

TRIBUNALE DI CATANIA*Giudice: Ill.mo Sig. Giudice Delegato Dott. Sebastiano Cassaniti*

Proc. Fallimentare n. [REDACTED]

Sentenza n° [REDACTED]
[REDACTED]Curatore Avv. Rosanna Piazza
[REDACTED]**PERIZIA ESTIMATIVA**Perizia Esperto perito estimatore Ing. Giuseppe Castro, fallimento della società [REDACTED]
[REDACTED]**1. INCARICO**

Il sottoscritto ing. Giuseppe Castro, con studio in Via G. Ungaretti n° 49/B Giarre (CT) – c.a.p. 95014, e-mail g.castro2@virgilio.it, pec giuseppe.castro@ingpec.eu, tel. Studio 0957793727 tel. Cell. 3474516519, veniva designato come Esperto perito estimatore dal curatore Avv. Rosanna Piazza il 21/04/2022 e poi accettata la designazione dal Giudice Dott. Sebastiano Cassaniti in data 02/05/2022

L'espletamento dell'incarico si è articolato nelle seguenti operazioni:

- Analisi del contratto di finanziamento [REDACTED];
- Sopralluoghi e riprese fotografiche;
- Verifica dei parametri di stima applicati dagli organi di settore;
- Indagini di mercato in riferimento alle compravendite dei beni di natura e consistenza simili a quello oggetto di stima.

2. DESCRIZIONE BENI OGGETTO PERIZIA

Trattasi di beni strumentali (impianti e macchinari) finalizzati all'esercizio dell'attività di "produzione di piatti pronti" presenti nello stabilimento industriale alimentare Sito nel comune [REDACTED] presso lo stabilimento [REDACTED]

Si precisa che la presente stima viene redatta sulla scorta dell'inventario fornito dal curatore e dal citato allegato F, ossia il l'allegato al contratto di finanziamento stipulato tra [REDACTED]

In particolare, con la presente relazione si descrivono le seguenti attrezzature, macchinari e impianti dei quali – ove possibile - si indicherà anche stima commerciale:

1) Carrello elevatore 300 lt_ linea TONELLI GROUP S.P.A. ordine: 060C0357;

Detto macchinario, in discreto stato di conservazione, si presenta integro tranne per alcuni accessori mancanti, è certamente indispensabile una revisione dei componenti meccanici corrosi a causa dell'esposizione alle intemperie; pertanto non è possibile verificarne il funzionamento.

2) Elevatore per scarico in sovra-tramoggia linea TONELLI GROUP S.P.A. ordine: 060C0357;

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque dovrebbe essere connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. Questo si presenta in discrete condizioni ma esposto alle intemperie. Risulta manchevole di alcuni accessori (mancanza del cestello e componenti minori). Certamente da revisionare quadro elettrico e componenti meccanici; non è possibile verificarne il funzionamento.



3) **Planetaria – MIXER da 120 lt** linea **TONELLI GROUP S.P.A.** ordine: **060C0357**

Il macchinario si presenta in discrete condizioni nonostante l'esposizione alle intemperie ma impossibile il suo attuale utilizzo poiché i componenti elettrici risultano mancanti oltre l'assenza degli accessori (cestello etc.); non è possibile verificarne il funzionamento.

4) **Planetaria mixer da 120 lt** linea **TONELLI GROUP S.P.A.** ordine: **050C0522**

Il macchinario si presenta in pessime condizioni, disassemblato e mancante dei componenti meccanici e quelli elettrici risultano corrosi dalle intemperie e vandalizzati. Anche la carcassa risulta in cattivo stato di conservazione. Non è possibile verificarne il funzionamento.



5) **Planetaria Mixer 300 lt** linea **TONELLI GROUP S.P.A.** ordine: 060C0357

Detto macchinario si presenta completo in ogni sua parte ed in ottime condizioni (custodito all'interno di un capannone) se non per piccole corrosioni. Presenti gli accessori. Non è stato possibile poterne verificarne il funzionamento poiché privo di collegamento all'energia elettrica.

6) **Planetaria Mixer 300 lt** linea **TONELLI GROUP S.P.A.** ordine: 060C0357

Il macchinario, così come il precedente si presenta in ottime condizioni (custodito all'interno di un capannone) se non per piccole corrosioni; da revisionare il quadro elettrico. Non è stato possibile poterne verificarne il funzionamento poiché privo di collegamento all'energia elettrica;



7) **Tavolo rotante a 4 posizioni in alluminio anodizzato linea COMAS S.p.a. modello: CKM tipo:400**

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque dovrebbe essere connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. Il bene in oggetto si presenta in discrete condizioni estetiche anche se alcune parti in acciaio sono piegate e lo stesso è disassemblato in più parti con il quadro elettrico danneggiato e vandalizzato; per il suo riutilizzo, sarebbe necessaria il riassettaggio delle parti e la ricostruzione del quadro elettrico e la revisione dei componenti meccanici; pertanto non è stato possibile verificarne il suo funzionamento.



8) **Unità dosatrice volumetrica Mod. DN2- Dosaggio Creme/marmellate linea COMAS S.p.a**

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque dovrebbe essere connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. Nonostante la carcassa in ottimo stato di conservazione, il macchinario si presenta smembrato in molte parti, privo di componenti meccaniche, piccole corrosioni poco invasive e con il quadro elettrico danneggiato e vandalizzato. Il suo riutilizzo prevederebbe il riassemblaggio delle parti e la ricostruzione del quadro elettrico e tutta la revisione degli elementi sopra menzionati. Non è presente targhetta identificativa. Non è stato possibile verificarne il funzionamento.

9) **Trasportatore a cingoli in poliuretano alimentare 199x300 linea COMAS S.p.a modello: LDC tipo:400**

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque dovrebbe essere connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. Si presenta in buono stato di conservazione per quanto riguarda la carcassa ma manchevoli dei cingoli in poliuretano alimentare; disassemblato per quanto riguarda le componenti elettriche e meccaniche. per questi motivi non è possibile il suo attuale utilizzo. Non è stato possibile verificarne il funzionamento.



10) **Dosatore con sistema a vibrazioni linea COMAS S.p.a.**

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque dovrebbe essere connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. Si presenta in cattive condizioni generali con il quadro elettrico danneggiato e vandalizzato; rimane in parte integra la carcassa ma in cattivo stato di conservazione assoggettata alle intemperie e piegata in alcuni punti. Non è presente targhetta identificativa. Non è stato possibile verificarne il funzionamento.



11) **Dosatore con sistema a rete filtrante linea COMAS S.p.a**

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque dovrebbe essere connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. Si presenta in buone condizioni generali nonostante vari componenti risultano corrosi a causa dell'esposizione alle intemperie. Risulta manchevole di alcuni cingoli di trasporto e dei componenti elettrici che sono stati vandalizzati. Questo basta a rendere ad oggi inutilizzabile l'apparecchiatura. Non è presente targhetta identificativa. Non è stato possibile verificarne il funzionamento.



12) Stazione di dosaggio di bagna su n.1 prodotto per ciclo _linea COMAS S.P.A.

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione del marchio Comas S.p.a. industria specializzata in dosatori industriali, esso dovrebbe essere connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata.

Si presenta in discrete condizioni nonostante dell'esposizione alle intemperie. Vandalizzate le componenti elettriche e presenza di corrosione nei componenti meccanici quindi non è stato possibile verificarne il funzionamento. Non è presente targhetta identificativa o informazioni riguardanti nel dettaglio la sua funzione.

**13) MACCHINARIO - linea COMAS S.p.a**

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione del marchio Comas S.p.a. industria specializzata in dosatori industriali, esso dovrebbe essere connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. Si presenta in cattive condizioni di conservazione a causa dell'esposizione alle intemperie oltre alla vandalizzazione del quadro elettrico e delle componenti meccaniche per cui non è stato possibile verificarne il funzionamento.



14) Stazione di livellatura pan di Spagna_linea COMAS S.p.a.

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque dovrebbe essere connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. Si presenta in buone condizioni nonostante la parziale esposizione alle intemperie (custodito sotto una tettoia). Presenta corrosione nei componenti meccanici. Non è stato possibile verificarne il funzionamento. Manca la targhetta identificativa.

**15) Unità dosatrice volumetrica mod. DN-dosaggio creme/marmellate_linea COMA S.P.A.**

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque dovrebbe essere connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. È in pessimo stato conservativo; smembrato in molte parti, privo di componenti meccaniche ed elettriche che risultano vandalizzate, elementi corrosi e dunque non è stato possibile verificarne il funzionamento. Non è presente targhetta identificativa.



16) *Trasportatore a Penna mod. OP_ linea MOVINOX Srl- matricola 13030*

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque dovrebbe essere connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. Si presenta completamente inutilizzabile in quanto disassemblato nonostante il discreto stato di conservazione della carcassa. Il suo riutilizzo prevederebbe la ricostruzione del quadro elettrico, la revisione dei componenti meccanici e il ritrovamento o nuovo acquisto dei componenti mancanti. Non è stato possibile verificarne il funzionamento.



