



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.

Sécheuse-repasseuse

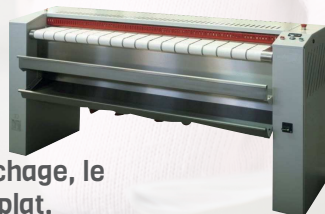
La référence qualité pour le séchage, le repassage et le pliage du linge plat.

Améliore votre rendement.

Conforme à la norme RABC.

Existe avec engageuse et pliage.

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



LACO
MACHINERY

Armoire de distribution de linge



MECHIN



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 !