



**Etude BARRA SAS - C.M.A. - Hôtel des Ventes des Graves**  
**Marteaux : Me Alice BARRA - Me Joël BARRA - 33640 PORTETS**  
**OVV Joël BARRA - Décla. N° 012-2012 - 33410 LAROQUE**  
**Marteau : Joël BARRA C.M.A - Assisté de : Alice BARRA C.M.A**

**(24680) LAMONZIE-St-MARTIN**

**MERCREDI 21 NOVEMBRE 2018 à 10H00 et à 14H30**

**Expo :** Mardi 20 Novembre 2018 : 09H/12H et 14H/18H - Matin de la vente 09H/10H

**Lieu de vente : V.V. Ets VILLEGENTE - Z.A Les Planques**

**Plus de 220 matériels professionnels pour  
l'industrie agro-alimentaire**



Sertisseuses (FMC, COMACO, SOMME, ANGELUS, CARNAUD ...) - Doseuses (HEMA, MANZINI, ZACMI, FERRUM, MECOM, MONDINI ...) - Capsuleuses (MASSILLY ...) - Pompes (DELASCO, MOUVEIX, PCM ...) - Pasteurisateurs/Refroidisseurs (LABS, GANGLOFF) - Centrifugeuses (WESTFALIA, BARGAM) - Presses (à vis, à bandes) - Etiqueteuses - Tapis - Cuves - Cutters (HOBART, STEPHAN, ROBOTCOUPE) - Découpe côtelettes TREIF type PUMA1070-S (L.J. SPV) ....

**Renseignements : 05.56.67.62.62 / 06.09.71.78.74**

**Frais : 15 % HT + TVA - TVA Récupérable**

*Pour achat à partir de 500 Euros : lettre accreditive ou Chèque de Banque obligatoire*

**O.V.V. J. BARRA décla. n°012-2012**

**Marteau : Me Joël BARRA assisté de Me Alice BARRA - CMA**

**Hôtel des Ventes des Graves 33640 PORTETS**

**LISTE DE MATERIEL VENTE AUX ENCHERES Ets VILLEGENTE – Mercredi 21 Novembre 2018**

N° lot	Désignation	Marque Modèle
1	Ouvre-boîte	H.BIAUGEAUD
2	Imprimante	DOMINO C6000
3	Imprimante	DOMINO A300/A100
4	Table inox	
5	Pompe	MONO LF102
6	Remplisseuse de mignonnettes	ENOLMATIC (neuve)
7	Lot de 2 chantourneurs	FABER
8	Séparateur de couvercles	pour flammage
9	Cutter	HOBART 3 litres
10	Turbine	bleue
11	Pincés de sertissage	de pots de peinture (neuves)
12	Bac de mélange inox	double vis
13	Pompe	NOWA 130
14	Pompe	DEPLECHIN 120 l/min
15	Vide-sac	(neuf)
16	Pompe	sinusoïdale SINE SPS4
17	Pompe	ERNST VOEGEL
18	Lot de 2 pompes doseuses +	1 petite péristaltique + 1 petite bleue sur chassis
19	Pompe	bleue + moteur gris (gros modèle)
20	Pompe	FRISTAM inox
21	Pompe	GRUNDFOS 50 m3/h
22	Pompe	DELASCO DSC45
23	Pompe	WAUKESHA 13 m3/h
24	Pompe	HYDRO France
25	Pompe	KSB ETABLOC 160 m3/h
26	Pompe	DOSAPRO
27	Pompe	KSB 300 m3/h
28	Lot 4 queues de cochon +	1 pompe à lobes sans moteur
29	Pompe	PCM VRU
30	Pompe	SIHI (2014) sans moteur
31	Pompe	WAUKESHA 8 m3/h
32	Pompe	DELASCO DSC45
33	Pompe	DEL MONTE
34	Pompe	petite PCM avec vis de gavage sur chassis
35	Pompe	APV sur chassis inox
36	Etiqueteuse	BR SYSTÈME BR501
37	Sertisseuse	SCIM BL6
38	Sertisseuse	SUDRY BC12
39	Sertisseuse	CARNAUD 554 Ø 99, 153, 1/2 rect
40	Sertisseuse	CARNAUD 491 Ø 153
41	Sertisseuse	CARNAUD 490 Ø 99
42	Sertisseuse	LANICO semi automatique
43	Etiqueteuse	SERIA 2 têtes
44	Etiqueteuse	AVERY ALS 230
45	Marmite fixe	200 litres vapeur
46	Doseuse	MONDINI VF SPM
47	Pompe	SECMA
48	Pompe	SECMA
49	Sertisseuse	SOMME 222 boîtes de forme
50	Sertisseuse	SUDRY BR9
51	Sertisseuse	LUBECA 210 Ø 153
52	Sertisseuse	LUBECA 955 boîtes de forme
53	Marmite "de collection"	cuivre
54	Marmite "de collection"	200 litres
55	Doseuse	FMC 376 Unifiller 10 pistons
56	Détecteur de métaux	APEX pour liquides
57	Ventilateur	SOLYVENT VENTEC 7,5 kW
58	Sertisseuse	CARNAUD 510 Ø 73 cartérisée
59	Elévateur	à tasseaux

