



TVM, AT and DF series:
Risco systems for creative
formed products

Serie TVM, AT e DF:
Sistemi Risco per prodotti
formati creativi



Risco forming systems: innovative solutions for trendy products

The Risco TVM, AT and DF series forming systems are ideal solutions for small and medium sized producers aiming to create innovative formed products, in line with the latest market trend demands.

Today's market increasingly requires rounded and oval shaped products and often features specific designs and shapes as well. Risco offers a complete series of forming machines to produce burgers, balls, croquettes, rissoles, dumplings so as to satisfy all types of demands. Product forming can be conceived and implemented in response to the customer's precise requests, creating unique and original solutions.

The continuous Risco vacuum filling machine that feeds the system guarantees highly accurate portion weights, optimal compactness of the formed product and an excellent overall production output.

The entire production process can be automated with further modules that automatically feed the paper underneath the portion or place the product direct into a tray without manual handling, thus complementing these systems.

Sistemi di formatura Risco: soluzioni moderne per creare prodotti di tendenza

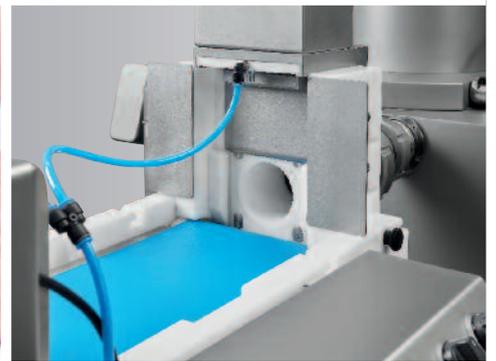
I sistemi di formatura Risco della serie TVM, AT e DF sono soluzioni ideali per produttori di piccole e medie dimensioni che vogliono creare elaborati formati innovativi, come richiesto dai nuovi trend di mercato.

Il mercato odierno richiede, infatti, prodotti alimentari di forma circolare e ovale ma anche con particolari disegni e sagomature. Risco propone una serie completa di formatrici di hamburger, polpette, croquettes, rissoles, dumplings e molto altro per soddisfare ogni tipo di richiesta. La formatura del prodotto può così essere concepita e realizzata in base a precise esigenze del produttore, in modo tale da creare soluzioni uniche ed originali.

L'insacchitrice continua sottovuoto Risco a supporto del sistema garantisce un'eccellente accuratezza del peso delle porzioni, una compattezza ottimale del prodotto formato e un adeguato volume produttivo complessivo.

La possibilità di automatizzare l'intero processo produttivo con sistemi di disposizione automatica della carta sulla porzione o l'inserimento del prodotto direttamente in vaschetta senza l'intervento manuale completano in modo totale tali sistemi.





Unlimited ideas aimed at producers looking to the future

Risco forming machines are suited to the production of every type of burgers, croquettes, meatballs, patties or other formed products.

The most diverse food product can be processed with Risco systems:

- Meat: classic hamburgers, handmade hamburgers, meatballs, cevapcici, rissoles
- Fish: burgers, fishballs, rissoles, fishcakes
- Cheese: cheese fingers, cheese balls, burgers
- Vegetarian products (tofu, soy, seitan, etc): burgers, balls, sticks
- Confectionery products
- Doughs for bakery products
- Filling
- Animal food: pet burgers

There are no limits for Risco forming machines of the TVM, AT and DF series.

Idee senza limiti dedicate a produttori che guardano al futuro

Le formatrici Risco sono adatte alla produzione di ogni tipo di hamburger, polpette, meatballs, crocchette, svizzere o altri prodotti formati.

Con i sistemi Risco possono essere processati i più diversi impasti alimentari quali:

- Carne: hamburger classici, hamburger artigianali, polpette, cevapcici, rissoles
- Pesce: burger, palline di pesce, rissoles, fishcakes
- Formaggio: cheese fingers, cheese balls, burger
- Impasti vegetariani (tofu, soia, seitan, ecc): burger, polpette, sticks
- Impasti per prodotti dolciari
- Impasti per prodotti di panetteria
- Ripieni
- Cibi per animali: pet burger

Non ci sono limiti per le formatrici Risco della serie TVM, AT e DF.

TVM 140: maximum versatility for products of incomparable quality

The TVM 140 single head forming machine is the optimal solution for the efficient production of burgers of every shape and thickness. Round, square and triangular shapes or with a specific and particular profile: there are no barriers for the TVM 140. Directly connected to the continuous Risco vacuum filling machine, which delivers portions into the forming plate of the machine, the TVM 140 is equipped with a pneumatic system to discharge the product onto a small conveyor belt that effectively transfers the products to the next production stage.

