
TRIBUNALE DI LANCIANO
Sezione fallimentare

RELAZIONE DI STIMA
DI BENI MOBILI

Liquidazione Giudiziale:

Numero: 12/2025 RG

Giudice Delegato : dott.ssa Chiara D'Alfonso

Lanciano, 09 febbraio 2026

il perito

INDICE

PREMESSE	p. 2
1. OPERAZIONI DI PERIZIA	p. 2
2. CRITERI E METODI DI STIMA	p. 5
3. RIEPILOGO DI INVENTARIO STIMA E DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	p. 6
4. CONCLUSIONI	p. 16

PREMESSE

La presente, relazione redatta dal sottoscritto, ingegnere XXXXXXXXXXXX, iscritto al n. XXX dell' Albo dell' Ordine degli Ingegneri della Provincia di Chieti, ed all'Albo dei Consulenti Tecnici del Tribunale di Lanciano, incaricato con decreto del Giudice Delegato, dott.ssa Chiara D'Alfonso, in data 23.01.2026, ha per oggetto l'inventario e la stima dei cespiti della società fallita, "XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX" e del socio illimitatamente responsabile Carmine Di Toro .

1. OPERAZIONI DI PERIZIA

Ad espletamento dell'incarico ricevuto, il giorno il **giorno 22 del mese di gennaio dell'anno 2026**, alle ore 15.30, unitamente al curatore Avv. XXXXXXXXXXXXXXXX, mi sono recato presso la sede legale della società in Lanciano, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, al fine di procedere alla formazione dell'inventario dei beni, alla presenza dei signori XXXXXXXXXXXX, XXXXXXXXXXXXXXXX, XXXXXXXX e della sig.ra XXXXXXXX XXXXXXXXXXXX.

L'inventario ha riguardato i beni mobili di apparente maggior valore, arredamenti, macchinari ed attrezzature, utilizzati nei locali adibiti per la ristorazione, sede della suddetta società e di seguito riportati in elenco:

n.	descrizione	quant.
1	Banco refrigerato 0-10°C - 2+2 ante 180 x 70	1
2	Armadio basso inox 70 x 60	1
3	Vetrina refrigerata a temperatura positiva a 7 vaschette 170 x 33	1
4	Armadio pensile a 2 ante scorrevoli inox 100 x 40	1
5	Apparecchio per cottura a bassa temperatura Hendi 34 x 54 x 25	1
6	Tavolo da lavoro inox con cassetto 120 x 70	1
7	Affettatrice Italiana Macchi	1
8	Impastatrice Kitchen Aid	1
9	Frigo ad un'anta a temperatura positiva 700 l - 70 x 70 x 190	1
10	Frigo ad un'anta a temperatura negativa 700 l - 70 x 70 x 190	1
11	Cappa aspirante Aluminox mod. EP11 - 110 x 100 1700 mc/h - matr. al-03-3114	1
12	Cappa aspirante Aluminox mod. EP11 - 110 x 300 2400 mc/h	1
13	Cuocipasta bollitore Angelo Po 091CP1G-CPM01 14 kW 1,48 mc/h	1
14	Piano cottura n. 6 fuochi Baron matr. B0011342 120 x 90	1