17) *Mixer mod. MA-PL_ linea MOVINOX Srl- matricola 13026*

Il macchinario, si presenta in ottime condizioni in quanto conservato al chiuso; da revisionare il quadro elettrico. Non è stato possibile poterne verificarne il funzionamento poiché privo di collegamento all'energia elettrica;



18) Pastellatrice mod. PST – d40 _ linea MOVINOX Srl- matricola 13022

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque dovrebbe essere connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. Si presenta in buono stato di conservazione nonostante l'esposizione alle intemperie. Il suo riutilizzo prevederebbe la ricostruzione del quadro elettrico e la revisione dei componenti meccanici che già visivamente risultano corrosi. Non è stato possibile verificarne il funzionamento.

**19) Trasportatore mod. Orex con ventola _ linea MOVINOX Srl - matricola 13028**

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. Il macchinario si presenta disassemblato ed esposto alle intemperie non è stato possibile verificarne il suo funzionamento;



20) Panatrice mod. PNT 40_ linea MOVINOX Srl- matricola 13024

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque dovrebbe essere connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. Si presenta completo in ogni sua parte ed in ottime condizioni se non per piccole corrosioni dovute all'esposizione alle intemperie. Sicuramente da revisionare tutte le componenti elettriche e meccaniche. Non è stato possibile poterne verificarne il funzionamento poiché privo di collegamento all'energia elettrica.



21) Formatrice Cornucopia modello:KN400 seriale :1258 _ linea RHEON

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque dovrebbe essere connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. Si presenta in buono stato di conservazione se non per piccole corrosioni dovute all'esposizione alle intemperie. Sicuramente da revisionare tutte le componenti elettriche e meccaniche mancanti. Non è stato possibile poterne verificarne il funzionamento poiché privo di collegamento all'energia elettrica.

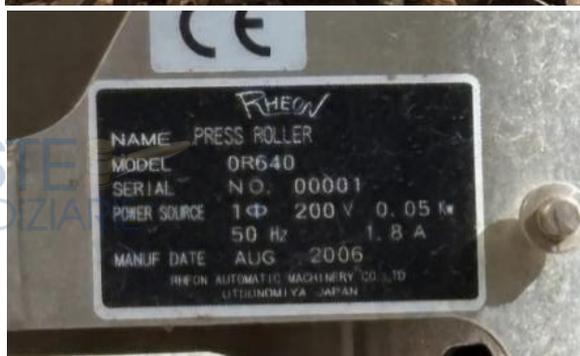
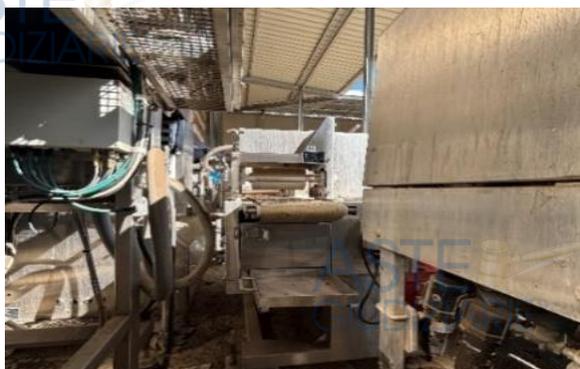


22) Guillotine cutter modello:1K060 seriale :NO0001 _ linea RHEON

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque dovrebbe essere connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. Si presenta esposto alle intemperie anche se custodito al di sotto di una tettoia, non è stato possibile verificarne il suo funzionamento;

**23) Press Roller_ modello:OR640 seriale :NO. 0001 _ linea RHEON**

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque dovrebbe essere connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. Si presenta in cattivo stato di conservazione sia per corrosione visibile dei componenti sia per il nastro trasportatore irrimediabilmente inutilizzabile il suo riutilizzo prevederebbe comunque la sua revisione globale. Non è stato possibile verificarne il suo funzionamento;



24) Automatic panner_ modello:AP083 seriale :NO. 00189 _ linea RHEON

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque dovrebbe essere connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. Si presenta in discrete condizioni di conservazione anche se molti dei componenti sono corrosi a causa dell'esposizione alle intemperie; il suo riutilizzo prevederebbe comunque la sua revisione globale. Non è stato possibile verificarne il funzionamento.

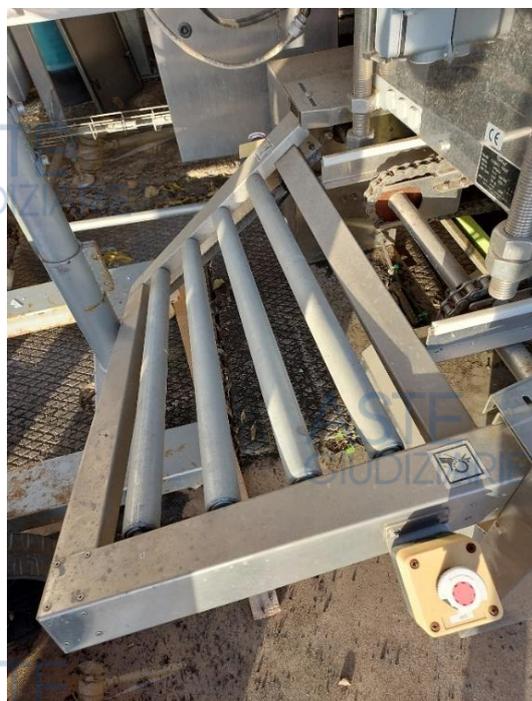
**25) Tray Feeder_ modello:TC201 seriale :NO. 00111 _ linea RHEON**

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque dovrebbe essere connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. Si presenta in buono stato di conservazione se non per piccole corrosioni dovute all'esposizione alle intemperie; il suo riutilizzo prevederebbe comunque la sua revisione globale componenti elettriche e meccaniche. Non è stato possibile verificarne il funzionamento.



26) Intermittent conveyor_ modello:KC202 seriale :NO. 00055 _ linea RHEON.

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque dovrebbe essere connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. Si presenta in discrete condizioni di conservazione anche se molti dei componenti sono corrosi a causa dell'esposizione alle intemperie. Non è stato possibile effettuare una analisi tecnica di dettaglio per quanto concerne i componenti elettrici e meccanici; il suo riutilizzo prevederebbe comunque la sua revisione globale. Non è stato possibile verificarne il funzionamento.



27) SET CONVEYOR R TYPE_ modello:UC107 seriale :NO. 00162 _ linea RHEON

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque dovrebbe essere connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. Si presenta in buono stato di conservazione e sembra integro nelle sue componenti. Non è stato possibile verificarne il funzionamento poiché privo di collegamento all'energia elettrica.

**28) Dispositivo pneumatico di sollevamento ed espulsione torte_linea COMAS S.P.A.**

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque dovrebbe essere connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. La carcassa del macchinario si presenta in discrete condizioni di conservazione nonostante l'esposizione alle intemperie ma le componenti elettriche sono state vandalizzate. Il suo riutilizzo prevederebbe la ricostruzione del quadro elettrico e la revisione dei componenti meccanici che già visivamente risultano corrosi. Non è stato possibile verificarne il funzionamento. Non è presente targhetta identificativa.



3. STIMA DEI BENI

La stima dei beni seguirà l'ordine cronologico delle attrezzature descritte nel Capitolo 2

1) Carrello elevatore 300 lt linea TONELLI GROUP S.P.A. ordine: 060C0357;



Il macchinario in oggetto è un elevatore per vasca impastatrice che può trasportare, sollevare ad altezza desiderata ed infine rovesciare in modo parziale o completo, il contenuto presente nelle vasche ad esempio delle planetarie ed è un componente di una intera linea di produzione e dunque dovrebbe essere connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata per cui il bene non può essere utilizzato in modo autonomo.

Questo bene è completo se non per alcuni accessori, le condizioni fanno presumere che il bene sia funzionante anche se, come già accennato, tale condizione non si è potuta verificare; si evidenzia però che la macchina è del 2006 e quindi offre una tecnologia oramai superata in termini di controlli e gestione elettronica.

A seguito di un'indagine di mercato svolta dallo scrivente è emerso che sul mercato dell'usato c'è una buona offerta di prodotti simili in perfetto stato di funzionamento.

Le indagini svolte mostrano beni simili e di tecnologia analoga per anno di costruzione a **4.900,00€ iva inclusa - usato**; quindi il nostro bene viste le condizioni di conservazione e visto che non è stato possibile verificarne il funzionamento vale circa il 50% di quanto in commercio sul mercato dell'usato.

Il valore del bene, pertanto, può essere stimato in € 2.450,00.

