

sedis

**SEDIS assure une qualité
et une sécurité alimentaire**

MICHAUD CHAILLY®

www.michaud-chailly.fr - michaud@michaud-chailly.fr

0 825 002 555

Service 0,15 € / min
+ prix appel

FAX 0 825 340 785

Service 0,15 € / appel
+ prix appel

La sécurité alimentaire



35, rue des Bas-Trévois - CS90104 - 10003 TROYES - FRANCE

Tél : +33 (0)3 25 76 29 50 - Fax : +33 (0)3 25 80 31 62

Web : www.sedis.fr - E-mail <http://sedis.fr/contact>



Sedis, forte de l'expérience acquise, répond aux contraintes technologiques de l'agroalimentaire.



Calibrage de fruits



Abattoirs



Panification



Conditionnement/emballage



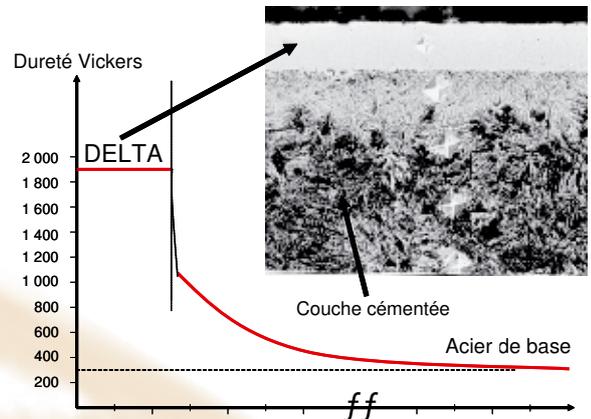
Notre gamme chaînes DELTA® (Δ)

Pour des conditions extrêmes d'utilisation et le respect de l'environnement

Anti-Usure : DELTA® HR

- En milieu abrasif, vitesse élevée, maintenance aléatoire
- Grâce à un traitement thermochimique exclusif **SEDIS**, les articulations des chaînes DELTA® HR atteignent des duretés extrêmement élevées de l'ordre de 1800 HV
- Maîtrise du coefficient de frottement

Anti-Allongement



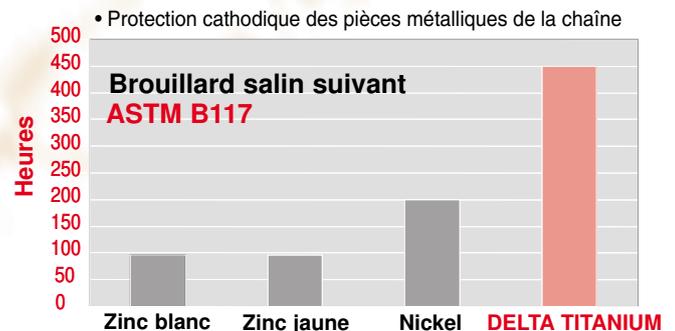
Anti-Corrosion : DELTA® Titanium 2

TRAITEMENT GARANTI 100% SANS CHROME 6

- Une chaîne anti-usure et anti-corrosion : DELTA® TITANIUM 2
- Haute résistance mécanique : absence de fragilisation par hydrogène
- Homologation : PAS DE MÉTAUX LOURDS en conformité avec la législation européenne (directives 2000/53/CE et 2002/95/CE)

Anti-Corrosion

- Chaînes DELTA® TITANIUM



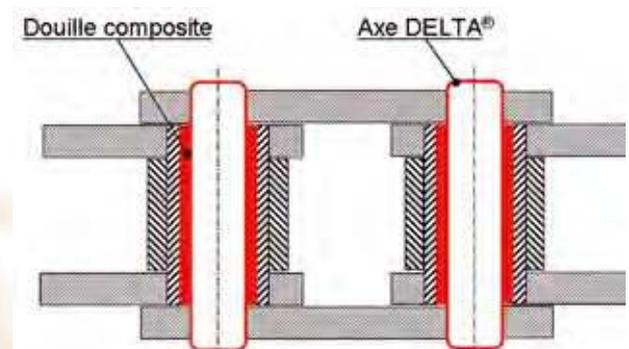
Sans Entretien : DELTA® Verte®

(100% ÉCOLOGIQUE)

