



RS 205:
Serie dinámica
de embutidoras al vacío

RS 205:
Série dinâmica
de embutideiras a vácuo



Serie RS 205: La solución completa para la industria de mediana producción

Risco ofrece la solución ideal para la producción de embutidos de carne y otros productos alimenticios de pequeña y mediana producción: la serie 205. La nueva embutidora continua al vacío combina las exigencias de producción que requiere continuidad y rápido cambio de programa durante la misma jornada de trabajo, con el fin de lograr un producto excelente y de óptima calidad.

La nueva serie dinámica RS 205 adopta toda la tecnología y la precisión mecánica de las embutidoras continuas al vacío destinadas a la gran industria, con el fin de lograr un producto idóneo para la mediana empresa. La embutidora ha adoptado una estructura que admite afrontar la amplia y elevada demanda de producción de forma que permite al fabricante satisfacer totalmente a su cliente.

Série RS 205: A solução completa para produções de médio porte

A Risco oferece a solução ideal para a produção de médio porte de produtos de carne e outros alimentos embutidos: a série RS 205. As novas embutideiras contínuas a vácuo atendem as exigências quanto à rápida e constante mudança de programa no mesmo dia de trabalho, associadas à necessidade de obtenção de produtos finais excelentes e de alta qualidade.

A nova série dinâmica RS 205 reúne toda tecnologia e a precisão mecânica das embutideiras contínuas a vácuo usadas em grandes indústrias para uma produção com características de pequeno porte. As embutideiras são projetadas de tal forma a atender às exigências de produção, bem como permitir ao produtor atingir o máximo em termos de satisfação dos seus clientes.





Calidad superior del producto embutido con la exclusiva bomba de embutición Risco Long Life

Con el fin de embutir el producto de la manera más delicada posible, la embutidora continua al vacío de la serie RS 205, también utiliza el exclusivo sistema Risco Long Life.

La bomba de embutición concéntrica de paletas permite mantener constante el volumen dentro de la cámara durante el transporte del producto, aprovechando el máximo porcentaje de vacío. Este sistema nos garantiza la mejor calidad y alta definición del grano del producto, con excelente precisión de cualquier peso programado de la porción.

El sistema de embutición Risco Long Life utiliza una combinación de componentes en acero inoxidable con elementos en resina plástica high-tech. Durante el proceso de embutición no se detecta nunca un rozamiento entre partes de acero, sino solo entre material inoxidable duro y los elementos en resina plástica high-tech. Esto garantiza la protección de las partes importantes y costosas de acero de la bomba de embutición, reduciendo considerablemente el coste de mantenimiento para el operario en el transcurso del año.

Qualidade superior do produto embutido com a bomba de embutimento Long Life Risco

Para embutir o produto da maneira mais cuidadosa possível, as embutideiras contínuas a vácuo da série 205 são acompanhadas, também, da exclusiva bomba de massa com palhetas Long Life Risco.

O projeto concêntrico dessa bomba garante que o produto embutido não seja esmagado, evitando, assim, alterações na qualidade do produto e na definição de partícula antes da extração do ar. O produto é, na verdade, transportado cuidadosamente para as câmaras de embutimento sem alterações de volume, de forma que se possa chegar, de maneira altamente precisa, a qualquer peso de porções pré-ajustado.

A bomba de embutimento Long Life Risco é feita de elementos em aço, combinados com peças em resina plástica de alta tecnologia, algo unicamente possível graças ao projeto exclusivo e à execução desse componente. Durante as operações diárias de embutimento, qualquer contato metálico entre duas peças de aço é excluída, ocorrendo apenas o contato dos componentes em aço inoxidável com as peças em resina plástica de alta tecnologia. Isso permite preservar essas peças caras e importantes da bomba de embutimento durante os anos. Não há necessidade de substituir esses componentes se estiverem ligeiramente desgastados.



