



listing



Information de l'agent

Nom: ArKadia
Nom de compagnie:
Pays: Royaume-Uni
Téléphone:
Langues: Dutch, English, French, German, Italian, Polish, Portuguese, Romanian, Russian, Spanish, Swedish

Détails de l'annonce

Propriété à: Vendre
Prix: USD 259,981.47

Location

Pays: Portugal
État/Région/Province: Vila Real
Ville: Vila Real
Soumis: 07/03/2026
Description:
CRÉATION D'UNE UNITÉ INDUSTRIELLE

Transfert d'un établissement industriel pleinement opérationnel,
Équipements et installations en excellent état de fonctionnement,
Autorisation de production, de transformation et de commercialisation,
Licences requises pour l'activité,
Marque déposée,
Clientèle active,
Production et distribution en croissance,
Personnel spécialisé,
Entreprise sans passif, uniquement composée d'actifs identifiés.

1. Activités exercées

L'établissement exerce les activités industrielles suivantes, dûment enregistrées :

- Fabrication de produits à base de viande
- Pâtisserie
- Fabrication de biscuits, gâteaux secs, toasts et pâtisseries confites



- Fabrication de confiseries, confitures, gelées et marmelades

2. Agréments et autorisations

L'établissement est titulaire des autorisations et licences d'exploitation suivantes :

- Autorisation d'unité industrielle n° 36/22

- Licence d'exploitation industrielle n° 11/N/2022, avec marque d'identification « PT N3617 CE », type 1

3. Adresse

L'établissement est situé à :

Rua dos Vales, n° 13 – 5000-233 Vila Real

Paroisse de Lordelo, commune et district de Vila Real.

4. Caractéristiques de l'établissement

L'établissement est situé au rez-de-chaussée et présente les caractéristiques suivantes :

- Surface brute construite : 300 m²

- Parking extérieur : environ 275 m²

5. Zones fonctionnelles de l'établissement

L'établissement comprend les zones opérationnelles suivantes :

- a) Zone de réception des matières premières
- b) Zone de stockage de la farine
- c) Zone de stockage des produits alimentaires non périssables
- d) Zone de stockage réfrigéré des matières premières
- e) Zone de préparation de la pâte
- f) Zone de cuisson et de préparation
- g) Zone de production et de finition

Zone climatisée

h) Zone de surgélation et zone de stockage des produits finis non emballés

i) Zone de réception et de stockage des emballages

j) Zone d'emballage et zone de stockage des produits finis emballés



1) Zone de chargement et de déchargement

6. Zones annexes

L'établissement comprend également les zones annexes suivantes :

- a) Couloir de circulation, avec accès direct à l'extérieur et dessert les vestiaires et les sanitaires
- b) Bureau administratif, avec accès à Quai de chargement et de déchargement

c) Zone de réception et de stockage des produits d'hygiène

d) Zone de lavage des ustensiles

7. Portes

- La porte intérieure entre le couloir de circulation et la zone d'emballage est une porte battante à deux vantaux.

- Les autres portes intérieures sont des portes métalliques blanches lisses et non absorbantes, faciles à nettoyer.

8. Ventilation

Toutes les zones de l'établissement ne disposant pas de fenêtres donnant sur l'extérieur sont équipées de systèmes de ventilation mécanique (à ventilation forcée) assurant une évacuation adéquate des odeurs, fumées et vapeurs, et garantissant ainsi les conditions d'hygiène et de salubrité requises.

9. Installation électrique

L'installation électrique de l'établissement est conforme aux normes techniques en vigueur relatives aux installations électriques.

10. Machines et équipements

- Une liste complète des machines et équipements installés est disponible sur demande.

11. Clientèle

- Un portefeuille de clients nationaux et internationaux est disponible sur demande.

#ref: 158684

Commun

Pied carré fini:	300 m ²
Dimesions du lot:	300 m ²

Lease terms



IMLIX

Marché immobilier IMLIX

<https://www.imlix.com/fr/>

Date Available:

Information additionnelle

Lien URL du site web:

http://www.arkadia.com/ZAZY-T105661/?utm_campaign=multicast&utm_medium=web&utm_source=IMLIX.COM

Contact information

IMLIX ID:

158684

