



Condromat S.P.R.L.
 Rue Rennequin Sualem, 10
 4577 MODAVE
 Tél : 085/31.55.86
 E-mail : mail@condromat.be
 www.condromat.be
 www.prestigi.be
 f Suivez Condromat sur Facebook !

Votre partenaire de A à Z pour le matériel de boucherie,
 pour votre atelier. Nous vous accompagnons afin de
 sélectionner le matériel adapté à vos besoins réels.

*Le salon SAVEURS & METIERS revient en 2023 .
 Condromat maintient ses conditions «HIVER» du
 salon jusqu'au 30 mars 2022. **Contactez-nous !**



Le salon SAVEURS & METIERS revient en 2023 !
 Notez les dates des 15-16-17 janvier 23 - Namur Expo

SYSTEM B
L'innovation au service de l'alimentaire

MY BROCH'

Découvrez notre nouvelle machine innovante pour fabriquer vos brochettes.

ZERNIKE
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

Maturation de la viande avec
KLIMA MEAT
Technologie LED

Affinage et vieillissement, fromages ou saucissons
KLIMA ADING

Valor 2000
245 € TTC

Supprimez tout contact avec le cash !
Système de paiement automatique !

€ Votre client verse son billet ou sa monnaie directement dans la machine !

MARQUES
BM5

GIORIK
Cave de cuisson
de 150 L à 500 L
Gaz ou Electrique !

CAPIC
Cave de cuisson
de 150 L à 500 L

Trancheur full inox
Edition "Coulromat"

Le hachoir réfrigéré

Dadaux
Mélangeur

Cutter 40

Poussoir sous vide

MACH
Finis les corvées vaisselles !

HENKOVAC

contactez-nous pour obtenir votre promotion !