



SOLUTIONS METIERS

SANTÉ

LES AVANTAGES CIDS

- SAV rapide et efficace
- Expert depuis 20 ans
- BE spécialisé
- Plan 3D
- Conseil dans l'acquisition d'équipements adaptés
- Techniciens formés et agréés
- Maîtrise des flux de circulation du linge et du personnel
- Hotline 7/7
- Certification qualiclimafroid
- Formation sur le matériel installé
- Large gamme de matériel spécial collectivité
- Blanchisserie aux normes RABC
- Démonstration dans notre Showroom



Offrir des repas de qualité tout en étant adaptés à vos résidents, et assurer un traitement du linge irréprochable contribue à l'image de votre établissement. Vos habitants demandent une attention toute particulière due à leur vulnérabilité.

Nous disposons d'une gamme de matériel capable de faire face aux périodes d'épidémies et répondant à la norme RABC pour éviter la prolifération des bactéries : lave-linge aseptique.

Assurer une finition de qualité avec notre gamme de produits innovants et fiables : sèche-linges rotatifs, emballeuses, repasseuses, chariots de manutention.

Nous saurons également vous conseiller sur l'équipement nécessaire pour préparer en toute ergonomie des repas adaptés au régime alimentaire de vos résidents (Robot-coupe, Frima, Rational, Smeg, Alto-Shaam, Irinox, Roussey, Twinstar).

L'aménagement d'une blanchisserie ou d'une cuisine en établissement de santé doit donc être minutieusement pensé, et le matériel sélectionné avec soin de façon à respecter une hygiène irréprochable. CIDS vous apporte toute son expertise dans votre domaine et vous aide à réaliser vos projets.

Quelques références :

- Foyer de la Croix rouge (Fréjus - Draguignan - Nice)
- La maison des Micocouliers (Roquebrune sur Argens)
- Résidence Notre dame (Les Arcs sur Argens)
- Tonus Vitamine (Draguignan)
- Les Mille Soleils (Le Muy)



Tél : +33(0)4.94.81.83.79

Mail : contact@cids.fr

Une déferlante en laverie



TWIN // // //
STAR

VISIBLE
DANS NOTRE
SHOWROOM

**Le lavage vertical :
300 assiettes panachées !**

Un concept innovant, compact et silencieux qui assure :

- Le lavage et stockage d'assiettes, soucoupes, bols, ramequins, couverts, batterie et plateaux GN 1/1,
- Optimisation des cycles de lavage,
- Lavage différé en heures creuses,
- Un programme chauffe assiettes,
- **Une désinfection à 93°C (10 min).**

Gain de temps.

**Le SelfCookingCenter 5 sens :
l'assistant culinaire multifonctions !**

- Qualité et diversité incomparables,
 - Performant et intelligent.
- Une référence dont vous saurez apprécier les avantages.



robot coupe



VISIBLE
DANS NOTRE
SHOWROOM

Réaliser facilement les repas :
crus, mixés, liquides, pâteux,
semi-liquides.

Réalisez d'excellent jus en grande quantité rapidement et sans effort !



SOCAMEL
TECHNOLOGIES

«Mention spéciale Collectivités»
Large gamme de produits pour une distribution de repas en liaison froide, chaude, et surgelée. Ergonomie et maniabilité !



Miele
PROFESSIONAL



Lave linge aseptique conforme à la norme RABC

Traite le linge avec un côté linge «contaminé» et un côté linge propre.

Le tambour Aerogliss, permet de sécher les textiles les plus délicats.

Armoire de distribution de linge



MECHIN



Sécheuse-repasseuse

La référence qualité pour le séchage, le repassage et le pliage du linge plat.

Améliore votre rendement.

Conforme à la norme RABC.

Existe avec engageuse et pliage.

Un seul agent sèche, repasse, pli 100 draps/heure !



LACO
MACHINERY

Table aspirante-soufflante

- Plateau de grande dimension, fixe ou réglable,
- Possibilité de travailler, des 2 côtés de la table et d'équiper la machine avec 2 bras jeannette.



VISIBLE
DANS NOTRE
SHOWROOM

COVMAT
Fabrication de machines de pressing & confection

kreussler
TEXTILE CARE

Vente de **produits lessiviels et détachants** plus respectueux de l'environnement et moins néfaste pour la santé !