



DANS L'AFFAIRE DE :

3296059 Canada Inc.

Usine de fabrication de pâtes fraîches automatisée, complète & moderne

SERONT VENDUS PAR ENCAN PUBLIC

(en lots détaillés sur les lieux)

Au : 5475, Local 107, Avenue Royalmount, Montréal, QC, H4P 1J3

**MERCREDI 22 AOÛT
2018 À 12 H 00 (MIDI)**

ENCAN EN LIGNE ET SUR PLACE

BidSpotter.com

- **ÉQUIPEMENT COMPLET AUTOMATISÉ ET SEMI-AUTOMATISÉ DE PRODUCTION DE PÂTES FRAÎCHES ET CONGELÉES • RÉFRIGÉRATEURS-CONGÉLATEURS-CHAMBRES À AIR PULSÉ, FOUR ROTATIF, ETC. •**

ÉQUIP. DE PRODUCTION DE PÂTES & ACC.: Machine commerciale de production automatisée de pâtes Dominioni inox. • Machine commerciale de production de pâtes fraîches Dominioni inox., mod:D250N pour cappelletti, ravioli & tortellini, cap.:90/150 kg/h • Machine à pâtes fraîches à double cuve La Monferrina, mod:P-12 • Laminoin à pâtes La Monferrina • Ligne de production en chaîne commerciale multi-usages La Monferrina inox. pour la production de lasagnes, manicotti, feuilles de pâte & cannelloni précutés, ainsi que la cuisson de pâtes farcies • Ligne automatisée de laminage & remplissage de crêpes, cannelloni & manicotti La Monferrina inox., mod:C2 • Pièces détachées La Monferrina • Hotte aspirante inox. de 6' • (150) Plateaux pour pâtes fraîches • Machine à pâtes fraîches commerciale Dominioni inox., mod:TQ 160 • Assortiment d'emporte-pièces pour pâtes fraîches Dominioni • Machine de production commerciale de pâtes fraîches (gnocchi) La Monferrina inox., mod:GN • Machine à calzone/pizzas-pochettes inox. • Remplisseuse programmable Edhardt, mod:P4010 • Machine à pâtes fraîches à double cuve La Monferrina, mod:P-12 • Machine à pâtes fraîches commerciale (medaglioni) Dominioni • Machine à pâtes fraîches commerciale (mini-ravioli) Dominioni • Machine à pâtes fraîches commerciale (ravioli) Dominioni, mod:T40 inox. • Machine à pâtes fraîches commerciale (ravioli) Dominioni • (2) Compresseurs Campbell Hausfeld (3,7 & 3,2 HP) • Etc..., Etc...

ÉQUIP. DE PRODUCTION ALIMENTAIRE : Mélangeur commercial Hobart de 60litres, mod:H600 a/acc. • Hachoir à viande commercial Hobart inox. • Scie à ruban commerciale Hobart • Robot de cuisine commercial à inclinaison Hobart inox. • Marmite électrique commerciale inox. • Friteuse double Garland inox. • (2) Brûleurs à gaz simples Imperial • Refroidisseur commercial 60" x 48" inox. • (4) Balances électroniques Kilo Tech, mod:KPC 2000 15A • (3) Balances en fonte Toledo • Hotte d'évacuation commerciale Safety First inox. de 12' • Syst. de Co² Kinde Fenwell • Salamandre Garland inox. • Lave-vaisselle commercial Hobart inox., mod:AM 14 • (3) Évier doubles commerciaux inox. • (2) Machines à râper le fromage commerciales La Minerva inox., mod:C16 • (2) Robots culinaires Dynamic, mod:SMX600E & MX91 • (9) Chariots à plateaux • (3) Tiroirs inox. • (6) Tables de travail ass't inox. • (100) Rayonnages à grille métallique ass't • Étagères inox. • Compresseur portatif • Machine à portions commerciale Eberhardt • Machines à portions commerciales All British • Machine à portions Edlund inox. • Casseroles, poêles, ustensiles, etc. • (120) Sacs de semoule Duram (50lb) • (40) Sacs de farine enrichie ADM ZF Plus • Épices QT, ingrédients, etc. • Four rotatif commercial Lapointe • Etc..., Etc...

ÉQUIP. D'EMBALLAGE : Thermoscelluse Hayfield, mod:O-3025 • Scelleuse sous vide Bizerba inox. • Four tunnel pour thermoscellage Clamco, modèle 852 • Syst. d'emballage par rétraction Damarck, mod:1620 PFU • (3) Scelleuses de sacs par impulsion (à pédale) • 3000 boîtes • Etc..., Etc...

CONGÉLATEURS-CHAMBRES À AIR PULSÉ, CONGÉLATEUR-CHAMBRE FROIDE À AIR PULSÉ : Congélateur-chambre froide à air pulsé Norbec (congélateur à air pulsé de 8' x 18' a/chambre froide de plain-pied de 8' x 10') a/compresseurs & unités de refroidissement • Congélateur-chambre à air pulsé Norbec (congélateur à air pulsé de 10' x 20') a/porte, compresseurs & unités de congélation • Syst. Hartford • Congélateur à air pulsé de 12' x 12' Duracold a/compresseur & unités de congélation • Chambre froide de 10' x 10' Hartford Systems comprenant 2 portes, (1) compresseur & des unités de congélation • Etc..., Etc...

CAMION RÉFRIGÉRÉ : FORD E350 (2004) AVEC COMPARTIMENT RÉFRIGÉRÉ DE 16'

INSPECTION DES ACTIFS : MARDI 21 AOÛT 2018, DE 10 H À 17 H

Pour plus de renseignements et photos, voir notre site Internet :

www.encanteurs-universel.com

L'encan sera exécuté selon les termes et conditions affichées sur les lieux de la vente.
Le JOUR DE L'ENCAN, un dépôt minimum de 30%, EN ARGENT COMPTANT,
CHÈQUE VISÉ, INTERAC, VISA & MASTERCARD • PRIME D'ACHETEUR DE
15% SUR TOUS LES ACHATS • VIA BIDSPOTTER : PRIME D'ACHETEUR DE
18% APPLICABLE SUR TOUS LES ACHATS SUR BIDSPOTTER •

BidSpotter.com

ENCANTEURS UNIVERSEL.com

ENCANTEURS • ÉVALUATEURS • LIQUIDATEURS

Tél. : 514-990-1888 • Téléc. : 514-620-6683 • Courriel : info@encanteurs-universel.com

