



SOINS - SANTÉ
HORECA
ENTREPRISE
FORMATION

...

Polymat.
Cook different.

SOINS / SANTÉ HORECA - ENTREPRISE FORMATION

...



CUISSON

POLYMAT propose des gammes de cuissons horizontales et verticales incluant : four multifonctions avec cuissons modulaires ou sur mesure ainsi que le matériel spécifique à chaque secteur.



RÉFRIGÉRATION

POLYMAT offre une gamme de matériel standard et sur mesure, d'armoires frigorifiques aux chambres froides positives et négatives, avec centrale déportée ainsi que tous les meubles réfrigérés spécifiques pour la cave à vin et la maturation de viandes.



VENTILATION

POLYMAT met en œuvre des systèmes de traitement d'air, de récupération d'énergie et de HVAC avec régularisation dynamique de variations de débit. Homologuée ISO 9001, l'entreprise garantit le confort d'utilisation au meilleur coût pour la distribution et la fabrication de repas.



LAVERIE

POLYMAT étudie vos besoins en matériel de laverie professionnelle et vous propose les solutions adéquates : lave-verre à osmoseur, lave-vaisselle à capot, lave-batterie, avancement automatique de panier ou convoyeur.



DISTRIBUTION

POLYMAT implante dans vos zones de distribution du matériel standard ou sur mesure, à encastrer, "dropping", free-flow, show cooking. Nous vous apportons le design et la fonctionnalité dans tous les matériaux de décoration : la pierre, le bois, le tresspa, l'innox. L'imagination est au pouvoir !



SERVICE APRES-VENTE

POLYMAT c'est un service technique et de dépannage facilement accessible 7 jours sur 7, 365 jours par an. Et ce en complément des contrats d'entretien et de maintenance sur mesure.



PRÉPARATION PETITS MATÉRIELS

POLYMAT vous présente, en exclusivité, une gamme complète en robots, coupe-légumes, trancheurs, mixers, batteurs, mélangeurs à des prix intéressants.



TRAITEMENTS DES DÉCHETS

POLYMAT vous permet de minimiser le coût du traitement de vos déchets avec des solutions de tri, acheminement, optimisation de l'espace de votre cuisine.

**Quarante ans
d'expérience
dans la
conception, la
réalisation et la
maintenance, ce
n'est pas rien !**

Rue des champs, 10
B-4460 Grâce-Hollogne
T+ 32 4 263 36 96
F+ 32 4 246 44 01
info@polymatbelgium.com
www.polymatbelgium.com



À PROPOS DE NOUS

Depuis quarante ans, **POLYMAT** accompagne, du projet à la réalisation, la création de cuisines professionnelles : établissements scolaires, hôpitaux, maisons de repos, hôtels, restaurants, cuisines d'entreprises, installations agro-alimentaires.

Que ce soit chez un de nos clients étoilés ou à une table d'hôtes, de la maternité, en passant par la crèche, l'école, l'université, les établissements de soins et santé, à l'hôtel ou à la cantine de votre travail, **POLYMAT** est votre partenaire de l'équipement de cuisines professionnelles.



NOTRE SERVICE APRÈS VENTE

Fort de l'expérience de ses collaborateurs, **POLYMAT** est capable de vous faire oublier les dysfonctionnements de vos matériels de cuisine professionnelle. **POLYMAT** assure des interventions de maintenance rapides et efficaces grâce à l'utilisation d'outils de communication modernes et performants. Avec les contrats d'entretien sur mesure qui peuvent couvrir tous vos besoins et interventions pour votre matériel, nous pouvons vous offrir une intervention adéquate grâce au service de garde 365 jours/an.

NOS SERVICES

- ✓ Efficacité
- ✓ Respect
- ✓ Evolution
- ✓ Ecologie
- ✓ Economie
- ✓ Rentabilité

**Avec un service
après-vente
efficace, vous
vous mettez à
l'abri des
problèmes**



RÉFÉRENCES

HÔTEL DREAM
MONS



ONSS
BRUXELLES



LE RIVA
LIÈGE



BELFIUS
BRUXELLES

