Fours, pizzas neufs, Le Mans (72000) en France

Annonce **C1317741** mise à jour le **09 juillet 2025**

Description de l'activité

Sarthe - Le Mans (72000) : A vendre plusieurs fours à pizzas.

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 métalliques,
- 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.

Des plans sous format numérique en PDF sont disponibles, facilement transformable en plan pour machine outils.

Des produits électriques venant de Schneider électrique et Legrand les fours fabriqués ne sont pas soumis à une directive qui impose de marquage.

Les caractéristiques des fours :

- Fours électriques monophasés (protection par différentiel 20 a).
- Pas de nécessité de hôte d'aspiratio.
- Installation facile.
- Faible encombrement.
- Entretien facile.
- Fours peint à l'époxy de couleur noir (mais qui peut 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 à la chaleur.
- Tous les fours sont isolés avec de l'aigue-marine (isolant thermique qui est non combustible) afin de limiter le risque de brulures 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 à 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 meilleurs cuisson des éléments.
- Résistances blindées permets d'assurer la longévité des résistances.
- Puissance de chauffe différente entre la sole et la voute afin de garantir une meilleur cuisson des éléments.
- Monté en température (320°) en 20 minute environ.
- Reste longtemps en température (il faut environ 4 heure 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 très résistants et fiables (certains fonctionnent depuis 2003 et produisent des pizzas quotidiennement rencontré récemment un client qui avait stocké son four dans la réserve pendant plusieurs années et après un bon nettoyage a redémarré et chauffe et cuit des pizzas maintenant depuis quelques temps).

Prix de vente de 66 000 € TTC. Les honoraires d'agence sont à la charge du vendeur.

La société est affiliée à un réseau

Informations sur la cession

Type de cession : fonds de commerce
Prix de cession : **221 300 TND** FAI

Localisation

Localisation : **Le Mans (72000), Sarthe, Pays-de-la-Loire**

Nombre d'habitants* à Le Mans : **143 600 (grande ville)**

Photos

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