gr 10-100 max 16 cm.
- Panini cilindrici / cylindrique: gr 10-250 max 25 cm.

FILONATRICI PER PASTE MOLLI ORIZZONTALI forma ovale e cilindrica
 HORIZONTAL MOULDERS FOR SOFT PASTE oval and cylindrical shape
FAÇONNEUSES HORIZONTAL POUR PÂTES MOLLES forme ovale ou cylindrique

- Max 40 cm gr 40-500 (vers. maggiorata 50-1000)
- Max 60 cm gr 60 - 1100



FILONATRICE PER PASTE MOLLI E BAGUETTE
 LOAVES MOULDER OF SOFT PASTE AND BAGUETTES
FAÇONNEUSE À PÂTES MOLLES ET BAGUETTES

Gr 50-1500

max 75 cm



TAPPETO MOTORIZZATO CON TAVOLA DI FILONATURA a 2 regolazioni
 MOTORIZED BELT WITH MOULDING BOARD with 2 settings
TAPIS MOTORISÉ AVEC PLANCHE A FAÇONNER avec 2 réglations

Max 50 cm gr 50-1000



ALTRE LAVORAZIONI

Other workings / Autres traitement



Piccolo /small/petit : 18 kg
Grande /big / Grand : 35 kg

CILINDRI LAMINATOI AUTOMATICI con timer
AUTOMATIC BREAD DOUGH MILL with timer

MACHINES AUTOMATIQUES A CYLINDRER avec temporisateur



STAMPATRICE AUTOMATICA a 4 o 5 file escluse barre di stampo
AUTOMATIC MOULDING MACHINE at 4 o 5 rows molding bars not included
MACHINE AUTOMATIQUE A MOULER 4/ ou 5 rangées à l'exclusion des barres



FORMATRICE PER PANE AVVOLTO con 2 cilindri inox,
MOULDING MACHINE FOR ROLLED-UP BREAD with 2 stainless steel
MACHINE À PAIN ENROULÉE avec 2 cylindres inox



GRISSINATRICI con un rullo a scelta incluso nel prezzo
GRISSINI MOULDERS with a roll at your choice included in the price
FAÇONNEUSES DE GRESSINS avec un rouleau à votre choix inclus dans le prix

3 versioni : Manuale ; semi-automatica ; automatico



MACINAPANE VERTICALE con salvamotore
VERTICAL BREAD MILL con save-motor
MOULINS À PAIN VERTICAL avec protection du moteur

50 Kg H
120 Kg /H

SETACCIA FARINA
FLOUR SIEVER
TAMIS POUR FARINE



20 kg /minuto.
100 kg di capacità vasca

mm 9 - 10 - 11 - 12 - 14 - 15 - 16 - 18
Passo lame / spessore fette
Blades' pitch / slices thickness
Distance lames / épaisseur tranches



AFFETTA PANE DA BANCO per pancarré e filoni, altezza massima 16 cm
BREAD SLICER, TABLE VERSION for white bread and loaves, max height 16 cm
COUPEUSE À PAIN, TYPE À BANC pour pain blanc, hauteur max 16 cm

PLANETARIE MESCOLATRICI PLANETARY MIXERS - MÉLANGEURS PLANÉTAIRES

Tutte le nostre planetarie a colonna, sono dotate di variazione elettronica della velocità, e timer.

Vasca e frusta inox, spirale e spatola in alluminio, modelli con sollevamento vasca manuale ed automatico

All our stand mixers are equipped with electronic speed control and timer.

Stainless steel bowl and whisk, aluminum spiral and spatula, and models with manual and automatic bowl lifting.

Tous nos mélangeurs à colonne sont équipés d'un variateur de vitesse électronique et d'une minuterie. Cuve et fouet en acier inoxydable, écumeuse et spatule en aluminium, modèles avec levage de cuve manuel et automatique.

