



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

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



Risco forming systems: innovative solutions for trendy products

The Risco TVM, ATM 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

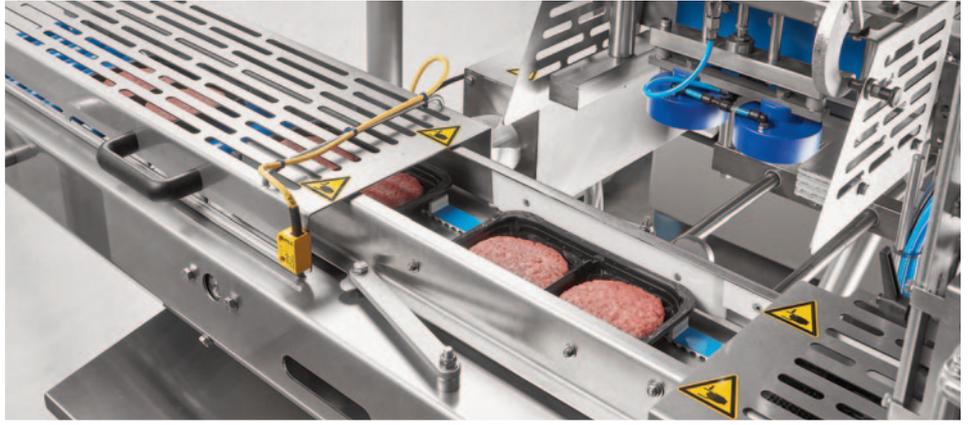
I sistemi di formatura Risco della serie TVM, ATM e DF sono soluzioni ideali per produttori di piccole e medie dimensioni che vogliono creare elaborati formati innovativi, come richiesto dai nuovi trend di mercato.

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 moduli di disposizione automatica della carta sotto la porzione o l'inserimento del prodotto direttamente in vaschetta senza l'intervento manuale, completano in modo totale tali sistemi.





Processing stages for multiple production of formed products

Filling

A successful forming application starts from a top-notch filling unit. The wide range of Risco continuous vacuum fillers offers the best filling results and the smoothest process from the hopper to the forming equipment. Highest quality products benefit the most from the low-compression pump and from the concentric rotary vanes system.

Portioning

The correct forming of products requires an accurate and consistent feed of each portion over time. The latest Risco portioning technology allows the vacuum filler to deliver the product with maximum variation of +/-1% from the target weight, ensuring the desired final shape.

Forming

The ultimate technologies adopted by the latest Risco forming equipment aims to shape the largest variety of products. Whether hamburger, balls or beyond, the equipment is suitable for processing meat, poultry, seafood, dairy or vegetarian and satisfy the widest market demand, from the simplest to the most refined.

Grinding

In-line grinding is a key step to accomplish the best results in forming textured product of superior quality. Risco grinding heads feature independent speed control regardless of the filling speed, which leads to maximum flexibility for each recipe or product.

Control

Complete control of the entire forming line takes place in one panel interface, with which the operator can quickly set all the functioning parameters. Real-time feedback from the system enables the operator to monitor the status of the production and of the equipment.

Fasi dei processi per la produzione di molteplici prodotti formati

Insacco

Un'applicazione di formatura di grande successo inizia da un'eccellente insaccatrice. L'ampia gamma di insaccatrici continue sottovuoto Risco offre i migliori risultati di insacco ed il processo più diretto dalla tramoggia alla formatura. I prodotti di alta qualità beneficiano maggiormente dalla pompa a bassa compressione e dal sistema concentrico a rotore e palette.

Porzionatura

La corretta formatura richiede una precisa e costante porzionatura del prodotto nel tempo. La più recente tecnologia di porzionatura Risco permette all'insaccatrice di portare il prodotto con una variazione massima di +/-1% dal peso impostato, assicurando la forma finale desiderata.

Formatura

Le tecnologie di ultima generazione implementate nelle formatrici Risco mirano a produrre la maggior varietà di prodotti formati. Che siano hamburger, polpette oppure altro, le formatrici sono utilizzabili con prodotti di carne, pollame, pesce, caseari o vegetariani, per soddisfare la più ampia domanda di mercato, dalla più semplice alla più raffinata.

Macinatura

L'utilizzo di un macinatore dedicato è un passo fondamentale per raggiungere il miglior risultato nella formatura di prodotti di altissima qualità. I parametri del macinatore in linea sono controllabili in modo indipendente dalla velocità di insacco e ciò permette la maggiore flessibilità di utilizzo per ogni ricetta o prodotto.

Controllo

L'intera linea di formatura può essere avviata e controllata da un'unica postazione. L'operatore può monitorare efficientemente tutti i parametri di funzionamento in tempo reale tramite una semplice interfaccia.

