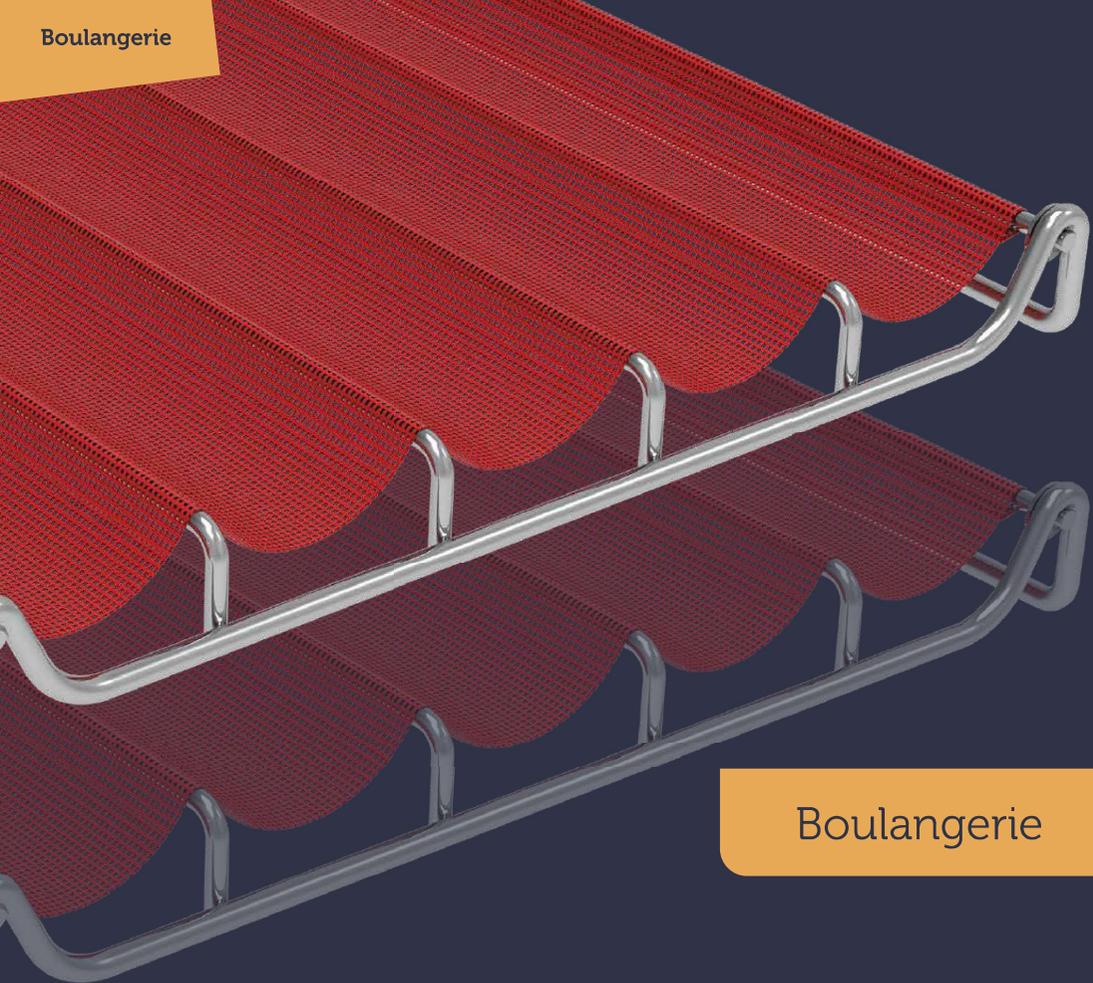


Boulangerie



Boulangerie

Boulangerie

## Nos solutions pour les équipements de boulangerie

Nous proposons nos produits aux fabricants de matériel, aux distributeurs ou aux utilisateurs finaux spécialistes dans la fabrication du pain.

Notre expérience nous a permis de perfectionner nos équipements pour proposer des solutions innovantes notamment en matière de :

- Robustesse et fiabilité dans le temps
- Hygiène (nettoyage, pas de nids à bactéries, ...)
- Performance (ergonomie, ...)
- Respect des normes d'hygiène

Contactez-nous

+33 (0)3 29 42 50 00



**TSA**  
INDUSTRIES

[www.tsa-industries.com](http://www.tsa-industries.com)



### Chariots à glissières

- Gamme étendue
- Structure tube 25 x 25 mm
- Charge maximum : 20kg/glissière et 250kg/chariot

CHGAP10746



### Chariots gastro double entrées

Les chariots double entrées permettent de stocker les plaques ou grilles

CHGAP00013



### Chariots gastros en kit

Chariots montables et démontables facilement. Fabriqués en France et livrés en cartons unitaires.

CHGAP10941



Dimensions : 800 x 600  
CHGAZ10886

### Chariots encastrables en Z

Chariots de stockage permettant un gain de place évident.

CHGAP10780



### Chariots pour couches

Chariots idéaux pour une fermentation lente et contrôlée. Avec leurs larges glissières en U ou en L, ils peuvent avoir tous les niveaux souhaités.

CHGAZ11010



### Echelles à bac

Robustes et maniables ces échelles sont parfaitement adaptées aux bassines rondes ou carrées. Grâce à ses échelles de bacs, les boulangers pourront laisser leur pâte reposer.