MODELLI (lt): 20 - 30 - 40 - 60 - 100



SFOGLIATRICI – DOUGH SHEETERS

MACHINES À FEUILLETER LA PÂTE

Gamma completa di sfogliatrici :

- 3 modelli **DA BANCO** (manuale , rulli motorizzati e scivoli, tappeti e frizione)
- **Serie BABY** con rulli da 50 cm in 2 lunghezze : 150 e 250 cm
- **Serie CLASSICA** con rulli da 60 cm in 2 lunghezze 250 e 310 cm.
- Sfogliatrice 60 x 270 con **GRUPPO TAGLIA SFOGLIA** integrato

Complete range of dough sheeters:

- 3 **COUNTERTOP** models (manual, motorized rollers and chutes, conveyor belts, and clutch)
 - **BABY series** with 50 cm rollers in 2 lengths: 150 and 250 cm
 - **CLASSIC series** with 60 cm rollers in 2 lengths: 250 and 310 cm.
 - 60 x 270 mm dough sheeter with **integrated dough sheet cutter**

Gamme complète de laminoirs à pâte :

- 3 modèles **de comptoir** (manuels, motorisés, à rouleaux et goulottes, à bande transporteuse et à embrayage)
- **Série BABY** avec rouleaux de 50 cm, disponible en 2 longueurs : 150 et 250 cm
- **Série CLASSIC** avec rouleaux de 60 cm, disponible en 2 longueurs : 250 et 310 cm
- Laminoir à pâte 60 x 270 mm **avec coupe-pâte** intégré



LAVORAZIONE SFOGLIA

PUFF PASTRY PROCESSING

TRANSFORMATION DE LA PÂTE FEUILLETÉE

TAVOLO TAGLIA SFOGLIA

con dispositivo porta utensili di taglio

PUFF-PASTE CUTTING TABLE,

with s.s. device to carry cutting tools

TABLE À COUPER LA PÂTE FEUILLETÉE

avec dispositif inox pour porter outils de coupe

realizziamo utensili di taglio a disegno : rettangoli, triangoli
cerchi, ovali e forme speciali

We manufacture custom cutting tools: rectangles, triangles,
circles, ovals, and special shapes.

Nous fabriquons des outils de coupe sur mesure : rectangles,
triangles, cercles, ovales et formes spéciales.



FORMATRICI PER CROISSANT INOX 800 pezzi / ora

STAINLESS STEEL CROISSANTS MACHINES 800 pieces / hour

MACHINES À CROISSANTS 800 pièces / heure



LAVORAZIONE CREME

CREAMS WORKINGS - TRAITEMENT CRÈMES

CUOCICREMA riscaldamento elettrico, a 2 velocità, inox
 CREAM COOKERS electrical heating, at 2 speeds, in stainless steel
 CUISEURS À LA CRÈME chauffage électrique, avec 2 vitesses, en acier inox.

Il cooker, è indispensabile per produrre crema, marmellata, ganache, e altri
 Preparati dolci, con i giusti accessori è ottimo anche per lavorazione cioccolato,
 Torrone, caramello... infine si presta a lavorazioni gastronomiche :risotto, polenta
 Ragù, e molto altro -> NON SOLO PASTICCERIA
 The cooker is essential for making cream, jam, ganache, and other sweet preparations. With the
 right accessories, it's also excellent for making chocolate, nougat, caramel, and more. It's also
 suitable for culinary creations such as risotto, polenta, ragù, and much more -> NOT JUST PASTRY.
 La cocotte est indispensable pour réaliser crèmes, confitures, ganaches et autres préparations
 sucrées. Avec les accessoires adéquats, elle est également idéale pour confectionner chocolat,
 nougat, caramel et bien plus encore. Elle convient aussi à de nombreuses créations culinaires
 telles que risotto, polenta, ragù et bien d'autres. -> BIEN PLUS QUE DE LA PÂTISSERIE

VERS. Lt : 30-50-60-80 (on request also up to 300lt)



RIEMPITRICI - DOSATRICI

FILLING - DOSING MACHINES

MACHINES DE DOSAGE – REMPLISSEUSES

2 modelli manuali , 2 modelli con pistone, 1 modello con pistone idoneo per creme dense come la nutella e 1
 modello a ingranaggi per erogazione di grandi quantità di prodotto (vasetti, ecc), tutti smontabili e lavabili per
 garantire massimo igiene

2 manual models, 2 models with piston, 1 model with piston suitable for thick creams such as Nutella and 1
 gear model for dispensing large quantities of product (jars, etc.), all removable and washable to ensure
 maximum hygiene.

2 modèles manuels, 2 modèles à piston, 1 modèle à piston adapté aux crèmes épaisses comme le Nutella et
 1 modèle à engrenages pour la distribution de grandes quantités de produit (pots, etc.), tous amovibles et
 lavables pour une hygiène maximale.



