

Un vitrine boucherie charcuterie SEDA composée de 4 satellites réfrigérés et d'un meuble caisse	
Une balance électronique AVERY BERKEL IX 212	
Une rôtière électrique SHERGUI type RP 12 triphasé	
Une vitrine verticale ORANGINA	
Une saladette 1 m avec groupe froid intégré	
Une table inox sur roulettes	
Un bain-marie triphasé à 11 compartiments	
Une caisse enregistreuse SHARP XEA 100	
Une armoire froide positive TEFCOLD	
Un réchaud 2 feux vifs et tablette inox	
Une plancha AMBASSADE et son support	
Une table inox 1,6 m avec planche à découper	
Une friteuse ECOFRY 220 v	
Un grill PANINI METRO (non retrouvé)	
Un appareil soude barquette	
Une hotte 2 bouches	
Une scie à os SAP	
Un hachoir réfrigéré NEVE TIFF	
Une table inox 1,6 m	
Un petit congélateur FRIGEVIA	
Un lave-mains INOX	
Un billot en bois 1,2 m	
Une chambre froide positive 2,4 x 2,4 x 2,4 m	
Un portique à viandes et 4 supports (36 dents)	
Un trancheur METRO	
Deux tables inox 1,4 m dont une avec tiroir	
Une étagère inox 1,2 m et 3 plateaux	
Un évier 1 bac 1 égouttoir	
Quatre petites étagères métalliques	
Un hachoir DNC	
Une machine à merguez 15 litres	
Un billot 1 m	
Un lot de gamelles et ustensiles, plats et bacs gastro	
Un petit aspirateur	
Trois extincteurs	
Un appareil tue-mouches	
Un robot DITO SAMA 10 litres	
Une petite échelle à plateaux	