



RS 205:
The dynamic
vacuum filler series

RS 205:
Serie dinamica di
insaccatrici sottovuoto



The RS 205 series: The complete solution for medium sized productions

Risco offers the ideal solution for the production of medium sized meat products and other food stuffs: the RS 205 series. The new continuous vacuum fillers meet the requirement of continuous and rapid program changes in the same working day, associated with the need of obtaining excellent and top quality end products.

The new RS 205 dynamic series brings together the mechanical technology and accuracy of the Risco continuous vacuum fillers used typically in large industries for a product suitable to smaller productions. The fillers are so designed and constructed as to cope with high production requirements and allow the producer to fully satisfy customers needs.

Serie RS 205: La soluzione completa per le medie produzioni

La Risco propone la soluzione ideale per la produzione di insaccati di carne e altri prodotti alimentari di moderati e medi volumi: la serie RS 205. Le nuove insaccatrici continue sottovuoto combinano la richiesta di continui e veloci cambi di programma durante la stessa giornata produttiva con l'esigenza di avere un insieme di prodotti eccellenti e di ottima qualità.

La nuova serie dinamica RS 205 adotta tutta la tecnologia e la precisione meccanica delle insaccatrici continue sottovuoto impiegate nella grande industria adattate a produzioni più contenute. La struttura costruttiva delle insaccatrici permette tuttavia di far fronte anche ad elevate richieste produttive, in modo da garantire al produttore la possibilità di soddisfare totalmente le esigenze dei propri clienti.





Superior quality of the stuffed product with the exclusive Risco Long Life filling pump

In order to fill the food product in the most gentle way, the continuous vacuum fillers of the 205 series are also provided with the exclusive Risco Long Life vane filling pump.

The concentric design of the pump allows not to squeeze the product stuffed, thus avoiding alterations in the product quality and particle definition with complete air extraction. The product is, in fact, delicately conveyed into filling chambers having the same volume so that any portion weight pre-set may be achieved with high accuracy.

The Risco Long Life filling pump is a make up of stainless steel elements combined with high-tech plastic resin parts, which is only possible thanks to the exclusive design and execution of this component. During the daily stuffing operations all metal-to-metal contact is eliminated, as the only contact is the stainless steel components against the high-tech plastic resin parts. As a result of this action, general wear and tear is minimized, extending the life of the costly stainless steel parts of the filling pump. Also, this action reduces any heat build up in the pumping area.

Qualità superiore del prodotto insaccato con l'esclusiva pompa di insacco Risco Long Life

Per insaccare il prodotto nella maniera più delicata possibile, anche le insaccatrici continue sottovuoto della serie RS 205 utilizzano l'esclusivo sistema Risco Long Life.

La pompa di insacco concentrica a palette mantiene costante il volume tra le camere durante il trasporto del prodotto, sfruttando il massimo grado di vuoto. In questo modo viene garantita la migliore qualità e l'alta definizione della grana del prodotto con eccellente precisione della porzione, qualsiasi sia il peso impostato.

Il sistema di insacco Risco Long Life utilizza una combinazione di componenti in acciaio inossidabile con elementi in resina plastica high-tech. Durante il processo di insacco non si verifica mai uno sfregamento tra le parti in acciaio, ma solamente tra il materiale inossidabile duro e gli elementi in resina plastica high-tech. Questo garantisce la salvaguardia delle parti importanti e dispendiose della pompa di insacco nel corso degli anni, riducendo nettamente i costi di manutenzione per l'utilizzatore.



Total control of the stuffing parameters by means of a New Generation Risco computer

Constantly monitoring all of the stuffing parameters is an essential matter for achieving top quality products conforming to the requirements of the production. The New Generation computers on the continuous dynamic vacuum fillers allow monitoring and easy adjustment of any parameter in a simple, yet efficient way. On the main screen up to 100 different programs with the following parameters can be monitored:

- Portion weight (from 5 to 24.000 grams)
- Portion weight accuracy up to 0.1 of gram
- Twisting speed
- Filling pressure percentage display
- Controlling the motor power used
- Setting the quantity of units to be produced
- Unit-counter
- Programmable rotor re-suction
- Displaying the programmed maintenance operations
- Lock-set code
- Automatic synchronization with all attached Risco accessories

Totale controllo dei parametri di insacco con il computer di nuova generazione Risco

