

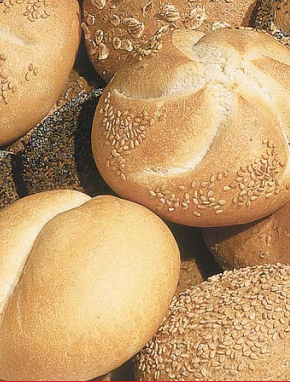
pietroberto



COMPANY
WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
=ISO 9001:2000=

SART

Spezzatrice arrotondatrice automatica
Automatic divider-rounder



Spezzatrice arrotondatrice automatica

Automatic rounder-divider



SART+DPG5SR

Macchina compatta e silenziosa, adatta sia per produzioni industriali che artigianali, utilizzabile da sola o in abbinamento per la realizzazione di linee combinate di formatura e stampaggio. L'intero progetto della macchina è stato sviluppato osservando requisiti quali affidabilità e robustezza. L'ampio campo di grammatura, le regolazioni semplici e precise, la possibilità di lavorare sia paste tenere che medio-dure, la semplicità di pulizia e manutenzione permettono alla spezzatrice arrotondatrice SART di rispondere brillantemente alle necessità dei moderni laboratori di pasticceria e panificazione. Disponibile in versione a 4, 5 e 6 file.

A richiesta:

- tramoggia da kg. 200 in acciaio inox teflonata internamente;
- caricatore automatico di pasta mod. DPG5SR per alimentare in modo continuo e automatico, qualsiasi tipo di pasta sulla tramoggia della spezzatrice arrotondatrice eliminando l'intervento manuale dell'operatore.

Compact and silent machine suitable for both industrial and craft bakeries, to be used alone or in conjunction with other machines to form complete lines. Project was developed following Pietro Berto reliability and quality standards. Its wide weight range, the possibility of working both soft and medium-hard dough, its simple cleaning and maintenance allow this machine to respond to the different needs of the modern bakery and pastry laboratories. Available with 4, 5 or 6 rows.

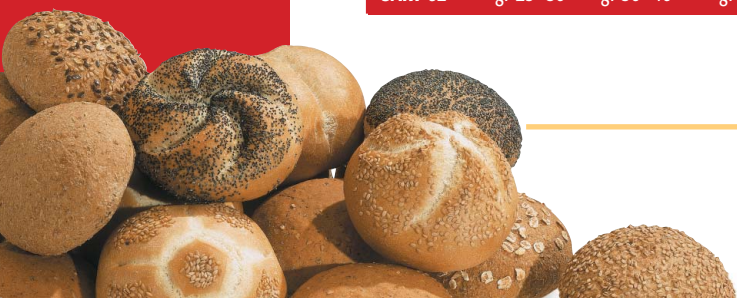
On request:

- stainless steel hopper, teflon coated inside, with 200 Kg. dough capacity;
- automatic dough feeder mod. DPG5SR to provide a continuous automatic feeding of any type of dough to the loading hopper of rounder divider eliminating the need for any manual actions by the operator.

Modello Model	Tamburi disponibili Drums available								
SART 44	gr 95+110	gr 107+130	gr 127+150	gr 147+170	gr 167+190	gr 187+210	gr 207+230		
SART 53	gr 40+50	gr 48+58	gr 55+65	gr 63+75	gr 73+85	gr 83+98	gr 95+110	gr 108+130	gr 127+150
SART 62	gr 25+30	gr 30+40	gr 40+50	gr 50+60	gr 60+70	gr 70+80			



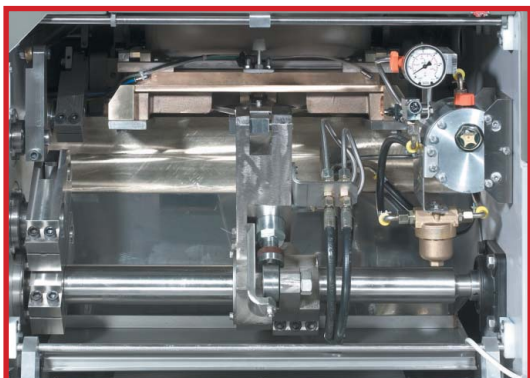
SART





Gruppo pistoni dosatori di facile accesso e pulizia. Volantino esterno per una facile regolazione della tensione del telo di arrotondamento (anche durante il funzionamento). Tramoggia in acciaio inox teflonata con capacità di 55 kg. Sfarinatore mobile di serie.

Set of dosing pistons to easy access and clean. External handwheel for a quick regulation of the rounding belt tension (which can be done also while the machine is working). Stainless steel hopper, teflon coated inside, 55 Kg dough capacity. Standard mobile flour duster.



Dispositivo di aspirazione e compressione pasta con regolazione idraulica (anche durante il funzionamento della macchina). Questo dispositivo permette di lavorare delicatamente la pasta secondo il tipo d'impasto.

Dough suction and compression is performed by a hydraulic system which can be regulated also while the machine is working.



Uscita del prodotto sui nastri regolabili in larghezza ed altezza.

The outfeed belt can be adjusted both in length and in height.

