Tahitótfalu – Somogy

1000 NM-ES PROFESSZIONÁLIS HÚSFELDOLGOZÓ ÜZEM TELJES KNOW-HOW-VAL ÉS IPARI GÉPPARKKAL

CODE DU BIEN: HU26439901



PRIX D'ACHAT: 2.742.000 EUR • SUPERFICIE DU TERRAIN: 3000 m^2

CODE DU BIEN: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

- En un coup d'œil
- La propriété
- Une première impression
- Contact

CODE DU BIEN: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

En un coup d'œil

CODE DU BIEN	HU26439901	Prix d'achat	2.742.000 EUR
		Hangar/dépôt/usine	Pavillon

CODE DU BIEN: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

La propriété





CODE DU BIEN: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

La propriété





CODE DU BIEN: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

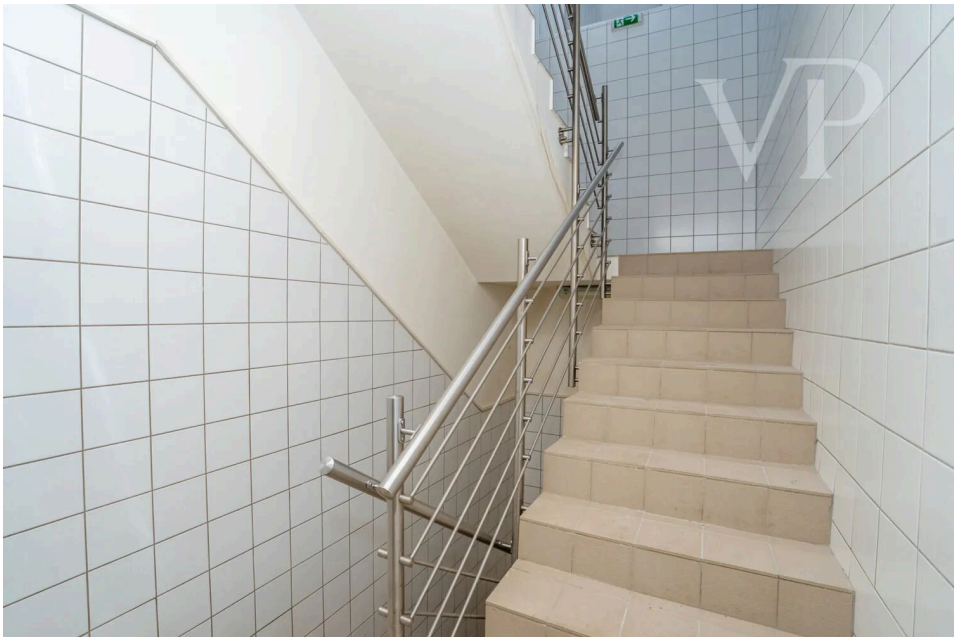
La propriété





CODE DU BIEN: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

La propriété





CODE DU BIEN: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

La propriété





CODE DU BIEN: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

La propriété





CODE DU BIEN: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

La propriété





CODE DU BIEN: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

La propriété





CODE DU BIEN: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

La propriété





CODE DU BIEN: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

La propriété





CODE DU BIEN: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

La propriété





CODE DU BIEN: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

La propriété





CODE DU BIEN: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

La propriété





CODE DU BIEN: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

La propriété



CODE DU BIEN: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

Une première impression

USINE DE TRANSFORMATION DE VIANDE PROFESSIONNELLE DE 1 000 NM, DISPOSANT D'UN SAVOIR-FAIRE COMPLET ET D'UN PARC DE MACHINES INDUSTRIELLES, À VENDRE POUR 999 MFT !

Une opportunité exceptionnelle pour les entreprises du secteur de la viande, les investisseurs ou les sociétés souhaitant se développer !
Nous proposons à la vente une usine de transformation de viande entièrement équipée, fonctionnant avec succès et sans interruption depuis de nombreuses années, comprenant un bien immobilier en propriété, un savoir-faire complet, un parc de machines professionnelles et toutes les infrastructures nécessaires à son fonctionnement.

L'usine a été construite avec un grand soin technique entre 2009 et 2018, a ouvert ses portes en 2018 et fonctionne toujours de manière prospère avec une production quotidienne.

Principales caractéristiques du bien immobilier :
- un terrain de 3 000 m² accessible aux camions
- une usine de transformation de viande de 1 000 m² dotée de 9 entrées distinctes
- une hauteur sous plafond de 3,2 mètres
- Entrée et sortie séparées donnant sur la zone d'exploitation
- Revêtement industriel antidérapant de 15 mm d'épaisseur dans l'usine de transformation
- murs carrelés jusqu'en haut sur toute la surface de l'usine
- protections d'angle et butoirs latéraux résistants aux acides
- système de vidéosurveillance à 28 caméras

Capacités de réfrigération et de production :
La conception de l'usine permet de prendre en charge de manière professionnelle tous les processus technologiques de l'industrie de la viande.

Chambres froides :
- 2 chambres froides pour la réception des marchandises
- une chambre froide de saumurage
- une chambre froide de préparation des blocs
- une chambre froide pour les boyaux
- une chambre froide pour la viande rouge
- une chambre froide pour les marchandises destinées à l'expédition
- une chambre froide reliée au magasin
- une chambre froide polyvalente

Dans les combles :
- entrepôt réfrigéré de 10 × 10 mètres pour produits secs/prêts à la consommation
- entrepôt réfrigéré de 10 × 5 mètres
les deux équipés d'un système de réfrigération réglable entre 7 et 12 °C

Locaux de service :
-Bureau
-Salle de réunion
-Cuisine d'appoint
-Bureau HACCP
-Atelier et local d'entretien entièrement équipés
-Vestiaires séparés pour hommes et femmes, avec toilettes et douches

Réseaux et paramètres techniques :
- Capacité électrique : 3 × 125 A
- Système photovoltaïque de 52 kW
- Chauffage au gaz — débit de gaz : 8 m³/heure
- Consommation d'eau quotidienne : 2,5 m³
- Capacité de charge journalière de l'établissement : 3,5 à 4 tonnes de produits carnés

Équipements inclus dans le prix d'achat : 2 véhicules frigorifiques :
- Renault Master
- Citroën Jumper
-Parc de machines industrielles professionnelles
-Machines de réserve
-Savoir-faire complet
-L'ensemble du bien immobilier avec le terrain

Parc de machines comprenant notamment :
-Machine de remplissage Frey
-Hachoir Kolbe
- Mélangeuse N&N
- Tambour et machine à mariner Rühle
- Cutter K&G Wetter
- Machines sous vide Webomatic
- Armoires de cuisson et de fumage
- Machine à laver les bâtons et machine à laver les caisses Unikon
-Chambres climatiques
-De nombreuses autres machines industrielles

La surface de stationnement attenante à la propriété est d'environ 1 000 nm, ce qui permet de garer 30 à 40 véhicules particuliers.

Le système mis en place par le propriétaire actuel repose sur de nombreuses années d'expérience et un fonctionnement stable, ce qui permet au futur propriétaire de reprendre immédiatement l'activité grâce à une structure déjà opérationnelle et éprouvée.

CODE DU BIEN: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

Contact

Pour de plus amples informations, veuillez contacter votre personne de contact :

VON POLL REAL ESTATE Budapest

Hegyvidék Bevásárlóközpont, Apor Vilmos tér 11, H-1124 Budapest
Tel.: +36 70 9532513
E-Mail: hungary@von-poll.com

Vers la clause de non-responsabilité de von Poll Immobilien GmbH

www.von-poll.com