TVM 140 N: maximum versatility for products of incomparable quality

The TVM 140 N 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 N. Directly connected to the continuous Risco vacuum filling machine, which delivers portions into the forming plate of the machine, the TVM 140 N 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 ppm

TVM 140 N: massima versatilità per prodotti di qualità impareggiabile

La formatrice a testa singola TVM 140 N 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 N non ci sono limiti. L'unità è direttamente connessa all'insacatrice 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:

- Presentazione eccellente del prodotto formato
- Ottima compattezza della massa formata
- Facile intercambiabilità degli stampi
- Stabilità massima del prodotto in cottura
- Controllo preciso 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 N: evolution in the production of smart formed products

The TVM 260 N is the twin-forming plate Risco patty 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 N 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
- Fast product changeover
- 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 ppm

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

La TVM 260 N è la formatrice di hamburger Risco con stampo a doppia entrata per produzioni ottimali di qualità. L'insacchitrice 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 N 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'



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

The patty former ATM 200 is the ideal system to form home-style burgers, meatballs, croquettes, rissoles, dumplings and beyond, with the same equipment. Its excellent flexibility enables producers to quickly switch between multiple convenience products with spherical, conical or oval shapes in minutes, hence minimizing profitless idle time for the line. The ATM 200 features a unique system for the widest production range: an eight bladed head shapes the product precisely and consistently with diameters ranging from 27 mm to 87 mm. The integrated adjustable flattening belt applies gentle pressure on the product, creating burgers with a handmade appearance. Following the latest market demand for gourmet recipes and home-style looking products, the ATM 200 system delivers a wide range of modern product with impressive efficiency in production.

Main features:

- Exceptional production flexibility
- Portions with excellent weight consistency
- Simple and intuitive to use
- Industrial-level output
- No product waste

Main data:

Dosing head DF 50: Ø 27 mm - Ø 45 mm Weight: 10 - 50 gr
Dosing head DF 70: Ø 40 mm - Ø 62 mm Weight: 35 - 130 gr
Dosing head DF 100: Ø 60 mm - Ø 87 mm Weight: 115 - 360 gr
Product diameter with flattening belt: max 180 mm
Production: max 170 ppm

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

La formatrice ATM 200 è il sistema ideale per produrre hamburger artigianali, polpette, croquette, rissoles, dumplings e altri prodotti, con il medesimo sistema. La sua eccellente flessibilità permette di passare rapidamente da un prodotto all'altro in pochi minuti, che sia di forma sferica, conica, oppure ovale e minimizzando il fermo macchina improduttivo. Un sistema unico per un'ampia varietà produttiva: una testa di porzionatura forma il prodotto con un diametro da 27 mm a 87 mm, creando la forma desiderata in modo preciso e con una eccellente consistenza. Il nastro di schiacciamento integrato e regolabile permette di pressare delicatamente il prodotto creando così hamburger dall'aspetto artigianale. Il sistema ATM 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:

Testa di porzionatura DF 50: Ø 27 mm - Ø 45 mm Peso: 10 - 50 gr
Testa di porzionatura DF 70: Ø 40 mm - Ø 62 mm Peso: 35 - 130 gr
Testa di porzionatura DF 100: Ø 60 mm - Ø 87 mm Peso: 115 - 360 gr
Diametro prodotto con nastro di schiacciamento: max 180 mm
Produzione: max 170 pezzi/1'



ATM 201: the compact former for homestyle shaped burgers

ATM 201 is the ultimate forming equipment for trendy home-style hamburgers. The system features a pneumatic cutting device and a powerful flattening conveyor, which shapes soft and chubby patties from extruded meat disks. The perfect match of ATM 201 along with the latest Risco continuous vacuum fillers ensures the fastest and most accurate portioning of high quality ground meat downstream along the production line.

The extrusion takes place smoothly with a clear and fast cut, while the flattening non-stick conveyor can be easily set in height, position or removed at all.

Hence, the flexibility of the system allows multiple products to be shaped such as disks, cylinders or customised. Following the latest market trends and demand for non-meat products, the equipment triggers the hidden creativity of the producers and inspires gourmet seafood and vegetarian specialities.