60	Doseuse	HEMA DM60 R3
61	Doseuse	HEMA DM60 CB
62	Doseuse	FERRUM AK16
63	Trémie (tapis) de dosage	CORNELOUP
64	Cuve	double enveloppe avec mélangeur
65	Chassis inox + palan 300 kg	220 V
66	Turbine à suspendre	
67	Trémis (vis) de dosage	CORNELOUP
68	Sertisseuse	PROYMA ACU 180 Ø 153 cartérisée
69	Sertisseuse	LUCIANI Nina 54 Ø 153
70	Sertisseuse	COMACO AG160 sans tapis d'entrée
71	Capsuleuse	GHERRI GINO
72	Sertisseuse	SOMME 333 Ø 99
73	Doseuse rotative	MANZINI 24 pistons
74	Lardonneuse	HEMA
75	Sertisseuse	SOMME 333 Ø 99 O.F
76	Sertisseuse	SOMME 444 outillage asperge + Ø 153
77	Production d'eau froide	
78	Sertisseuse	FERRUM F150 Ø 105
79	Table de découpe	
80	Cuve	avec mélangeur & ceinture de chauffe
81	Distributeur de sucre	TRANSITUBE
82	Encartonneuse	NOVOPAC VF100
83	Capsuleuse	MASSILLY Junior
84	Table tournante	Ø 1 500 mm - plateau neuf
85	Cuve	sur roulettes avec pompe et hélice de mélange
86	Intercalaires	pour LAGARDE - le lot de 600
87	Intercalaires	pour BARRIQUAND - le lot de 200
88	Intercalaires	pour BARRIQUAND - le lot de 95
89	lot de 2 plateaux élévateurs	hydrauliques
90	Adoucisseur	
91	Pompe à vide	RIETSCH250 m3/h
92	Pompe à vide	AZO
93	Pompe à vide	ROTANT 200 m3/h
94	Pompe à vide	BUSCH
95	Broyeur à peignes	pour tomates
96	Groupe hydraulique	lot de 3
97	Groupe hydraulique	lot de 2
98	Coupeuse d'ananas	
99	Cutter	ROBOT-COUBE R25 série 10
100	Doseuse	HEMA CB2
101	Doseuse	HEMA 3.2 mono-tête
102	Doseuse	HEMA 3.2 mono-tête
103	Affineur	STEPHAN MCH D30
104	Déballeur	GUULT inox
105	Distributeur d'azote liquide	
106	Remplisseuse	MECOM modèle RTA/F 28 (28 poches)
107	Doseuse	HEMA TD 2.1
108	Tapis	rouleaux libres plastique L 2 000 mm
109	Elévateur magnétique	pour boîtes
110	Coupeuse	FAM 9050
111	Coupeuse (cubeuse)	FAM 7409
112	Coupeuse (cubeuse)	HERBORT
113	Coupeuse (cubeuse)	FAM 9383
114	Tapis	rouleaux libres alu L 1 600 mm
115	Courbe	à rouleaux libres
116	Remplisseuse à poches	SUD EST EQUIPEMENT 21 POCHEs
117	Sertisseuse	CANCO 422 Ø 73
118	Sertisseuse	FMC 352 Ø 99
119	Doseuse	MONDINI VF/P-P2
119	Tapis inox	pour chocolaterie
121	Sertisseuse	ANGELUS 40P Ø 99 O.F
122	Sertisseuse	ANGELUS 40P Ø 65 O.F