- Aucune pollution des produits transportés
- Coûts de maintenance supprimés
- Aucun lubrifiant
- Fonctionne dans l'eau
- Applications haute et basse température

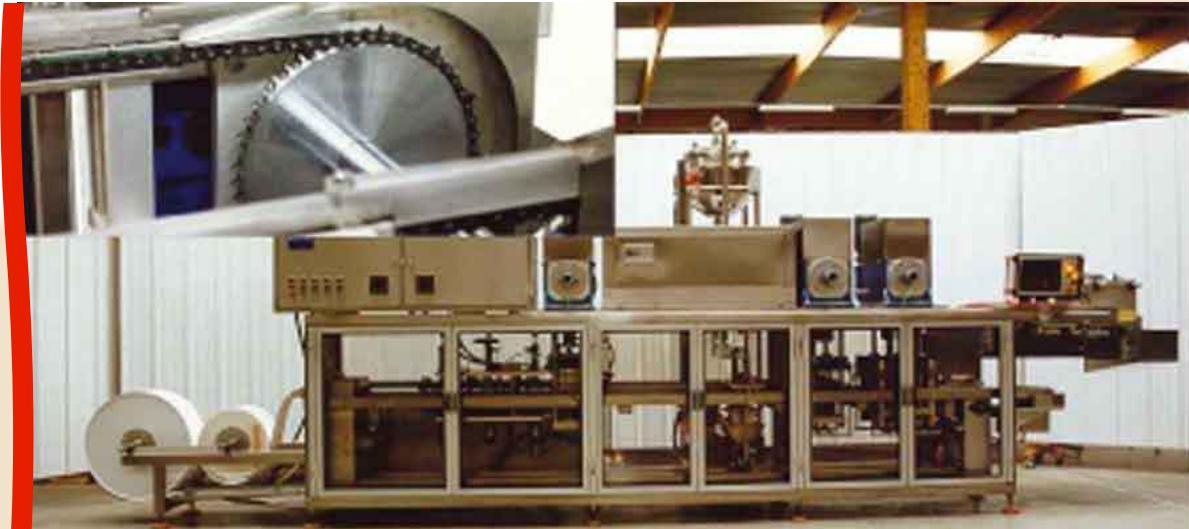
Anti-Lubrification

- Chaînes DELTA® Verte®

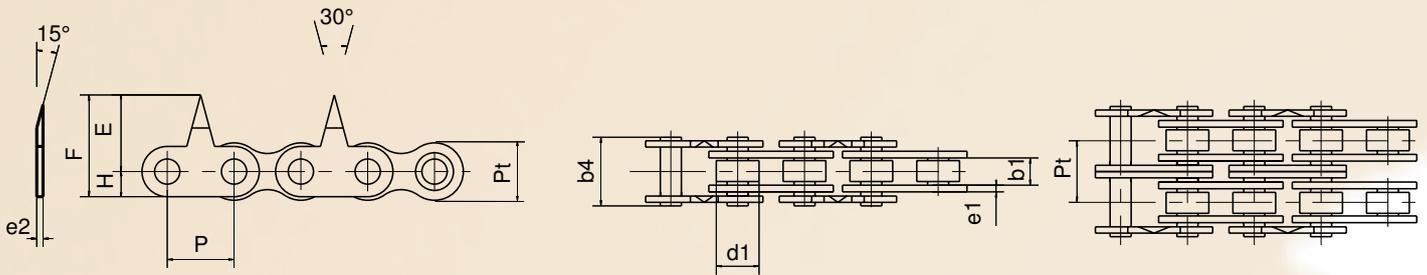


Quelques exemples de chaînes pour l'industrie agroalimentaire

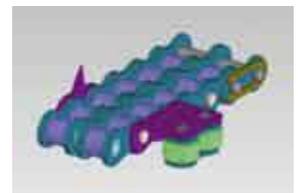
Chaînes pour thermoformeuse



à picots



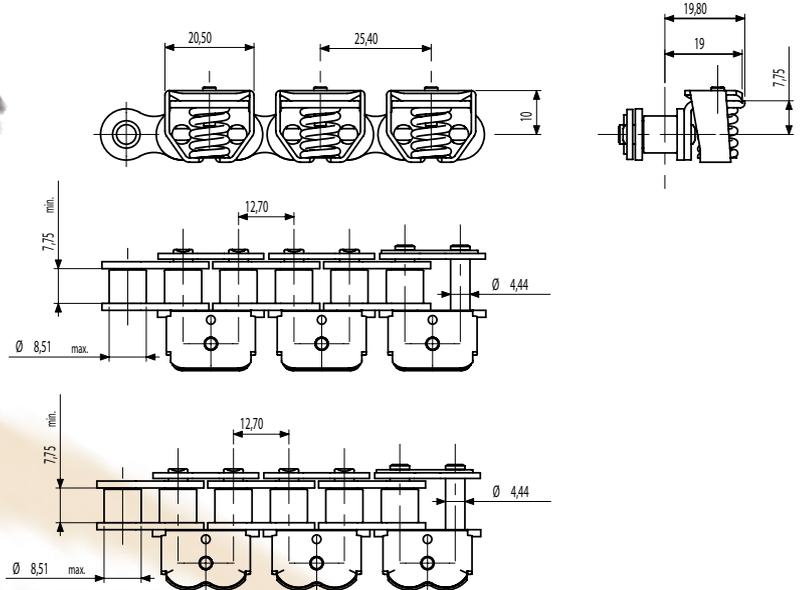
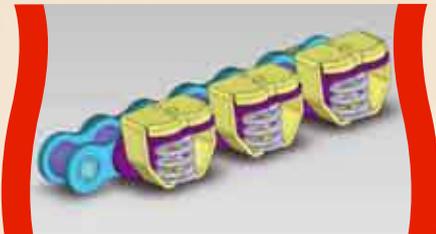
Références		Pas P	GAMMES SEDIS				Diamètre du Rouleau d1 max.	Largeur de la chaîne		Pas transversal Pt	e1	e2	E	F	G	H
selon ISO 606	selon SEDIS		ALPHA	ALPHA LUBE FREE	DELTA HR	DELTA TITANIUM		DELTA VERTE	Entre- plaques Intérieures b1 min.							
Chaînes type B (série européenne)																
08B-1	7N	12.7	◆	◆	◆	◆	8.51	7.75	16.60	13.92	1.6	1.5	14.5	20.4	11.8	5.9
10B-1	11N	15.875	◆	◆	◆	◆	10.16	9.65	19.00	16.59	1.6	1.5	16.0	22.2	13.7	6.0
Chaînes type B à voie étroite (série européenne)																
	6N	12.7	◆		◆	◆	8.51	5.35	14.10	-	1.6	1.5	14.5	20.4	11.8	5.9
	10N	15.875	◆		◆	◆	10.16	6.50	16.60	-	1.6	1.5	16.0	22.2	13.7	6.0
Chaînes type A (série américaine)																
08A-1	40-1	12.7	◆		◆	◆	7.93	7.85	16.30	14.38	1.6	1.5	14.5	20.4	11.5	5.9
10A-1	50-1	15.875	◆		◆	◆	10.16	9.65	20.85	18.11	2.0	2.0	16.4	23.2	13.7	6.8



à pinces



7NAC (pas 12,7mm)
11NAC (pas 15,875mm)

