

édito

Le nouveau site de la société

Le nouveau site de la société BAYLE est en ligne : dans un souci de clarté et de détail, le site reprend l'intégralité de notre offre « machines » classées soit par type de volailles (poulet, canard, dinde...) soit par type de machines (anesthésie, plumeuses, éviscération, etc...) avec la possibilité de télécharger notre catalogue général ainsi que les newsletters.

Par ailleurs, le site fait une place importante à l'historique de la société avec photos et documents d'époque, le tout avec un graphisme travaillé et des photos de qualité.

Le site est trilingue : français, anglais, espagnol et vous retrouvez un agenda des prochains salons et des événements.

Rendez-vous donc sur :
www.baylesa.fr

www.baylesa.fr

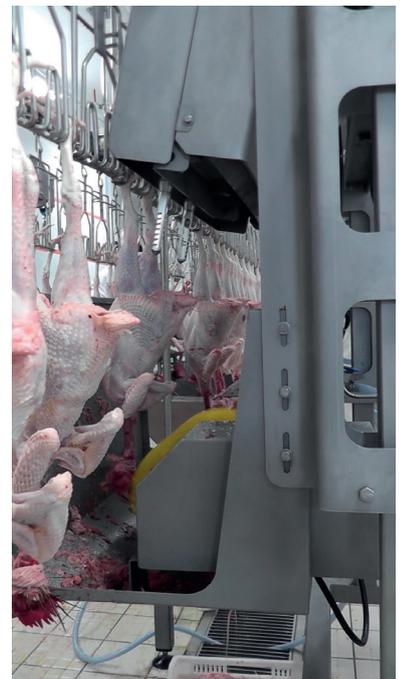
innovation



DJBL la première machine installée chez «Clos du Moulin»

Depuis décembre 2013, la première **déjabotteuse linéaire (DJBL)** pour petites cadences est en place au sein de l'abattoir «Clos du Moulin» dirigée par M. Edmond Martin près de Rennes (56). La mise en place de la machine au sein de la salle d'éviscération permet le déjabbottage des volailles fermières : poulets cou nu de 2 à 4 kg vif, petites dindes et chapons, ceci à la cadence de 460/heure.

La machine peut travailler entre 250 et 800 sujets à l'heure au pas de 203 mm soit 8". Elle s'adapte à la vitesse du convoyeur ce qui permet de changer de lot sans encombre. Il en est de même pour les réglages entre lots : la hauteur est réglée à l'aide d'une pompe hydraulique.



Témoignage client :

« En installant la DJBL, j'ai pu m'affranchir de la tâche la plus pénible et qu'on ne peut pas confier à n'importe qui. Le résultat est très équivalent au travail manuel, la machine, d'une grande simplicité d'utilisation prend un minimum de place et ... nous sommes très satisfaits. »



focus client : Fermiers d'Alsace réunis

La production de foie Gras en alsace est une tradition de longue date.

L'abattage de canard gras est donc une nécessité et un outil de référence a été réalisé par **Messieurs GOETTMANN, SCHMITT, KUNTZ et Madame STIRMEL** producteurs de canard gras.

Mais il a fallu également prévoir d'abattre les autres produits à savoir des poussins (produit traditionnel en alsace), et des dindes de souche lourde de 20-25 kg. Ceci a été possible grâce à l'adaptabilité des machines BAYLE notamment la plumeuse à gros tambours très adaptée au plumage de canards gras et des dindes.

Au final, l'abattoir à une capacité de 200 canards gras à l'heure, 100 dindes à l'heure et 400 poulets fermiers.

Le matériel installé comprend un bac d'anesthésie avec coffret THF, un bac échaudoir à cascade, une plumeuse gros tambour PGT 1815, une plumeuse à rouleaux PRCG 400, l'ensemble du circuit de vide, un pupitre d'effilage type PEMOL, d'un tapis de refroidissement des foies ainsi qu'une laveuse de cages PLC-2.



Prochains événements - Salons

- SIPSA - Alger - du 15 au 18 mai 2014
- VIV Europe - Utrecht (Hollande) du 20 au 22 mai 2014
Hall 7 - Stand n° Eo80
- INDOLIVETSOCK - du 20 au 22 juin 2014



Contacts : commerciaux par zone géographique

Thierry Fanget : France Nord - Est + Angleterre, Allemagne, Europe de l'Est, Russie, USA :
fanget@bayle-fr.com

Pierre-Edouard Bayle : France Sud-Est + Maghreb, Afrique, Amérique du sud
pebayle@bayle-fr.com

Alain Pichierri : France Grand Ouest et Nord + Italie, Espagne, Grèce
pichierri@bayle-fr.com

Claude Vettorel : France Sud-Ouest
vettorel@wanadoo.fr

Dominique Arnault : basé à Kuala Lumpur Malaisie : Asie - Océanie - Australie - Moyen Orient
arnault@euriatec.com

Bruno Tateossian : Etats-Unis
bruno@bti consulting.net

J. Helgen : LTH Conseil - Amérique centrale et du sud
jhelgen@lthconseil.com