



Partner in your success

RS 200M L'insaccatrice preminente per mortadella



Il prodotto Mortadella è il risultato di una lavorazione unica e assolutamente particolare. L'insaccatrice continua sottovuoto Risco RS 200 M permette di avere il migliore risultato di insacco di questo impasto dalle precise caratteristiche qualitative e organolettiche.

Il modello RS 200 M è caratterizzato da un sistema di doppia aspirazione del vuoto che assicura una perfetta compattezza del prodotto insaccato e una distribuzione uniforme e omogenea dei cubetti di lardello all'interno dell'impasto.

Questa gestione avanzata del vuoto riduce al minimo l'inclusione d'aria e migliora la compattezza, ottenendo un prodotto insaccato di qualità superiore, riconoscibile per il suo profilo aromatico unico, la struttura perfettamente uniforme e la superficie esterna eccezionalmente liscia.





L'esclusiva pompa di insacco Risco Long Life combina componenti in acciaio inox con elementi avanzati in polimero ad alte prestazioni. Questa configurazione elimina praticamente il contatto metallo-metallo all'interno del gruppo pompa, riducendo in modo significativo l'usura dei componenti e garantendo la massima delicatezza nella manipolazione del prodotto durante tutto il processo di insacco.

L'insaccatrice sottovuoto Risco RS 200 M per mortadella è dotata di una tramoggia apribile per garantire e facilitare le operazioni di pulizia e smontaggio dei componenti.



Punti di forza:

- Sistema a doppio vuoto progettato per l'eliminazione totale dell'aria dalla massa del prodotto, garantendo la massima stabilità del processo.
- Maggiore compattezza e densità del prodotto finale grazie a livelli di vuoto ottimizzati.
- Ottima distribuzione dei cubetti di grasso, assicurando una struttura uniforme e un'elevata qualità visiva.
- Controllo totale dei parametri di insacco, che consente una gestione precisa del livello di vuoto, della pressione, della velocità di porzionatura e del flusso prodotto.
- Interfaccia ottimizzata per macchine clipatrici automatiche, che permette un collegamento rapido e un'integrazione perfetta nelle linee di lavorazione completamente automatizzate.

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 - risco@risco.it - www.risco.it

Risco promuove



Seguici su [in](#) [f](#)