



Linee di preparazione integrali Risco:  
Tritacarni automatici angolari  
Impastatrici con scarico frontale

Risco complementary lines:  
Automatic angle grinders  
Frontal discharge mixers



# La preparazione ottimale del prodotto

La qualità e la pregevolezza del prodotto finale è il fine ultimo di ogni produttore. Per riuscire ad avere un risultato eccellente e di rinomata realizzazione occorre che la sua preparazione sia delicata e raffinata e che non ne alteri le qualità specifiche e le caratteristiche iniziali.

Per ottenere il prodotto migliore, la Risco realizza la gamma dei tritacarne automatici angolari e delle impastatrici automatiche con scarico frontale.

Per la progettazione di questi macchinari si è voluto prestare particolare attenzione alla versatilità della macchina, che deve essere adatta alle lavorazioni di diversi alimenti, siano essi carne, verdure, formaggi, conserve, dolciumi e qualsiasi altro tipo di prodotto e alla delicatezza e accuratezza della loro lavorazione.

La serie di macchine è realizzata con i migliori standard meccanici. I computer di controllo sono in grado di automatizzare in modo completo e polivalente tutte le esigenze di produzione.



# Optimising the product preparation

Quality and value of the end product are the goals every producer is aiming at.

To achieve an excellent and renowned outcome the product should be prepared delicately and efficiently, so as not to alter the specific original features of the processed product.

In order to achieve the best result Risco has developed a range of automatic angle grinders and frontal discharge mixers.

When laying out and designing these models Risco focused on the versatility of the machine that has to suit the processing requirements of different products, i.e. meat, vegetables, cheese, confectionery and canned food, as well as gentle and accurate processing.

The Risco machinery range has been constructed in compliance with the best mechanical standards with computer-aided controls allowing the complete automation of every single stage of the processing cycle.



# Tritacarni automatici angolari

I tritacarne automatici della serie Risco vengono proposti con una bocca di uscita prodotto con diametro da 130 mm, 160 mm o 200 mm.

Le diverse soluzioni di combinazione dei sistemi di macinatura e taglio a una o più piastre e a uno o due coltelli, permettono di soddisfare tutte le esigenze di produzione. Le combinazioni possono essere facilmente e rapidamente alternate durante la stessa giornata produttiva.

Il sistema di alimentazione consiste in un braccio di movimento prodotto che indirizza lo stesso nell'elica di alimentazione posta sul fondo della vasca di contenimento. Il prodotto viene spinto in modo continuo nell'elica di macinatura, posta a novanta gradi rispetto all'elica di alimentazione. L'elica di alimentazione è a velocità variabile per garantire una regolare pressione in funzione del tipo di alimento lavorato e della combinazione di taglio utilizzata.

I tritacarne automatici della serie Risco hanno la possibilità del montaggio di un sistema di separazione per ossa e cartilagini sulla bocca di macinatura, per l'eliminazione delle parti dure dalla carne.

L'automazione della linea viene garantita dalla connessione di un caricatore verticale comandato direttamente dal pannello comandi del tritacarne.

I tritacarne automatici angolari garantiscono:

- Elevata produttività
- Taglio netto del prodotto
- Qualità di produzione
- Facilità di pulizia delle parti al termine dell'impiego
- Massiccia costruzione in acciaio inossidabile



TR 200



TR 160

# Automatic angle grinders

The Risco automatic grinders come with a product output opening of 130 mm, 160 mm or 200 mm in diameter.

Different plate / knife combinations of the cutting and grinding systems (i.e. 1 or more plates, 1 or 2 knives ) are possible to meet all production requirements.

These combinations can be easily and rapidly changed during the same working day.

The feeding system consists of a mixing arm conveying the product to the feeding auger located at the bottom of the bowl. The product is continuously pushed towards the grinding auger, placed at a 90° angle with respect to the feeding auger. The feeding auger has a variable speed to ensure a regular operation according to the kind of product being processed and the set up of the cutting combination used.

