



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:

**PIETRO BERTO**

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

**Spezzatrice arrotondatrice Sart 2/Divider rounder Sart 2**

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	<input checked="" type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	<input type="checkbox"/>
Pasticceria/Pastry	<input checked="" 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:

La spezzatrice arrotondatrice a tamburo a due file è una 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, associate alla semplicità di pulizia e manutenzione permettono alla spezzatrice arrotondatrice Sart 2 di rispondere brillantemente alle necessità dei moderni laboratori di pasticceria e panificazione.

*Compact and silent machine suitable for both industrial and handicraft bakeries, to be used alone or combined with other machines to create complete moulding and stamping lines. The project was developed by following 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 divider rounder SART 2 to respond to the different needs of modern bakeries and pastry laboratories.*