Panetteria e pasticceria		Materiale Pizzeria	Fast food	Macelleria / Gastronomia	Cottura	Freddo	Materiale per la pasta	Lavanderia	Ventilazione	Materiale in acciaio inox	Lavastoviglie
Cocktail Bar	Asiatico	Crepiera / Piastra per cialde	Cassa	Attrezzatura per il ghiaccio	Macchina industriale	Spese di spedizione	Buffet self-service	Medicale e farmaceutico	Attrezzatura usata	I nostri marchi	

[Servizio post-vendita sav@restoconcept.com](#)
[Consegna in tutto il mondo](#)

[Attrezzature per la ristorazione](#)
[Attrezzatura usata](#)
[Attrezzature usate per panificazione-pasticceria](#)
[Elevatore per serbatoi](#)

Impastatrice a spirale con elevatore
Ciotola / Impastatrice ad asse obliquo VMI VMI

Rif: ascensore
★★★★★

[Brochure](#)

Elevatore per vasca impastatrice a spirale o impastatrice ad asse obliquo VMI ***.
Bloccaggio a leva della vasca
- 4 possibili direzioni di versamento
- Trasmissione a catena- Motorizzazione "Salita e discesa"
- Cremagliera di sicurezza
- Tensione: 400 V - 50 Hz
- Potenza: 1,1 kW
- Corrente: 2,81 A
- Peso impasto: 160 Kg
- Peso impasto + vasca: 340 Kg
- IP 54
- Compatibile con:
1- Impastatrici a spirale: VMI SPI 220, SPI 340 e SPI 400 ACCESS
2- Impastatrici ad asse inclinato VMI 2330 MAL, MAEHW e MB 1024 AH-
Altezza della vasca in posizione versata tra 1,70 m e 2,70 m
- Numero di serie: 143174
- Anno di fabbricazione: 2006-Attrezzatura revisionata
: l'attrezzatura viene preparata al momento dell'ordine, i tempi di consegna e restituzione sono concordati in questo momento (si prega di chiedere il prezzo dopo la revisione)

VMI
LINXIS GROUP

OCCASION

Origine:

Disponibilità
Depot Perriers-sur-Andelle 27910

PERRIERS SUR ANDELLE 27910 **A**
magazzino: **1**

4.900,00 € Tasse escl.
4.900,00 € IVA incl.

Prezzo al pubblico: ~~20.135,00 €~~ IVA esclusa
-76 %

Quantità [Aggiungi al carrello](#)

2) **Elevatore per scarico in sovra-tramoggia linea TONELLI GROUP S.P.A. ordine: 060C0357;**

Il macchinario in oggetto è un elevatore per vasca impastatrice che può trasportare, sollevare ad altezza desiderata ed infine rovesciare in modo parziale o completo, il contenuto presente nelle vasche ad esempio delle planetarie ed è un componente di una intera linea di produzione e dunque dovrebbe essere connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata per cui il bene non può essere utilizzato in modo autonomo.

Questo bene è in discrete condizioni di conservazione, risulta manchevole di alcuni accessori ed esposto alle intemperie. Le sue condizioni fanno presumere che ricostruendo il quadro elettrico il bene potrebbe essere funzionante anche se, come già accennato, tale condizione non si è potuta verificare; si evidenzia, altresì, che la macchina è del 2006, quindi offre una tecnologia oramai superata in termini di controlli e gestione elettronica.

A seguito di un'indagine di mercato svolta dallo scrivente è emerso che sul mercato sia del nuovo che dell'usato c'è una buona offerta di prodotti simili in perfetto stato di funzionamento.

Le indagini svolte mostrano beni simili e di tecnologia analoga sul mercato a circa **17.600,00 € iva esclusa - nuovo**; il nostro bene viste le condizioni di conservazione e visto che non è stato possibile verificarne il funzionamento vale circa il 25% di quanto in commercio sul mercato del nuovo.

Il valore del bene, pertanto, può essere stimato in €. 4.400,00

Spedizioni gratuite in Italia per ordini superiori a €199+iva | Chiamaci: 0547-317878 | Chat 345.7221428 | 158 recensioni Google

ARRIGONI Grandi Cucine | SHOP - PROGETTAZIONE | Cerca nel nostro catalogo | 0,00 €

home • impastatrici • impastatrici planetarie pasticceria • carrello sollevatore vasche motorizzato pro

CARRELLO SOLLEVATORE VASCHE MOTORIZZATO PRO

Codice articolo: CTCSR80-20A0

17.600,00 € Tasse escluse 21.472,00 € Tasse incluse

SPEDIZIONI GRATUITE IN ITALIA PER ORDINI SUPERIORI A €199+IVA

Carrello sollevatore/ribaltatore motorizzato per vasche serie PRO Arrigoni Grandi Cucine prodotto totalmente italiano

Seleziona Lunghezza	119
Seleziona Profondità	128
Seleziona Altezza	243

- 1 + **AGGIUNGI AL CARRELLO - 17.600,00 €**

ⓘ Più info? La consulenza è sempre gratuita

SERVIZIO CLIENTI ☎ 0547-317878

3) Planetaria – MIXER da 120 lt linea **TONELLI GROUP S.P.A.** ordine: 060C0357

Il macchinario è una mescolatrice planetaria professionale indicata per un uso continuativo e grossi carichi di lavoro (120 lt). Questo bene è in discrete condizioni meccaniche ma disassemblato con il quadro elettrico vandalizzato; le sue condizioni fanno presumere che ricostruendo il quadro elettrico il bene potrebbe essere funzionante anche se, come già accennato, tale condizione non si è potuta verificare; si evidenzia, altresì, che la macchina è del 2006, quindi offre una tecnologia oramai superata in termini di controlli e gestione elettronica.

A seguito di un'indagine di mercato svolta dallo scrivente è emerso che sul mercato del nuovo c'è una buona offerta di prodotti simili in perfetto stato di funzionamento.

Le indagini svolte mostrano beni simili e di tecnologia analoga per anno di costruzione a **21.300,00 € iva esclusa - nuovo**; il nostro bene viste le condizioni di conservazione e visto che non è stato possibile verificarne il funzionamento vale circa il 25% di quanto in commercio sul mercato dell'usato.

Il valore del bene, pertanto, può essere stimato in €. 5.325,00.

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

ARRIGONI
Grandi Cucine

SHOP ▾

PROGETTAZIONE

Cerca nel nostro catalogo



Home ● impastatrici ● impastatrici planetarie pasticceria ● planetaria pasticceria pro 120 l



PLANETARIA PASTICCERIA PRO 120 L

Codice articolo: CTPL1612A0

21.300,00 € Tasse escluse 25.986,00 € Tasse incluse

SPEDIZIONI GRATUITE IN ITALIA PER ORDINI SUPERIORI A €199+IVA

Impastatrice professionale Arrigoni Grandi Cucine ad alta potenza per la tua attività di ristorazione

Selezione Lunghezza 110

Selezione Profondità 108

Selezione Altezza 206

VARIATORE DIGITALE

Selezione
Caratteristica

VARIATORE TOUCH SCREEN

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

4) **Planetaria mixer da 120 lt** linea **TONELLI GROUP S.P.A.** ordine: 050C0522

Il macchinario è una mescolatrice planetaria professionale indicata per un uso continuativo e grossi carichi di lavoro (120 lt). Questo bene è in discrete condizioni meccaniche ma disassemblato con il quadro elettrico vandalizzato; le sue condizioni fanno presumere che ricostruendo il quadro elettrico il bene potrebbe essere funzionante anche se, come già accennato, tale condizione non si è potuta verificare; si evidenzia, altresì, che la macchina è del 2006, quindi offre una tecnologia oramai superata in termini di controlli e gestione elettronica.

A seguito di un'indagine di mercato svolta dallo scrivente è emerso che sul mercato del nuovo c'è una buona offerta di prodotti simili in perfetto stato di funzionamento.

Le indagini svolte mostrano beni simili e di tecnologia analoga per anno di costruzione a **21.300,00 € iva esclusa - nuovo**; il nostro bene viste le condizioni di conservazione e visto che non è stato possibile verificarne il funzionamento vale circa il 25% di quanto in commercio sul mercato dell'usato.

Il valore del bene, pertanto, può essere stimato in €. 5.325,00.



Home ● impastatrici ● impastatrici planetarie pasticceria ● planetaria pasticceria pro 120 l



PLANETARIA PASTICCERIA PRO 120 L

Codice articolo: CTPL1612A0

21.300,00 € Tasse escluse 25.986,00 € Tasse incluse

SPEDIZIONI GRATUITE IN ITALIA PER ORDINI SUPERIORI A €199+IVA

Impastatrice professionale Arrigoni Grandi Cucine ad alta potenza per la tua attività di ristorazione

Selezione Lunghezza 110

Selezione Profondità 108

Selezione Altezza 206

VARIATORE DIGITALE

Selezione Caratteristica

VARIATORE TOUCH SCREEN

5) **Planetaria Mixer 300 lt** linea **TONELLI GROUP S.P.A.** ordine: 060C0357

Il macchinario è una mescolatrice planetaria professionale indicata per un uso continuativo e grossi carichi di lavoro (300 lt) completa di accessori. Questo bene si presenta completo in ogni sua parte ed in ottime condizioni se non per piccole corrosioni. Si evidenzia, altresì, che la macchina è del 2006, quindi offre una tecnologia oramai superata in termini di controlli e gestione elettronica, non se ne conosce lo stato di funzionamento ma visto lo stato di conservazione (conservata al chiuso) si presume che possa essere messa in funzione con una revisione generale.

A seguito di un'indagine di mercato svolta dallo scrivente è emerso che sul mercato del nuovo c'è una buona offerta di prodotti simili.

