

ISTITUTO VENDITE GIUDIZIARIE DEL TRIBUNALE DI ROMA E TIVOLI

Relazione di stima dei beni oggetto della procedura mobiliare
R.G.E. 15268/25 – lvg n. 29/2026/MO

Istituto Vendite Giudiziarie del
Tribunale di Roma e Tivoli

Incaricato per la valutazione dei beni oggetto della procedura
Direzione IVG Roma

STIMA DEI BENI

Roma, 07/04/2026



Istituto Vendite Giudiziarie del Tribunale di Roma e Tivoli

Relazione di stima del compendio pignorato

CRITERI DI VALUTAZIONE:

- a. stato di conservazione,
- b. fattori di svalutazione,
- c. richiesta del mercato,
- d. possibilità di reimpiego/riutilizzo,
- e. costi relativi a smontaggio-rimontaggio e affini,
- f. eventuale vendita con i rischi impliciti nella condizione del “visto e piaciuto”,

Lotto n.1

Procedura R.G.E 15268/25 IVG N. 29/2026/MO

Categoria: ATTREZZATURA INDUSTRIALE

Descrizione: n° 1 FRIGO INDUSTRIALE IN ACCIAIO MARCA OMAG; ALTRO FRIGO AD UNO SPORTELLO PRIVO DI MARCA; BANCONE FRIGO TRE SPORTELLI E CASSETTI; ALTRO FRIGO FRIZER; n° 1 BANCO FRIGO PER PIZZA PIANO IN MARMO, SPORTELLI E CASSETTI IN ACCIAIO.

FOTO:





Caratteristiche: Attrezzatura industriale

STATO: n° 1 banco frigo con sportelli in acciaio due cassetti; n° 1 banco per pizza piano in marmo sportelli acciaio e cassetti; n° 1 frigo con anta acciaio privo di marca; n° 1 frigo in acciaio uno sportello marca Omac il tutto in stato d'uso. In considerazione della mancanza di garanzia per vizi e delle particolarità della vendita giudiziarie, dell' Iva su aggiudicazione altresì dei diritti d'asta, nonché delle eventuali spese di trasporto e smontaggio del bene, si suggerisce un abbattimento del prezzo di mercato, si indica come prezzo-base per la vendita l'importo di € 800,00

PREZZO A BASE D'ASTA: € 800,00



Lotto n.2

Procedura R.G.E 15268/25 IVG N. 29/2026/MO

Categoria: ATTREZZATURA INDUSTRIALE

Descrizione: n° 1 BOLLITORE INDUSTRIALE IN ACCIAIO DUE VASCHE; n° 1 CUCINA INDUSTRIALE ACCIAIO A SEI FUOCHI; n° 1 CAPP A PSIRANTE IN ACCIAIO MT 2,5 CIRCA; n° 1 LAVASTOVIGLIE INDUSTRIALE IN ACCIAIO.

FOTO:





Caratteristiche: Attrezzatura industriale

STATO: n° 1 bollitore in acciaio due cestelli; n° 1 cucina industriale acciaio a sei fuochi; n° 1 cappa acciaio priva di marca; n° 1 lavastoviglie acciaio Eletrolux il tutto in stato d'uso. In considerazione della mancanza di garanzia per vizi e delle particolarità della vendita giudiziaria, dell' Iva su aggiudicazione altresì dei diritti d'asta, nonché delle eventuali spese di trasporto e smontaggio del bene, si suggerisce un abbattimento del prezzo di mercato, si indica come prezzo-base per la vendita l'importo di € 2.000,00

PREZZO A BASE D'ASTA: € 2.000,00



Lotto n.3

Procedura R.G.E 15268/25 IVG N. 29/2026/MO

Categoria: ATTREZZATURA INDUSTRIALE

Descrizione: n° 1 TINO REFRIGERANTE VINO CON EROGATORE DOPPIO; n° 1 AFFETTATRICE INDUSTRIALE IN ACCIAIO.

FOTO:



Caratteristiche: Attrezzatura industriale

STATO: n° 1 tino refrigerante per vino con erogatore; n° 1 affettatrice in acciaio il tutto in stato d'uso. In considerazione della mancanza di garanzia per vizi e delle particolarità della vendita giudiziaria, dell' Iva su aggiudicazione altresì dei diritti d'asta, nonché delle eventuali spese di trasporto e smontaggio del bene, si suggerisce un abbattimento del prezzo di mercato, si indica come prezzo-base per la vendita l'importo di € 400,00

PREZZO A BASE D'ASTA: € 400,00



Lotto n.4

Procedura R.G.E 15268/25 IVG N. 29/2026/MO

Categoria: ATTREZZATURA INDUSTRIALE

Descrizione: n° 7 TAVOLI CON STAFFA CENTRALE IN METALLO.

FOTO:



Caratteristiche: Attrezzatura industriale

STATO: n° 7 tavoli quadrati con staffa centrale metallo, in stato d'uso. In considerazione della mancanza di garanzia per vizi e delle particolarità della vendita giudiziaria, dell' Iva su aggiudicazione altresì dei diritti d'asta, nonché delle eventuali spese di trasporto e smontaggio del bene, si suggerisce un abbattimento del prezzo di mercato, si indica come prezzo-base per la vendita l'importo di **€ 140,00**

PREZZO A BASE D'ASTA: € 140,00



I.V.G. ROMA SRL

D'ADDA ANGELO

I.V.G. ROMA