



ATM200

Nieuw ontworpen systeem voor het produceren van ballen en ambachtelijke burgers.

ATM200

A new designed system to produce balls and homestyle shaped burgers.

Partner in your success



+31 (0)79 341 66 46



info@tapmachinebouw.nl



Edisonstraat 7
2723 RS Zoetermeer



www.tapmachinebouw.nl



ATM200

Vormmachine voor ballen en ambachtelijke burgers

De ATM200, ontwikkeld door TAP Machinebouw B.V., is een ideaal systeem om in hoog tempo ballen en ambachtelijke burgers te produceren bestaande uit vlees, vis of vegetarische producten. De ATM200 heeft een geïntegreerd diafragma, die in combinatie met een externe vacuümfiller ballen van 5 gram tot 360 gram en met een diameter van 20 mm tot 87 mm produceert. De pletbaan, die in hoek en hoogte verstelbaar is, kan de ballen pletten tot hamburgers naar de gewenste diameter en dikte. De ATM200 is gemonteerd op wielen en is mede daardoor eenvoudig aan te sluiten op een vacuümfiller voor de dagelijkse productie.

Eigenschappen

- ⚙ Hoge productiesnelheid
- ⚙ Hygiënisch ontwerp
- ⚙ Gebruiksvriendelijk
- ⚙ Hoge nauwkeurigheid
- ⚙ Pletbaan is in hoek en hoogte verstelbaar
- ⚙ Ook geschikt voor vleesvervangende producten!

Diafragma serie

DF 50	Ø20 – Ø45	5 – 50 gr.
DF 70	Ø40 – Ø62	35 – 130 gr.
DF 100	Ø60 – Ø87	115 – 360 gr.
Capaciteit	170 stuks/min	



ATM200

Forming machine for balls and homestyle shaped burgers

The ATM200, developed by TAP Machinebouw B.V., is an ideal system to produce balls and homestyle shaped burgers at high speed coming from meat, fish or vegetarian products. The ATM200 has an integrated diaphragm, which is intended to use in combination with an external vacuum filler, to produce balls from 5 grams up to 360 grams with a diameter from 20 mm to 87 mm. The flattening conveyor which is adjustable in angle and height can flatten the balls to burgers with the desired diameter and thickness. The ATM200 is mounted on wheels, which makes it easy to connect to a vacuum filling machine for daily production.

Main features

- ⚙ High production
- ⚙ Hygienic design
- ⚙ User-friendly
- ⚙ Portions with an excellent weight consistency
- ⚙ Flattening conveyor is adjustable in angle and height
- ⚙ Also suitable for meat substitutes!

Diaphragm series

DF 50	Ø20 – Ø45	5 – 50 gr.
DF 70	Ø40 – Ø62	35 – 130 gr.
DF 100	Ø60 – Ø87	115 – 360 gr.
Capacity	170 stuks/min	

