



## ATM201

*Nieuw ontworpen 1-kops afkorter voor het produceren van ambachtelijke burgers.*

## ATM201

*A new designed 1-headed cutting device to produce homestyle shaped burgers.*

Partner in your success



+31 (0)79 341 66 46



[info@tapmachinebouw.nl](mailto:info@tapmachinebouw.nl)



Edisonstraat 7  
2723 RS Zoetermeer



[www.tapmachinebouw.nl](http://www.tapmachinebouw.nl)

## ATM201

### Afkorter voor het hakken van vlees/deegachtige producten

De ATM201, ontwikkeld door TAP Machinebouw B.V., is een ideaal systeem om in hoog tempo ambachtelijke burgers te produceren bestaande uit vlees, vis of vegetarische producten. De ATM201 is voorzien van een hakmes, die in combinatie met een externe vacuümvuller schijven produceert met een diameter van max. 90 mm. De pletbaan, die in hoek en hoogte verstelbaar is, kan de schijven pletten tot ambachtelijke hamburgers naar de gewenste diameter en dikte. De ATM201 is gemonteerd op wielen en is mede daardoor eenvoudig aan te sluiten op een vacuümvuller voor de dagelijkse productie.

### Eigenschappen

- Hoge productiesnelheid
- Hygiënisch ontwerp
- Gebruiksvriendelijk
- Diversiteit in productlengte en vorm
- Verwisselbare inserts
- Pletbaan is in hoek en hoogte verstelbaar
- Ook geschikt voor vlees vervangende producten!

### Productspecificaties

Schijfdikte	10 – 50 mm
Schijfdiameter	Ø25 – Ø90
Capaciteit	Max. 150 stuks/min



## ATM201

### Cutting device for cutting meat/dough products

The ATM201, developed by TAP Machinebouw B.V., is an ideal system to produce homestyle shaped burgers at high speed coming from meat, fish or vegetarian products. The ATM201 is fitted with a cutting device, which is intended to use in combination with an external vacuum filler to produce disks with a diameter of max. 90 mm. The flattening conveyor, which is adjustable in angle and height, can flatten the disks to burgers with the desired diameter and thickness. The ATM201 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
- Variety in product length and shape
- Interchangeable inserts
- Flattening conveyor is adjustable in angle and height
- Also suitable for meat substitutes!

### Product specifications

Disk thickness	10 – 50 mm
Disk diameter	Ø25 – Ø90
Capacity	Max. 150 pieces/min

