

N°	DESIGNATION
1	Balance mécanique TESTUT Max. 10 Kg
2	Caisse enregistreuse SHARP avec tiroir-caisse
3	Vitrine verticale réfrigérée
4	Comptoir-vitrine sèche en bois naturel
5	Four ventilé électrique ELECTROLUX avec étuve en partie basse
6	Trancheuse de pain sans marque apparente (2 au modèle)
7	Trancheuse de pain sans marque apparente (2 au modèle)
8	Congélateur / surgélateur HENGEL à 4 portes (partie congélateur) et 1 porte (partie surgélateur)
9	Balance électronique LUTRANA (max. : 10 Kg)
10	Module de cuisson à gaz SOFINOR sur socle
11	2 étagères murales en inox
12	Petite plonge inox adossée à 1 bac
13	Batteur SAMA avec accessoires
14	Congélateur-coffre DERBY
15	Laminoir PUMA
16	Lave-mains inox et table top
17	Balance mécanique IVAN (max. : 30 Kg)
18	Refroidisseur d'eau SOREMA type Optimum
19	Pétrin à spirale VMI
20	Façonneuse ELECTROLUX (largeur utile environ 80 cm)
21	Balancelle ELECTROLUX
22	Diviseuse LAMBERT
23	Chambre de pousse contrôlée ELECTROLUX à 2 portes (cap. : 2 x 2 chariots)
24	3 chariots échelle et 3 chariots parisiens avec filets à baguettes
25	3 chariots à plateaux, chariot à bacs pvc, chariot grillagé et bacs à pain en pvc
26	Batterie de cuisine, ustensiles et moules divers dans l'étagère
27	Reste de l'atelier en étagères diverses et four à gaz (hors service)