



**RS 260, RS 261, RS 274:**  
Risco's ultimate industrial  
linking systems

**RS 260, RS 261, RS 274:**  
Sistemi evoluti Risco  
di attorcigliatura industriale



Partner in your success

## Risco's innovative systems for modern linking: versatility and quality performance for industrial sausage production

Risco launches the new automated series of lines for the industrial linking of sausages: three reliable models to completely and dynamically automate the production process of sausages in natural, collagen or synthetic casings.

The newly designed Risco RS 260, RS 261 and RS 274 units meet all the automation requirements for every application, whether it is related to the production of fresh, cooked or cured products.

The systems from Risco efficiently and fully allow products of the same weight and length to be portioned and twisted, up to the remarkable speed of 700 portions per minute; the product is then transferred to hanging or separating units to complete the automation process.

Due to their reliability, Risco's systems deliver consistent, efficient and high-quality production for all manufacturers.

## I sistemi innovativi Risco per l'attorcigliatura moderna: versatilità e performance per produzioni industriali di salsicce

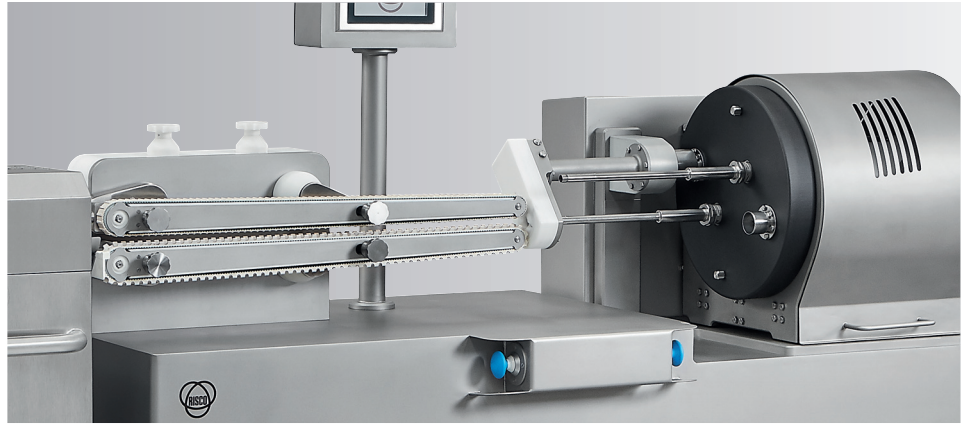
Risco lancia la nuova serie automatica di linee per l'attorcigliatura industriale di salsicce: tre modelli affidabili per automatizzare in modo completo e dinamico il processo produttivo di salsicce in budello naturale, collagene o artificiale.

I moduli di nuovo concetto Risco RS 260, RS 261 e RS 274 consentono di soddisfare tutte le esigenze di automazione per ogni applicazione, sia essa legata alla produzione di prodotto fresco, cotto o stagionato.

I sistemi Risco permettono di porzionare e attorcigliare in modo efficace e completo prodotti identici in peso e lunghezza, fino alla notevole velocità di 700 porzioni al minuto; il prodotto è in seguito trasferito a moduli di appenditura o di separazione, per completare l'automazione del processo produttivo.

Grazie all'affidabilità dei sistemi Risco, il produttore può contare su produzioni identiche, efficienti e ad alte prestazioni, per prodotti di prima classe.





## Processing stages for modern sausage production

### Filling

The dynamic linking systems are connected to Risco's latest generation fillers: the gentle and uniform filling, obtained through Risco's exclusive portioning system, ensures the best conditions for constant flow feeding of the innovative linking units.

### Portioning

Thanks to the modern portioning systems from Risco, portions are accurately and efficiently separated from the linking mechanism, ensuring constant volumes and identical products in terms of both weight and length.

### Hanging

With the Risco RS 279 and RS 279L hanging units, the string of sausages is neatly and accurately positioned with a smooth and consistent process; the product is efficiently placed in the ergonomic hangers located in the chain conveyor, making the collection easier for the operator.

