

Stock de fours a pizzas, Voivres-lès-le-Mans (72210)

Annonce **C1263528** postée le **14/juin/2024**

Description de l'activité

A vendre : Plusieurs fours à pizzas.

Prix de vente: 66 000 € TTC.

Les honoraires d'agence sont à la charge du vendeur.

Le stock se compose :

-7 fours 2 bouches neuf.

-2 fours 2 bouches.

-de démonstration qui ont cuit moins de 100 pizzas chacun.

-10 fours 1 bouches neufs.

-5 tables de support neuves métallique.

-26 plaques vitro céramiques neuves.

-14 résistances de dépannage.

-Visserie.

La nomenclature et des fournisseurs pour toutes les pièces nécessaires à la construction du four.

Dispose des plans sous format numérique en PDF.

Facilement transformable en plan pour machine outils.

Utilise que de produits électrique venant de Schneider électrique et Legrand.

Caractéristiques de fours :

Fours électrique monophasé (protection par différentiel 20 A).

Pas de nécessité de hôte d'aspiration.

Installation facile.

Faible encombrement.

Entretien facile.

Fours peint a l'époxy de couleur noir (mais qui peu être personnalisée et différente) ce qui évite le changement de couleur de l'inox a la chauffe) résiste au temps.

Porte de four émaille ce qui évite tout changement de couleur de l'inox et forte résistance a la chaleur.

Tous fours sont isolés avec de l'aiguilène (isolant thermique qui est non combustible) afin de limiter le risque de brûlures et la consommation électrique car il reste longtemps chaud.

Chauffe par vitro céramique.

Chauffe plus rapidement que la pierre réfractaire et qui est plus facile a nettoyer et plus résistant que la pierre réfractaire.

La vitro céramique n'absorbe pas la graisse ni l'eau contenu dans les produits ce qui permet une meilleure cuisson des éléments.

Résistances blindées permettent d'assurer la longévité des résistances.

Puissance de chauffe différente entre la sole et la voûte afin de garantir une meilleure cuisson des éléments.

Monté en température (320 °C) en 20 minutes environ.

Reste longtemps en température (il faut environ 4 heures une fois le four éteint pour qu'il soit revenu à la température de son environnement).

Absence d'électronique (qui résiste mal à la chaleur).

Plateau inférieur rétractable en inox.

Demi-lune amovible et personnalisable.

Fours résistants et fiables (certains fonctionnent depuis 2003 et produisent des pizzas quotidiennement on a rencontré récemment un client qui avait stocké son four dans la réserve pendant plusieurs années et après un bon nettoyage a redémarrer et chauffé et cuit des pizzas maintenant depuis quelques temps).

La société est affiliée à un réseau

Informations sur la cession

Type de cession : fonds de commerce

Prix de cession : **60 000 €** FAI

Localisation

Localisation : **Voivres-lès-le-Mans (72210), Sarthe, Pays-de-la-Loire**

Nombre d'habitants* à Voivres-lès-le-Mans : **1 251 (sos villages)**

Photos

Il n'y a pas de photos pour cette annonce.