



CAVALIER Caroline – JOVE Sylvain
Salle des ventes 20 rue Larregain à LONS 64140
Huissiers de Justice audienciers au Tribunal de Commerce
11, rue d'Orléans – 64000 PAU

☎ 05 59 27 82 95

Site de l'Etude : <http://pau-huissier.com>. Mail: scp.cavalierjove@pau-huissier.fr

VENDREDI 15 MARS 2019 A 14 HEURES 15

Vente Judiciaire
(visite 30 minutes avant la vente)
1 rue du Château Lassalle
64260 BUZY

Importante boucherie/charcuterie: mobilier Inox, four mixte, tranches à Jambon, vitrines, rôtisseries, hachoir réfrigéré TBE, Four TBE, lots divers

Païement au comptant, avec remise immédiate pendant les enchères d'un chèque –
Les objets ne pourront être retirés qu'après le règlement complet. Retrait des lots à l'issue de la vente
Frais en sus de 14.40 % TTC.

ARTICLE
Un robot-coupe type EP25 sur son support inox
Un distributeur de savon
Un fumoir inox de marque CAPIC
une importante marmite inox 200/300 litres de marque CAPIC à Gaz
Une hotte avec moteur escargot, deux bouches, inox, longueur environ 2 m avec variateur groupe en toiture
Un four charcutier de marque MANURHIN inox, type 375
Une table de déboîtage inox
Une sertisseuse manuelle de marque CIM
Deux caisses PET
Une étagère inox
Une cellule de refroidissement
Un moteur escargot
Une porte chambre froide
Une étagère plastique
Un laminoir
Une table inox, longueur environ 1,50 m
Un hachoir de marque MANCA
Un lave-mains ancien inox
Un support inox
Un moteur froid positif de marque LUTECH avec groupe dans le comble, type LUVE
Un stérilisateur
Un dévidoir à papier
Une réserve sèche contenant un lot de boîtes vides et bocaux
Un escabeau quatre marches

Un lot de quatre portes chambre froide
Un important séchoir à saucisson
Un lot de sept chariots séchoirs
Un groupe à séchoir
Un lot de bâtons de séchoir.
Un tiroir-caisse
Une trancheuse à jambon à pignon
Une baratte à jambon plus ses accessoires
Un lot de deux chariots séchoirs
Une pièce dédiée à l'égouttage
Une presse à jambon
Un lot de produits d'entretien
Trois moules à jambons
Un évier lave-mains démonté
Deux balances anciennes
Une centrale de désinfection
Un lot de produits d'entretien
Un lot de vaisselles
Un lot de bacs gastro et torpilleurs inox
Un lot de plats PET
Un ensemble d'éléments de batterie de cuisine
Une plonge automatique de marque SAMMIC
Une plonge inox deux bacs
Un lot de caisses destinées à la plonge automatique
Un atelier de découpe boucher
Un louche écumoire
Un lot de trois étagères plastiques
Une baratte à salé inox
Un groupe froid LUTECH LUVE
Un poussoir manuel à saucisse
Un support inox
Un hachoir de marque DRC inox
Un malaxeur grande capacité MXP
Une balance électronique K3I
Un chariot inox
Une machine sous vide de marque MANURHIN
Une machine decouenneuse
Une balance de marque EXA, étiqueteuse
Un ensemble de balancelles chambre froide
Un stérilisateur à couteaux
Un stérilisateur autoclave
Un lot de crochets de boucherie
Un hachoir réfrigéré
Une thermoscelleuse
Un stérilisateur LA BOVIDA
Une table de découpe PET sur support inox à roulettes
Une étagère inox
Un embossoir
Un lot de filets rôtis
Un destructeur d'insectes
Un distributeur papier
Un distributeur filet

Un important groupe froid LUVE LUTECH
Une table de découpe sur roues
Un poussoir de marque DADAUX, capacité 40 kilos
Une scie à os de marque MEDOC type Béta 200 CE
Une machine sous vide SAMMIC type V40021
Une petite balance
Une plonge inox un bac
Un support poubelle inox
Un système de désinfection
Un chariot de boucherie inox
Un moteur de marque LUTECH
Un bac inox
Un rôl inox de séchoir
Une étagère inox
Un groupe froid LUTECH LUVE
Une porte chambre froide réception viandes
Un moteur LUTECH LUVE.
Un ensemble de supports inox chambre froide
Un bac
Une caisse isotherme
Un portique boulonné
Une centrale de désinfection
Une dénerveuse
Groupe froid FRIGA-BOHN
Une nettoyeuse monobrosse ancienne
Une échelle inox
Une étagère inox
Un lot de torpilleurs inox
Un lot de bacs gastro inox
Une machine à test d'étanchéité de conserves SELECTA
Un stérilisateur 100 4/4 fonctionnement au gaz, programmeur et enregistrement de température, ensemble en état de fonctionnement.
Un four mixte ventilé de marque FRIMA, six niveaux , en très bon état
Un bac de marque ZANUSSI
Un piano de cuisson en état de fonctionnement
Une hotte inox à dix bouches avec moteur escargot, extraction en toiture
Un évier lave-mains inox
Une table inox avec étagères et tiroirs
Deux distributeurs de papier
Une friteuse électrique
Une trancheuse à jambon- courroie
Une tablette inox
Une scelleuse THERMOP
Un lot de plats
Une brosse racloir
Un lot de plats de vitrine
Un hachoir réfrigéré type DRC H2010 , très bon état
Un évier lave-mains inox
Une box désignée propriété d'ORANGE

Un TPE désigné propriété du CIC
Un ensemble de vitrines réfrigérées, verre bombé
Une vitrine traiteur chaude à bain-marie Bon état
Un groupe vitrines en extérieur
Une vitrine SEDA avec groupe autonome intégré
Une rôtissoire NEOGRIL douze poulets
Une rôtissoire gaz neuf poulets
Un lot de présentoirs épicerie
Une petite vitrine réfrigérée METRO
Un présentoir à légumes métal
Deux chaises plastiques avec retour d'angle
Une chaise de bureau
Un lot de matériels bureautiques
Une étiqueteuse
Une imprimante de marque BROTHER type MFC-J6510
Un ensemble de rangement mélaminé
Une armoire plastique
Un désinsectiseur de marque HALLEY
Une plonge de marque SAMMIC
Un hachoir réfrigéré de marque DADAUX
Une friteuse de marque PROMAC type 322BE1
Une vitrine réfrigérée
Une vitrine réfrigérée bombée, longueur 2 m, avec groupe intégré
Une caisse enregistreuse
Une balance peseuse de marque MARQUES type BM
Une centrale de désinfection
Un tire-palette inox
Un ensemble de broches rôtissoires
Un ensemble de moules à jambon et moules à hure
Un lot de rapiers et de plats de présentation
Un moulin à poivre de marque SANTOS
Un lot de conserves
Un chauffe-eau STYX modèle SFB 20, année 2017
Un lot de boîtes de conserve
Un ensemble de deux étagères inox
Une porte congélateur avec filin chauffant
Une importante rôtissoire de marque ROTISOL, grande capacité, à gaz
Une armoire casier inox
Une chaîne HIFI ancienne PIONEER
Un ensemble casiers inox
Un Chauffe-eau



