



**RS 912 · RS 912S · RS 916:**  
High efficiency minced meat systems

**RS 912 · RS 912S · RS 916:**  
Sistemi ad alta efficienza per carne macinata



Partner in your success

## RS 912, RS 912 S, RS 916 from Risco: Much more than minced meat

Risco presents its highly efficient series for minced-meat production. The modern production system from Risco allows high quality minced-meat portions with accurate weight and attractive presentation for the consumer.

The avant-garde Risco systems, RS 912, RS 912 S and RS 916 provide a perfect production process, namely the grinding, portioning and perfect synchronised depositing of the product into the trays.

Risco minced-meat production systems are suitable for processing, beef, pork and chicken enabling a wide range of possibilities of presenting the product. They are designed for an automatic and efficient industrial production requirement while providing maximum production flexibility.

## RS 912, RS 912 S, RS 916 Risco: Molto più che carne macinata

Risco propone la serie altamente efficiente di sistemi per la produzione di carne macinata. I moderni sistemi di produzione Risco sono la soluzione per ottenere porzioni di macinato di qualità superiore, a peso costante e con un aspetto attrattivo per il consumatore.

I sistemi all'avanguardia Risco RS 912, RS 912 S e RS 916 garantiscono un ideale processo produttivo, con un esatto sincronismo di macinatura, porzionatura e deposito del prodotto in vaschetta.

I sistemi di produzione Risco di carne macinata sono ideati alla lavorazione di carne bovina, suina e di pollo e permettono una vasta varietà di possibilità di presentazione del prodotto per una lavorazione industriale automatica ed efficiente, garantendo contemporaneamente la massima flessibilità produttiva.



Work process  
Processo di lavorazione



Grinding / Macinatura

### Risco grinding system: superior presentation of the product

Highly efficient Risco systems for the minced-meat production use the RS 64, RS 65, RS 66 independent grinders. From a mechanical point of view, these grinders are completely independent from the Risco vacuum filler, thus obtaining an excellent production quality with a gentle and exact cut of the processed meat.

Risco independent grinders use plates with diameter 160 mm or 220 mm depending on the portion size to be produced. The cutting system consists of one 6-blade knife and one plate with a shaped section according to the production requirements. The product is ground to the final size and portioned in only one operation, thus reducing to the minimum the meat processing and preserving its original characteristics.



### Sistema di macinatura Risco: superiore presentazione del prodotto

I sistemi altamente efficienti Risco per la produzione di carne macinata, adottano i macinatori indipendenti RS 64, RS 65, RS 66. Totalmente svincolati dal punto di vista meccanico dall'insaccatrice sottovuoto Risco, i macinatori, permettono di ottenere un'eccellente qualità di produzione con un delicato e pulito taglio della carne processata.

I macinatori indipendenti Risco utilizzano piastre con diametro da 160 mm o 220 mm, a seconda del tipo di porzione da produrre. Il sistema di taglio è composto da un coltello a 6 lame e da una piastra con la sezione di estrusione che incontra le esigenze di produzione; il prodotto viene macinato alla sua misura finale e contemporaneamente porzionato in una unica operazione, in modo da ridurre al minimo il processo della carne e salvaguardare le sue caratteristiche iniziali.



### Features of Risco independent grinders are:

- Independent rotation speed of the cutting set
- Perfect synchronism with the other components of the system
- Continuous and accurate feeding
- Flexible positioning of the line (the filler can be positioned at 90° to the grinder)
- No heating up of the meat and delicate process
- Easy cleaning of the parts

### I macinatori indipendenti Risco sono caratterizzati da:

- Velocità autonoma di rotazione del set di taglio
- Perfetto sincronismo con gli altri moduli del sistema
- Costante e precisa alimentazione
- Modularità di posizionamento della linea (insaccatrice può essere a 90° rispetto al macinatore)
- Nessun riscaldamento della carne e processo delicato
- Facile pulizia delle parti



Cutting / Taglio



Depositing into tray / Inserimento in vaschetta



Trays denester / Deimpilatore vaschette

Minced Meat Systems RS 912 · RS 912S · RS 916:  
The perfect choice for accuracy and performance

Sistemi per Carne Macinata RS 912 · RS 912S · RS 916:  
La scelta perfetta per precisione e prestazioni



RS 912



RS 916



RS 912S





#### Risco separating system: synchronism and precision

The RS 904 - RS 905 separating system is perfectly synchronized with the grinding system. The minced-meat is conveyed to the separating system through a short conveyor belt. The cutting system controlled by modern servo driven motors allows an exact cutting of the portions. The portioning through the Risco continuous vacuum filler guarantees a precise control of the final product weight.

