

Maître Jérôme DUVILLARD - Commissaire-priseur judiciaire

Vente aux enchères publiques sur liquidation judiciaire :

de la SARL LE FOURNIL DES GOURMETS (BOULANGERIE)

à 10h30 à l'Hôtel des Ventes

1, avenue Edouard Herriot, 71000 MÂCON

exposition de 9h00 à 10h00 sur place :

SARL LE FOURNIL DES GOURMETS

227, rue Carnot, 71000 MÂCON

Faculté de réunion : lors de la fin de la vente il y aura la possibilité d'acheter tous les lots réunis dans un seul lot pour un montant supérieur par 15% que le montant total de tous les enchères lot par lot. Les enchères lot par lot restent donc les enchères provisoires jusqu'à la fin de la vente et la proposition de la faculté de réunion.

Concernant tous les lots de denrées périssables : il est à l'acquéreur de vérifier les dates de péremption et détruire les produits périmés

1	Vitrine réfrigérée à gâteau SEDA GROUPE (1m 20 environ)	100	200
2	Meuble présentoir en acier et bois massif à trois niveaux avec petite vitrine réfrigérée intégrée (ensemble de 4m environ)	200	400
3	2 panetières en acier et bois massif à trois niveaux (70cm de long chacun environ)	20	40
4	5 petites étagères à équerres en metal fixées aux murs	50	100
5	Meuble de caisse en bois stratifié à deux tiroirs et un placard du même modèle	15	30
6	Caisse enregistreuse ELECTRO CALCUL (ancienne génération) avec son tiroir	40	80
7	Trancheuse à pain JAC SUPER MINI BRIO 1988 type BRIO	400	600
8	2 étagères en inox (1m 20 environ chacune)	40	80
9	Micro-onde FAIRLINE	15	30
10	Petite table de travail en inox (1m environ)	80	160
11	Chambre froide positive, à deux portes de marque PIERRE PONT (ancienne génération) (2m 10 de haut x 90cm de long x 90cm de profondeur environ)	400	600
12	Placard en bois stratifié dessous marbre blanc	10	40
13	Armoire réfrigérée à une porte, en inox, LINEA 4 modèle 0744755 2006	400	600
14	meuble dit "Parisien" en inox à 28 niveaux et à plan de travail en inox (1m 80 de long environ) avec une trentaine de plateaux et grilles	180	360
15	Plonge à deux bacs en inox (1m 30 environ)	120	160
16	Lave vaisselle en inox NOSEM NC 801 2P 2000 modèle C8012	150	300
17	Poubelle	5	10
18	Laminoir pour poser sur plan de travail LA PARISIENNE (ancienne génération) Triphasé type L15 2528	100	200

19	Un marbre réfrigéré (3m 50 de long environ) à trois portes et avec quatre tiroirs avec groupe intégré de marque FRIGINOX TPE3	200	400
20	2 placards à portes coulissantes en inox fixées au mur dont l'un de 1m de long environ et l'autre de 1m 20 environ, PVF	200	400
21	8 casseroles (dont 7 en inox et une en alu)	50	100
22	4 poêles en alu	10	20
23	Four à pâtisserie POLIN, avec une etuve en dessous, (four à 5 niveaux), (etuve à 8 niveaux) le tout en inox	200	400
24	Petite plaque à gaz à deux feux sur support en inox	60	120
25	Broyeur à rouleaux en pierre pour faire le praliné BONNET VILLEFRANCHE SUR-SOANE/ PARIS machine n°33 en fer et acier avec 2 plateaux en inox	250	500
26	Façonneuse ELECTROLUX EURO 2000.S type EURO Triphasé	400	600
27	Support sur poubelle en plastique	10	20
28	Plonge à 1 bac en inox 90cm de long environ	80	160
29	2 étagères en inox (1m de long environ chacune) fixées au mur	40	80
30	Batteur PAEBUS PH401S 1987 à deux cuves et 6 têtes triphasé	300	600
31	Diviseuse à 20 parts MACH2 6720 triphasé	200	400
32	petit meuble dit "Parisien" en bois (2m 50 de long environ) 2x5 niveaux à plan de travail en carton	10	40
33	2 étagères en inox 2m de long environ chacune	80	160
34	2 étagères en inox 60cm de long environ chacune	40	80
35	Quarantaine de couches à pain en toile	20	40
36	Petrin à 45 litres de marque REX VMI de l'année 1989 OBIL IREX 45 litres 23096 Triphasé	500	800
37	Refroidisseur d'eau SOREMA	10	100
38	Petite parisienne en bois à 5 niveaux	5	20
39	2 échelles à plateaux roulantes à 12 niveaux	30	60
40	Balance de cuisine OHAUS 3000 Series	150	300
41	Four à pain à gaz à quatre tiroirs RT7 RESSORT 1978	2000	4000
42	Enfourneur en acier réglable en hauteur	50	100
43	Panier à boulanger en plastique	10	20
44	2 paniers à boulanger en inox	20	40
45	2 pelles à boulanger en bois 4m de long	20	40
46	Balais à boulanger en bois 4m de long	10	20
47	Chambre de pousse à deux portes PAINIMATIC 2x9 niveaux (2m de haut x 80cm de large environ)	400	800
48	Chambre de pousse de viennoiserie de marque PIERRE PONT type PP25/40 à 24 niveaux	300	600
49	5 Bacs à farine en plastique (Garnis de matières premières)	25	50
50	Seche-couches à 21 baguettes en fer vissées au mur	60	120
51	Chambre froide négative à 5 portes PIERRE PONT comprenant une unité de surgelation modèle 11463	100	200
52	Echelle à 12 niveaux (abimée)	5	10
53	Congelateur coffre (ancienne génération) THOMSON Super isolé	20	40
54	Vestiaire métallique à deux portes	30	60
55	Gondole à quatre niveaux (1m 20 environ)	20	40

56	Gondole en metal (1m 20 en largeur environ) à quatre niveaux	20	40
57	3 Gondoles en metal (1m 20 en largeur environ chacunes) à 3 niveaux	60	120
58	2 echelles à 12 niveaux roulantes et en acier avec quelques plateaux et grilles	30	60
59	Petit placard en bois peint gris	5	10
60	Etagère en sapin et bois aggloméré à quatre niveaux	5	10
61	Chambre froide positive MINIBOX 4mètres carré avec une étagère à l'angle en alu dedans	100	1000
62	Turbine à glace (ancienne génération)	100	200
63	Lot de décorations de Noël	5	10
64	Echelle à dix niveaux en acier roulante	15	30
65	Quarantaine de boîtes de conserves	10	20
66	7 Boites de cornets pour glaces	10	20
67	Lot de stock : miel, poudre d'amande, paillettes chocolat...	10	20
68	Lot de rond festonnés + boites à gâteaux + sacs à galettes	10	20
69	2 Sacs à farine + les sacs entamés	10	20
70	une balancelle (ancienne génération)	50	100
71	2 bacs en inox	10	20
72	les contenus de deux étagères : des seaux plastiques, des passoires, des moules etc...	10	20
73	18 bacs en plastique blanc	20	40
74	4 saladiers en inox	20	40
75	les contenus d'un meuble : des petits bacs en plastique transparent, de splateaux etc...	5	10
76	5 petits bacs en inox + 1 petit pichet en inox	10	20
77	un bac en inox garni d'ustensiles de cuisine	20	40
78	un chevalet de trottoir	5	10
79	5 balais/brosses	5	10

14,40% TTC frais acheteur

TVA récupérable

contact@quaidesencheres.fr

03-85-38-75-07