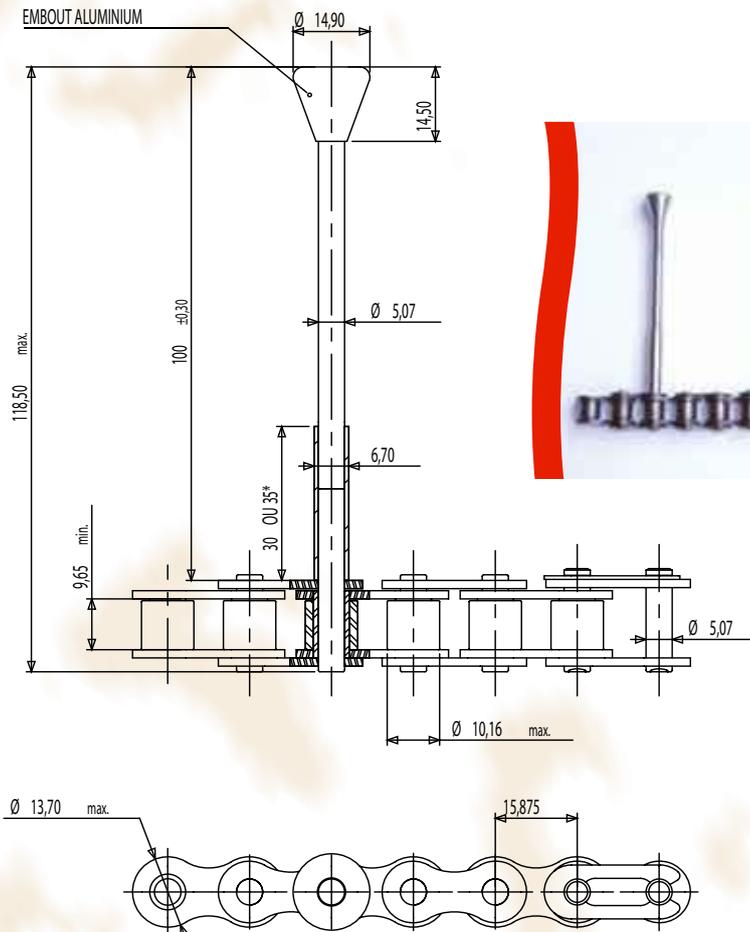


- Ressorts avec différentes résistances (50N et 100N)
- Pinces Inox sous différentes formes possibles (coeur, plat)
- Chaîne Delta Z ou nickelée

Chaînes pour fabrication de cannettes, bombes aérosols



Chaîne CAN pour aérosols



5139-07

Chaînes pour trieuses-calibreuses de fruits et légumes

Type	Pas	b1 max.	d1 min.	b4 max.	D max.	M max.
A	38,1	12,5	11,91	29	8,1	-
	44,45					
	50	11,7	12,07	27	8,1	
	50				8,1	
	50				8,4	
	56,25				8,1	
	50	Version DELTA				
B	50	11,7	12,07	27	8,4	6,6
C	50					



Calibreuse d'oignons

Type A Toutes les plaques percées d'un trou central cylindrique.

Type B Toutes les plaques percées d'un trou central cylindrique, sauf tous les 3 pas d'un côté de la chaîne : les plaques sont percées d'un trou à 1 méplat.

Type C Toutes les plaques percées d'un trou central cylindrique d'un côté de la chaîne et d'un trou à méplat de l'autre.



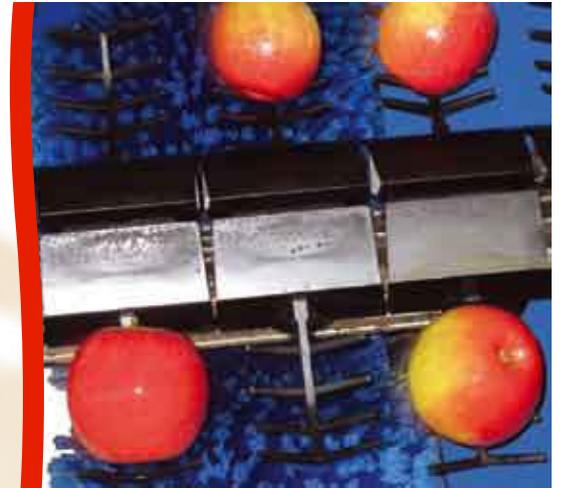
Élévateur à tomates (détails)