### Separation

Risco's linking systems can be connected to the cutting unit which enables to separate individual sausages or a user-defined number of links to be produced. During the cutting process, the twist links are gently separated enabling the cut to take place at the centre of the twist, ensuring that the ends of the sausages stay securely closed.

### Control

The entire process is easily and effectively controlled centrally by the linking unit, which, due to an intuitive interface, is particularly user-friendly for the operator. The servo drives in the system interact each other for full balancing of the production process.

## Fasi dei processi per la produzione moderna di salsicce

### Insacco

I sistemi dinamici di attorcigliatura vengono collegati alle insaccatrici Risco di nuova generazione: l'insacco, delicato e regolare, ottenuto attraverso l'esclusivo sistema di porzionatura delle insaccatrici Risco, garantisce le condizioni ottimali per l'alimentazione a flusso costante degli innovativi moduli di attorcigliatura.

### Porzionatura

Attraverso il moderno sistema di porzionatura Risco, le porzioni sono separate in modo preciso ed affidabile dal meccanismo di attorcigliatura, garantendo volumi costanti e unità identiche in peso e lunghezza.

### Appenditura

Con i moduli di appenditura Risco RS 279 e RS 279L, la fila di salsicce viene ordinatamente collocata in modo preciso con un processo uniforme e costante; il prodotto viene posizionato efficacemente nei ganci ergonomici posti nella catenaria rotativa, facilitando l'operazione di prelievo da parte dell'operatore.

### Separazione

I sistemi di attorcigliatura Risco possono essere collegati al modulo di taglio per avere prodotti separati singolarmente o porzioni composte da più pezzi. La separazione avviene in modo netto e preciso a metà del punto di attorcigliatura del prodotto, in modo da mantenere ben chiuse le estremità delle salsicce.

### Controllo

Tutto il processo viene agevolmente ed adeguatamente controllato dal monitor centrale dell'unità di attorcigliatura che, grazie ad un sistema intuitivo, risulta particolarmente semplice per l'operatore. Le unità del sistema, servo-comunicanti, interagiscono tra di loro per un pieno bilanciamento del sistema produttivo.

## RS 260: first class portioning with the quick casing loading system

The Risco RS 260 model is a new concept, compact and semi-automated system for the production of top quality sausages.

The Risco filler with low-pressure output feeds the linking mechanism in a constant, gentle and efficient way and, when the casing is finished, the nozzle quickly moves to one side, allowing fast loading of a new stick of casing. The system thus ensures quick production of portions of the same weight and length, with maximum production efficiency, eliminating any unnecessary manual opening of the linking mechanism.

The overall production performance is improved with the RS 260 solution, for special products of unrivalled quality.

### Main features:

- Equal weight and length sausages
- Optimised casing brake system
- Reduction in casing breakage
- Increased productivity
- Well-defined sausages with an excellent appearance
- High production flexibility

## RS 260: porzionatura di prima classe con il sistema a carico rapido del budello

Il modello RS 260 di Risco è un nuovo sistema compatto e semi automatico per la produzione di salsicce di qualità superiore.

L'insacchiatrice con sistema di mandata a bassa pressione Risco alimenta il meccanismo di attorcigliatura in modo costante, delicato ed efficiente e, quando il budello finisce, il cono trasla velocemente di lato, permettendo un carico veloce del nuovo stick. Il sistema garantisce pertanto una produzione veloce di porzioni uniformi in peso e lunghezza, con la massima efficienza produttiva, eliminando i tempi improduttivi di apertura manuale del meccanismo di attorcigliatura.

La performance generale di produzione viene migliorata con la soluzione RS 260, per prodotti speciali di qualità insuperabile.

