

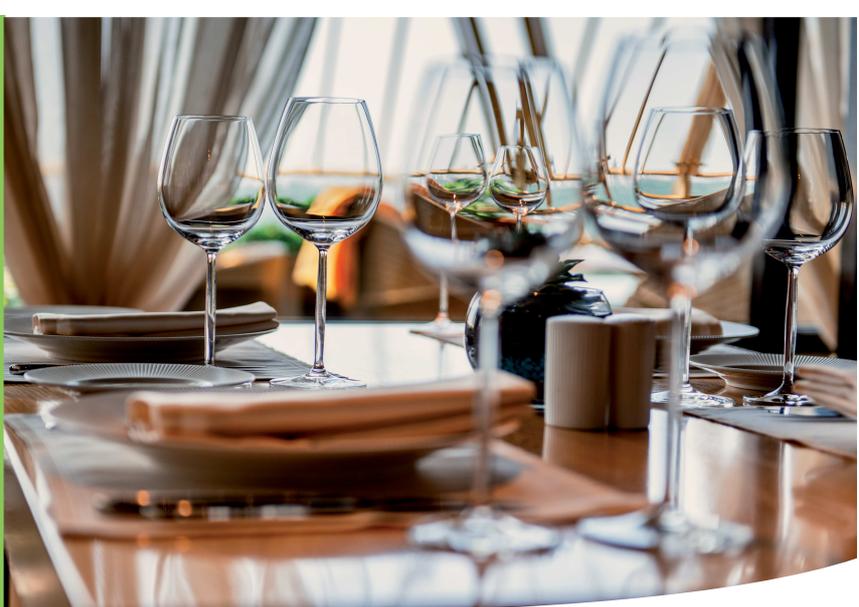


SOLUTIONS METIERS

RESTAURANT ET BRASSERIE

LES AVANTAGES CIDS

- SAV rapide et efficace
- Intervention sous 4h
- Expert en cuisines professionnelles
- Conseil personnalisé
- Plan 3D
- Techniciens formés et agréés
- Hotline 7/7
- Contrat d'entretien
- Entreprise certifiée
- Location de matériel
- Inox sur mesure
- Atelier de cuisine dans notre Showroom
- Essai de matériel possible dans notre Showroom



Parce que la cuisine professionnelle constitue un projet complexe (réglementation, confort, hygiène, ergonomie,...), profitez de nos 20 ans d'expériences en conception, installation et maintenance en équipements professionnels.

La conception d'une cuisine professionnelle est un travail collaboratif avec le chef pour concevoir et aménager un espace qui lui ressemble.

De même que le choix du bon matériel se reflète ultérieurement sur la qualité de la cuisine et de son fonctionnement.

Réduisez votre temps de travail et optimisez vos équipes en faisant le choix d'appareils ergonomiques et adaptés (facilité de nettoyage, gain de temps).

CIDS dispose d'une gamme complète de produits sélectionnés par des professionnels (Frima, Twinstar, Rational, Hobart, Miele, Hounö, Capic, Alto-shaam, Hoshizaki, Gamko, Robot-Coupe, Roussey, Irinox).

Nous vous aidons à réaliser des lieux fonctionnels et ergonomiques qui sont des outils de travail adaptés à votre identité.

Quelques références :

- Le Relais des Moines (Les Arcs sur Argens)
- Les Gorges de Pennafort (Callas)
- Restaurant Lou Galoubet (Draguignan)
- Restaurant la Terrasse (Les Arcs sur Argens)
- L'Auberge du Vieux Moulin (Trans en Provence)
- Restaurant plage Tropezina (Saint-Tropez)



Tél : +33(0)4.94.81.83.79

Mail : contact@cids.fr