While the minced-meat block is in on the conveyor belt, a paper feeding system conveys a paper sheet beneath the meat. This paper sheet will be cut simultaneously with the portion.

#### Risco separating systems guarantee:

- Easy use and high synchronism
- Exact cutting of the portions
- Steady weight of the portions (accuracy +/- 1%)
- Maximum hygiene
- Accurate paper feeding beneath the portion
- High productivity



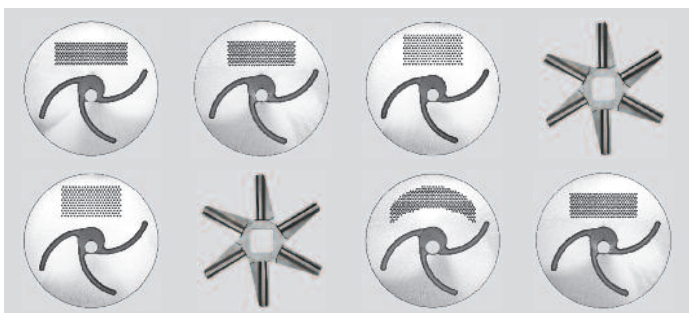
#### Sistema di divisione Risco: sincronismo e precisione

In perfetto sincronismo con il sistema di macinatura lavora il sistema di divisione RS 904 - RS 905. Il flusso di carne macinata viene convogliato attraverso un ridotto nastro trasportatore fino all'area di separazione. La divisione delle porzioni avviene in maniera precisa attraverso il sistema di taglio, controllato dalla moderna tecnologia dei motori servoassistiti. La porzionatura attraverso l'insacchiatrice continua sottovuoto Risco garantisce quindi il preciso controllo del peso del prodotto finale.

Contemporaneamente al flusso di prodotto sul nastro trasportatore, un alimentatore di carta convoglia un foglio continuo sotto la carne, il quale è separato con la porzione al momento del taglio.

#### I sistemi divisorii Risco garantiscono:

- Facile utilizzo e ottimo sincronismo
- Taglio netto delle porzioni
- Peso costante delle porzioni (accuratezza +/- 1%)
- Massima igiene
- Accurata alimentazione della carta sotto la porzione
- Elevata produttività





#### Deposit into the tray: productivity and automation

Avant-garde Risco models for minced-meat RS 912 and RS 912 S provide for the automatic deposit of the minced-meat portions into the tray. The RS 912 model (equipped with automatic system for denesting lines of trays as for the RS 913) and the RS 912 S model (equipped with manual system for depositing the trays on the conveyor belt as for the RS 913 S) allow a highly automated production avoiding any manual intervention of the operators from the grinding until packaging.

The denester and the tray conveyor belt allows a flexible and easy use of any type of tray ranging from the rigid plastic trays to polyester trays. Changing the tray is very easy and with a few setting changes.

The system control and synchronism is controlled by a microprocessor of the newest generation which monitors, stores and adjusts all the production parameters in a practical and intuitive way. This system can successfully produce up to 60 trays/min., each weighing 400 gr., obtaining an astonishing increase in the daily productivity.

#### Features of the Risco deposit systems are:

- Efficient deposit of the product into the tray
- Regular denesting of any type of tray
- Controlled transport of the trays
- Easy changing of the tray according to the different kinds of minced product
- Easy connection with all packaging machines
- One operator is required for the control of the whole line



#### Deposito in vaschetta: produttività ed automazione

Nei sistemi all'avanguardia per carne macinata Risco RS 912 ed RS 912 S è previsto il deposito automatico delle porzioni di carne macinata nelle vaschette. Il modello RS 912 (con sistema automatico di deimpilatura delle file di vaschette tipo RS 913) e il modello RS 912 S (con sistema manuale di deposito delle vaschette nel nastro convogliatore tipo RS 913 S) permettono una massima automazione di produzione, senza alcun intervento manuale da parte di operatori, dalla macinatura al confezionamento.

