

Ligne De Fabrication De Macarons (10)

Publié sur actify.fr le juin 24, 2022

382 vues

Adresse:

8 rue Jean Monnet

Date de fin de commercialisation:

15/09/2022

Date limite de dépôt des offres:

15/07/2022

Etude:

SCP CROZAT BARAULT MAIGROT

Au sein d'une zone artisanale, atelier de fabrication automatisée de macarons.

Ligne de production adaptée à la recette traditionnelle à la meringue italienne et comportant :

- un module de préparation des coques (dosage/distribution/façonnage) ;
- un module de "tapotage" ;
- un module de "croulage" ;
- un tunnel de cuisson (électrique) composé de 6 modules contrôlables individuellement (sole, voute et parois pour chacun) ;
- un module de post-cuisson (tiédissement, préparation au garnissage) ;
- un module de garnissage/ finition (dépose de la coque supérieure).

Capacité : 3.500 macarons / heure.

Possibilité coques supérieure et inférieure de couleur différente ; possibilité deux garnitures.

Possibilité de production de tailles diverses.

Atelier climatisé ; l'aménagement comporte une zone froid positif et une zone froid négatif ; ensemble de plain-pied.

L'atelier occupe l'intégralité d'un bâtiment d'une superficie de 840m² comportant :

- une partie "administrative" (hall d'accueil, cinq bureaux)
- une partie production/stockage
- parking clos

Loyer indicatif : 42.000€ (HT) / an (Indexation : indice des loyers commerciaux, base 4ème trimestre 2014 : 108,47)

Le bail ayant été résilié, il ne peut être cédé ; le maintien sur place supposera la conclusion d'un nouveau bail avec le propriétaire des locaux.