Élévateur à tomates



Calibreuses-trieuses de fruits



Chaînes pour mouleuse de chocolat



Moulage de chocolat

Chaînes pour panification / pizza

Panification



Chaînes pour conditionnement



Remplissage de pots de crème



Emballage



Conditionnement de poisson



Empaquetage de biscuits

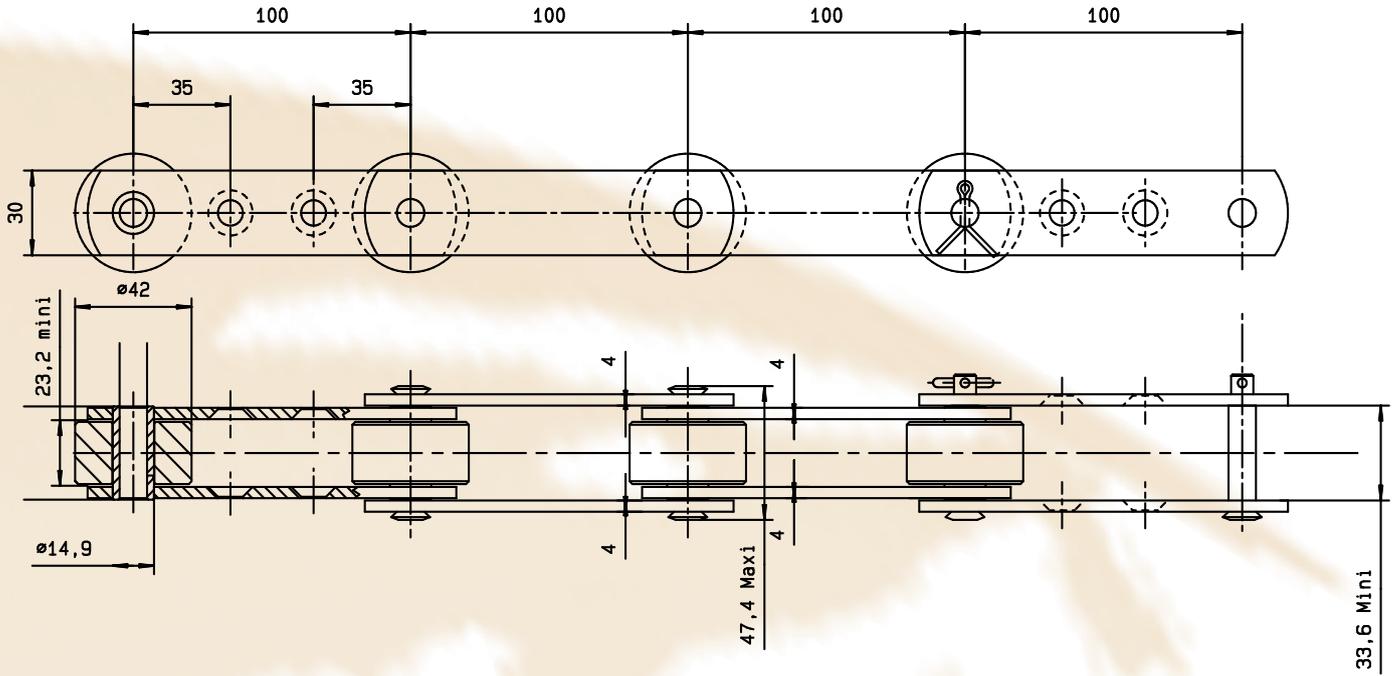
Chaînes pour calibreuses d'huîtres

Chaîne Delta® Titanium 2



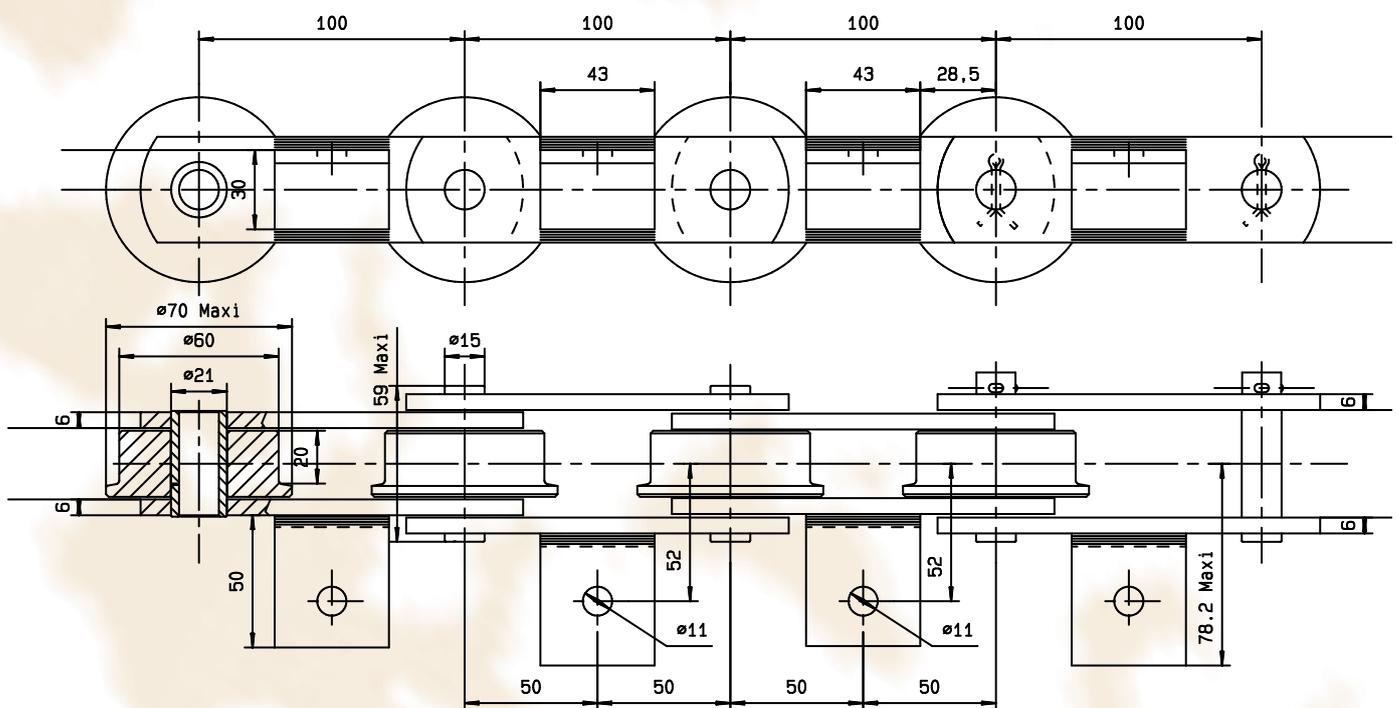