Le indagini svolte mostrano beni simili e di tecnologia analoga che hanno un prezzo di mercato di circa **45.320,00 € iva esclusa - nuovo**; il nostro bene viste le condizioni di conservazione e visto che non è stato possibile verificarne il funzionamento vale circa il 60% di quanto in commercio sul mercato del nuovo.

Il valore del bene, pertanto, può essere stimato in €. 27.192,00.

ARRIGONI
Grandi Cucine

SHOP ▾ PROGETTAZIONE

Cerca nel nostro catalogo

home ● impastatrici ● impastatrici planetarie pasticceria ● planetaria pasticceria pro 300 l

PLANETARIA PASTICCERIA PRO 300 L

Codice articolo: CTPL1630A0

45.320,00 € Tasse escluse 55.290,40 € Tasse incluse

SPEDIZIONI GRATUITE IN ITALIA PER ORDINI SUPERIORI A €199+IVA

Impastatrice professionale Arrigoni Grandi Cucine ad alta potenza per la tua attività di ristorazione

Selezione Lunghezza	145
Selezione Profondità	130
Selezione Altezza	240

Seleziona Caratteristica **VARIATORE DIGITALE** **VARIATORE TOUCH SCREEN**

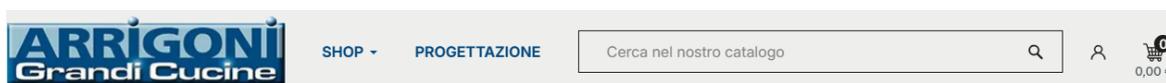
6) **Planetaria Mixer 300 lt** linea **TONELLI GROUP S.P.A.** ordine: **060C0357**

Il macchinario è una mescolatrice planetaria professionale indicata per un uso continuativo e grossi carichi di lavoro (300 lt) completa di accessori. Questo bene si presenta completo in ogni sua parte ed in ottime condizioni se non per piccole corrosioni. Si evidenzia, altresì, che la macchina è del 2006, quindi offre una tecnologia oramai superata in termini di controlli e gestione elettronica, non se ne conosce lo stato di funzionamento ma visto lo stato di conservazione (conservata al chiuso) si presume che possa essere messa in funzione con una revisione generale.

A seguito di un'indagine di mercato svolta dallo scrivente è emerso che sul mercato del nuovo c'è una buona offerta di prodotti simili.

Le indagini svolte mostrano beni simili e di tecnologia analoga che hanno un prezzo di mercato di circa **45.320,00 € iva esclusa - nuovo**; il nostro bene viste le condizioni di conservazione e visto che non è stato possibile verificarne il funzionamento vale circa il 60% di quanto in commercio sul mercato del nuovo.

Il valore del bene, pertanto, può essere stimato in €. 27.192,00.



home ● impastatrici ● impastatrici planetarie pasticceria ● planetaria pasticceria pro 300 l



PLANETARIA PASTICCERIA PRO 300 L

Codice articolo: CTPL1630A0

45.320,00 € Tasse escluse 55.290,40 € Tasse incluse

SPEDIZIONI GRATUITE IN ITALIA PER ORDINI SUPERIORI A €199+IVA

Impastatrice professionale Arrigoni Grandi Cucine ad alta potenza per la tua attività di ristorazione

Selezione Lunghezza 145

Selezione Profondità 130

Selezione Altezza 240

VARIATORE DIGITALE

Selezione Caratteristica

VARIATORE TOUCH SCREEN

7) Tavolo rotante a 4 posizioni in alluminio anodizzato linea COMAS S.p.a. mod.: CKM tipo:400

Il macchinario è progettato per l'accumulo del prodotto ed è un componente di una intera linea di produzione e dunque connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata per cui il bene non può essere utilizzato in modo autonomo.

Questo bene è in pessime condizioni di conservazione, disassemblato ed esposto alle intemperie. Le sue condizioni però fanno presumere che ricostruendo il quadro elettrico attualmente vandalizzato il bene potrebbe essere reso di nuovo funzionale anche se, come già accennato, tale condizione non si è potuta verificare; si evidenzia, altresì, che la macchina è del 2006-2007, quindi offre una tecnologia oramai superata in termini di controlli e gestione elettronica.

A seguito di un'indagine di mercato svolta dallo scrivente è emerso che sul mercato dell'usato c'è una buona offerta di prodotti simili.

Le indagini svolte mostrano beni simili e di tecnologia analoga per anno di costruzione a circa **10.000,00 € iva esclusa - usato**; il nostro bene viste le condizioni di conservazione e visto che non è stato possibile verificarne il funzionamento vale circa il 25% di quanto in commercio sul mercato dell'usato.

Il valore del bene, pertanto, può essere stimato in €. 2.500,00.

ASTE GIUDIZIARIE®



8) **Unità dosatrice volumetrica Mod. DN2- Dosaggio Creme/marmellate linea COMAS S.p.a.**

Il macchinario in oggetto nasce per il confezionamento di prodotti liquidi, semidensi ed anche di notevole densità ed è quindi indicato per l'utilizzo nel settore alimentare per il confezionamento di salse, marmellate, yogurt, creme, marmellate ecc. ed è un componente di una intera linea di produzione e dunque connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata per cui il bene non può essere utilizzato in modo autonomo. Nonostante la carcassa in ottimo stato conservativo il macchinario si presenta smembrato in molte parti, privo di componenti meccaniche, piccole corrosioni poco invasive e con il quadro elettrico danneggiato e vandalizzato. Si evidenzia, altresì, la mancanza della targhetta identificativa riportante l'anno di produzione ma sicuramente acquisito intorno al 2005 - 2006, quindi offre una tecnologia oramai superata in termini di controlli e gestione elettronica.

Per tale attrezzatura fra l'altro, il mercato dell'usato e del nuovo ha molta offerta, infatti, da indagini svolte lo scrivente ha trovato siti specializzati con prodotti simili in quantità considerevoli, condizione che ne determina un prezzo di mercato relativamente basso.

In considerazione delle ricerche effettuate alcune macchine simili e di ultima generazione e di nuova fattura vengono vendute ad un prezzo di **7.100,00 € iva esclusa- nuovo** anche in base alla capacità di dosaggio. Il nostro bene viste le condizioni di conservazione e visto che non è stato possibile verificarne il funzionamento vale circa il 25% di quanto in commercio sul mercato del nuovo.

Il valore del bene, pertanto, può essere stimato in €. 1.775,00.



Cosa stai cercando



HOME VINO OLIO BIRRA KOMBUCHA MARMELLATA FORMAGGIO ALIMENTARE PROFESSIONAL

Home > Imbottigliamento > Riempitrici



Dosatore volumetrico pneumatico

Codice: AOP0030 Marca: **Polsinelli**

€ 7100,00

PayPal Paga gli acquisti tra 30€ e 2.000€ in 3 rate senza interessi. TAEG 0%. [Scopri di più](#)

Prodotto ordinabile

Spedizione entro 45 giorni lavorativi (dal lunedì al venerdì) dalla data di ricezione del pagamento.

Spedizione gratuita

1

AGGIUNGI AL CARRELLO

Aggiungi ai preferiti

9) **Trasportatore a cingoli in poliuretano alimentare 199x300 linea COMAS S.p.a mod. LDC tipo:400**

Il macchinario in oggetto è un nastro trasportatore per alimenti adatto per la movimentazione di questi ultimi ed il contatto con prodotti alimentari ed è un componente di una intera linea di produzione e dunque connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata per cui il bene non può essere utilizzato in modo autonomo.

Si presenta in buono stato di conservazione per quanto riguarda l'intera carcassa ma manchevole delle cinghie e disassemblato per quanto riguarda le componenti elettriche ed alcune meccaniche. per questi motivi non è possibile il suo attuale utilizzo.

si evidenzia, altresì, che la macchina è del 2005, quindi offre una tecnologia oramai superata in termini di controlli e gestione elettronica. non se ne conosce lo stato di funzionamento ma visto lo stato di conservazione si presume che possa essere messa in funzione con una revisione generale importante.

A seguito di un'indagine di mercato svolta dallo scrivente è emerso che sul mercato sia del nuovo che dell'usato c'è una buona offerta di prodotti simili in perfetto stato di funzionamento.

In considerazione delle ricerche effettuate alcune macchine simili vengono vendute ad un prezzo che si aggira tra i 4.000,00 € e i 7.000,00 € iva esclusa in base alle dimensioni; nel nostro caso vi è una comparazione che si aggira intorno ai **6.750,00 € iva esclusa**. la nostra macchina per tornare a funzionare dovrà subire una revisione generale, quindi il suo valore è pari a circa il 30% del valore di mercato sul nuovo.

Il valore del bene, pertanto, può essere stimato in € 2.025,00.



PIÙ DI 50.000 PRODOTTI IN PRONTA CONSEGNA
MACCHINE E MATERIALI PER IMBALLAGGIO
ATTREZZATURE PER CONFEZIONAMENTO E MOVIMENTAZIONE
RIPARAZIONI - ASSISTENZA - RICAMBISTICA ORIGINALE

AZIENDA [PRODOTTI](#) [VIDEO](#) [FAQ](#) [CONTATTI](#) [CATALOGHI](#) [COUPON](#)

prodotti / movimentazione e magazzino / rullerie e nastri / nastri trasportatori / nastri rinforzati a velocità variabile



NASTRI RINFORZATI A VELOCITÀ VARIABILE



Nastri motorizzati rinforzati per **colli pesanti** a velocità variabile con larghezza utile di mm. 500-650-800 e lunghezza da mm. 500 a 10000.