MACINAZUCCHERO completamente in acciaio inox

SUGAR MILL completely in stainless steel

MOULIN À SUCRE complètement en inox

Indispensabile per produzione di zucchero a velo, rapida e silenziosa, polverizza lo zucchero in grani e lo rende ZUCCHERO A VELO. Ampia vasca di raccolta.

Essential for the rapid and quiet production of powdered sugar, it pulverizes granular sugar and turns it into powdered sugar. Large collection tank.

Indispensable pour la production rapide et silencieuse de sucre glace, elle

Pulvérise le sucre en grains et le transforme en sucre glace.

Grande cuve de récupération.

MODEL : 35 -65-100 kg/h



SPIANATRICI PIZZA **PIZZA LEVELERS - NIVELEURS POUR PIZZA**

SERIE TOP “LA PIZZAIOLA” spianatrici per pizza inox verticali a due coppie di rulli

TOP SERIES “LA PIZZAIOLA” vertical pizza levellers in stainless steel with 2 couples of rolls

SÉRIE TOP “LA PIZZAIOLA” niveleurs pour pizza inox avec deux paires de rouleaux

dotata di supporto da banco, e staffa per appensione a muro
equipped with a countertop stand and a wall-hanging bracket.

Ø 35 cm max / Ø 50 cm max



SERIE ECONOMICA con piano inclinato, due coppie di rulli e bilanciere

LOW-COST SERIES with inclined plane, two couples of rolls and balancer

SÉRIE ÉCONOMIQUE avec plan incliné, deux paires de rouleaux et balancier



Ø 30 cm max

Ø 40 cm max

Teglie / trays / moules cm 40

MACCHINE SPECIALI

SPECIAL MACHINES - MACHINES SPÉCIALES

LINEE DI STESURA PIZZE AUTOMATICHE, sfogliatrici accoppiate a 90° per spianare pizze
AUTOMATIC PIZZA LEVELING LINES 90° combined puff-paste making machines to level pizzas
LIGNES À NIVELER PIZZAS AUTOMATIQUES machines à feuilletter la pâte couplées à 90°, pour niveler pizza



Soluzioni per stendere dischi di pasta in serie, ideali per pizze ma anche pane arabo, piadina, tortilla, dischi di pasta dolce, vengono personalizzate a seconda dell'esigenza e del tipo di impasto da lavorare. Versione per dischi max a 23 cm, e per dischi max 40 cm

Solutions for rolling out dough discs in series, ideal for pizzas as well as pita bread, piadina, tortillas, and sweet dough discs, can be customized according to your needs and the type of dough being worked. Versions for discs up to 23 cm and for discs up to 40 cm.

Solutions pour l'étalage en série de disques de pâte, idéales pour les pizzas, le pain pita, les piadinas, les tortillas et les pâtes sucrées, personnalisables selon vos besoins et le type de pâte travaillée. Versions disponibles pour disques jusqu'à 23 cm et jusqu'à 40 cm.



LAVORAZIONE MANDORLE

ALMONDS WORKINGS - TRAITEMENT AMANDES

Linea completa di macchinari per lavorazione frutta secca in particolare **MANDORLE** e **NOCCIOLE**, ma anche pistacchi, noci, e molto altro

Complete line of machinery for processing dried fruit, especially **ALMONDS** and **HAZELNUTS**, but also pistachios, walnuts, and much more

Ligne complète de machines pour la transformation des fruits secs, notamment les **AMANDES** et les **NOISETTES**, mais aussi les pistaches, les noix et bien d'autres.