Control total de los parámetros de embutición del programador de nueva generación Risco

La importancia de mostrar constantemente todos los parámetros de embutición, es esencial para obtener un producto óptimo y conforme a las necesidades de producción. El programador de nueva generación de las dinámicas embutidoras continuas al vacío, permite controlar fácilmente y ajustar todos los parámetros de embutición, de la forma más simple y eficaz. En el monitor principal podemos controlar hasta 100 programas distintos con los siguientes parámetros:

- Peso de la porción (de 5 a 24.000 gramos)
- Ajustamos el peso de la porción con precisión (de 0,1 gramos en 0,1 gramos)
- Velocidad de retorcido
- Visualización de la presión de embutición
- Control de la potencia del motor utilizada
- Indicación del número de piezas a producir
- Contador de piezas
- Retorno del rotor programable
- Visualización de mantenimiento y controles periódicos
- Código para bloquear el sistema
- Sincronización automática con todos los accesorios de Risco.

Controle total dos parâmetros do embutimento por meio de um programador Risco de última geração

O monitoramento constante dos parâmetros do embutimento é uma questão essencial na obtenção de produtos de alta qualidade que atendam às exigências de produção. Os programadores de última geração que acompanham as embutideiras dinâmicas contínuas a vácuo permitem monitorar e ajustar facilmente qualquer parâmetro do processo de maneira simples, porém eficiente. Na tela principal é possível monitorar até 100 programas diferentes, bem como os seguintes parâmetros:

- Peso de porções (de 5 a 24.000 gramas)
- Precisão do peso de porções de até 0,1 do grama
- Velocidade de retorcão
- Exibição da porcentagem de pressão de enchimento
- Controle da potência motora utilizada
- Configuração da quantidade de peças a serem produzidas
- Contador de peça
- Retorno programável do rotor
- Exibição das operações de manutenção programada
- Código de travamento
- Sincronização automática com todos os acessórios Risco



RS 205/80



RS 205/260



RS 205/165



Aplicaciones de la serie dinámica

Retorcedor

Sistema para la producción de embutidos retorcidos en tripa natural, colágeno y artificial. Adaptable a todo tipo de diámetro y largo, el sistema garantiza una producción elevada de todos los productos retorcidos con una óptima eficacia final.

Retorcedor

Projetado para a produção de lingüiças e salsichas embutidas em tripas naturais, de colágeno e artificiais. Adequado para todos os diâmetros e comprimentos, esse sistema assegura a produção em alta velocidade de todos os produtos de carne retorcidos, atingindo, assim, um alto desempenho em termos de produtividade.



Alimentador de tripa

Los alimentadores Risco SR 2 y SR 4 de uno ó dos rodillos, permiten agilizar la producción total con tripa natural, garantizando una rápida carga de la misma en el embudo. El resultado final es un aumento de la productividad diaria.

Puxadores de tripas

Tanto o puxador de tripas Risco modelo SR 2 (2 rolos) ou o modelo SR 4 (1 rolo) permitem acelerar a produção de lingüiças e salsichas em tripas naturais, através da rápida colocação da tripa no funil de embutimento. O resultado final é o aumento na taxa de produção geral.



Sistema Frontal Linker

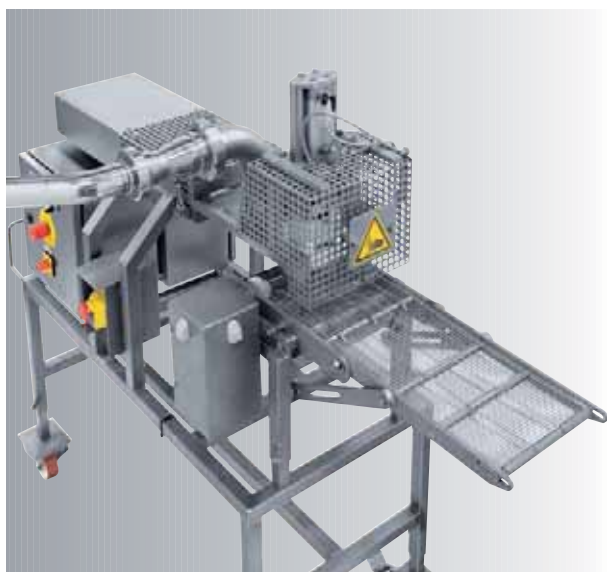
Sistema para la producción de salchicha fresca, frankfurt, wurstel y otros productos retorcidos a alta velocidad. Idóneo para tripa natural, colágeno ó artificial, el sistema frontal linker Risco puede sincronizarse con el sistema de colgado automático del producto, para una total automatización de la producción.