CONSEGNA IN CIRCA 2 SETTIMANE

► [Fai una domanda su questo prodotto](#)

► [Informazioni sulla disponibilità](#)

NTM-VR-FM
800/3-P

Larghezza mm. 800 - Lunghezza mm. 3000

6.750,00 €

8.235,00 €

10) Dosatore con sistema a vibrazioni linea COMAS S.p.a.

Il macchinario in oggetto è un dosatore e colatore di prodotti alimentari (pasticceria) ed è un componente di una intera linea di produzione e dunque connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. Questo bene si presenta in cattive condizioni con il quadro elettrico vandalizzato-danneggiato.

Si evidenzia, altresì che non è presente targhetta identificativa riportante l'anno di produzione ma sicuramente acquisito intorno al 2006, quindi offre una tecnologia oramai superata in termini di controlli e gestione elettronica.

A seguito di un'indagine di mercato svolta dallo scrivente è emerso che sul mercato sia del nuovo che dell'usato c'è una buona offerta di prodotti simili in perfetto stato di funzionamento.



In considerazione delle ricerche effettuate alcune macchine simili usate e di ultima generazione vengono vendute al prezzo di **12.000,00 € iva esclusa**, mentre la nostra macchina che per tornare a funzionare dovrà subire una revisione generale importante e una ricostruzione del quadro e la ricerca dei componenti persi etc., ha un valore pari al 25% del valore di mercato usato.

Il valore del bene, pertanto, può essere stimato in € 3.000,00.



MIMAC USATA



COLATRICE MIMAC USATA

☆☆☆☆ Nessuna recensione

MACCHINA COLATRICE TAGLIO A FILO Ditta: MIMAC Modello: DEP200TF V.380 - HZ 50 - KW-

Marca: Forno Service Macchine
SKU: PR5294

€12.000,00 - iva

Richiedi informazioni

1 clienti visualizzando questo prodotto

Paga gli acquisti tra 30€ e 2000€ in 3 rate senza interessi.

Spedizione Gratuita Acquistando Online

Spedizione gratuita acquistando online, per ordini superiori ai 250€.
Generalmente spedito in 1/2 giorni lavorativi

Risero Garanzia

Il reso è facile e veloce. Hai 30 giorni dalla consegna per restituire uno o più prodotti che hai acquistato.

ASTE GIUDIZIARIE

ASTE GIUDIZIARIE

ASTE GIUDIZIARIE

ASTE GIUDIZIARIE

ASTE GIUDIZIARIE

11) Dosatore con sistema a rete filtrante linea COMAS S.p.a

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. Si presenta in buone condizioni generali nonostante sia esposto alle intemperie e con porzioni corrose. Le sue condizioni fanno presumere che ricostruendo il quadro elettrico e sostituendo ed integrando i cingoli di trasporto mancanti il bene potrebbe essere funzionante anche se, come già accennato, tale condizione non si è potuta verificare; si evidenzia altresì,

che la macchina è priva di targhetta identificativa riportante l'anno di produzione ma sicuramente acquisito intorno al 2005-2006, quindi offre una tecnologia oramai superata in termini di controlli e gestione elettronica. A seguito di un'indagine di mercato svolta dallo scrivente è emerso che per detta attrezzatura sul mercato dell'usato c'è molta offerta di prodotti simili in perfetto stato di funzionamento.

In considerazione delle ricerche effettuate alcune macchine simili usate vengono vendute a **22.000,00 € iva esclusa**, mentre il bene oggetto di stima per tornare a funzionare dovrà subire una revisione generale e una ricostruzione del quadro, quindi esso ha un valore pari al 35% del valore di mercato usato. **Il valore del bene, pertanto, può essere stimato in € 7.700,00.**



Hasas ST-20


[Categorie](#)
[Ottimi affari](#)
[Nuove offerte](#)
[Aste](#)
[Comprare](#)
[Vendere](#)
[Come contattarci](#)
[Home](#) / [Macchine agroalimentari](#) / [Dolciaria - macchine varie](#)


DOSATRICE COLATRICE COMAS DRV 400 CON 5 UGELLI

Venditore verificato
Prezzo su richiesta

Marca	COMAS
Modello	DRV 400
Anno	2005
Ubicazione	Spagna
Categoria	Dolciaria - macchine varie
Numero del prodotto	P221219029 <input type="button" value="Compra questa macchina"/>
Lingua	<input type="button" value="Lingua -"/>

PREZZO:..... 22.000,00 €
 IVA, SPESE DI TRASPORTO ED INSTALLAZIONE NON INCLUSE.
 VALORE: EXW LORQUÍ (MURCIA) SPAGNA

12) Stazione di dosaggio di bagna su n.1 prodotto per ciclo _linea COMAS S.p.a.

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione del marchio Comas S.p.a. industria specializzata in dosatori industriali, esso dovrebbe essere connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. Si presenta in discrete condizioni nonostante l'esposizione alle intemperie. Risultano vandalizzate le componenti elettriche e vi è presenza di corrosione nei componenti meccanici. Non è stato possibile verificarne il funzionamento. Non è presente targhetta identificativa o

informazioni riguardanti nel dettaglio la sua funzione, da ricerche effettuate emerge che tale macchinario è un dosatore di bagna per torte, il suo reimpiego prevederebbe la rifunzionalizzazione elettrica ed elettronica, oltre quella meccanica, sul mercato dell'usato macchine similari per anno di produzione (2005-2006 si suppone) in perfetto stato di funzionamento vengono vendute a **8.000,00 € circa**, mentre il bene oggetto di stima per tornare a funzionare dovrà subire una revisione generale e una ricostruzione del quadro, ha un valore pari al 30% del valore di mercato usato.

Il valore del bene, pertanto, può essere stimato in € 2.400,00.

13) Macchinario - linea COMAS S.p.a.

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione del marchio Comas S.p.a. industria specializzata in dosatori industriali, esso dovrebbe essere connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. Si presenta in cattivissime condizioni di conservazione a causa dell'esposizione alle intemperie oltre alla vandalizzazione totale del quadro elettrico e delle componenti meccaniche.

Non è presente targhetta identificativa o informazioni riguardanti nel dettaglio la sua funzione e lo scrivente non è riuscito a individuarne le caratteristiche tecniche nonostante le ricerche effettuate, per cui risulta complessa l'analisi comparativa sul mercato e alle condizioni di vetustà del macchinario e della vandalizzazione e l'assoggettamento alle intemperie che lo stesso

ha subito pare impossibile il reimpiego funzionale. Ovviamente non è stato possibile verificarne il funzionamento.

Si stima come valore del bene solamente il valore dell'acciaio che lo compone o per pezzi di ricambio meccanici considerando un **valore forfettario a corpo di € 500,00**

14) Stazione di livellatura pan di Spagna_linea COMAS S.p.a.

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque dovrebbe essere connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. Si presenta in buone condizioni nonostante l'esposizione alle intemperie. Presenta corrosione nei componenti meccanici. Non è stato possibile verificarne il funzionamento.

Non è presente targhetta identificativa o informazioni riguardanti nel dettaglio la sua funzione, da ricerche effettuate emerge che tale macchinario è una stazione di livellatura pan di spagna, il suo reimpiego prevederebbe la rifunzionalizzazione elettrica ed elettronica, oltre quella meccanica, sul mercato dell'usato macchine similari per anno di produzione (2005-2007 si suppone) in perfetto stato di funzionamento vengono vendute a **10.000,00 €** circa mentre la nostra macchina che per tornare a funzionare dovrà subire una revisione generale e una ricostruzione del quadro, per tutte le considerazioni fatte essa ha un valore pari al 40% del valore di mercato usato.

Il valore del bene, pertanto, può essere stimato in € 4.000,00.

ASTE
GIUDIZIARIE®



15) Unita' dosatrice volumetrica mod. DN-dosaggio creme/marmellate _linea COMA S.p.a.

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque dovrebbe essere connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. È in pessimo stato conservativo; smembrato in molte parti, privo di componenti meccaniche ed elettriche che risultano vandalizzate, elementi corrosi e dunque non è stato possibile verificarne il funzionamento. Il suo riutilizzo prevederebbe la ricostruzione del quadro elettrico e tutta la revisione degli elementi sopra menzionati, in considerazione che la macchina è del 2006 il suo ricondizionamento è non conveniente a livello economico. Non è presente targhetta identificativa.

A seguito di un'indagine di mercato svolta dallo scrivente è emerso che detta attrezzatura ha un valore economico relativamente basso in quanto effettuando la ricerca su siti specializzati ho potuto constatare che sul mercato dell'usato c'è molta offerta di prodotti simili in perfetto stato di funzionamento.

