

- Four électrique ventilé FET (ventilation hors service) (20 ans)
- Une cuve gasoil acier galva 2000 l
- Une table inox porte plaque
- Un chariot à plaques inox huit niveaux
- Environ 150 plaques de cuisson alu
- Un réchaud trépied gaz
- Un congélateur horizontal SMC
- Deux chambres de pousse une porte inox positive PANEM
- Un four à gasoil FOURS GUYON
- Cinq échelles mobiles à plaques inox vingt niveaux
- Une plonge inox deux bacs un égouttoir à dossier et entretoise
- Deux armoires de rangement mural en inox deux portes coulissantes
- Une table de travail plateau inox piètement acier à entretoise
- Une armoire autonome positive TRUE
- Une double armoire réfrigérée dont une partie à deux portes et une autre partie à une porte surgelateur et congélateur
- Deux grandes tables inox à entretoise trois tiroirs en ceinture
- Une grande table inox à entretoise trois tiroirs en ceinture
- Un batteur VMI (en panne de carte électronique)
- Deux étagères murales inox plein
- Un pétrin 40 kg SMC
- Une façonneuse JAC sur chariot inox
- Un batteur 60 L VMI
- Une table de travail inox haute mobile à dossier
- Un porte-sac poubelle inox à pédale
- Un lave-main inox mural fémoral
- Une suspension en plafond inox avec néons
- Une chambre froide 150 x 300 x 200
- Un double rayonnage alimentaire alu quatre niveaux

LOCAL DEPOT :

(Panneaux isothermes)

- Une vitrine pâtisserie SMC (manque gaz) quatre faces verre
- Un double rayonnage alimentaire alu quatre niveaux
- Un congélateur CARINO horizontal

BUREAU :

- Mobilier ancien et obsolète
- Une armoire haute stratifié deux portes
- Un table de bureau stratifié
- Un coffre-fort 30 x 30 x 50 (combinaisons + clés)