123	Sertisseuse	CARNAUD 510 Ø 73
124	Sertisseuse	LANICO DT265 Ø 230
125	Sertisseuse	LANICO DT265 Ø 270
126	Régulation	d'autoclave BARRIQUAND
127	Fardeuse	POLYPACK 2060 TL
128	Juteuse sous-vide	SUD EST EQUIPEMENT Ø 65
129	Coupeuse	MAGURIT guillotine
130	Sertisseuse	COMACO AG160 Ø 99, Ø 153
131	Doseuse rotative	FERRUM AK10
132	Sertisseuse	CANCO 422 Ø 83
133	Remplisseuse	FBR 32 poches Ø 99
134	Remplisseuse	ZACMI 18 poches
135	Sertisseuse	SOMME Large Hansa
136	Filtre à Kieselghur	IMECA
137	Doseuse	HEMA EC7
138	Préchauffeur	à surface râclée DUPRAT
139	Ligne de dosage pour poudres ou épices	ALL FILL - 5 postes
140	Centrifugeuse	BARGAM 40 m3/h
141	Peleuse de tomates	FBR - avec séparateur de peaux
142	Sertisseuse	RUIBUS ACU 280 boîtes de forme
143	Cuiseur à vis	BERTUZZI
144	Lot de 2 tapis d'amenage	de couvercles
145	Laveuse de boîtes vides	
146	Tapis	2 bandes inox L 1 400 mm
147	Tapis	INOTEC à bande
148	Tapis	GUELTE à bande
149	Tapis et courbe	GUELTE
150	Tapis	motorisé inox L 1 500 mm
151	Tapis	motorisé inox L 1 200 mm
152	Table	de parage L 3 400 mm x l 500 mm
153	Turbine	CONTINENTAL INDUSTRIE
154	Presse à bandes	ALPINE VOEST
155	Auge vibrante	AVITEQ L 1 500 mm l 400 mm
156	Auge vibrante	ERMS INDUSTRIE L 1 700 mm l 600 mm
157	Détecteur de métaux	LOMA avec tapis
158	Sertisseuse	IMC 933 sous-vide
159	Sertisseuse	CAMERON sous-vide Ø 99
160	Remplisseuse	FEMIA Solbern e90
161	Remplisseuse	FEMIA Solbern e90
162	Vis	en auge inox Ø 150 L 1 100 mm
163	Epierreur	PACT (1991)
164	Mélangeur	pour marmites
165	Laveuse	avec plateau tournant
166	Élévateur	à vis
167	Presse à vis	Ø 250
168	Réacteur	1 700 litres
169	Réacteur	1 700 litres
170	Pasteurisateur/refroidisseur	LABS - 62 m² - année 2016
171	Tapis	à barreaux plastique L 4 000 mm
172	Tapis	inox bande modulaire L 1 100 mm
173	Doseuse	HEMA EC30
174	Sertisseuse	SOMME 323 Ø 73 cartérisée
175	Echangeur à plaques	APV H17RK16
176	lot de 2 Centrifugeuses	WESTFALIA SB14-06-076 + une incomplète
177	Élévateur/égoutteur	
178	Presse à vis	Ø 200
179	Raffineuse	Ø 700
180	Raffineuse	Ø 700
181	Sertisseuse	CANCO 422 Ø 73
182	Lot de 3 parmentières	
183	Juteuse sous-vide	SUD EST EQUIPEMENT Ø 99
184	Plateau élévateur	pneumatique
185	Brosseuse	BRUYNNOOGHE 10 T/h

<b>186</b>	Vis acier	DENIS L 3 600 mm
<b>187</b>	Ebouteuses	lot de 2 FEMIA E61 acier + 1 tambour
<b>188</b>	Ebouteuse	FEMIA E61 inox
<b>189</b>	Tapis	à rouleaux libres inox L 2 700 mm
<b>190</b>	Elévateur	de bacs Europ
<b>191</b>	Tour de refroidissement	TRANE
<b>192</b>	Tour de refroidissement	SULZER ESCHER
<b>193</b>	Juteuse sous-vide	SUD EST EQUIPEMENT 15 têtes - Ø 86
<b>194</b>	Etiqueteuse	DUVIVIER BR605
<b>195</b>	Etiqueteuse	DUVIVIER BR605 à chaud
<b>196</b>	Tapis	à rouleaux libres plastique L 4 000 mm
<b>197</b>	Tapis	1 bande L 2 000 mm
<b>198</b>	Tapis	inox CABON 3 bandes L 3 000 mm
<b>199</b>	Table	GALLET 5 bandes L 1 500 mm
<b>200</b>	Equeuteuse	HERBORT
<b>201</b>	Tapis	1 bande - moteur variateur - L 2 000 mm
<b>202</b>	Tapis	inox BLYS bande modulaire L 1 000 mm
<b>203</b>	Lot de 2 tables	inox 2 bandes (L 1 000 mm & L 900 mm)
<b>204</b>	Etiqueteuse	DUVIVIER S115L
<b>205</b>	Table tournante	Ø 1 000 mm
<b>206</b>	Table tournante	Ø 1 500 mm
<b>207</b>	Turbine sur roue	RAYNERIE
<b>208</b>	Tapis	inox à chaîne L 1 000 mm
<b>209</b>	Tapis	SIMA
<b>210</b>	Gerbeur de fûts	MANUVIT
<b>211</b>	Cuve	8 000 litres (carrée)
<b>212</b>	Cuve	5 000 litres (carré)
<b>213</b>	Cuve	ronde haute
<b>214</b>	Cuve	ronde basse sur roulettes
<b>215</b>	Cuve inox	avec serpentin en fond
<b>216</b>	Lot de 2 cuves	avec mélangeur
<b>217</b>	Vis inox	en auge L 5 000 mm double enveloppe
<b>218</b>	Vis inox	en auge L 2 000 mm
<b>219</b>	Pasteurisateur/refroidisseur	GANGLOFF - 38 m <sup>2</sup> - année 1999
<b>220</b>	Cuve	12 800 litres
<b>221</b>	Cuve	12 800 litres
<b>222</b>	Trancheuse viande/découpe côtelettes TREIF	PUMA