In considerazione delle ricerche effettuate alcune macchine simili vengono vendute con un prezzo di mercato di circa **7.100,00 € iva esclusa- nuovo**, mentre il bene in questione per tornare a funzionare dovrebbe subire una revisione generale, per le considerazioni fin qui espresse essa ha un valore legato al costo netto dell'acciaio che lo compone o per pezzi di ricambio meccanici considerando quindi un **valore forfettario a corpo di € 500,00 €**

POLSINELLI
PASSION IS NOT ENOUGH

ASTE GIUDIZIARIE
Cosa stai cercando

HOME VINO OLIO BIRRA KOMBUCHA MARPELLATA FORMAGGIO ALIMENTARE PROFESSIONAL

Home > Imbottigliamento > Riempitrici

Dosatore volumetrico pneumatico
Codice: AOP0030 Marca: Polsinelli

€ 7100,00

PayPal Paga gli acquisti tra 30€ e 2.000€ in 3 rate senza interessi. TAEG 0%. [Scopri di più](#)

Prodotto ordinabile

Spedizione entro 45 giorni lavorativi (dal lunedì al venerdì) dalla data di ricezione del pagamento.

Spedizione gratuita

1 **AGGIUNGI AL CARRELLO**

Aggiungi ai preferiti

16) **Trasportatore a Penna mod. OP_ linea MOVINOX Srl- matricola 13030**

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. Si presenta in cattive condizioni generali in quanto disassemblato, la carcassa si presenta in buono stato nonostante alcune porzioni corrose. Le sue condizioni fanno presumere che potrebbe essere rimesso in funzione ricostruendo il quadro elettrico, revisionando i componenti meccanici e acquistando i componenti mancanti ma questo comporterebbe un dispendio economico poco conveniente; Si evidenzia, altresì, che la macchina è del 2006, quindi offre una tecnologia oramai superata in termini di controlli e gestione elettronica.

A seguito di un'indagine di mercato svolta dallo scrivente è emerso che sul mercato sia del nuovo che dell'usato c'è una buona offerta di prodotti simili in perfetto stato di funzionamento.

In considerazione delle ricerche effettuate alcune macchine simili usate vengono vendute al prezzo di **4.800,00 € iva esclusa**, mentre la nostra macchina per tornare a funzionare dovrà subire una revisione generale, ha un valore pari al 20% del valore di mercato usato.

Il valore del bene, pertanto, può essere stimato in € 960,00



[Catégories](#)
[Hot deals](#)
[Nouvelles offres](#)
[Ventes aux enchères](#)
[Acheter](#)
[Vendre](#)
[Contact](#)

Accueil / Equipements industriels divers / Convoyeurs



Convoyeur GEA-CFS EC 600-46

Top vendeur

Prix sur demande [Faire une offre](#)

Fabricant	GEA-CFS
Modèle	EC 600-46
Année	
Localisation	Belgique
Catégorie	Convoyeurs
Numéro de produit	P240314126 Acheter cette machine
Langue	Langue

price: 4.800,- Euro



Mixer mod. MA-PL_ linea MOVINOX Srl - matricola 13026

Questo bene si presenta completo in ogni sua parte ed in ottime condizioni se non per piccole corrosioni. Si evidenzia, altresì, che la macchina è del 2006, quindi offre una tecnologia oramai superata in termini di controlli e gestione elettronica, non se ne conosce lo stato di funzionamento ma visto lo stato di conservazione si presume che possa essere messa in funzione con una revisione generale al quadro elettrico.

A seguito di un'indagine di mercato svolta dallo scrivente è emerso che sul mercato sia del nuovo che dell'usato c'è una buona offerta di prodotti simili in perfetto stato di funzionamento.

In considerazione delle ricerche effettuate alcune macchine simili nuove della stessa linea MOVINOX Srl vengono vendute al prezzo di **16.900 € iva esclusa**; la macchina oggetto di stima per tornare a funzionare dovrà subire una revisione generale, quindi ad essa può attribuirsi un valore pari al 50% del valore di mercato nuovo.

Il valore del bene, pertanto, può essere stimato in € 8.450,00.

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

MIXER PER PASTELLA
BATTER MIXER



POS	DESCRIZIONE	QTA
	MIXER REINTEGRO AUT. MOD. MA-pla	1

Macchina automatica per la miscelazione di prodotti liquidi o a bassa densità con capacità di 150 litri circa. Realizzata in acciaio inox e materiali plastici adatti agli usi alimentari, ha caratteristiche progettuali ad elevato contenuto tecnologico per evitare alterazione organolettiche del prodotto. Elemento complementare ad una linea di pastellatura ed impanatura, il preparato viene miscelato da un elettro-agitatore e attraverso una particolare pompa, comandata **automaticamente** dalla sonda presente nella pastellatrice, viene inviato alla macchina richiedente.

Caratteristiche e dati tecnici principali:

- vasca circolare ad asse verticale con coperchio apribile a cerniera
 - struttura montata su ruote girevoli dotate di freno
 - elettro-agitatore in acciaio inox a 1400 giri al minuto
 - pompa di trasferimento prodotto
 - **sonda di reintegro con livelli elettrici di minima e massima a comando automatico**
 - tubazione ed accessori in acciaio inox e tubazione flessibile in materiale plastico
 - quadro elettrico di comando e controllo locale
- Potenza elettrica installata: 2,6 KW - Alimentazione: 400V 50Hz. (3p+T)
Dimensioni d'ingombro: circa mm. 1200 x 955 x 1162 h.

PREZZO

16.900,00 €

Pag. 2 di 4

MOVINOX srl Cap.Soc.95000,00 IV P.I.01108490440 CCIAA Ascoli Piceno PN 113373 Rag.Soc.Trib. Ascoli P.N°5762
Via A.Gramsci,10-63075 Acquaviva Picena(AP) ITALY - T. +390735764522 - Fax:+390735764405
PEC:movinox@sicurpost.it - info@movinox.it - movinox.it

ASTE
GIUDIZIARIE®

MOVINOX
...dal 1970 al servizio dell'industria alimentare

RII
PROCESSO CERTIFICATO
EN ISO9001
Struttura Metalliche

Numero Verde
800 036 405
Servizio Clienti

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

33

17) **Pastellatrice mod. PST – d40 _ linea MOVINOX Srl- matricola 13022**

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. Questo bene è in discrete condizioni di conservazione nonostante l'esposizione alle intemperie. Le sue condizioni fanno presumere che ricostruendo il quadro elettrico il bene potrebbe essere funzionante anche se tale condizione non si è potuta verificare; si evidenzia, altresì, che la macchina è del 2006, quindi offre una tecnologia oramai superata in termini di controlli e gestione elettronica.



A seguito di un'indagine di mercato svolta dallo scrivente su siti specializzati si è potuto constatare che sul mercato del nuovo c'è offerta di prodotti simili.

In considerazione delle ricerche effettuate alcune macchine simili nuove della stessa linea Movinox Srl vengono vendute al prezzo di **34.600,00 € iva esclusa**, mentre la nostra macchina che per tornare a funzionare dovrà subire una revisione generale ha un valore pari al 30% del valore di mercato usato.

Il valore del bene, pertanto, può essere stimato in € 10.380,00.

POS	DESCRIZIONE	QTA
	PASTELLATRICE A DOCCIA MOD. PST-d40	1

Macchina progettata e realizzata completamente in acciaio inox in diversi modelli con tecnologia d'automazione adeguata alle richieste più esigenti e per varie capacità di produzione dedicate alla pastellatura di prodotti surgelati o freschi quali possono essere: ittici, vegetali, carni. Grazie alla velocità regolabile della macchina, la conduzione della stessa può essere scelta per effettuare un caricamento del prodotto sul trasportatore, sia in manuale che in automatico se proveniente da una linea a funzionamento in continuo. Il metodo operativo, quanto più vicino alle vecchie tradizioni, consiste nel contenere la pastella in una vaschetta (alimentata dal Mixer) la quale aspirata da una pompa con filtro è indotta

Fog. 1 di 4

MOVINOX srl Cap.Soc.95000,00 IV P.I.01108490440 CCIAA Ascoli Piceno PN 113373 Rag.Soc.Trib. Ascoli P.N°5762
Via A.Gramsci.10-63075 Acquaviva Picena(AP) ITALY - T: +390735764522 - Fax: +390735764405
PEC: movinox@sicurpost.it - Info@movinox.it - movinox.it

PASTELLATRICE MOD. PST 25- 40-50-60
BATTER COATING MACHINE



MOVINOX
...dal 1970 al servizio dell'industria alimentare



sull'alimentatore che per caduta distribuisce sul trasportatore. La determinazione di una qualità desiderata è strettamente collegata alla fase di distribuzione, pertanto il prodotto contemporaneamente cosparsa da due veli di pastella che per caduta ed in eccesso, simulano un sistema combinato ad una immersione, ricoprendo il prodotto anche nella superficie inferiore. Nella fase finale in considerazione della forma geometrica assunta dal prodotto, diversi accorgimenti tecnici ad addizione di aria, consentono il distacco della pastella in eccesso.

Caratteristiche e dati tecnici principali:

- struttura montata su ruote girevoli dotate di freno e regolazione in altezza con volantino
- trasportatore in rete inox con motorizzazione a velocità variabile
- vasca di raccolta pastella
- predisposizione sonda regolabile di reintegro
- pompa con circuito di ricircolo
- diffusore pastella
- elettroventilatore recupero pastella in esubero
- quadro elettrico di controllo e comando locale.