The automatic grinders of the Risco range can be fitted with a deboning at the product outlet in order to separate hard parts, nerves and gristles from meat.

The automation of the line is ensured by connecting the machine to a vertical loader directly controlled by the grinder command panel.

Automatic angle grinders guarantee:

- High product output
- Net cutting of the product
- Top quality
- Easy cleaning operations
- Massive construction in stainless steel



TR 130



# Impastatrici con scarico frontale

Le impastatrici con scarico frontale Risco sono le macchine ideali per la miscelazione di ogni prodotto alimentare sia esso carne, pesce, verdure, formaggi, conserve, dolci e ogni altro alimento che richieda tale operazione.

Tutti i modelli sono caratterizzati dal particolare sistema ad eliche a pale intersecanti che garantisce una delicata mescola del prodotto in breve tempo con una eccellente omogeneità di miscelatura. Il movimento delicato del sistema permette il mantenimento del prodotto integro, con lo stesso colore e la stessa qualità originale.

Le impastatrici sono dotate di un computer di controllo completo di timer di impasto generale che permette la memorizzazione di diversi programmi per facilitare le lavorazioni e aumentare la produttività globale.

Lo scarico automatico frontale del prodotto consente la facile raccolta dell'impasto in bacinelle e contenitori, direttamente nel mulino colloidale, in una pompa di trasferimento o in un nastro di trasporto automatico.

Le impastatrici possono essere fornite anche nella versione con vasca sottovuoto per garantire una ottimale distribuzione delle proteine e degli aromi, un assorbimento migliore del liquido e una accelerazione del tempo di asciugatura e stagionatura nei prodotti secchi.

La possibilità di integrare un caricatore verticale per vagonetti da 100 o 200 litri permette una maggiore automazione della linea.



RS 200



RS 450

# Frontal discharge mixers

The Risco frontal discharge mixers are ideal machines to mix any sort of food: meat, fish, vegetables, cheese, canned food, confectionery or any other food stuffs that require a mixing process.

All models feature the special paddle shafts with intersecting paddles, which ensures a gentle and short mixing time of the product and a first-class homogenous mixing process.

The delicate mix action of the paddle shafts reduces particulate destruction maintaining the product structure, colour and its original quality.

Risco mixers are equipped with a computer control, complete with general mixing timer, allowing any combination of forward and reverse mix and is capable of storing several programs to make the mixing process easier and increase the total yield.

The frontal discharge enables the producer to easily collect the mixed product into vessels, containers, directly into an emulsifier, a transfer pump or onto an automatic belt conveyor.

The mixers are also available with vacuum to guarantee an optimum distribution of proteins and aromas and to shorten the drying and seasoning times of dry-type products.

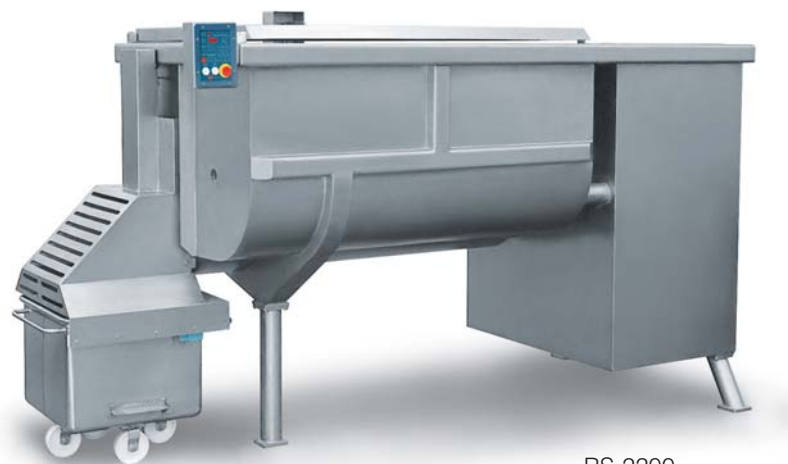
It is possible to provide the mixer with a vertical loader for 100 or 200 litres carts directly controlled via the microprocessor, allowing a more automated line.



