



Wheelinker



L'innovation au service de l'élaboration



MY BROCH'



Voir video



EMSENS

ESA01

Voir video



Maturation de la viande avec KLIMA MEAT

Eclairage LED



ZERNIKE  
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

Découvrez notre nouvelle machine innovante pour fabriquer vos brochettes.



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



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.





Cuire - Sécher - Climatiser - Fumer



**BASTRA**  
Genuss mit Zukunft.



%%



**GIORIK**



Gaz ou Electrique !



**CAPIC**

Cuve de cuisson  
de 150 L à 500 L

Trancheur full inox  
Edition "Condromat"

Le hachoir réfrigéré



**Dadaux**  
TECHNOLOGIES



Mélangeur



Cutter 40

contactez-nous pour obtenir votre promotion !

**MACH**



Fini les corvées  
vaisselles !

Poussoir  
sous vide



**VHENKOVAC**



**Defender 3300**  
Promo Jusqu'à fin octobre 22

PROMO  
-20 %



BM5



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

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

**MARQUES**