L'importanza di monitorare costantemente tutti i parametri di insacco è essenziale per ottenere prodotti ottimi e conformi alle richieste di produzione. I computer di nuova generazione delle insaccatrici continue sottovuoto dinamiche permettono di controllare e facilmente aggiustare ogni parametro di insacco in maniera semplice ed efficace. Sul monitor principale vengono controllati fino a 100 programmi diversi e i seguenti parametri:

- Peso della porzione (da 5 grammi a 24.000 grammi)
- Risoluzione del peso della porzione fino a 0.1 di grammo
- Velocità di attorcigliatura
- Visualizzatore della percentuale di pressione di insacco
- Controllo della potenza del motore utilizzata
- Impostazione numero pezzi da produrre
- Conta pezzi
- Ritorno rotore programmabile
- Visualizzatore manutenzioni e controlli periodici
- Codice blocco sistema
- Sincronizzazione automatica con tutti gli accessori Risco



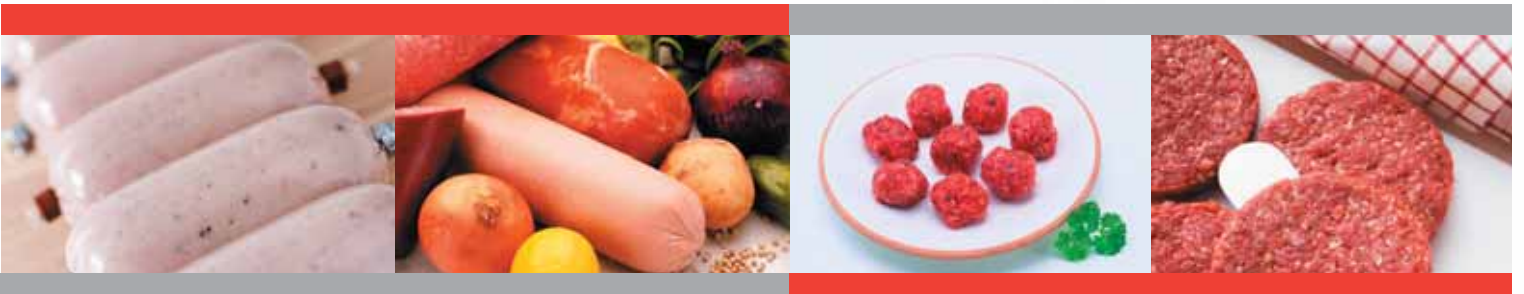
RS 205/80



RS 205/260



RS 205/165



Applications of the dynamic series

Twist Linker

Designed for the production of sausages stuffed into natural, collagen or artificial casings. Suitable for all diameters and lengths, this system ensures a high-speed production of all the twisted meat products, thus attaining a high performance in terms of productivity.

Twist Linker

Il sistema per la produzione di insaccati attorcigliati in budello naturale, collagene e artificiale. Adatto per ogni tipo di diametro e lunghezza, il sistema garantisce una elevata velocità di produzione di tutti i prodotti attorcigliati con un'ottima produttività finale.



Casing spinners

RISCO one or two roller casing spinners of the SR2 and SR4 models increase production of sausages stuffed in natural casing. Applying a rapid application of the casing directly onto the filling horn in order to optimize the overall production rate.

Arricciatori

Gli arricciatori Risco SR 2 e SR 4 a uno o due rulli di arricciatura, permettono di velocizzare la produzione di insaccati in budello naturale, garantendo un rapido caricamento dello stesso sul cono di insacco al fine di ottimizzare la produzione complessiva.



