



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:

BERTUETTI SPA

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME: SPEZZAROTONDATRICE QUADRATONDO

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

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

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

SPEZZAROTONDATRICE QUADRATONDO®. Qualità, flessibilità, facilità d'uso sono gli obiettivi perseguiti senza trascurare sicurezza e precisione. Spiccata la capacità di assecondare, attraverso gli accessori, sistemi di produzione diverse. Quadro comandi classico per le versioni abbinate e decisamente più futuristica la versione SVAR2 che adotta comandi touch-screen. Nella nuova SPEZZAROTONDATRICE troviamo soluzioni attraverso linee di personalizzazione in grado di rispecchiare il carattere del cliente. La clientela più tradizionale potrà operare la propria scelta fra, SV200 o SV300 con applicazione G12 dell'arrotondatura. Per un approccio dinamico e grintoso, la versione SVAR2 offre soluzioni in cui l'elemento meno qualificante è rappresentato dall'unione delle due macchine in una, soluzione adottata già nel leggendario Gruppo compatto Rotative 400 ed oggi caratteristica della nostra gamma di Gruppi.

DIVIDING-ROUNDING MACHINE. Quality, versatility and user-friendliness are the main goals that Bertuetti SPA aims for without ignoring security and precision. By achieving high capacity, the company is able to satisfy different types of production thanks to all available accessories. The classic control panel is designed for combined versions, while the innovative SVAR2 version has a touch-screen control panel. Thanks to different possibilities of personalization, the new DIVIDER-ROUNDER machine is capable of reflecting a variety of solutions at the customer's request. For the customer with more traditional needs, there is a choice between SV200 or SV300 with application of the G12 for a variety of rounded products. Those who are looking for a more dynamic and determined approach, the SVAR2 version offers a useful alternative by combining two machines in one, a solution used already with the legendary compact Group Rotative 400 and today characteristic of our range of Groups.