Tahitótfalu – Somogy

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

*Codice oggetto: HU26439901*



PREZZO D'ACQUISTO: 2.742.000 EUR • SUPERFICIE DEL TERRENO: 3000 $m^2$

Codice oggetto: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy


- A colpo d'occhio
- La proprietà
- Una prima impressione
- Partner di contatto

Codice oggetto: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

# A colpo d'occhio

| | | | |
|---|---|---|---|
| Codice oggetto | HU26439901 | Prezzo d'acquisto | 2.742.000 EUR |
| | | Capannone/magazzino/fabbrica | Padiglione |

Codice oggetto: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

# La proprietà





Codice oggetto: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

# La proprietà





Codice oggetto: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

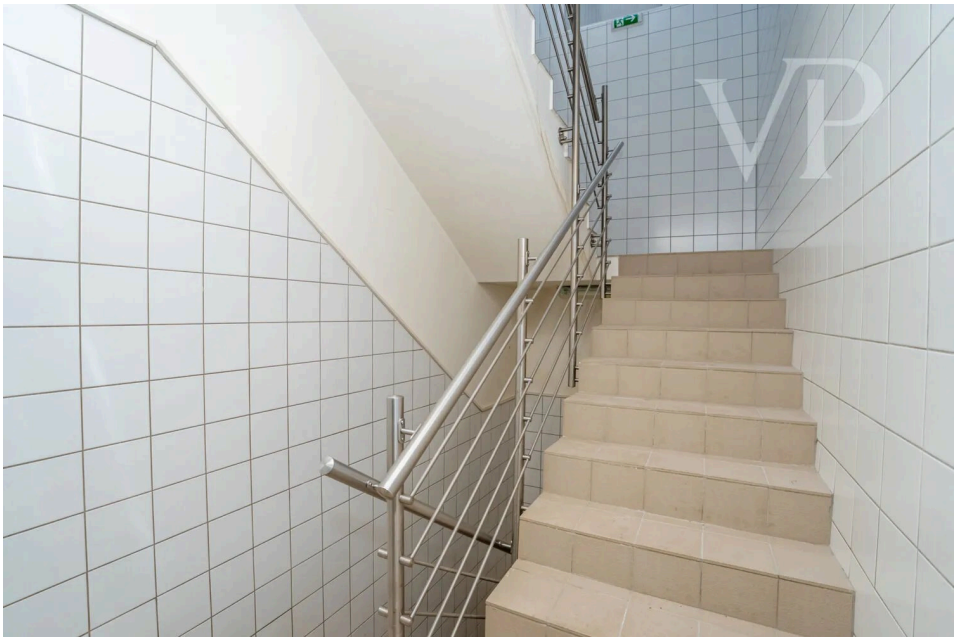
# La proprietà





Codice oggetto: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

# La proprietà





Codice oggetto: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

# La proprietà





Codice oggetto: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

# La proprietà





Codice oggetto: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

# La proprietà





Codice oggetto: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

# La proprietà





Codice oggetto: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

# La proprietà





Codice oggetto: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

# La proprietà





Codice oggetto: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

# La proprietà






Codice oggetto: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

# La proprietà





Codice oggetto: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

# La proprietà





Codice oggetto: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

# La proprietà



Codice oggetto: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

# Una prima impressione

IMPRESA DI LAVORAZIONE DELLA CARNE PROFESSIONALE DA 1000 NM, CON KNOW-HOW COMPLETO E PARCO MACCHINARI INDUSTRIALE, IN VENDITA A 999 MFT!

Un'opportunità eccezionale per le imprese del settore della carne, gli investitori o le aziende che intendono espandersi!
Mettiamo in vendita un impianto di lavorazione della carne, attivo con successo e senza interruzioni da molti anni, completamente attrezzato, con immobile di proprietà, know-how completo, parco macchine professionale e tutte le infrastrutture necessarie al funzionamento.

Lo stabilimento è stato costruito con grande attenzione ai dettagli tra il 2009 e il 2018, ha aperto i battenti nel 2018 e opera con successo ancora oggi, con una produzione giornaliera.

Caratteristiche principali dell'immobile:
- Terreno di 3.000 nm accessibile ai camion
- Stabilimento di lavorazione della carne di 1.000 nm, dotato di 9 ingressi separati
- Altezza interna di 3,2 metri
- Ingresso e uscita separati per l'area di produzione
- Pavimentazione industriale antiscivolo dello spessore di 15 mm all'interno dello stabilimento
- Pareti piastrellate fino al soffitto in tutta l'area dello stabilimento
- Paracolpi resistenti agli acidi e paracolpi laterali
- Sistema di telecamere a 28 telecamere

Capacità di refrigerazione e operative:
La struttura dello stabilimento supporta in modo professionale tutti i processi tecnologici dell'industria della carne.

Celle frigorifere:
- 2 celle frigorifere per le merci in entrata
- cella frigorifera per la marinatura
- cella frigorifera per la preparazione dei blocchi
- cella frigorifera per budelli
- cella frigorifera per carne rossa
- cella frigorifera per merce destinata alla spedizione
- cella frigorifera collegata al negozio
- cella frigorifera generica

Nel sottotetto:
-Magazzino refrigerato per prodotti secchi/pronti da 10 × 10 metri
-Magazzino refrigerato da 10 × 5 metri
entrambi dotati di un sistema di refrigerazione regolabile tra 7 e 12 °C

Locali di servizio:
-Ufficio
-Sala riunioni
-Cucina di servizio
-Ufficio HACCP
-Officina e locale di manutenzione completamente attrezzati
-Spogliatoi separati per uomini e donne, con servizi igienici e docce

Utenze e parametri tecnici:
-Potenza elettrica: 3 × 125 A
-Impianto fotovoltaico da 52 kW
-Riscaldamento a gas: portata di 8 $m^3$/ora
-Consumo idrico giornaliero: 2,5 $m^3$
-Capacità di carico giornaliera dello stabilimento: 3,5–4 tonnellate di prodotti a base di carne

Accessori inclusi nel prezzo di vendita: 2 veicoli refrigerati:
-Renault Master
-Citroën Jumper
-Parco macchine industriali professionali
-Macchine di riserva
-Know-how completo
-L'intero immobile con il terreno

Il parco macchine comprende, tra l'altro:
-Riempitrice Frey
-Tritacarne Kolbe
-Miscelatrice N&N
-Tumbler e marinatoio Rühle
-Tritacarne K&G Wetter
-Macchine sottovuoto Webomatic
-Armadi di cottura e affumicatura
-Lavatrice per bastoni e lavatrice per casse Unikon
-Camere climatiche
-Innumerevoli altre macchine industriali

L’area di parcheggio annessa all’immobile misura circa 1000 nm e garantisce la sosta di 30–40 autovetture.

Il sistema messo a punto dall’attuale proprietario si basa su molti anni di esperienza e su un funzionamento stabile, consentendo così al futuro proprietario di proseguire immediatamente l’attività avvalendosi di una struttura già operativa e collaudata.

Codice oggetto: HU26439901 - 2021 Tahitótfalu – Somogy

# Partner di contatto

Per ulteriori informazioni, si prega di contattare la persona di riferimento:

VON POLL REAL ESTATE Budapest

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

*Alla clausola di esclusione di responsabilità di von Poll Immobilien GmbH*

www.von-poll.com