Frontal Linker System

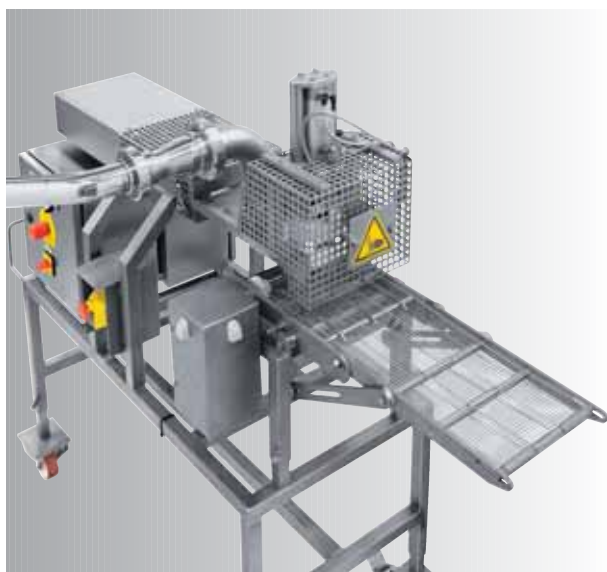
Designed for the production of sausages, hot dogs, bratwurst and other high-speed twisted products. Risco's Frontal Linkers are suitable for natural, collagen or cellulose casings and can be connected to the automatic hanging system or an in line cutting unit so that a full automation of the production line may be achieved.

Sistema Frontal Linker

Il sistema per la produzione di salsicce, hot dogs, würstel, ed altri prodotti attorcigliati ad alta velocità. Adatto per budello naturale, collagene o celluloso, il linker frontale Risco può essere connesso al sistema di appenditura automatica del prodotto, per una totale automazione della produzione.



Applicazioni della serie dinamica

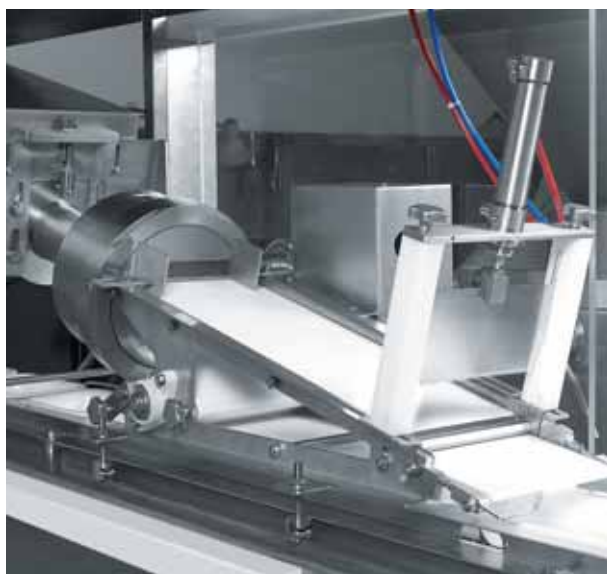


Patty former

The Risco patty former allows to produce any kind of hamburger with round or oval shape or with special designs. The mould is made by an interchangeable forming plate and a pneumatically activated release device discharges the portions into a transport conveyor. The Patty former, mounted on wheels, can be easily connected and disconnected to the vacuum filler.

Sistema di formatura

La formatrice della Risco permette di produrre ogni tipo di hamburger di forma rotonda, ovale o di particolare disegno. La formatura avviene su un piano intercambiabile che rilascia le porzioni attraverso un sistema pneumatico a spinta su un nastro di trasporto. La formatrice, montata su ruote, è direttamente connessa all'insacchitrice e può essere facilmente collegata e rimossa.



Ground Beef System

Risco systems for ground beef, pork or chicken meat, directly fed into trays. The full automatic line and the system with interchangeable cutting plates and knives guarantee various product presentation possibilities. The additional use of the optional de-nester improves the automation of the production line.

Sistema per carne macinata

Il sistema Risco per la produzione di carne macinata di bovino, suino e pollame direttamente posizionata in vaschetta. La linea è totalmente automatica e il sistema intercambiabile di piastre e coltelli garantisce una diversa possibilità di presentazione del prodotto. Il deimpliatore automatico opzionale permette di aumentare l'automazione della linea di produzione.



Clean up cart

Every vacuum filler of the new dynamic series is supplied with the RS 371 clean up cart. This clean up cart has the functions to store all the unused parts during the working day (i.e. filling pipes, brake rings, etc) and to place every removed part of the machine during the cleaning operation to prevent damages.