Sistema Frontal Linker

Projetado para a produção de lingüiças e salsichas e outros produtos retorcidos a altas velocidades. O Sistema Frontal Linker Risco é apropriado para tripas naturais, de colágeno ou celulose e podem ser conectados ao sistema de suspensão automático ou a uma unidade de corte em linha, de forma a permitir a automatização total da linha de produção.



Aplicações da série dinâmica

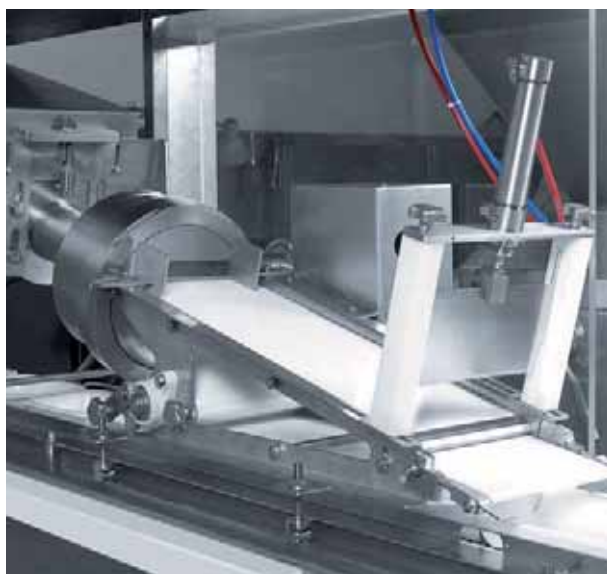


Sistema de formatos

La formadora de Risco permite producir todo tipo de hamburguesas de forma redonda, ovalada y de particular diseño. La forma se logra sobre un molde intercambiable que suelta la porción a través de un sistema neumático que lo empuja sobre una cinta de transporte. La formadora, montada sobre ruedas, está sincronizada a la embutidora y puede ser conectada ó desconectada con facilidad.

Sistema de formados

A formadora Risco permite produzir qualquer tipo de hambúrguer em formatos redondos ou ovais ou com design especial. O molde é feito de uma chapa formadora intercambiável e um aparelho liberador acionado pneumáticamente deposita a porção em uma esteira transportadora. A formadora de hambúrguer, montada em uma base com rodízios, pode ser facilmente conectada e desconectada da embutideira contínua a vácuo.



Sistema para la carne picada

Sistema Risco para la producción de carne picada de bovino, cerdo y pollo, directamente posicionado en barqueta. La línea es totalmente automática y el sistema intercambiable de placa y cuchilla, garantiza una variada posibilidad de presentación del producto. El desapilador automático opcional permite aumentar la automatización de la línea de producción.

Sistema de carne moída

Sistema Risco para moagem de carne bovina, suína e de frango depositadas diretamente em bandejas. A linha totalmente automática e o sistema com disco e lâmina de corte permutáveis permitem uma infinita possibilidade de apresentação do produto. O uso do alimentador automático de bandejas permite melhorar a automação da linha de produção.



Carrito porta objetos

Cada embutidora de la nueva serie dinámica se entrega con carrito porta objetos RS 371. Este carrito tiene la función de posicionar correctamente todas las partes intercambiables de la embutidora (como el embudo, freno del retorcedor, etc.) durante la producción diaria y de colocar todas las partes que deban ser desmontadas durante la operación de lavado.

