

**pietroberto**  
BUILT AROUND DOUGH

**BUILT  
AROUND  
DOUGH**

pietroberto



**IT / EN**

**SART**

**SPEZZA ARROTONDATRICE AUTOMATICA**

*Automatic rounder-divider*

**NO  
STRESS  
SYSTEM**



**NO  
STRESS  
SYSTEM**

## **SCHEMA TECNICA SART**

**Spezzatrice arrotondatrice automatica**

*Automatic rounder-divider*



**SART+DPGSR**

■ 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:

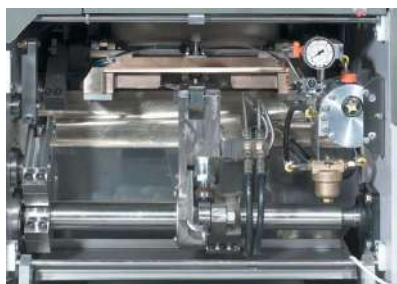
- stainless steel hopper, teflon coated inside, with 200 Kg. dough capacity;
- automatic dough feeder mod. DPG5SR to provide a continuous automatic feeding of any type of dough to the loading hopper of rounder divider eliminating the need for any manual actions by the operator.





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.*



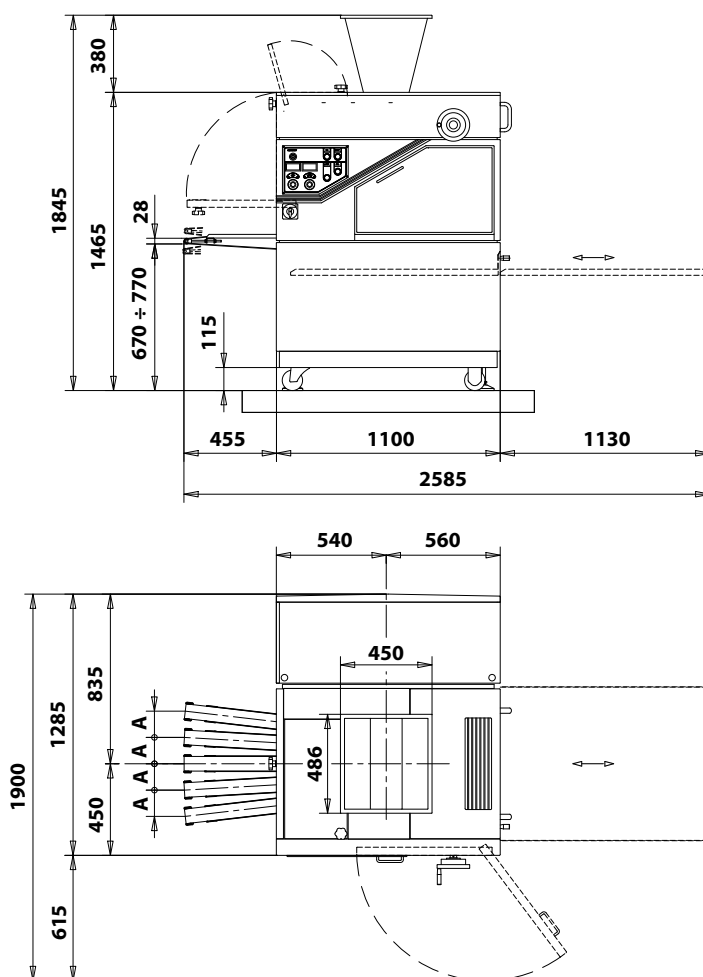
## TAMBURI DISPONIBILI

*Drums available*

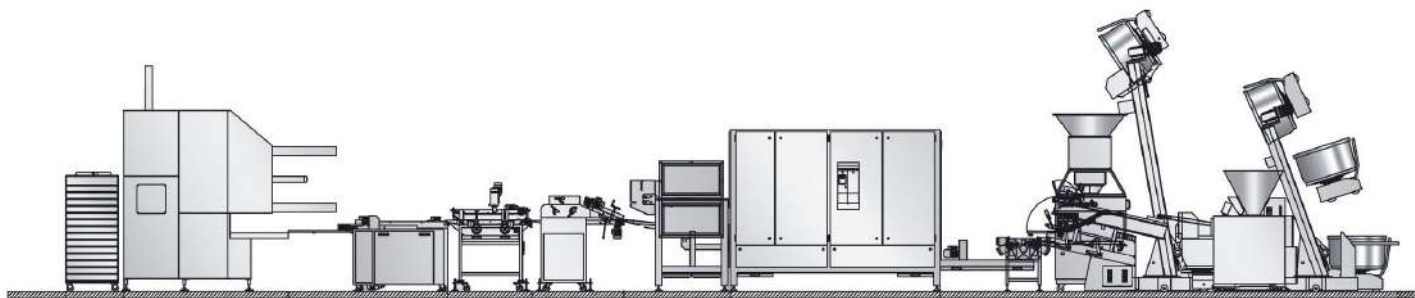
<b>SART 44</b>	gr 95÷110	gr 107÷130	gr 127÷150	gr 147÷170	gr 167÷190	gr 187÷210	gr 207÷230		
<b>SART 53</b>	gr 40÷50	gr 48÷58	gr 55÷65	gr 63÷75	gr 73÷85	gr 83÷98	gr 95÷110	gr 108÷130	gr 127÷150
<b>SART 62</b>	gr 25÷30	gr 30÷40	gr 40÷50	gr 50÷60	gr 60÷70	gr 70÷80			

## DIMENSIONI PRINCIPALI

Main overall dimensions



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



**pietroberto**

pietroberto.com

Via V. Veneto, 43  
36035 Marano Vicentino  
Vicenza - Italia

Tel. +39 0445 696100  
Fax +39 0445 696299  
info@pietroberto.com