Chaînes pour alimentation animale

5827-04

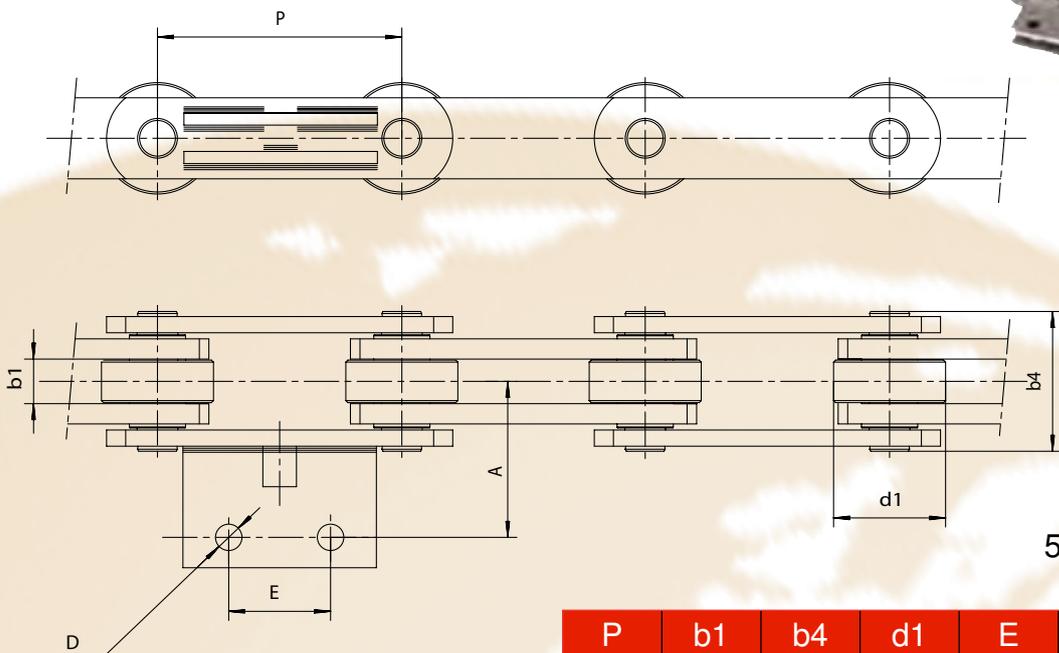


Chaînes pour distillerie

5271-76



Chaînes de cuve pour la fermentation du raisin



5618-03

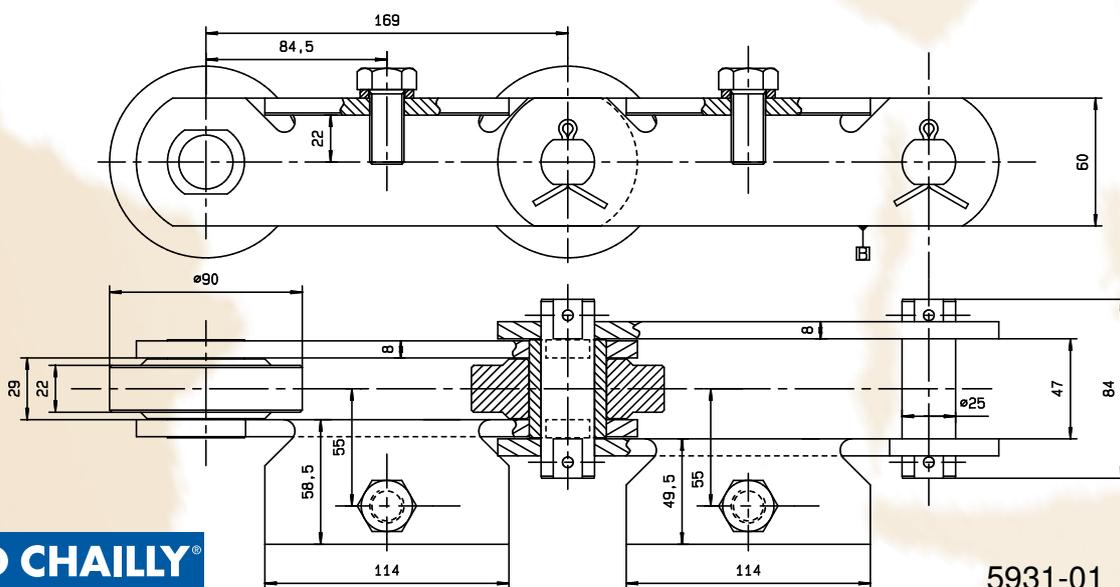
P	b1	b4	d1	E	A	D
120	22	69	55	50	77	13

Chaînes de pasteurisateur



En acier inoxydable au pas de 170 mm, avec douilles en bronze, axes méplatés, une plaque attache spéciale, tous les pas d'1 côté pour fixer les paniers de transport.

Chaînes pour laveuse de bouteilles



5931-01

MICHAUD CHAILLY

www.michaud-chailly.fr - michaud@michaud-chailly.fr

0 825 002 555 Service 0,15 € / min prix appl. FAX 0 825 340 785 Service 0,15 € / appl. prix appl.

sedis  35, rue des Bas-Trévois - CS90104 - 10003 TROYES - FRANCE

Tél : +33 (0)3 25 76 29 50 - Fax : +33 (0)3 25 80 31 62

Web : www.sedis.fr - E-mail : http://sedis.fr/contact



murugappa