Main features:

- Excellent appearance of the final product
- Optimal compactness of the formed mass
- Easy interchangeability of the forming plates
- Maximum product stability during the cooking process
- Precise control of portion weights

Main data:

Shapes: 1 forming plate / max diameter 115 mm
Thickness: min. 6 mm / max 30 mm
Forming plate: width 140 mm
Production: max 45 pieces/1'

TVM 140: massima versatilità per prodotti di qualità impareggiabile

La formatrice a testa singola TVM 140 è la soluzione ottimale per produzioni efficienti di hamburger classici di diversa forma e spessore. Sagome rotonde, quadrate, triangolari o di altra specifica conformazione: con la TVM 140 non ci sono limiti. L'unità è direttamente connessa all'insacchiatrice continua sottovuoto Risco, che porziona nello stampo della formatrice; un sistema pneumatico di scarico trasferisce i prodotti su un nastro convogliatore il quale trasporta gli hamburger alla fase successiva.

Caratteristiche principali:

- Eccellente presentazione del prodotto formato
- Ottima compattezza della massa formata
- Facile intercambiabilità degli stampi
- Stabilità massima del prodotto in cottura
- Preciso controllo del peso delle porzioni

Dati principali:

Forme: 1 stampo / diametro max 115 mm
Spessore: min. 6 mm / max 30 mm
Piastra di formatura: larghezza 140 mm
Produzione: max 45 pezzi/1'



TVM 260: evolution in the production of smart formed products

The TVM 260 is the twin-forming plate Risco hamburger forming machine for optimal quality production. The new generation filling machines regularly and uniformly portion the food mass, whether meat or other formable food product. The pneumatic discharge system, effectively unloads the product onto the conveyor belt which continuously conveys the portions to the next processing stage. The TVM 260 guarantees the absolute integrity of the patties, without the characteristics of the processed mass being altered, assuring consistent quality standards.

Main features:

- High production efficiency
- Precise and uniform product forming
- First class compactness of the formed product
- Easy replacement of the forming plates
- Optional automatic tray loading system

Main data:

Shapes: 1 forming plate with 2 holes / max diameter 115 mm
Thickness: min. 6 mm / max 30 mm
Forming plate: width 260 mm
Production: max 80 pieces/1'

TVM 260: l'evoluzione nella produzione di prodotti formati appetitosi

La TVM 260 è la formatrice di hamburger Risco con stampo a doppia entrata per produzioni ottimali di qualità. L'insacatrice di nuova generazione porziona la massa alimentare in modo regolare ed uniforme, che si tratti di carne o di altro prodotto. Il sistema pneumatico di scarico deposita le porzioni sul nastro di trasporto che, in modo continuo, le convoglia per la successiva fase del processo. La TVM 260 garantisce l'integrità del prodotto formato in modo totale, mantiene inalterate le caratteristiche della massa processata e garantisce così standard produttivi costanti.

Caratteristiche principali:

- Massima efficienza produttiva
- Precisa ed uniforme formatura del prodotto
- Compattezza di prima classe del prodotto formato
- Facile sostituzione degli stampi
- Sistema di messa in vaschetta automatica opzionale

Dati principali:

Forme: 1 stampo con 2 fori / diametro max 115 mm
Spessore: min. 6 mm / max 30 mm
Piastra di formatura: larghezza 260 mm
Produzione: max 80 pezzi/1'



AT 200: the leading patty former for innovative high quality products

The patty former AT 200 is the ideal system to produce homestyle burgers, balls, croquettes, rissoles, dumplings and other products with a spherical, conical or oval shape. The AT 200 features a unique system for a wide production range: a three blades head shapes the product with a diameter from 10 mm to 110 mm, creating the required shape in a precise way and with excellent consistency. The integration of an adjustable flattening belt applies gentle pressure on the product thus creating burgers with a homestyle appearance. The AT 200 system delivers modern and effective production consistent with the latest market trends.

Main features:

- Exceptional production flexibility
- Portions with an excellent weight consistency
- Simple and intuitive to use
- High production
- No product waste

Main data:

Product diameter: from 10 mm to 48 mm with dosing head ph 50
from 30 mm to 66 mm with dosing head ph 66
from 60 mm to 110 mm with dosing head ph 110

Product diameter with flattening belt: min. 20 mm - max 150 mm

Product thickness with flattening belt: min. 8 mm - max 50 mm

Production: max 150 pieces/1'

AT 200: la formatrice leader per prodotti innovativi di alta qualità

La formatrice AT 200 è il sistema ideale per produrre hamburger artigianali, polpette, croquette, rissoles, dumplings e altri prodotti con forma sferica, conica o ovale. Un sistema unico per una ampia varietà produttiva: una testa di porzionatura forma il prodotto con un diametro da 10 mm a 110 mm, creando la forma desiderata in modo preciso e con una eccellente consistenza. L'integrazione di un nastro di schiacciamento regolabile permette di pressare delicatamente il prodotto creando così hamburger dall'aspetto artigianale. Il sistema AT 200 garantisce una produzione moderna ed efficace in linea con i nuovi trend di mercato.