RS 750



RS 1300



RS 2200

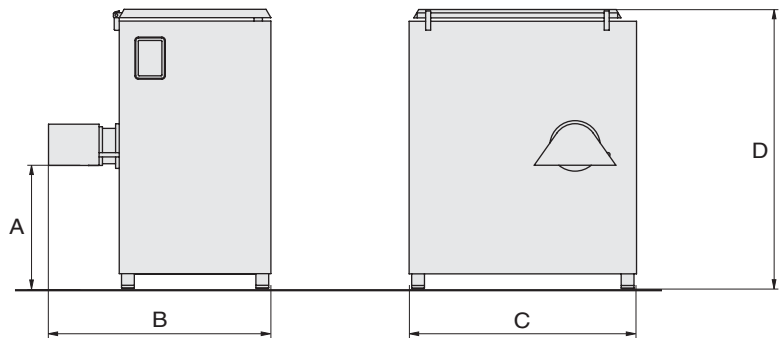


## Tritacarni automatici angolari Automatic angle grinders

Technical data	Dati tecnici		TR 130	TR 160	TR 200
Bowl capacity	Capacità vasca	Litres	200	325	325
Total power installed	Potenza totale installata	kW	11	22	30
Feeding motor	Motore di alimentazione	kW	0,75	0,75	0,75
Net weight	Peso netto	kg	590	1050	1150
Dimensions (mm)	Dimensioni (mm)	A	720	732	732
		B	1170	1320	1320
		C	1250	1350	1350
		D	1480	1639	1639

The Company reserves the right to alter any specification

La società si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica

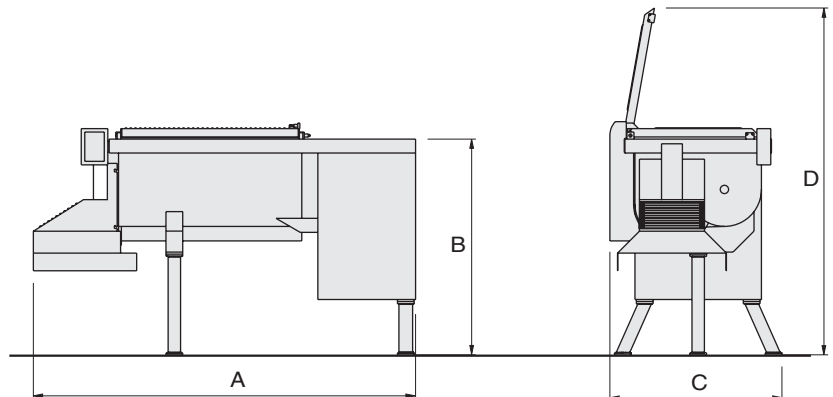


## Impastatrici con scarico frontale Frontal discharge mixers

Technical data	Dati tecnici		RS 200	RS 450	RS 750	RS 1300	RS 2200
Bowl capacity	Capacità vasca	Litres	150	450	750	1300	2200
Motor power	Potenza motore	kW	1,5	4	7,5	15	22
Cart capacity	Capacità vagonetti	Litres	100/200	100/200	200	200	200
Net weight	Peso netto	kg	210	510	1060	1530	2250
Dimensions for 100/200 litres carts (mm)	Dimensioni per vagonetti da 100/200 litri (mm)	A	1548/1698	1985/2103	2738	2930	3418
		B	1033/1230	1300/1480	1548	1720	1878
		C	660/810	990/1120	1233	1350	1590
		D	1583/1780	2175/2355	2478	2804	3005

The Company reserves the right to alter any specification

La società si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica



**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](mailto:risco@risco.it) • Web site: [www.risco.it](http://www.risco.it)