

N°	DESIGNATION
1	Trancheuse à jambon BIZERBA et table d'appoint
2	Balance électronique OHAUS skipper 7000 - 15 Kg avec documents et carnet métrologique
3	Hachoir réfrigéré DADAUX avec accessoires
4	Scie à os MATHIEU
5	Meuble bas réfrigéré en inox - 3 portes 1 tiroir groupe logé
6	Lave-mains mural en inox
7	Vitrine verticale réfrigérée négative - groupe logé
8	Gondoles boissons réfrigérée avec groupe démonté
9	2 rôtissoires TIFFON dont 1 pour pièces
10	2 armoires vestiaires et chariot en inox
11	Etuve électrique DELRUE en inox
12	Etuve électrique DELRUE en inox
13	Chambre froide positive DAGARD 7,5 m3
14	Fumoir en inox
15	Chambre froide FRIGIDAIRE - 3 portes
16	Container isotherme et "Norvégienne"
17	Congélateur-coffre BLOMBERG
18	Congélateur-coffre BOSCH
19	Congélateur-coffre sans marque apparente
20	Le long du mur : 7 étagères et 2 armoires en pvc et leur contenu en ustensiles de cuisine, emballages et divers
21	Eplucheuse de pommes de terre SAMMIC sur socle
22	Table de découpe, ustensiles de cuisine, étiquettes tarifaires et divers
23	Sous-videuse HENKELMAN 300
24	Cellule de refroidissement ANGELOPO
25	Batteur-mélangeur DITO ELECTROLUX avec 3 cuves et accessoires
26	Coupe-légumes ROBOT COUPE R3
27	Coupe-légumes DITO ELECTROLUX avec accessoires et support mural
28	Table de découpe en inox et polyéthylène
29	Totalité des étagères murales en inox ou alu dans la pièce, barre à crochets et stock d'épices
30	Balance électronique OHAUS skipper 7000 avec carnet métrologique
31	Balance électronique OHAUS skipper 7000 avec notice et CD
32	Pompe à saler VAKONA avec accessoires
33	Balance électronique OHAUS 3000 series
34	Hachoir réfrigéré TIFFON avec accessoires
35	Table de travail en inox à 2 niveaux
36	Cutter à viande TALLERES - VALL
37	Poussoir hydraulique à viande MAINCA
38	Plonge en inox à 2 bacs et 1 égouttoir
39	Hachoir réfrigéré TIFFON avec accessoires
40	Trancheuse à jambon MATHIEU
41	Table de travail en inox à 2 niveaux
42	Ensemble de cuisson gaz ANGELOPO comprenant : module à 6 feux vifs, plaque à snackerr (à réviser)
43	Marmitte professionnelle au gaz THIRODE 60 l
44	Four mixte ANGELOPO
45	Four mixte FRIMA sur socle inox

46	Four mixte FOINOX sur socle
47	Table de découpe en inox et polyéthylène
48	Plonge en inox à 2 bacs avec douchette
49	Lave-vaisselle professionnel KOMEL 70 en inox
50	2 étagères, table de découpe, batterie de cuisine, plats, caisse pvc, poubelle en inox, bacs à saumure, moules et ustensiles de cuisine dans la pièce (sauf le lave-linge, la centrale de désinfection et le hotte aspirante)
51	Lave-mains mural en inox
52	Dans la pièce : 3 tables de découpe et étagère
53	Dans la chambre froide : 3 étagères en alu, 3 échelles diverses et tablettes ajourées en alu (portique à carcasse PAV)