Carrellino porta attrezzi

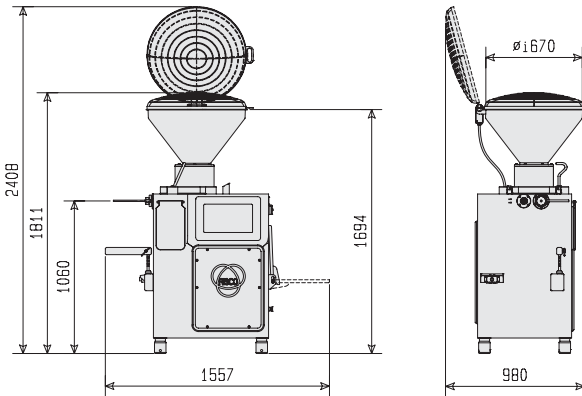
Ogni insacchitrice della nuova serie dinamica viene fornita con un carrellino porta attrezzi RS 371. Questo carrellino ha le funzioni di posizionare correttamente tutte le parti intercambiabili dell'insacchitrice (come tubi di insacco, freni dell'attorcigliatore, ecc) durante la produzione giornaliera e di collocare tutte le parti che devono essere rimosse durante le operazioni di lavaggio.

Technical data / Dati tecnici

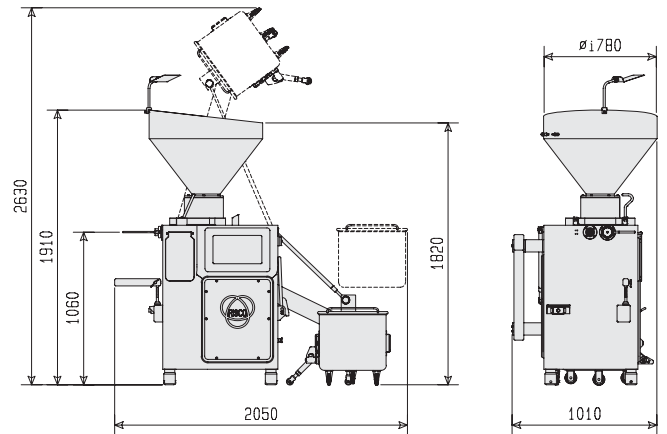
			RS 205/80	RS 205/165	RS 205/260
Filling capacity	Capacità di insacco	kg / h	4.000	4.000	4.000
Max filling pressure	Pressione di insacco massima	bar	45	45	45
Portioning speed	Velocità porzionatore	Pz / 1'			
		25 g	620	620	620
		50 g	470	470	470
		100 g	340	340	340
		200 g	210	210	210
Max portion weight	Peso porzioni max	gr	0 - 24.000	0 - 24.000	0 - 24.000
Hopper capacity	Capacità tramoggia	lit	80	165	260
Total power installed	Potenza installata	kw	5,55	6,30	6,30
Machine weight	Peso della macchina	kg	470	690	770
Pneumatic power (option)	Potenza pneumatica (opzione)	bar	6	6	6
Cart capacity	Capacità vagonetto	lit	-	100	200
Dimensions	Dimensioni	mm	see picture / vedere figura	see picture / vedere figura	see picture / vedere figura

The Company reserves the right to alter any specification

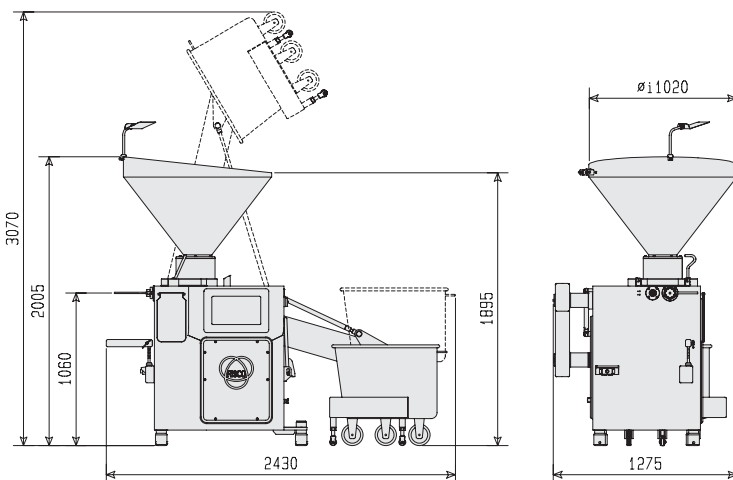
La società si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica



RS 205/80



RS 205/165



RS 205/260


Risco S.p.A.

36016 Thiene · Vicenza · Italy · Via della Statistica, 2
 Tel. +39 0445 385.911 · Fax +39 0445 385.900
 E.mail: risco@risco.it · Web site: www.risco.it