



SOLUTIONS METIERS

BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

LES AVANTAGES CIDS

- SAV rapide et efficace
- Expert depuis 20 ans
- Conseils personnalisés et adaptés
- Techniciens formés et agréés
- Large gamme de matériel fiables et innovants
- Certification qualiclimafroid
- Hotline 7/7
- Location de matériel
- Démonstration dans notre Showroom
- Atelier culinaire



Maître de la préparation d'un plat du jour comme un plat de fête, la conservation des aliments est au cœur de vos préoccupations.

Du laboratoire de préparation au buffet, vos plats doivent garder toutes leurs saveurs et la qualité de votre travail.

Pour assurer votre production culinaire dans le respect des règles de sécurité alimentaire et conserver la qualité de vos préparations, CIDS vous propose un grand nombre d'articles fonctionnels et performants.

Que se soit pour dresser ou maintenir à température vos buffets, ou autres prestations traiteurs, nous avons le produit qu'il vous faut : tiroirs chauffant, maintien en température, fours mixtes, VarioCooking Center, machines sous-vide, meubles de cuisson mobiles, Robot-Coupe, trancheurs, hachoirs réfrigérés.

Attirez et fidélisez votre clientèle en vous équipant de vitrines de présentation chaude ou froide pour préserver la qualité de vos produits et mettre en appétit vos clients.

Contactez notre bureau d'étude pour une étude personnalisée.

Quelques références :

- Traiteur Borges (Draguignan)
- Les Pâtes Flayosquaise (Flayosç)
- Trimurti (Cogolin)
- Chaîne «U»



SAVOIR S'EQUIPER

Tél : +33(0)4.94.81.83.79

Mail : contact@cids.fr

ALTO SHAAM

HALO HEAT



VISIBLE
DANS NOTRE
SHOWROOM

Maintien en température assuré avec la technologie brevetée de chaleur enveloppante.

robot coupe



VISIBLE
DANS NOTRE
SHOWROOM

La gamme **ROBOT-COUBE** vous permet de réaliser facilement toutes vos préparations.



Four mixte multifonctions. RATIONAL

Le **SelfCookingCenter 5 sens** :

l'assistant culinaire multifonctions !

- Qualité et diversité incomparables,
- Performant et intelligent.

Une référence dont vous saurez apprécier les avantages.

VISIBLE
DANS NOTRE
SHOWROOM

Four mixte multifonctions peu encombrant !

Four multifonctionnel qui vous permet de gagner de la place en cuisine !

Fonctionnement simple et varié pour préparer n'importe quel type de plat.

Coûts d'exploitation peu élevés.

Existe en GN2/3 - 230V.

HOUNÖ

< 515 mm >



VariCooking Center

FRIMA

Vous rêvez d'une révolution ?

Pocher, sauter, frire, cuire à basse température, confire, cuire sous vides... Rien n'est impossible pour le VCC 112T.

Demandez un essai gratuit !



HOBART

Les **lave batteries HOBART** sont conçus pour **réduire et simplifier les tâches** quotidiennes. Optimisez votre temps de travail avec un outil performant et adapté à la problématique du lavage des ustensiles.

IRINOX

Cellule de refroidissement multifonctions.

- Refroidissement rapide,
- Surgélation rapide,
- Décongélation,
- Maintien en température,
- Régénération,
- Pasteurisation,
- Fermentation,
- Cuisson basse température,
- Cycle dédié au chocolat.

Roussey & fils



Trancheur à pignon

- Nettoyage facile,
- Bonne capacité de coupe,
- Encombrement faible,
- Affûteur auto-réglé.