Carrinho porta objetos

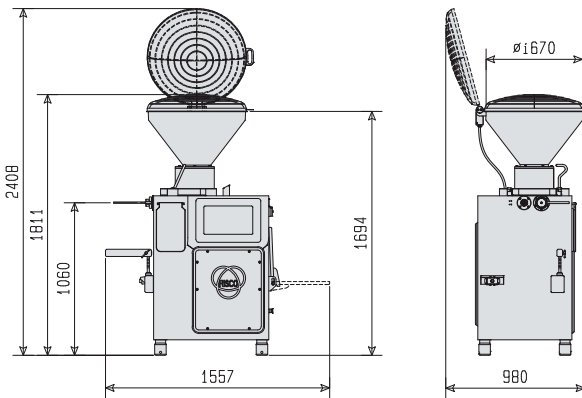
Toda embutideira a vácuo da série dinâmica é fornecida com o carrinho porta objetos modelo RS 371. Esse carrinho tem a função de manter guardadas todas as peças que não estão sendo utilizadas durante o dia de trabalho (exemplo: funis de embutimento, freios, etc.) e também é utilizado para colocar todas as peças removidas da embutideira durante o procedimento de limpeza, evitando assim qualquer dano à esses componentes.

Datos Técnicos / Dados Técnicos

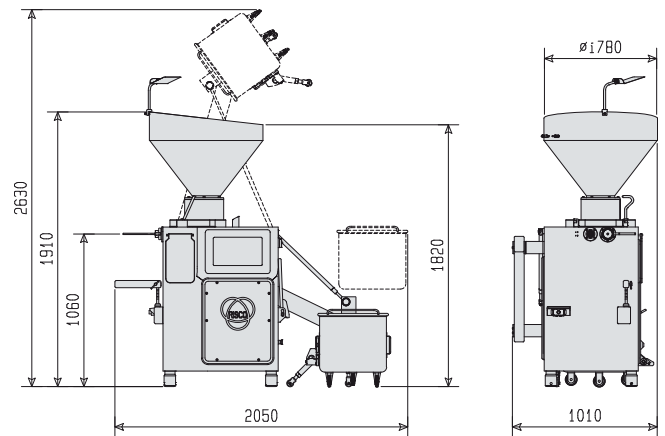
			RS 205/80	RS 205/165	RS 205/260
Capacidad de embutición	Capacidade de embutimento	kg / h	4.000	4.000	4.000
Presión max. de embutición	Pressão maxima de embutimento	bar	45	45	45
Velocidad de porcionado	Velocidade de porcionamento	Pz / 1'			
		25 g	620	620	620
		50 g	470	470	470
		100 g	340	340	340
		200 g	210	210	210
Peso de las porciones	Peso das porções	gr	0 - 24.000	0 - 24.000	0 - 24.000
Capacidad de tolva	Capacidade do funil de alimentação	lit	80	165	260
Potencia total	Potência total instalada	kw	5,55	6,30	6,30
Peso de la máquina	Peso da máquina	kg	470	690	770
Potencia neumática (opcional)	Pressão pneumática (opcional)	bar	6	6	6
Capacidad de vagoneta	Carregador para carros	lit	-	100	200
Dimensiones	Dimensões	mm	ver dibujo / veja figura	ver dibujo / veja figura	ver dibujo / veja figura

La Sociedad se reserva el derecho de efectuar cualquier modificación sin previo aviso

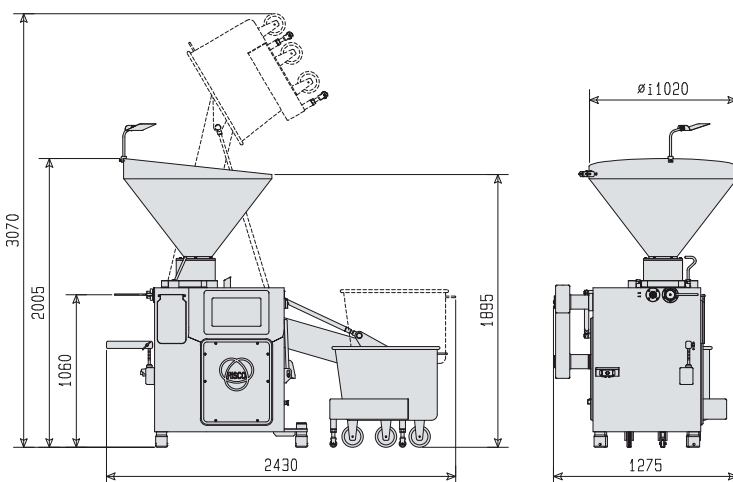
A Empresa se reserva do direito de alterar quaisquer especificações



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