15	Griglia Fimar 80 x 70	1
16	Friggitrice Cook Rita ad una vasca 40 x 90	1
17	Friggitrice Zanussi ad una vasca 40 x 90	1
18	Piano parete inox 230 x 100	2
19	Forno a convezione Kelvin	1
20	Piano di lavoro 3 cassetti 110 x 70	1
21	Piano di lavoro armadio a 2 ante 180 x 70	1
22	Gelatiera 10 x 45 x 30	1
23	Carrello 45 x 50 x 50	1
24	Armadio pensile a 2 ante scorrevoli 150 x 60 x 40	1
25	Armadio pensile a 2 ante scorrevoli 140 x 60 x 40	1
26	Bidone porta rifiuti carrellato inox	1
27	Bidone porta rifiuti carrellato	1
28	Ceppo batticarne con piano in polietilene	1
29	Piano di lavoro armadio a 2 ante scorrevole 200 x 80	1
30	Armadio pensile a 2 ante scorrevoli 200 x 40 x 60	1
31	Mensola inox 200 x 40	1
32	Tavolo lavoro 110 x 70 con piano in teflon	1
33	Fornetto Handi	1
34	Estrattore Minneapolis	1
35	Bidone porta rifiuti carrellato inox	1
36	Tavolo lavoro 160 x 80	1
37	Macchina sottovuoto Valko Favola 315/16	1
38	Impastatrice Minneapolis	1
39	Armadio inox 2 ante scorrevoli 150 x 70 x 190	1
40	Frigorifero Hiber – congelatore 70 x 80 x 190	1
41	Lavello inox 2 pozzetti 180 x 70	1
42	Armadio pensile 2 ante scorrevoli 120 x 60 x 40	1
43	Lavastoviglie a cappotta Krupps K 1100 E	1
44	Lavello con pozzetto 100 x 68	1
45	Lavello con pozzetto 120 x 68	1
46	Armadio pensile 2 ante scorrevoli 200 x 40 x 60	1
47	Cella frigo a temperatura positiva completa di motore 170 x 195 x 210	1
48	Cella frigo a temperatura positiva completa di motore 190 x 195 x 210	1
49	Abbattitore Hiber 80 x 70	1

50	Stufa a pellett 2010	1
51	vetrina frigo per bevande	1
52	Macchina caffè espresso	1
53	vetrina frigo per bevande CocaCola	1
54	Spina per birra	1
55	Frigo per ghiaccio	1
56	Vetrinetta frigo	1
57	tavolo in legno metallo 80 x 80	19
58	tavolo in legno metallo 80 x 70	7
59	tavolo 400 x 120	1
60	sedie in plexiglas trasparente marca Scab	56
61	sgabelli in plexiglas trasparente marca Scab	10

A seguito delle operazioni inventariali è stato possibile effettuare la stima.

Alle 17,50 le operazioni sono state sospese.

Il giorno 30 del mese di gennaio dell'anno 2026, alle ore 15.00 sono riprese e portate a conclusione le operazioni inventariali alla presenza del curatore Avv. XXXXXXXXXXXXXXX, dei signori XXXXXXXXXXXXX, XXXXXXXXXXXXX, e della sig.ra XXXXXXXXXXXXX.

L'inventario ha riguardato i beni mobili non analizzati precedentemente di seguito riportati in elenco:

n.	descrizione	quant.
62	piano refrigerato a temperatura positiva a 4 scomparti l=220 cm	1
63	vetrina refrigerata a temperatura positiva con 8 vaschette 220 x 33	1
64	lavamani inox	1
65	scaffale in legno a colonna 35x200h	3
66	mobile basso in legno con cassetti 180x45x75h	1
67	scaffale 257x130	1
68	divano similpelle a tre posti	1
69	vasi varie tipologie	7
70	calice vino	80
71	bicchiere acqua	120
72	piatto piano d=22 cm	60
73	piatto pizza d=33	80
74	piatto portata marrone d=28	20
75	piatto portata bianco in porcellana d=30	20

76	piatto fondo bianco in porcellana d=30	20
77	piatto fondo in vetro d=30	20
78	forchetta grande inox	100
79	coltello grande inox	100
80	cucchiaino grande inox	50
81	cucchiaino medio inox	50
82	forchetta inox	50
83	pentole alluminio grande formato	12
84	piatti assortiti di varie tipologie	210

Anche per queste ultime si è proceduto successivamente ad effettuare la stima.

Alle 16,00 le operazioni sono state sospese.