### Caratteristiche principali:

- Salsicce di peso e lunghezza uniforme
- Sistema di freno budello ottimizzato
- Riduzione della rottura del budello
- Incremento di produttività
- Salsicce ben definite dall'aspetto eccellente
- Elevata flessibilità produttiva



## RS 261: highest level of performance with the double horn linking system

The Risco RS 261 is a new concept developed to achieve maximum efficiency in the production of sausages in natural, collagen or synthetic casings. The linking system with revolver and two filling nozzles guarantees high production standards, significantly reducing unproductive working time.

During the operating process, one horn feeds the linking device whilst the other is loaded by the operator. When the casing is finished, the operator initiates the rotation of the head through the system with a two-handed operation; this rotation mechanism moves the second horn directly to the filling position. The first horn is then available for loading again.

The characteristics of the meat product and its quality are maintained thanks to Risco's through and gentle filling process, producing sausages of unparalleled quality.

### Main features:

- Quick portioning with twin horn head
- Significant reduction in unproductive working time
- Products of equal length and weight
- Superior quality products thanks to Risco's low compression system
- Wide range of applications
- Hygienic design of components for easy cleaning

## RS 261: performance ai massimi livelli dal sistema di attorcigliatura a doppio tubo

L'unità Risco RS 261 è un nuovo concetto sviluppato per raggiungere la massima efficienza produttiva di salsicce in budello naturale, collagene o artificiale. Il sistema di attorcigliatura con revolver a due coni di insacco garantisce elevati standard produttivi, riducendo decisamente i tempi non produttivi.

Durante il processo di lavoro, mentre un cono alimenta il dispositivo di attorcigliatura, il secondo viene caricato dall'operatore. Quando il budello termina, l'operatore avvia la rotazione della testata attraverso il sistema con impulso a due mani; il meccanismo di rotazione sposta direttamente il secondo tubo nella posizione di insacco.

Le caratteristiche dell'insaccato e la sua qualità vengono mantenute grazie al delicato e continuo processo di insacco Risco, che consente di ottenere salsicce di qualità ineguagliabile.

### Caratteristiche principali:

- Porzionatura rapida con testa a doppio cono
- Significativa riduzione di tempi improduttivi
- Prodotti di lunghezza e peso identici
- Prodotti di qualità superiore grazie al sistema Risco a bassa compressione
- Molteplici ambiti di applicazioni
- Disegno igienico dei componenti per una facile pulizia



## RS 274: superior product quality through process automation

Thanks to its high reliability, the Risco RS 274 system is ideal for a clever production of sausages for both industrial and small-volume producers.

For its wide flexibility, the system can be quickly adapted to different types of production in a variety of caliber and lengths, as well as switching between products with natural, collagen or synthetic casings.

The Risco filler delivers the portioned product to a pair of equalizing belts that hold the twisted product until it reaches the next unit. The belts have a special round shape to hold the product in a very gentle way in order to minimise casing breakage even at high speeds.

The Risco RS 274 linking system ensures product uniformity and an output up to 700 ppm, providing a significant improvement in overall production and, as a result, ensuring reliable and competitive process automation for manufacturers.

### Main features:

- Extremely gentle process
- Comprehensive parameter monitoring with 7" touch screen
- Full operation utilising servo technology
- Hygienic construction and functional design
- Maximum production consistency

## RS 274: qualità superiore dei prodotti attraverso l'automazione di processo

Grazie alla sua grande affidabilità, il sistema Risco RS 274 è ideale per la produzione intelligente di salsicce sia per produttori industriali che per quelli con ridotti volumi.

Per la sua ampia flessibilità produttiva il sistema si adatta velocemente a diversi tipi di produzione con calibro e lunghezza differenti, come pure passando da prodotti in budello naturale a quelli in collagene o artificiale.