Caratteristiche principali:

- Estrema flessibilità produttiva
- Porzioni con eccellente costanza di peso
- Uso facile ed intuitivo
- Produzione elevata
- Scarto prodotto nullo

Dati principali:

Diametro prodotto: da 10 mm a 48 mm con testa di porzionatura ph 50
da 30 mm a 66 mm con testa di porzionatura ph 66
da 60 mm a 110 mm con testa di porzionatura ph 110

Diametro prodotto con nastro di schiacciamento: min. 20 mm - max 150 mm

Spessore prodotto con nastro di schiacciamento: min. 8 mm - max 50 mm

Produzione: max 150 pezzi/1'



DF Series: appealing round shaped products

Risco system for the production of food balls using diaphragms. The forming head itself can be single or multi outlet, from 2 to 6 diaphragms. The DF series allows the production of food balls (of meat, fish, cheese, potatoes etc.) with a precise shape and optimal portion weight control. The system is directly connected with the Risco filler that constantly feeds the forming head. The balls are shaped and portioned alternately by the head's diaphragms. The Risco ball forming system is mounted on a mobile frame with wheels for easy connection and disconnection during the daily production.

Main features:

- Optimal forming of the balls
- Exact portions
- Possibility to integrate a product conveyor belt
- High performance
- User friendly

Main data:

Product diameter:	DF25	min. 10 mm	max 25 mm
	DF50	min. 20 mm	max 48 mm
	DF70	min. 40 mm	max 65 mm
	DF100	min. 60 mm	max 95 mm
Product weight:	DF25	min. 4 gr.	max 20-25 gr.
	DF50	min. 20-25 gr.	max 60-70 gr.
	DF70	min. 60-70 gr.	max 130-140 gr.
	DF100	min. 130-140 gr.	max 180-200 gr.
Production:	max 150 rpm or 250 rpm each head (according to the model)		

Serie DF: prodotti appetibili di forma sferica

Il sistema Risco per la produzione di palline tramite diaframmi. La testa di formatura può essere ad uscita multipla, da 2 a 6 diaframmi. La serie DF garantisce la produzione di palline (di carne, pesce, formaggio, patate, ecc) di forma precisa e con un ottimo controllo del peso delle porzioni. Il sistema è direttamente collegato con l'insaccatrice Risco che alimenta in modo costante la testa di formatura. Le polpette sono formate e porzionate alternativamente dai diaframmi della testa. Il sistema di formatura palline Risco viene montato su un supporto mobile a ruote per un facile collegamento e scollegamento durante la giornata produttiva.

Caratteristiche principali:

- Formatura ottimale delle palline
- Porzioni esatte
- Possibilità di applicare un nastro trasporto prodotto
- Elevate performance
- Massima facilità d'utilizzo

Dati principali:

Diametro prodotto:	DF25	min. 10 mm	max 25 mm
	DF50	min. 20 mm	max 48 mm
	DF70	min. 40 mm	max 65 mm
	DF100	min. 60 mm	max 95 mm
Peso prodotto:	DF25	min. 4 gr.	max 20-25 gr.
	DF50	min. 20-25 gr.	max 60-70 gr.
	DF70	min. 60-70 gr.	max 130-140 gr.
	DF100	min. 130-140 gr.	max 180-200 gr.
Produzione:	max 150 rpm o 250 rpm cad. testa (in base al modello)		





Risco forming systems can work with Risco continuous vacuum fillers of the RS 11x, RS 205, RS 30x, RS 40x, RS 50x, RS 60x series.

I sistemi di formatura Risco possono funzionare con insaccatrici continue sottovuoto Risco della serie RS 11x, RS 205, RS 30x, RS 40x, RS 50x, RS 60x.

Technical data	Dati tecnici		TVM 140	TVM 260	AT 200	DF
Installed power	Potenza installata	kW	0,4	0,4	1,5	0,4
Water connection	Acqua	bar	/	/	2	/
Compressed air	Aria compressa	bar	6 - 8	6 - 8	/	/
Air consumption max	Consumo aria compressa max	L/1'	320	500	/	/
Machine weight	Peso macchina	Kg	150	230	180	75

Options	Opzioni				
Paper interleaver	Intefogliatore		Upon request / Su richiesta	Upon request / Su richiesta	Upon request / Su richiesta
Tray loading	Carico vaschette		N/A	Upon request / Su richiesta	N/A
Tray loading with buffer	Carico vaschette con magazzino		N/A	Upon request / Su richiesta	N/A
Interchangeable plates	Piastre intercambiabili		Upon request / Su richiesta	Upon request / Su richiesta	N/A
Form rings	Anelli formatura		N/A	N/A	Upon request / Su richiesta

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
risco@risco.it · www.risco.it