Potenze elettriche installate:

- trasportatore : 0,2 KW
- pompa : 0,8 KW
- elettroventilatore : 0,3 KW

Larghezza utile operativa mm. 400 - Ingombro esterno larghezza: circa mm. 990 ca.
Lunghezza ed Altezza di massimo ingombro: circa mm. 1800 x 1350/1570 h
Altezza di carico e scarico prodotto: mm. 1030/1250.

PREZZO

34.600,00 €

18) **Trasportatore mod. Orex con ventola_ linea MOVINOX Srl - matricola 13028**

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. Si presenta in discrete condizioni generali anche se in parte disassemblato, esso è custodito al di sotto di una tettoia, non è stato possibile verificarne il funzionamento. Le sue condizioni fanno presumere che potrebbe essere rimesso in funzione ri assemblando i pezzi, ricostruendo il quadro elettrico e revisionando i componenti meccanici; Si evidenzia, altresì, che la macchina è del 2006, quindi offre una tecnologia oramai superata in termini di controlli e

gestione elettronica.

A seguito di un'indagine di mercato svolta dallo scrivente è emerso che alcune macchine similari nuove della stessa linea MOVINOX Srl vengono vendute al prezzo di **14.000,00 € iva esclusa**, mentre la nostra macchina che per tornare a funzionare dovrà subire una revisione generale elettrica, elettronica e meccanica, il bene può essere stimato ad un valore pari al 20% del valore di mercato nuovo.

Il valore del bene, pertanto, può essere stimato in € 2.800,00.

MACCHINE PER LINEA DI PASTELLATURA E PANATURA Larghezza utile operativa 400 mm

POS	DESCRIZIONE	QTA
	TRASPORTATORE IN RETE MOD. T-orex40	1

TRASPORTATORE Mod. OREX CONVEYOR BELT



Trasportatore in rete realizzato per l'alimentazione di macchine per trattamenti successivi come l'infarinatura, la pastellatura, la panatura, surgelazione, ecc. Costruito completamente in acciaio inox Aisi 304 e materiali plastici in uso nell'industria alimentare, di facile lavaggio e sanificazione.

Elementi e caratteristiche principali:

- struttura portante realizzata in tubolare inox, montata su ruote girevoli dotate di freno e regolazione in altezza con volantino
 - tappeto di trasporto in rete inox
 - guide laterali di allineamento tappeto con fasce inferiori di supporto allo scorrimento ed all'attrito
 - tratto finale a penna inclinabile manualmente
 - motorizzazione a velocità variabile ottenuta da motovariatore
 - tramoggia sottostante di raccolta scarto
 - quadro elettrico di comando locale tipo GV2.
- Potenza elettrica: KW 0,18 - Alimentazione: 400 V 50 Hz. (3P+T)
Dimensioni: circa mm 400 x 1500 x 920 h.

PREZZO

14.000,00 €

19) Panatrice mod. PNT 40_ linea MOVINOX Srl- matricola 13024

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque dovrebbe essere connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. Questo bene si presenta completo in ogni sua parte ed in ottime condizioni se non per piccole corrosioni dovute all'esposizione alle intemperie. Si evidenzia, altresì, che la macchina è del 2006, quindi offre una tecnologia oramai superata in termini di controlli e gestione elettronica. Non se ne conosce lo stato di funzionamento ma visto lo stato di conservazione si presume che possa essere messa in

funzione con una revisione generale.

A seguito di un'indagine di mercato svolta dallo scrivente è emerso che sul mercato del nuovo c'è una buona offerta di prodotti simili in perfetto stato di funzionamento.

In considerazione di dette ricerche, alcune macchine similari nuove vengono vendute al prezzo di **43.800,00 € iva esclusa**; il bene oggetto di stima per tornare a funzionare dovrà subire una revisione generale, quindi ad essa si può attribuire un valore pari al 40% del valore di mercato sul nuovo.

Il valore del bene, pertanto, può essere stimato in € 17.520,00.

POS	DESCRIZIONE	QTA
	PANATRICE MOD. PNT40	1

Macchina automatica progettata e realizzata in versioni per differenti capacità produttive, quindi per essere facilmente inserita in una linea di pastellatura e panatura di vari prodotti quali possono essere: pesce, verdure, carne; freschi o congelati, interi o tagliati. Completamente costruita in acciaio inox ed altri materiali idonei per il contatto con alimenti, il sistema di caricamento è automatico con una capacità produttiva variabile in considerazione che una semplice regolazione della velocità del motore variatore, può determinarne la quantità di impanatura da depositare sul prodotto ed incidere in tal modo sul tempo reale di produzione. Il metodo è quanto più possibile vicino al trattamento tradizionale, pertanto il prodotto in ingresso risulta appoggiato su un trasportatore in rete e cosperso di pangrattato; il sistema supportato da metodi di filtrazione grumi che facilita la uniformità stratigrafica, dalla continua alimentazione con coclea di recupero nonché da un sistema pressore del pangrattato; fanno sì che il prodotto finale sia cosperso da una adeguata e compatta ricopertura omogenea.

Caratteristiche e dati tecnici principali:

- struttura montata su ruote girevoli dotate di freno e regolazione in altezza con volantino
- trasportatore in rete inox con motorizzazione a velocità variabile
- sistema di distribuzione pane
- coclea motorizzata a velocità fissa per il recupero del pangrattato in esubero e ricircolo in tramoggia
- rullo pressore
- sistema soffiante eliminazione pangrattato in eccesso
- quadro elettrico di comando e controllo locale.

Potenze elettriche installate:

- trasportatore: 0,2 KW
- trasportatore raccolta grumi: 0,1 KW
- coclea di ricircolo pane: 1,5 KW
- soffiante: 1,5 KW
- Alimentazione: 400 V 50Hz. (3P+T).

Larghezza utile operativa mm. 400 - Max ingombro esterno larghezza: circa mm. 1100 ca.

Lunghezza ed altezza di massimo ingombro: circa mm. 1800 x 1900/2020 h.

Altezza di carico prodotto valida per tutti i modelli: circa mm. 980/1100

Altezza di scarico prodotto valida per tutti i modelli: circa mm. 970/1090

PREZZO

43.800,00 €

PANATRICE MOD. PNT 40-50-60
BREAD COATING MACHINE



20) **Formatrice Cornucopia modello:KN400 seriale :1258 _ linea RHEON**

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque dovrebbe essere connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. Questo bene si presenta in buono stato di conservazione se non per piccole corrosioni dovute all'esposizione alle intemperie. Si evidenzia, altresì, che la macchina è del 2006, quindi offre una tecnologia oramai superata in termini di controlli e gestione elettronica. Non se ne conosce lo stato di funzionamento ma visto lo stato di conservazione si presume che possa essere messa in funzione con una revisione generale alle componenti

elettriche e meccaniche.

A seguito di un'indagine di mercato svolta dallo scrivente è emerso che sul mercato sia del nuovo che dell'usato c'è una buona offerta di prodotti simili in perfetto stato di funzionamento.

In considerazione delle ricerche effettuate alcune macchine simili usate vengono vendute al prezzo di **24.500 € iva esclusa** mentre **nuova** nella sua versione standard il prezzo è di **117.500€ iva esclusa** (compresa l'installazione di 3 giorni ed avviamento); il bene in questione per tornare a funzionare dovrà subire una revisione generale, quindi ad essa si può attribuire un valore pari al 50% del valore di mercato usato.

Il valore del bene, pertanto, può essere stimato in € 12.250,00.



Rheon KN400 Cornucopia incrostante

Rheon KN400 

Prezzo di partenza IVA esclusa **24.500 €** Controfferta Anno di produzione **1999** Condizione **Usata** Ubicazione **Άγιοι Ανά**




15

DATI MACCHINA

Descrizione macchina: Rheon KN400 Cornucopia incrostante

Produttore: Rheon

21) **Guillotine cutter modello:1K060 seriale :NO0001 _ linea RHEON**

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. Si tratta di una lama verticale che taglia l'estrusione continua in uscita dalla **Formatrice Cornucopia modello:KN400**.

Si presenta esposto alle intemperie anche se custodito al di sotto di una tettoia, non è stato possibile verificarne il funzionamento; Le sue condizioni fanno presumere che potrebbe essere rimesso in funzione ricostruendo il quadro elettrico, revisionando i componenti meccanici; Si evidenzia,

altresì, che la macchina è del 2006, quindi offre una tecnologia oramai superata in termini di controlli e gestione elettronica.

A seguito di un'indagine di mercato svolta dallo scrivente è emerso che sul mercato del nuovo c'è una buona offerta di prodotti simili in perfetto stato di funzionamento.

In considerazione di dette ricerche, alcune macchine simili nuove vengono vendute al prezzo di **14.000,00 € iva esclusa**; il bene in oggetto per tornare a funzionare dovrà subire una revisione generale, quindi ad essa si può attribuire un valore pari al 30% del valore di mercato sul nuovo.

Il valore del bene, pertanto, può essere stimato in € 4.200,00.