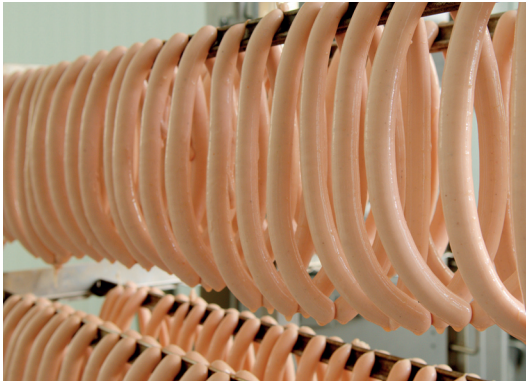
L'insacchiatrice Risco consegna il prodotto porzionato alla coppia di nastri equalizzatori che trattengono il prodotto attorcigliato fino al modulo successivo. I nastri hanno una speciale forma tondeggiante per trattenere il prodotto in modo molto delicato, in modo da ridurre le rotture del budello anche ad alte velocità.

Il sistema di attorcigliatura Risco RS 274 assicura uniformità di prodotto e un output fino a 700 ppm, provvedendo a un significativo miglioramento della produzione complessiva e quindi portando il produttore verso una seria e competitiva automazione del processo.

### Caratteristiche principali:

- Processo estremamente delicato
- Monitoraggio completo dei parametri con touch screen 7"
- Completo funzionamento con servo tecnologia
- Costruzione igienica e design funzionale
- Massima uniformità di produzione





## Effective hanging systems

Risco's latest generation linking systems can be connected to the hanging units. These are available in two different lengths: 8" or 10". The units communicate effectively and allow optimal hanging of the strings chain of twisted sausage links, therefore considerably increasing daily productivity.

It is possible to program by the HMI:

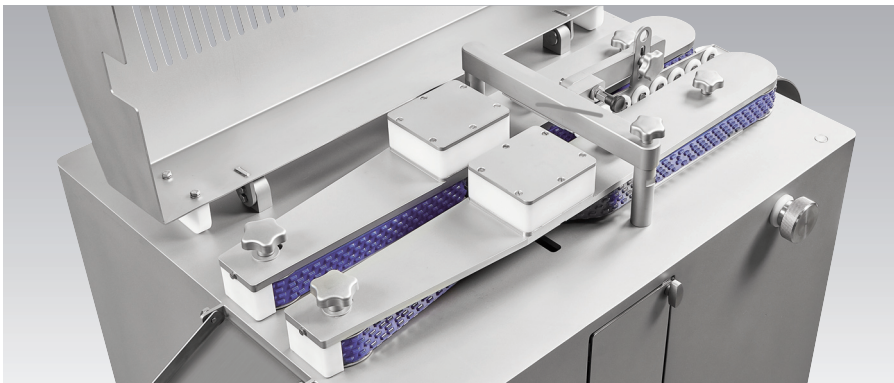
- Number of pieces per hook
- Hanging of groups of products
- Number of linking rotations
- Automatic detection of distance between hooks
- Possibility to modify (only manually) the distance between the hooks

## Sistemi efficaci di appenditura

I sistemi di attorcigliatura di nuova generazione Risco possono essere collegati ai moduli di appenditura. Questi sono presenti con due diverse lunghezze da 8" e 10". Le unità dialogano efficacemente e permettono una ottimale appenditura della fila di salsicce attorcigliate, aumentando considerevolmente la produttività giornaliera.

É possibile programmare da HMI:

- Numero di pezzi appesi per gancio
- Appenditura prodotto a gruppi
- Numero di giri attorcigliatura
- Riconoscimento automatico distanza ganci
- Possibilità di modificare (solo manualmente) la distanza tra un gancio e l'altro



## Precise cutting systems

By combining the Risco cutting units with the linking systems, it is possible to precisely cut the strings of sausages into individual links or in user-defined numbers of links. Thanks to a multi-blade cutting system, single or multiple portions of sausages can be accurately cut precisely at the centre of the twist, without opening the casing ends.