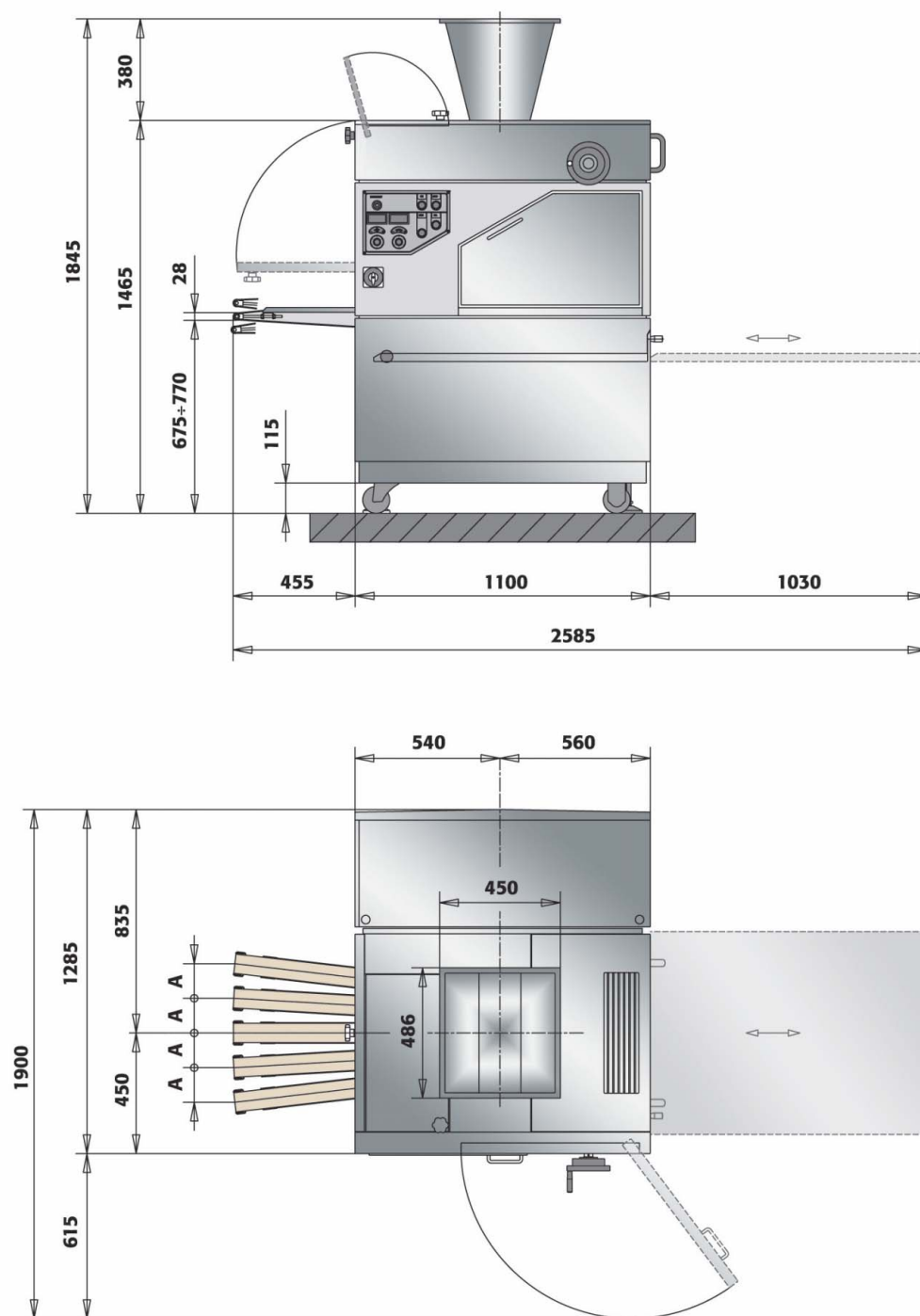


Pannello comandi per la regolazione e visualizzazione della grammatura, della velocità di arrotondamento e della produzione. Dispositivo di arrotondamento di facile accesso per la sostituzione dei tamburi.

Available with a digital control panel to set and visualize weight, rounding and production speed. Its rounding device can be easily reached to allow a quick change of the drum.



Dimensioni in mm
Dimensions in mm



SART

Modello Model	Potenza installata Installed power	Grammatura Weight range	Produzione pezzi/ora Production pieces/h	Peso Weight	A
	kW	gr	N°/h	Kg	mm
SART 44	2,3	100÷220	6000	1100	111÷174
SART 53	2,3	40÷130	10000	1120	93÷130
SART 62	2,3	25÷80	12000	1140	93÷121

Non è possibile rivendicare diritti su dati, descrizioni e illustrazioni. La macchina è costruita in ottemperanza delle normative antinfortunistica, igienica ed elettrica vigenti. Impieghi diversi da quanto previsto dal costruttore devono essere autorizzati dallo stesso.
It is not possible to claim rights on the data, descriptions and illustrations. The machine is built to comply with the accident-prevention, hygiene and electric standards in force. Uses different from those suggested by the manufactured are strictly forbidden.

pietroberto

Via V. Veneto, 43 - 36035 Marano Vic.no - Vicenza - Italia - Tel./Phone +39 0445 696100
Fax +39 0445 696299 - www.pietroberto.com - e-mail: salesdept@pietroberto.com