

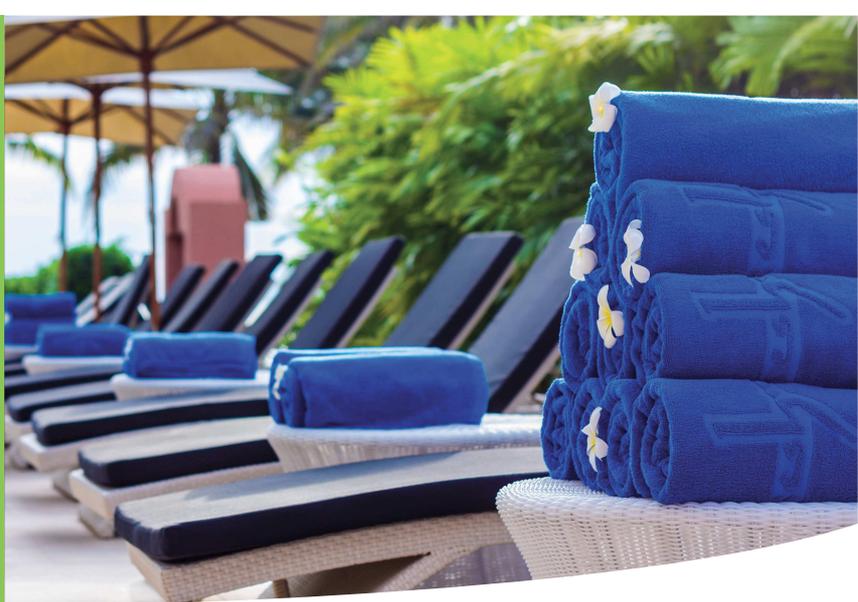


SOLUTIONS METIERS

## HÔTELS

### LES AVANTAGES CIDS

- SAV rapide et efficace
- Expert depuis 20 ans
- Conseil et assiste dans l'acquisition d'équipements
- Bureau d'étude spécialisé
- Plan en 3D
- Techniciens formés et agréés
- Hotline 7/7
- Contrat d'entretien
- Matériel adapté
- Équipement de manutention
- Location de matériel
- Initiation et formation aux nouvelles techniques de lavage (Aquanettoyage)
- Démonstration dans notre Showroom



**Chaque établissement doit respecter la charte qualité, les normes d'hygiène et de sécurité. Ces engagements assurent la réputation de votre établissement.**

Fidélisez et augmentez votre fréquentation grâce à un traitement du linge hors pair.

Nous vous proposons du matériel spécialement conçu pour un usage intensif tout en préservant votre linge (un maximum d'hygiène pour un minimum d'usure).

Optimisez votre service petit déjeuner avec une large gamme de produits fiables et innovants : machines à café automatiques, machines à glaçons, fours, maintien en température, matériels de cuisson, lave vaisselles.

Pour que vous puissiez répondre aux normes exigées et aux attentes de vos clients, CIDS vous apporte son savoir-faire dans l'aménagement et le choix du matériel lié à votre activité.

#### **Quelques références :**

- Château hôtel de la Messardière (Saint-Tropez)
- Hôtel le Byblos (Saint-Tropez)
- Hôtel de la plage (Sainte-Maxime)
- Hôtel de paris (Saint-Topez)
- Hôtel l'Excelsior (Saint-Raphaël)



Tél : +33(0)4.94.81.83.79

Mail : [contact@cids.fr](mailto:contact@cids.fr)

**smeg**



**Préparation du matin**  
SMEG propose une gamme complète de **fours à convection** conçues pour **répondre à tous les besoins**. Idéal pour la cuisson des pains et viennoiseries !



**ALTO SHAAM**

**HALO HEAT**

**Maintien en température** assuré avec la technologie brevetée de chaleur enveloppante. Vos préparations gardent toute leur qualité !

**Four spécial room-service**  
**Four I3 : polyvalence et débit avec moins d'encombrement.**  
Four de cuisson rapide : air pulsé et micro-ondes. 10 fois plus rapide que les méthodes de cuisson traditionnelles. Consommation moindre et encombrement limité ! **TURBOCHEF**

**TEMPS DE CUISSON :**  
Filets de poisson poêlés (2 à 4) = 2 min. 35 sec.  
Brioches à la cannelle (6) = 3 min. 30sec.  
Ailes de poulet (24 congelés) = 3 min. 45 sec.  
Légumes mixtes grillés (900gr.) = 4 min.



**Buffet (froid, chaud ou neutre)**  
Pour améliorer vos prestations, retrouvez tout l'équipement dont vous avez besoin pour réaliser vos **buffets de petits-déjeuner**.



Large choix d'**armoires réfrigérées** avec une **haute performance** de fraîcheur.

- Supportent les ouvertures fréquentes de portes,
- Stockage en grande quantité d'aliments,
- Facilité de nettoyage.

**LIEBHERR**



**LACO**  
MACHINERY

**Sécheuse - repasseuse - plieuse** à cuvette chauffante.  
• Différentes longueurs utiles de repassage,  
• Chauffage électrique, gaz ou vapeur,  
• Vitesse de repassage réglable,  
• Permet de traiter l'intégralité du linge (couettes, draps).



**ANIMO**



Équipez-vous d'appareils **de haute qualité** pour la mise et le **maintien en température de vos boissons**. Une utilisation rapide et facile pour vos clients.

**Lave verres MIELE** : une **performance de nettoyage parfaite** !

Une brillance qui ne nécessite plus de finition manuelle, et ce tant pour les verres que pour les couverts. Idéal pour les petits déjeuner.



**Miele**  
PROFESSIONAL

**Votre blanchisserie intégrée !**  
Du **lave-linge 6Kg** au **lave-linge 32Kg**, CIDS vous conseillera sur le matériel le mieux adapté à votre activité. Lavez et séchez en toute sécurité avec **MIELE**.