It is possible to program by the HMI:

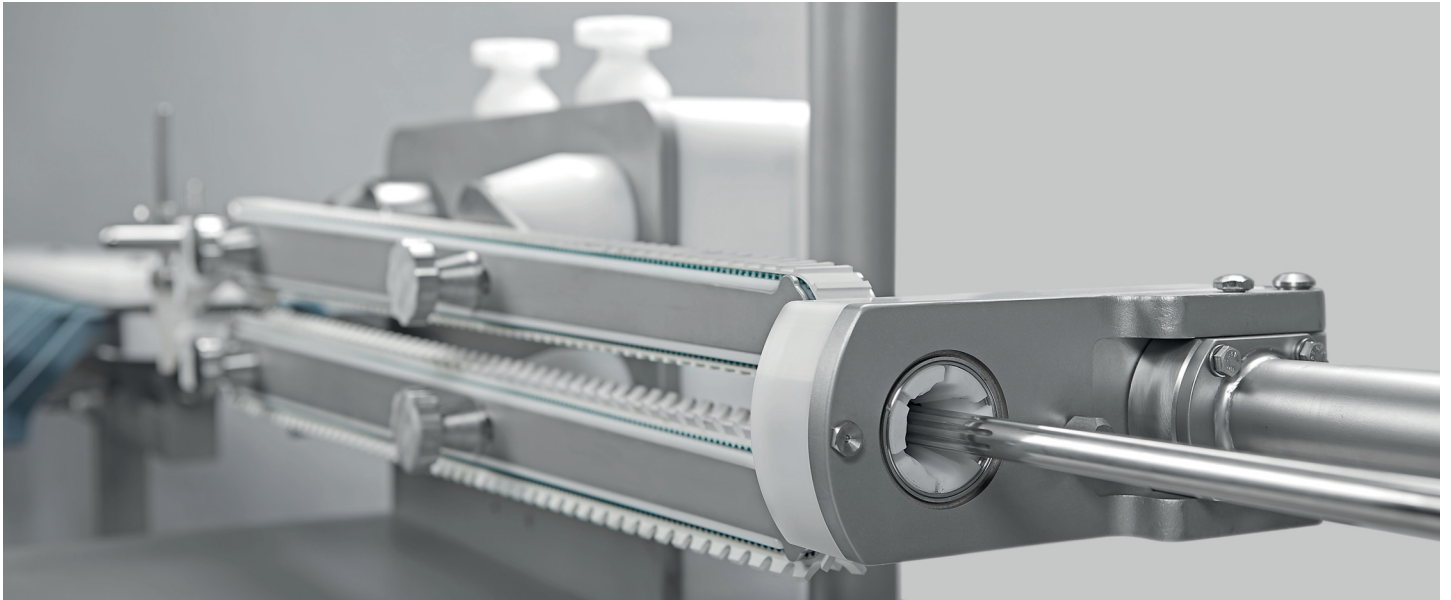
- Exact cutting position
- Number of portions to be cut regularly
- Number of linking rotations
- Speed of the transport belts

## Sistemi precisi di separazione

Abbinando i moduli di separazione Risco ai sistemi di attorcigliatura, è possibile tagliare in modo netto e continuo la fila di prodotto a singole unità o a cicli. Il sistema di taglio multilama permette di separare efficacemente le porzioni singole o di più unità esattamente alla metà del punto di attorcigliatura delle salsicce, evitando l'apertura delle estremità del budello.

É possibile programmare da HMI:

- Esatta posizione di taglio
- Numero porzioni da tagliare regolarmente
- Numero di giri attorcigliatura
- Velocità dei nastri di trasporto



Risco linking 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 attorcigliatura 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		RS 260	RS 261	RS 274
Power installed	Potenza installata	kW	6	7.5	3.5
Compressed air	Aria compressa	bar	6	6	6
Machine weight	Peso macchina	Kg	390	460	220
Portioning speed	Velocità porzionatura	PPM	700	700	700
Type of casing	Tipo di budello		natural - collagen - artificial naturale - collagene - artificiale	natural - collagen - artificial naturale - collagene - artificiale	natural - collagen - artificial naturale - collagene - artificiale
Casing caliber	Calibro budello	mm	18 to 42	18 to 42	18 to 42
Product length	Lunghezza prodotto	mm	40 to 1000	40 to 1000	40 to 1000

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