Main features:

- Portions with excellent weight accuracy
- High production
- Interchangeable inserts
- Flattening conveyor belt is adjustable in angle and height
- Hygienic design

Main data:

Disk diameter: Ø 25 mm - Ø 90 mm

Product diameter with flattening belt: max 180 mm

Product thickness: 10 mm - 50 mm

Production: max 150 ppm

ATM 201: la formatrice compatta per hamburgers gourmet

ATM 201 è l'eccellenza nella formatura dei moderni hamburger gourmet. La formatrice implementa un sistema di taglio pneumatico ed un potente nastro di schiacciamento, che trasforma i dischi di carne in soffici ed appetitosi hamburger per l'alta ristorazione di tendenza. L'accoppiata perfetta tra ATM 201 e le più moderne insaccatrici continue sottovuoto Risco assicura una precisa e velocissima porzionatura di carne macinata di alta qualità per una linea di produzione di tipo industriale.

Il prodotto viene estruso con un taglio netto e veloce, mentre il successivo nastro di schiacciamento può essere facilmente regolato, inclinato o rimosso.

Perciò la flessibilità del sistema permette di dar vita a molti altri prodotti come dischi, cilindri oppure forme a scelta. Seguendo gli ultimi trend di mercato oltre la carne, la formatrice libera la creatività dei produttori e permette di ispirare specialità gourmet a base di pesce o di vegetali.

Caratteristiche principali:

- Porzioni con eccellente precisione di peso
- Produzione elevata
- Inserti intercambiabili
- Nastro di schiacciamento regolabile in altezza e angolatura
- Design igienico

Dati principali:

Diametro inserto: Ø 25 mm - Ø 90 mm

Diametro prodotto con nastro di schiacciamento: max 180 mm

Spessore del prodotto: 10 mm - 50 mm

Produzione: max 150 pezzi/1'



ATM 202: the single head cutting device for extruding and cutting product bars

ATM 202 is the newcomer Risco high-speed forming equipment for extruded product. It features a pneumatic cut-off device and can be implemented into a whole line to produce bars, cylinders or custom shapes.

The portioning takes place in combination with an external Risco vacuum filler, which ensures the most gentle and accurate product delivery to the extrusion chamber. The cut, either throughout a stainless steel wire or blade is clear, neat and fast, resulting in a perfect extruded product shape.

The equipment is mounted on wheels for the easiest handling through the production line and features a full anti-stick conveyor belt with adjustable speed to match the further process.

Main features:

- Clean cut of the product
- High production value
- Interchangeable inserts for higher flexibility
- Hygienic design
- Product belt with adjustable speed

Main data:

Bar length: 10 mm - 500 mm

Bar diameter: Ø 10 mm - Ø 90 mm

Production: max 150 ppm

ATM 202: la ghigliottina a testa singola per estrusione e taglio di prodotti formati

ATM 202 è la formatrice di ultima generazione Risco ad alta velocità per l'estrusione ed il taglio di prodotti formati. Integra uno strumento di taglio a lama o filo e può essere implementata all'interno di una linea di produzione automatizzata di barrette, cilindri o forme su richiesta. La perfetta ed accurata estrusione del prodotto è garantita dalla sinergia con l'insaccatrice continua sottovuoto Risco. Il processo di taglio avviene in modo netto e veloce, tramite lama o filo di acciaio inossidabile.

La formatrice è montata su ruote per garantire la massima flessibilità di utilizzo all'interno dello spazio produttivo.

Il sistema di trasporto è costituito da un nastro dalla velocità regolabile, per integrarsi perfettamente con il processo successivo.

Caratteristiche principali:

- Taglio netto del prodotto
- Produzione elevata
- Inserti intercambiabili per maggiore flessibilità
- Design igienico
- Nastro di trasporto prodotto con velocità variabile

Dati principali:

Lunghezza del prodotto: 10 mm - 500 mm

Diametro del prodotto: Ø 10 mm - Ø 90 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 45 mm
	DF70	min. 40 mm	max 62 mm
	DF100	min. 60 mm	max 87 mm
Product weight:	DF25	min. 5 gr.	max 9 gr.
	DF50	min. 10 gr.	max 50 gr.
	DF70	min. 35 gr.	max 130 gr.
	DF100	min. 115 gr.	max 360 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 45 mm
	DF70	min. 40 mm	max 62 mm
	DF100	min. 60 mm	max 87 mm
Peso prodotto:	DF25	min. 5 gr.	max 9 gr.
	DF50	min. 10 gr.	max 50 gr.
	DF70	min. 35 gr.	max 130 gr.
	DF100	min. 115 gr.	max 360 gr.
Produzione:	max 150 rpm o 250 rpm cad. testa (in base al modello)		





High-performing automatic paper interleaver

The paper dispenser places an interleaving paper, wax paper or cellophane underneath formed products. The paper-dispensing device is located under two cord-conveyors. During the flow of the hamburger between the two, the dispensing unit delivers quickly and accurately the sheet of paper film under it. The formed product is then ready for the subsequent process (trays loading or stacking). The result is the improvement of the hygiene of product handling as well as its appearance into the packaging unit.