Dal campo al frutto sgusciato
from the field to the shelled fruit- du champ au fruit décortiqué



CALIBRATORE – SEPARATORE per frutta secca
CALIBRATOR – SORTING MACHINE for dried fruits
CALIBRATEUR – SÉPARATEUR pour fruits secs

ROMPI GUSCIO per frutta secca, con rulli dentati
SHELL BREAKING MACHINE for dried fruit, with toothed cylinders
MACHINE À CASSER LES COQUILLES pour fruits secs, avec cylindres dentés



PULITORE A COLONNA D'ARIA per separare guscio e frutto
AIR COLUMN CLEANER for separation of fruits and shells
COLONNE D'AIR À NETTOYER pour séparer les fruits et les coquilles



Le trasformazioni del frutto / transformations of the fruit / Les transformations du fruit



SBUCCIA MANDORLE AUTOMATICO 35 kg/h
AUTOMATIC ALMONDS PEELER 35 kg/h
ÉPLUCHEUR POUR AMANDES AUTOMATIQUE 35 kg/h



SBUCCIA MANDORLE AUTOMATICO TRIPLEX composto da 3 blocchi sovrapposti
TRIPLEX AUTOMATIC ALMONDS PEELER composto da 3 blocchi sovrapposti
PLUCHEUR POUR AMANDES AUTOMATIQUE TRIPLEX composé de 3 blocs
120 kg/h

GRATTUGGIA AFFETTA MANDORLE completo di 3 dischi con misure diverse
ALMONDS GRATER AND SLICER provided with 3 discs with different measures
RAPE ET COUPE AMANDES avec 3 disques avec différentes tailles



Fette /slice /tranches : 1-2-3-4-6 mm
Granella / grain / grain : 2-3-4-7 mm Ø
Farina / Flour / Farine

TRITATORE - GRANELLATORE inox, con cilindri regolabili, applicabile su raffinatrici
MINCER - GRINDER in s.s., with adjustable cylinders, can be installed on refining machines
BROYEUSE inox, avec cylindres réglables, applicable aux les machines à raffiner

Up to 300kg /h



RAFFINATRICI

REFINING MACHINES

MACHINES À RAFFINER/ broyeur

sminuzza polverizza e amalgama la frutta secca fino a crearne una pasta liscia e omogenea indispensabile per pasta di mandorle, pasta di nocciole, spalmabili, burro d'arachidi, e molte altre preparazioni a base di frutta secca. ottime anche per lavorare il cioccolato.

realizziamo versione a 2 a 3 cilindri in linea oppure colonne a 4 e 6 cilindri

It crushes, pulverizes, and blends nuts into a smooth, homogeneous paste, essential for almond paste, hazelnut paste, spreads, peanut butter, and many other nut-based preparations. It's also excellent for processing chocolate.

We offer versions with 2 or 3 cylinders in line, or columns with 4 or 6 cylinders.

Il broie, pulvérise et mélange les noix pour obtenir une pâte lisse et homogène, indispensable à la préparation de pâtes d'amandes, de noisettes, de pâtes à tartiner, de beurre de cacahuètes et de nombreuses autres préparations à base de noix. Il est également idéal pour le traitement du chocolat.

Nous proposons des versions à 2 ou 3 cylindres en ligne, ou des colonnes à 4 ou 6 cylindres.



DELL'ORO S.R.L. - Macchine per panifici, pasticcerie, pizzerie - 23868 Valmadrera (Lc) ITALIA – Viale XXV Aprile, 42 - ☒ n. 23 Tel. **+39 0341 58.12.02** (2 linee r.a.) — [http:// www.delloro.it](http://www.delloro.it)
e-mail: info@delloro.it
codice fiscale - Partita IVA - Registro Imprese Lecco n. 01507410130 – R.E.A. Lecco n. 196042 – Capitale Sociale Euro 100.000,00

Visita il nostro sito, per approfondimenti e schede prodotto dedicate

Visit our website, for detailed information and dedicated product schedule

Visitez notre site Web, pour approfondir et planifier le produit dédié

www.delloro.it

i nostri video e collaudi aggiornati su canale YouTube

Our updated videos and tests on our YouTube channel

Retrouvez nos vidéos et tests mis à jour sur notre chaîne YouTube.



<https://www.youtube.com/@delloroitaly>

Scrivici o chiamaci : +39 0341 58.12.02 / info@delloro.it



DELL'ORO S.R.L. - Macchine per panifici, pasticcerie, pizzerie - 23868 Valmadrera (Lc) ITALIA – Viale XXV
Aprile, 42 - ✉ n. 23 Tel. **+39 0341 58.12.02** (2 linee r.a.) — [http:// www.delloro.it](http://www.delloro.it)
e-mail: info@delloro.it
codice fiscale - Partita IVA - Registro Imprese Lecco n. 01507410130 – R.E.A. Lecco n. 196042 – Capitale
Sociale Euro 100.000,00