



Das neue, innovative RISCO-Abdrehsystem RS 261: Höchstleistung mit Zwillingkopf bei Natur-, Kollagen- und Plastikdärmen.

RISCO

RISCO-Schinkenfüllmaschine RS 650: Das Topmodell für die industrielle Herstellung von Qualitätsschinken.



RISCO ist der Name schlechthin, wenn es um die Lieferung von Maschinen und Systemen für die Lebensmittelindustrie, insbesondere für die Fleischverarbeitung, geht. Das seit über 50 Jahren tätige Unternehmen hat sich in einer idealen Kombination aus Familientradition und einem effizienten, zeitgemäßen Management eine herausragende Position auf den Weltmärkten erarbeitet, wo es als Pionier nicht nur der Entwicklung neuer Lösungen, neuer Verfahren und neuer Märkte entgegenstrebt, sondern auch neuen Erfolgen.

Das Produktionsprogramm umfasst eine breite Auswahl an Wurstfüllanlagen mit Vakuumtechnik, Hochvakuum-Füllmaschinen für Schinken, Rohwurst und Brühwurst, Fleischwölfe und

Paddelmischer, Systeme für Hackfleisch in der Schale, Formsysteme für klassische oder Gourmet-Hamburger, Bällchen und Klößchen aus Fleisch, Fisch oder vegetarischen Massen, Ablage- und Coextrusionssysteme sowie eine ganze Reihe von Zubehöerausstattungen, die eigens für die Lebensmittelbranche entwickelt wurden.

RISCO-Produkte werden wissenschaftlich entwickelt, um die Kunden in kleinen, mittelgroßen und großen Betrieben bei der Umsetzung neuer Lösungen zu unterstützen.

Das über die Jahre beständige Wachstum der Firma ist ein eindeutiger Beleg für die Kunst, aktiv auf die Marktentwicklungen und die Anforderungen der Kunden einzugehen.

Geschäftsführer: Tobias Raithle

RISCO GmbH

Vorstadtstraße 61-67

73614 Schorndorf

Tel. 07181 9274-0

Fax 07181 9274-20

info@risco.de | www.risco.de