**CONDITIONS DE VENTE DISPONIBLES PAGE SUIVANTE**

## **CLAUSES ET CONDITIONS DE LA VENTE**

- 1. Les différentes marchandises seront vendues aux enchères publiques, au plus offrant et au dernier enchérisseur, à prendre par les acquéreurs, à leurs frais, risques et périls, sur le lieu de la vente et en l'état où elles se trouvent et telles qu'elles se comportent. Les différentes Marchandises sont visibles avant la vente, aussi les acquéreurs ne pourront-ils prétendre à aucune réclamation pour quelque cause que ce soit.**
2. Les Enchères seront fixées au moment de la vente, des mises à prix pour tout ou partie des lots pourront être faites pendant les visites. L'officier vendeur se réserve la faculté de retirer de la vente les marchandises pour lesquelles les enchères seraient jugées insuffisantes. L'officier vendeur se réserve la faculté de diviser les lots, de les réunir, de les adjuger avec possibilité de multiple.
3. L'adjudicataire paiera comptant le prix principal de l'enchère majoré des frais mis à sa charge, à savoir : Honoraires 15% + TVA sur honoraires soit 18.00% TTC. **TVA Récupérable sur enchères et sur Frais pour les assujettis.**
4. Les enchères ne seront reçues que si elles émanent de personnes capables. **L'acheteur ne payant pas ce qu'il doit à l'expiration des délais de 10 jours fixés pour le paiement, pourra être poursuivi pour « Folle enchère » (article L321-14 du Code de Commerce) et le bien pourra être remis en vente.** Des frais de procédure seront appliqués. Le « fol enchérisseur » ne peut enchérir sur la nouvelle adjudication.
5. **Dès leur adjudication, les marchandises se trouvent aux risques et périls et aux frais de l'acheteur. L'acheteur est tenu d'enlever ses achats dans les délais fixés selon le règlement d'enlèvement (voir ci-dessous N°6).**
6. **Les marchandises devront être enlevées après parfait paiement avant le 07 Décembre 2018, après cette date des frais d'entreposage seront facturés.**

### **POUR LES ACHATS DE GROS VOLUME PRENDRE RENDEZ-VOUS AUPRES DE L'OVV**

7. **Le chargement ainsi que le démontage des machines sera effectué exclusivement par le personnel des Ets VILLEGENTE et ceci après vérification du parfait paiement.**
8. Les acheteurs doivent suivre toutes les instructions et règlements législatifs, aussi bien en ce qui concerne l'environnement que le milieu. En cas de défaillance, l'acheteur sera tenu responsable.
9. Paiement : Chèque bancaire (avec deux pièces d'identité), Chèque certifié, Lettre accreditive ou Espèces jusqu'à 1 000 € (pour les professionnels et particuliers C.E.E. et hors C. E. E. après vérification d'adresse dans leur pays).
10. **Paiement : Chèque de banque obligatoire, au-delà de 500 €.**
11. Pour les chèques tirés sur un établissement étranger un supplément de 1% sera perçu pour couvrir les frais bancaires avec un minimum de 15 € et un maximum de 55 €.
12. **Exportation** : Le remboursement de la TVA ne pourra s'effectuer que si le bien est exporté avec preuve de cette exportation dans un délai de 1 mois suivant la vente. Le chèque sera établi au nom de l'acheteur dans les 3 mois suivant la vente. (cf. : 7ème Directive TVA applicable au 01.01.1995).

**Les marchandises ne seront délivrées que dans les conditions ci-dessus énoncées.**