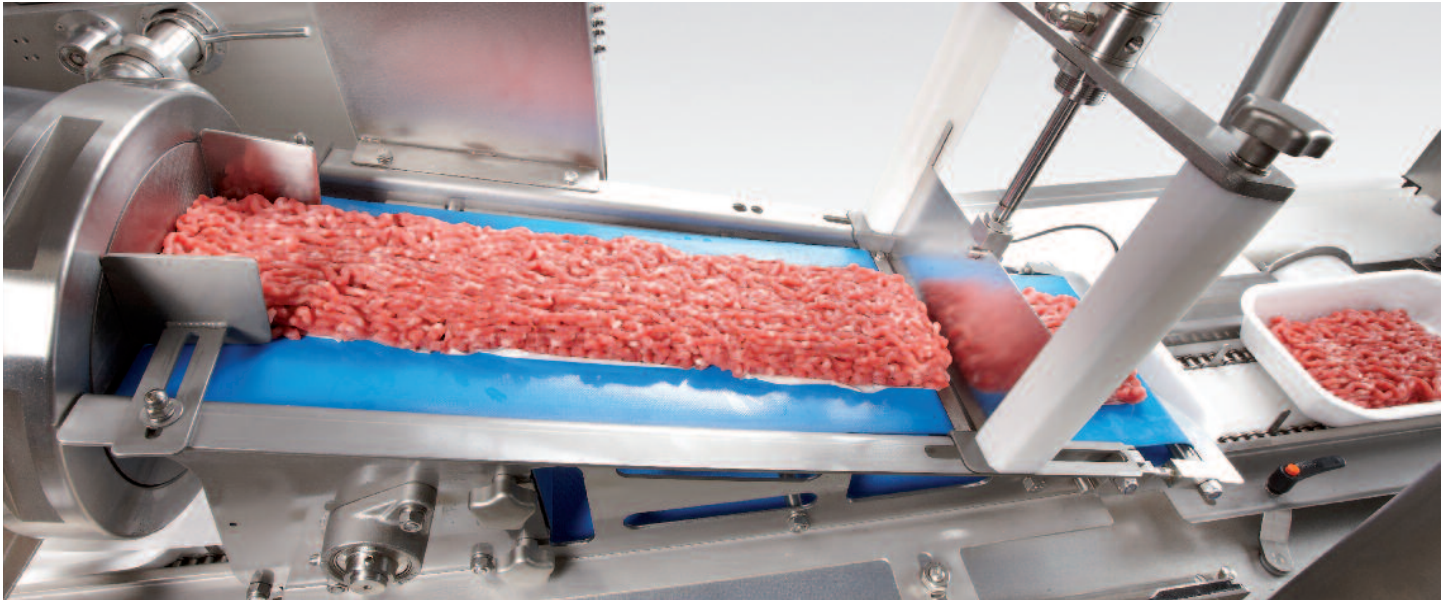
Il deimpilatore e il nastro di trasporto di vaschette consentono di utilizzare in maniera flessibile ed efficiente ogni tipo di vassoio, dai modelli in plastica rigida a quelli in poliestere, con la possibilità di un facile cambio vaschetta con pochi accorgimenti quando richiesto.

Il controllo e sincronismo del sistema viene effettuato attraverso un microprocessore di nuova generazione che, in modo intuitivo e funzionale, permette di monitorare, memorizzare e facilmente adattare tutti i parametri produttivi. Il sistema garantisce di produrre efficacemente fino a 60 vaschette al minuto da 400 gr., con un incremento straordinario della produttività giornaliera.

#### Le caratteristiche dei sistemi di deposito Risco sono:

- Efficiente deposito del prodotto in vaschetta
- Regolare deimpilatura di ogni tipo di vaschetta
- Trasporto controllato delle vaschette
- Facile cambio vaschetta per diverse tipologie di prodotto macinato
- Facile connessione con tutte le macchine confezionatrici
- Un operatore richiesto per il controllo di tutta la linea





Risco systems for the minced-meat production can work with Risco continuous vacuum fillers of the RS 205, RS 30x, RS 40x, RS 50x, RS 60x series.

I sistemi Risco per produzione di carne macinata possono funzionare con insaccatrici continue sottovuoto Risco delle serie RS 205, RS 30x, RS 40x, RS 50x, RS 60x.

Technical data	Dati tecnici		RS 912 S	RS 912	RS 916
Portioning speed	Velocità di porzionatura	Pc / 1'	60	60	100
Max portion size (WxH)	Misure porz. max (WxH)	mm	190 x 75	190 x 75	190 x 75
Min/max portion length	Lunghezza porzione min/max	mm	110 - 300	110 - 300	95 - 300
Portion definition	Accuratezza porzione	%	+/- 1	+/- 1	+/- 1
Installed power	Potenza installata	kW	3	3,5	5
Machine weight	Peso macchina	Kg	430	610	310

Tray size	Formati vaschette	min / max			
Length	Lunghezza	mm	130 - 330	130 - 330	130 - 330
Width	Larghezza	mm	120 - 220	120 - 220	120 - 220
Height	Altezza	mm	35 - 90	35 - 90	35 - 90

Paper roll features	Caratteristiche rullo carta				
Max width	Larghezza max	mm	185	185	185
Internal size ø min/max	Misure interne ø min/max	mm	25 - 55	25 - 55	25 - 55
External size ø max	Misure esterne ø max	mm	300	300	300

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