Main features:

- Fully automatic system
- Maximum performance up to 120 ppm
- Single or double dispenser
- Touch screen control interfaces



Automatic tray-loader

The automatic tray-loader is the ultimate multi-function solution to enable a fully automatic flow of formed products into packaging trays. This flexible all-in-one equipment unstacks the single trays from the buffer pile and conveys them toward the loading station. Loading of the formed products takes place quickly and smoothly regardless of weight, size or shape of the items. The system can be integrated and synchronized with a paper-interleaving device.

Main features:

- Suitable for trays with different sizes
- Full construction in AISI 304 stainless steel



Dispenser automatico di carta ad alta velocità

Il sistema permette di posizionare carta, carta cerata o cellophane sotto i prodotti formati in modo veloce e preciso. L'unità di rilascio è situata al di sotto di due nastri trasportatori sincronizzati. La carta, o altro materiale, viene posizionata in modo preciso e veloce al di sotto del prodotto formato durante il passaggio dal primo al secondo nastro. Il prodotto formato viene quindi convogliato, senza interruzioni, verso la fase successiva di lavorazione quale il sistema di caricamento in vaschetta o lo stacker. Il risultato è il notevole miglioramento dell'igiene del prodotto e del suo aspetto all'interno della confezione.

Dati principali:

- Sistema completamente automatico
- Output fino a 120 ppm max
- Dispenser singolo o doppio
- Interfaccia touch-screen

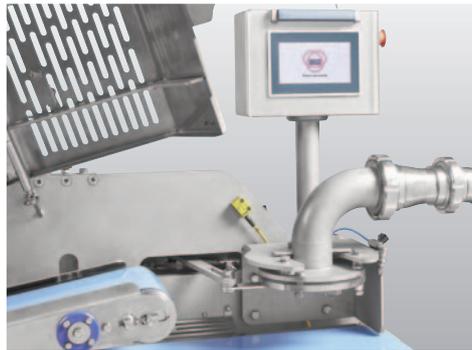
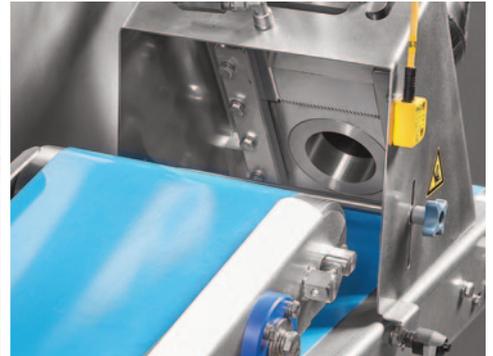


Sistema di caricamento in vaschetta automatico

Questa soluzione di carico automatico in vaschetta è un sistema multifunzione ad alta velocità integrabile in linee di produzione per prodotti formati. Le vaschette vengono disimpilate regolarmente una ad una e convogliate verso il carico del prodotto, che avviene in modo veloce e preciso, a prescindere dalla forma, misura o peso del prodotto. Il sistema può essere sincronizzato ad un dispenser automatico di carta ad alta velocità.

Dati principali:

- Compatibile con vaschette di diverse misure
- Completamente in acciaio inossidabile AISI 304



Unlimited ideas aimed at creative producers

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, ATM and DF series.

Idee senza limiti dedicate a produttori creativi

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, ATM e DF.

Technical data	Dati tecnici		TVM 140 N	TVM 260 N	ATM 200	ATM 201	ATM 202	DF
Installed power	Potenza installata	kW	0,4	0,4	1,2	0,6	0,4	0,4
Water connection	Acqua	bar	/	/	2	2	/	/
Compressed air	Aria compressa	bar	6 - 8	6 - 8	/	6 - 8	6 - 8	/
Air consumption max	Consumo aria compressa max	L / 1'	320	500	/	230	230	/
Machine weight	Peso macchina	Kg	150	230	300	230	200	75

Options	Opzioni							
Paper interleaver	Intefogliatore		Upon request	Upon request	Upon request	Upon request	N / A	N / A
Tray loading	Carico vaschette		Upon request	Upon request	Upon request	Upon request	N / A	N / A
Interchangeable plates	Piastre intercambiabili		Upon request	Upon request	N / A	N / A	N / A	N / A
Interchangeable inserts	Inserti intercambiabili		N / A	N / A	Upon request	Upon request	Upon request	N / A

The Company reserves the right to alter any specification.
La società si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica.

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 insacchiatrici continue sottovuoto Risco della serie RS 11x, RS 205, RS 30x, RS 40x, RS 50x, RS 60x.



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