2. CRITERI E METODI DI STIMA

La valutazione del valore dei beni mobili è stata effettuata determinando, per ciascuno di essi, il più probabile valore di mercato nel rispetto dei seguenti criteri:

ciascuno dei macchinari è stato accuratamente ispezionato e rilevato regolarmente installato e funzionante;

ove possibile sono stati acquisite informazioni concernenti l'aspetto funzionale, lo stato di usura, lo stato manutentivo, la percentuale di vita utile, l'obsolescenza tecnologica;

successivamente è stata svolta una adeguata ricerca dei dati tecnici ed economici;

non essendo disponibili i documenti contabili indicanti il costo storico di acquisto dei beni

sono stati assunti i valori di macchinari uguali o simili tramite esplorazione del mercato di settore;

partendo dal valore di surrogazione del bene nuovo, alla luce dello stato di conservazione, e di obsolescenza è stato apportato un congruo deprezzamento, per tener conto, dell'effettivo stato di efficienza funzionale;

la data della prima installazione dei beni per quanto appreso dovrebbe risalire agli anni 2006-2007;

i macchinari privi di targa CE, in mancanza di informazioni specifiche, sono stati considerati fabbricati in tali date;







si è tenuto in debita considerazione che le macchine non subiranno operazioni di montaggio, trasporto e rimontaggio, ovvero, continueranno a produrre nel luogo di attuale installazione;









per queste macchine è stato adottato un indice di deprezzamento del 20% per il primo anno e del 5% per gli anni successivi fino ad un minimo del 10% del valore del bene surrogato nuovo; il valore di stima è stato comparato, quando possibile, con il valore di macchinari equivalenti usati.









Per i mobili e le dotazioni fisse si è considerata una minore svalutazione quindi il valore di stima è stato assunto pari al 30/50 % del valore attuale in base allo stato di conservazione;









Di seguito si riporta l'elenco di inventario e la descrizione dei singoli beni.









3. RIEPILOGO DI INVENTARIO STIMA E DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA









n.	descrizione	q.	€	
1	Banco refrigerato 0-10°C - 2+2 ante 180 x 70	1		
2	Armadio basso inox 70 x 60	1		
3	Vetrina refrigerata a temperatura positiva a 7 vaschette 170 x 33	1		
4	Armadio pensile a 2 ante scorrevoli inox 100 x 40	1		
5	Apparecchio per cottura a bassa temperatura Hendi 34 x 54 x 25	1		
6	Tavolo da lavoro inox con cassetto 120 x 70	1		









7	Affettatrice Italiana Macchi	1	
8	Impastatrice Kitchen Aid	1	
9	Frigo ad un'anta a temperatura positiva 700 l - 70 x 70 x 190	1	
10	Frigo ad un'anta a temperatura negativa 700 l - 70 x 70 x 190	1	
11	Cappa aspirante Aluminox mod. EP11 - 110 x 100 1700 mc/h; matr.al-03-3114	1	
12	Cappa aspirante Aluminox mod. EP11 - 110 x 300 2400 mc/h	1	
13	Cuocipasta bollitore Angelo Po 091CP1G-CPM01 14 kW 1,48 mc/h	1	
14	Piano cottura n. 6 fuochi Baron matr. B0011342 120 x 90	1	






15	Griglia Fimar 80 x 70	1	
16	Friggitrice Cook Rita ad una vasca 40 x 90	1	
17	Friggitrice Zanussi ad una vasca 40 x 90	1	
18	Piano parete inox 230 x 100	2	
19	Forno a convezion Kelvin	1	
20	Piano di lavoro 3 cassetti 110 x 70	1	
21	Piano di lavoro armadio a 2 ante 180 x 70	1	
22	Gelatiera 10 x 45 x 30	1	









23	Carrello 45 x 50 x 50	1	
24	Armadio pensile a 2 ante scorrevoli 150 x 60 x 40	1	
25	Armadio pensile a 2 ante scorrevoli 140 x 60 x 40	1	
26	Bidone porta rifiuti carrellato inox	1	
27	Bidone porta rifiuti carrellato	1	
28	Ceppo batticarne con piano in polietilene	1	
29	Piano di lavoro armadio a 2 ante scorrevole 200 x 80	1	
30	Armadio pensile a 2 ante scorrevoli 200 x 40 x 60	1	