CHDIV12264



### Chariots bas

Ces chariots bas sont parfaitement adaptés pour le passage sous meuble. Parfaitement maniable, ces chariots possèdent des plaques anti-bruit

CHGAP10766



### Paniers stockage

Ces paniers sont conçus pour le stockage du pain. Très résistants et maniables ils accompagneront votre équipement dans le temps.

CHBOU00335



CHGAP10845



### Chariots parisiens

CHBOU00007



### Chariot boulangerie montable en kit

Différents systèmes d'entraînement et d'accroche. Ces chariots de four possèdent des accroches et entraînements adaptés à votre cahier des charges.

CHGA010964



Chariot boulangerie fixe soudé  
CHGA186316



### Chariot d'entraînement Boule

CHBOU000187



CHBOU000187-1



### Chariot accrochage haut suspendu

CHGA010916



CHGA010916 -1

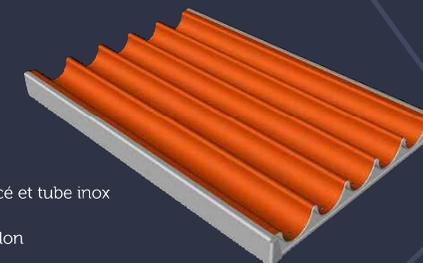


### Manuelle

- Cadre alu (pincé ou riveté)
- Tôle alu perforée
- Revêtement silicone ou téflon

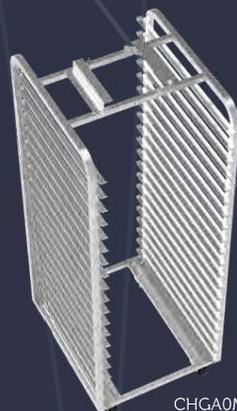
### Automatique

- Cadre inox en profil renforcé et tube inox
- Tôle alu perforée
- Revêtement silicone ou téflon

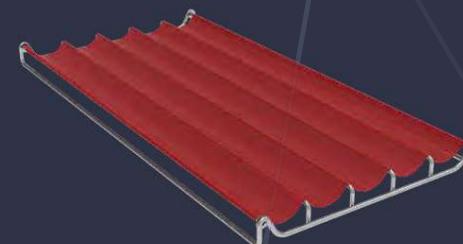


### Chariot type Lev Pavailer

CHGA0M2020



CHGA0M2020.1



### Filets revêtement silicone

Ces filets en revêtement silicone disponible en rouge ou noir avec toile amovible inox maintenue par des agrafes en inox. Parfaitement résistants avec son cadre en fil inox Ø 7 mm et ses alvéoles en fil inox Ø 6 mm.  
DIV0000564

### Supports

Référence rouge	Référence noire	Dimensions – Nbre alvéoles – Longueur pain
DIV0000563	DIV0000460	400 x 800 – 4A – lg800
DIV0000564	DIV0000461	400 x 800 – 5A – lg800
DIV0000561	DIV0000458	800 x 600 – 8A – lg800
DIV0000562	DIV0000459	800 x 600 – 6A – lg800

## Grilles spéciales boulangerie et pâtisserie

Ces grilles de dimensions adaptées à la boulangerie et à la pâtisserie sont tenues en stock. Ces grilles fabriquées en France sauront vous accompagner au quotidien avec leur finition polissage électrolytique.

### Grilles 800 x 400

Référence	Descriptif
GRDIV22229	Cadre + 4 raidisseurs Ø 5 mm – 30 fils Ø 3 mm sens 800
GRDIV10216	Cadre + 3 raidisseurs Ø 6 mm – 21 fils Ø 3 mm sens 800

GRDIV10216

### Grilles 800 x 600

Référence	Descriptif
GRDIV21817	Cadre + 3 raidisseurs Ø 7 mm – 30 fils Ø 3 mm sens 800
GRBOU10144	Cadre + 3 raidisseurs Ø 7 mm – 23 fils Ø 3 mm sens 800

GRBOU10144

### Grilles 600 x 400

Référence	Descriptif
GRGAS20016	Cadre + 3 raidisseurs Ø 6 mm – 30 fils Ø 2.4 mm sens 600
GRGAS20021	Cadre + 3 raidisseurs Ø 6 mm – 29 fils Ø 2 mm sens 600
GRGAS20056	Cadre + 2 raidisseurs Ø 6 mm – 29 fils Ø 2 mm sens 600
GRGAS20020	Cadre + 3 raidisseurs Ø 6 mm – 24 fils Ø 3 mm sens 600

GRGAS20056



## Grilles de chambre de pousse

Grilles très résistantes conçues spécialement pour la fermentation.

- Cadre Ø 7 mm, raidisseur Ø 7 mm, fils Ø 3 mm
- Butée et arrêt Ø 6 mm
- Inox finition électropolie

GRBOU10001

## Plaques aluminium

Ces plaques en aluminium peuvent être d'épaisseur 1.5 ou 2 mm avec des bords pincés 45° ou 90° soudés ou non. Le revêtement de ces plaques droites est en téflon ou en silicone.

DIV0000386

## Isotherme

- Cristal armé et mousse isotherme PP 3 mm
- Fermeture velcro 50 mm
- Porte petit côté



DIV000288

## Protection

- Cousue, gansée, bleu Roy
- Fermeture à glissières
- Porte petit côté
- Cristal armé

DIV000283