

LISTE VENTE NIZEROLLES LE 20/02/12 à 10 H

MAGASIN BOULANGERIE

- 1 grille à pain inox
- 5 chariots à pain inox sur roulettes
- 2 supports inox 4 panières
- 1 meuble banque formica façade vitrée
- 1 caisse enregistreuse EC type TL550
- 1 trancheur à pain JAC 45 cm
- 1 vitrine réfrigérée SATAM BRANDT
- 1 balance à aiguille

LOCAL ANCIEN CAFE

- 2 tables bois chevillées plateau formica et 10 chaises paillées
- 1 petit lot de verres dépareillés

FOURNIL

- 2 étagères bois et 2 petits pétrins bois
- 1 pétrin PHOEBUS 2000 100 L
- 1 refroidisseur à eau MAGNERON
- 1 chambre à farine 80 qtx GUERIN POUPLARD
- 1 balance romaine sur pied
- 1 mélangeur PHOEBUS 1 cuve plus accessoires
- 1 façonneuse (sans marque apparente)
- 1 diviseuse BERTRAND 20 parts
- 1 laminoir manuel MITROPAIN
- 1 chambre de pousse 2 chariots HENGEL
- 1 four boulanger alimenté au fioul WERNER PFLIEDERER type Matador t avec chariot enfourneur
- 1 réfrigérateur RADIOLA hors service
- 1 réfrigérateur LIEBHERR hors service
- 1 suite de 3 casseroles inox et 2 casseroles aluminium
- 1 lot d'accessoires comprenant :
 - 8 coupe pâte
 - 2 pelles à farine inox
 - 2 pelles à pain
 - 2 grilles pâtissier inox
 - 11 tôles pâtissier
 - 25 moules à brioche
 - 12 bacs pour diviseuse
 - 36 toiles à pain
 - 144 panières toilées pour grosses boules
 - 113 panières toilées pour petites boules
- 1 diable sac à farine

LISTE VENTE ISSERPENT LE 20/02/12 à 11H30

- 1 balance ROBERVAL et quatre poids en fonte
- 1 pétrin REX 85 L modèle très ancien
- 1 refroidisseur à eau CFI
- 1 chambre de fermentation 2 chariots APPA
- 1 four pâtissier KD 1978
- 1 échelle à bacs 8 éléments
- 2 échelles métalliques de pâtissier
- 1 vitrine réfrigérée pour boissons
- 8 cercles à génoise inox
- 2 culs de poule inox
- 1 lot de moules en tôle pour tartes, tartelettes, brioches

MATERIEL INDUSTRIEL

1 cellule de refroidissement 1 chariot FRIGINOX (année 2005) FRISPEED PLUS groupe production froid extérieur HK MONO HV RS (liquide frigorigène R404 A)

72 bacs gastro-inox

4 chariots échelle inox

1 four à gaz rotatif TECHNODIFF (année 1998)

13 chariots inox 20 niveaux avec filets de boulangerie teflonnés

1 pétrin à spirale BONGARD Spirex 25 GL cuve 120kg (année 1993)

1 refroidisseur à eau 150 L sur piètement SOREMA AG 60

1 refroidisseur à eau 100 L, STE PARISIENNE DES FACONNEUSES type F130 (année 1993)

1 tasseuse BONGARD type Mercure (année 2002) (cuve 500 mm x 375 mm)

1 laminoir 5 rouleaux CIMIAL type Pinta 800 (année 1993) équipée de 3 farineurs avec important lot de moteurs et pièces comprenant réducteurs, variateurs et contacteurs

1 ligne de découpe de la pâte SERIA (modèle unique ayant été conçu spécialement en 2003 pour les fabrications de la STE CREAPAIN), permettant de découper, déposer et former la pâte en forme de petits pains de 10, 15 et 21 cm pour les préparations spécifiques de hot-dogs et pains garnis HERTA ou KNACKIES, cadence 100 000 pièces/heure entretien par télémaintenance, avec 26 chariots équipés de moules acier teflonnés comprenant :

- 293 plaques 21 cm

- 852 plaques 15 cm

- 21 plaques 10 cm

avec faculté de réunion éventuelle du laminoir et de la ligne de découpe (70 000 / 35 000)

1 ensemble de chambres de pousse BONGARD (année 1993) comprenant :

- 2 doubles chambres (2 chariots) 2 entrées

- 1 double chambre (2 chariots) 2 entrées

1 four rotatif cuisson gaz BONGARD type 8.61(année 1993) équipé d'un automate de cuisson PRISME (année 1995)

1 four rotatif cuisson gaz BONGARD type 8.61(année 1993) équipé d'un automate de cuisson PRISME (année 1995) turbine de ventilation hors service