31	Mensola inox 200 x 40	1	
32	Tavolo lavoro 110 x 70 con piano in teflon	1	
33	Fornetto Handi	1	
34	Estrattore Minneapolis	1	
35	Bidone porta rifiuti carrellato inox	1	
36	Tavolo lavoro 160 x 80	1	
37	Macchina sottovuoto Valko Favola 315/16	1	
38	Impastatrice Minneapolis	1	



39	Armadio inox 2 ante scorrevoli 150 x 70 x 190	1	
40	Frigorifero Hiber – congelatore 70 x 80 x 190	1	
41	Lavello inox 2 pozzetti 180 x 70	1	
42	Armadio pensile 2 ante scorrevoli 120 x 60 x 40	1	
43	Lavastoviglie a cappotta Krupps K 1100 E	1	
44	Lavello con pozzetto 100 x 68	1	
45	Lavello con pozzetto 120 x 68	1	
46	Armadio pensile 2 ante scorrevoli 200 x 40 x 60	1	

47	Cella frigo a temperatura positiva completa di motore 170 x 195 x 210	1	
48	Cella frigo a temperatura positiva completa di motore 190 x 195 x 210	1	
49	Abbattitore Hiber 80 x 70	1	
50	Stufa a pellett 2010	1	
51	vetrina frigo per bevande	1	
52	Macchina caffè espresso	1	
53	vetrina frigo per bevande Cocacola	1	
54	Spina per birra	1	

55	Frigo per ghiaccio	1		
56	Vetrinetta frigo	1		
57	tavolo in legno metallo 80 x 80	19		
58	tavolo in legno metallo 80 x 70	7		
59	tavolo 400 x 120	1		
60	sedie in plexiglas trasparente marca Scab	56		
61	sgabelli in plexiglas trasparente marca Scab	10		
62	piano refrigerato a temperatura positiva a 4 scomparti l=220 cm	1		

63	vetrina refrigerata a temperatura positiva con 8 vaschette 220 x 33	1	
64	lavamani inox	1	
65	scaffale in legno a colonna 35x200h	3	
66	mobile basso in legno con cassetti 180x45x75h	1	
67	scaffale 257x130	1	
68	divano similpelle tre posti	1	
69	vasi varie tipologie	7	
70	calice vino	80	

71	bicchiere acqua	120		
72	piatto piano d=22 cm	60		
73	piatto pizza d=33	80		
74	piatto portata marrone d=28	20		
75	piatto portata bianco in porcellana d=30	20		
76	piatto fondo bianco in porcellana d=30	20		
77	piatto fondo in vetro d=30	20		
78	forchetta grande inox	100		

79	coltello grande inox	100		
80	cucchiaio grande inox	50		
81	cucchiaio medio inox	50		
82	forchetta inox	50		
83	pentole alluminio grande formato	12		
84	piatti assortiti varie tipologie	210		
TOTALE STIMA			€	

4. CONCLUSIONI

Alla luce delle attività svolte ed innanzi descritte, degli elenchi inventariali redatti e riportati nella presente relazione, delle indagini e della stima conseguente dei beni mobili oggetto di perizia, si riporta il valore di stima globale, al netto di IVA :

TOTALE BENI MOBILI

€

Ritenendo quanto innanzi relazionato sufficiente a fornire una visione esauriente dei beni oggetto di perizia, del loro stato di conservazione e del più probabile valore di mercato, si ritiene ultimato il compito affidatomi.

Quanto sopra il sottoscritto ha descritto in base a un esame obiettivo, secondo scienza e coscienza, con esattezza e diligenza al fine di mettere in luce la verità.

Lanciano, 09 febbraio 2026

il perito