Rheon SK-400 Ultra Sonic Slicer

Options and Devices
Optional Devices



New device for High-Quality Cookie Production

Ultra Sonic Guillotine Cutter gives a smooth and clean cutting surface without deforming.
It's also suitable for soft, sticky dough and even dough containing nuts or chunky pieces.

Test our machines with your ingredients!

[Book now →](#)

22) Press Roller_ modello:OR640 seriale :NO. 0001 _ linea RHEON

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. E' un rullo che serve ad abbassare l'altezza dei prodotti che escono dalla **Formatrice Cornucopia modello:KN400**.

Si presenta in cattive condizioni generali sia per corrosioni visibili dei componenti a causa dell'esposizione alle intemperie sia per il nastro trasportatore irrimediabilmente inutilizzabile, ovviamente non è stato possibile verificarne il funzionamento; Le sue condizioni fanno presumere che potrebbe essere rimesso in funzione ricostruendo il quadro elettrico, revisionando i componenti meccanici, sostituendo il nastro trasportatore etc.; Si evidenzia, altresì, che la macchina è del 2006, quindi offre una tecnologia oramai superata in termini di controlli e gestione elettronica.

A seguito di un'indagine di mercato svolta dallo scrivente è emerso che sul mercato sia del nuovo che dell'usato c'è una buona offerta di prodotti simili in perfetto stato di funzionamento.

In considerazione di dette ricerche effettuate alcune macchine simili vengono vendute completamente assemblate e quasi mai singolarmente, sul mercato infatti è possibile trovare i macchinari in serie come quello riportato nell'immagine seguente per cui non è stato possibile attribuire un singolo prezzo.

Risulta però verosimile estrapolare il prezzo della singola macchina usata perfettamente funzionante che dovrebbe avere un valore di mercato pari a **11.000,00 €**.

In considerazione dello stato di vetustà della macchina oggetto di stima e delle opere manutentive che essa richiede per il suo ripristino, appare verosimile poter attribuire alla stessa un valore pari al 30% del valore di mercato usato.

Il valore del bene, pertanto, può essere stimato in € 3.300,00.



Home / Processing / Rheon Tray Feeder Packer/Press Roller Model OR535

Rheon Tray Feeder Packer/Press Roller Model OR535



Product Description

Rheon Tray Feeder Packer/Press Roller Model OR535:

- Serial No. 00004.
- August 2003.

Reference Number: SF07

Product Properties

- » Category: Bakery / Pastry
- » Sub Category: Extruders / Encrusters

ENQUIRE

23) Automatic panner_ modello:AP083 seriale :NO. 00189 _ linea RHEON

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. Si presenta in discrete condizioni di generali nonostante molti componenti sono visibilmente corrosi a causa dell'esposizione alle intemperie, la stessa è custodita al disotto di una tettoia del piazzale esterno di una azienda alimentare, non è stato possibile verificarne il funzionamento. Le sue condizioni fanno presumere che potrebbe essere rimesso in funzione ricostruendo il quadro elettrico, revisionando i componenti meccanici. Si evidenzia, altresì, che la macchina è del 2006, quindi offre una tecnologia oramai superata in termini di controlli e gestione elettronica.

A seguito di un'indagine di mercato svolta dallo scrivente è emerso che sul mercato dell'usato c'è una buona offerta di prodotti simili in perfetto stato di funzionamento.

In considerazione di ricerche effettuate emerge che alcune macchine simili vengono vendute al prezzo di **12.000,00 € iva esclusa**, mentre il bene oggetto di stima per tornare a funzionare dovrà subire una revisione generale in termini di impianto elettrico, elettronico e meccanico quindi ad esso può attribuirsi un valore pari al 35% del valore di mercato usato.

Il valore del bene, pertanto, può essere stimato in € 4.200,00.

ASTE
GIUDIZIARIE®



24) Tray Feeder_ modello:TC201 seriale :NO. 00111 _ linea RHEON

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. E' un sistema di messa in teglia compatto, composta da un nastro retrattile e da una catena che muove i vassoi in sincrono.

Si presenta in buone condizioni generali nonostante l'esposizione alle intemperie e per tale motivo non è stato possibile verificarne il funzionamento; Le sue condizioni fanno presumere che potrebbe essere rimesso in funzione revisionando i componenti meccanici ed elettrici. Si evidenzia, altresì, che la macchina è del 2006, quindi offre una tecnologia oramai superata in termini di controlli e gestione elettronica.

A seguito di un'indagine di mercato svolta dallo scrivente è emerso che sul mercato sia del nuovo che dell'usato c'è una buona offerta di prodotti simili in perfetto stato di funzionamento.

In considerazione di dette ricerche effettuate alcune macchine simili nuove di marca Rheon vengono vendute al prezzo di circa **45.000,00 € iva esclusa**, mentre la nostra macchina che per tornare a funzionare dovrà subire una revisione generale ha un valore pari al 40% del valore di mercato usato.

Il valore del bene, pertanto, può essere stimato in € 18.000,00.



Company Top News Agents Services Food Samples Machines

English ▾

Contact →

Rheon KP-242 Compact Panner

Options and Devices
Optional Devices



Optional Device for Encrusting Machines

Rheon's new Compact Panner features a built-in underneath conveyor which indexes trays and receives foods produced by Rheon single-headed encrusting machines, lining them up evenly. The complete pick-up system has been automated in order to keep the product's shape intact.

Test our machines with your ingredients!

Book now →

25) *Intermittent conveyor*_ modello:KC202 seriale :NO. 00055 _ linea RHEON

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. Si presenta in discrete condizioni generali nonostante l'esposizione alle intemperie e per tale motivo non è stato possibile verificarne il funzionamento; Le sue condizioni fanno presumere che potrebbe essere rimesso in funzione revisionando i componenti meccanici ed elettrici. Si evidenzia, altresì, che la macchina è del 2006, quindi offre una tecnologia oramai superata in termini di controlli e gestione elettronica.

A seguito di un'indagine di mercato svolta dallo scrivente è emerso che sul mercato dell'usato che c'è una buona offerta di prodotti simili in perfetto stato di funzionamento.

In considerazione delle ricerche effettuate alcune macchine simili vengono vendute ad un range di prezzi che va da **4.000,00 € a 9.000,00 € iva esclusa**, mentre la nostra macchina che per tornare a funzionare dovrà subire una revisione generale quindi ad essa si può attribuire un valore pari al 40% del valore di mercato usato del prezzo più basso.

Il valore del bene, pertanto, può essere stimato in € 1.600,00.

26) SET CONVEYOR R TYPE_ modello:UC107 seriale :NO. 00162 _ linea RHEON

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. E' un piccolo nastro di trasporto che può mettere in collegamento 2 macchine: ad es. la **Formatrice Cornucopia modello: KN400** con un integriatore. Questo bene si presenta completo in ogni sua parte ed in buone condizioni .si evidenzia, altresì, che la macchina è del 2006, quindi offre una tecnologia oramai superata in termini di controlli e gestione elettronica. non se ne conosce lo stato di funzionamento ma visto lo stato di conservazione si presume che possa essere messa in funzione con una revisione generale.

A seguito di un'indagine di mercato svolta dallo scrivente è emerso che sul mercato dell'usato che c'è una buona offerta di

prodotti simili in perfetto stato di funzionamento.

In considerazione delle ricerche effettuate alcune macchine simili vengono vendute in ordine allo stato di conservazione ad un range di prezzi che va da **1.500,00 € a 4.000,00 €** iva esclusa, mentre la macchina oggetto di stima per tornare a funzionare dovrà subire una importante revisione generale quindi ad essa si può attribuire un valore pari al 40% del valore di mercato usato del prezzo più basso.

Il valore del bene, pertanto, può essere stimato in € 600,00.

27) Dispositivo pneumatico di sollevamento ed espulsione torte_linea COMAS S.p.a.

Il macchinario in oggetto è un componente di una intera linea di produzione e dunque dovrebbe essere connesso ad altre attrezzature per la lavorazione alimentare automatizzata. La carcassa del macchinario si presenta in discrete condizioni di conservazione nonostante l'esposizione alle intemperie ma le componenti elettriche sono state vandalizzate. Il suo riutilizzo prevederebbe la ricostruzione del quadro elettrico e la revisione dei componenti meccanici che già visivamente risultano corrosi. Non è stato possibile verificarne il funzionamento. Non è presente targhetta identificativa.

A seguito di un'indagine di mercato svolta dallo scrivente è emerso che sul mercato dell'usato c'è una buona offerta di prodotti simili in perfetto stato di funzionamento.

In considerazione delle ricerche effettuate alcune macchine simili vengono vendute in ordine allo stato di conservazione ad un range di prezzi che va da **6.500,00 € a 11.000,00 €** iva esclusa, mentre la macchina oggetto di stima per tornare a funzionare dovrà subire una importante revisione generale quindi ad essa si può attribuire un valore pari al 40% del valore di mercato usato del prezzo più basso.

Il valore del bene, pertanto, può essere stimato in € 2.600,00.

Tanto dovevasi per incarico conferito



4) ALLEGATI

Allegato 1 – Documentazione Fotografica.



Giarre, li 10-12-2024

Il Perito

Ing. Giuseppe Castro

