

/T	MATERIEL SCI MELOUZ		
1	Un vestiaire métallique 2 portes	100	
2	Une table inox 2 mètres	100	
3	Une scie à os inox EQUIPRO	400	
4	Un lave-mains inox	30	
5	Un four électrique sans marque visible	200	
6	Un touret	0	
7	Une table inox 1.2 mètre	100	
8	Une chambre froide 1 porte + groupe froid + rayonnages alu	1200	
9	Un petit billot en bois	400	
10	Une table inox avec plateau résine	150	
11	Deux vitrines verticales réfrigérées CRYSTAL 2 portes	2000	
12	Un meuble bas inox	0	
13	Un hachoir réfrigéré EQUIPRO type 22 MEC	600	
14	Une table inox avec plateau résine et billot bois	100	
15	Une vitrine d'angle réfrigérée IBORG « boucherie »	1500	
16	Deux vitrines réfrigérées droites d'environ 2mètres	3000	
17	Un lave-mains inox	30	
18	Un petit meuble caisse en stratifié	0	
19	Une petite vitrine réfrigérée INOMAK	500	
20	Une rôtissoire électrique/gaz SER GAS	1200	
21	Une table inox 2 mètres	100	
22	Une rôtissoire murale MCM électrique/gaz	3000	
23	Une caisse enregistreuse SHARP XE A113	200	