



Partner in your success

## RS 200 M L'insaccatrice preminente per mortadella



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

Il modello RS 200 M unisce l'esperienza ultra quarantennale di Risco nell'insacco di impasti da mortadella con la nuova tecnologia dei motori dotati di servocomando. L'insaccatrice è caratterizzata da un sistema di doppia estrazione del vuoto che garantisce una perfetta compattezza del prodotto insaccato ed una distribuzione del lardello uniforme e regolare.

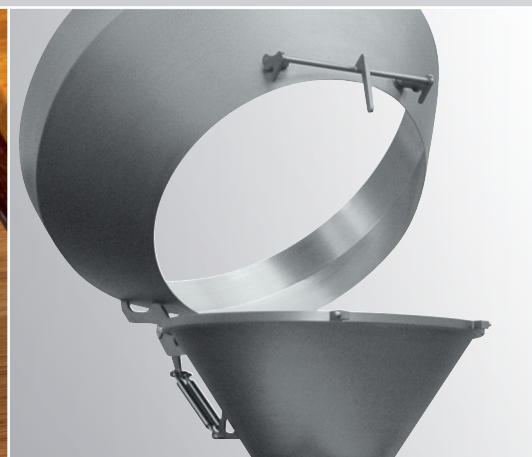
Il risultato sarà un prodotto di qualità superiore nel sapore e nella presentazione con un taglio di fette compatte, uniformi e dalla superficie perfettamente liscia.





L'esclusiva pompa di insacco Risco Long Life, che utilizza la combinazione di componenti in acciaio inossidabile e parti in resina plastica high tech, elimina il contatto tra le parti in acciaio della pompa, preservando l'usura di tali componenti e garantendo un delicato e regolare insacco di tutte le pezzature.

La nuova insaccatrice Risco per mortadella modello RS 200 M è dotata di una tramoggia apribile per garantire e facilitare le operazioni di pulizia e di smontaggio delle parti dedicate all'alimentazione del prodotto.



#### Punti di forza:

- Sistema a doppio vuoto per l'eliminazione totale dell'aria
- Superiore compattezza e densità di prodotto
- Ottima distribuzione del lardello
- Totale controllo dei parametri di insacco via computer
- Facile connessione con clipatrici automatiche

#### Dati tecnici:

- Capacità di insacco: 11.000 kg/h
- Peso max porzioni: 200 kg
- Capacità tramoggia: 450 lt
- Potenza installata: 15 kW



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

Risco promuove

