



Offre adhérents UMIH 84

FROID CUISINE INDUSTRIE s'engage à proposer aux nouveaux adhérents de l'UMIH 84 une remise complémentaire de 8%* sur l'ensemble des commandes passées sur le matériel de cuisine

****(Sous réserve d'un montant minimum d'achat de 4 000.00 € H.T.)***

Contactez notre service client au 04.90.83.67.67



FROID CUISINE INDUSTRIE – Z.A du Couquiou – 260 Avenue de la Moineaudière
84320 ENTRAIGUES SUR LA SORGUE – 04.90.83.67.67 – 04.90.83.67.65

www.froid-cuisine-industrie.fr

- Une expertise dans l'installation de cuisines collectives

Nous mettons au service de nos clients **notre expérience dans le domaine du chaud, du froid et de la climatisation**, et nous sommes **spécialisés dans le matériel professionnel**.

- **Une grande variété de services proposés**

Nous réalisons des installations dans nombreux domaines : **climatisation, ventilation, hottes aspirantes, buanderies, laverie vaisselle, cuisson, vitrines réfrigérées, chambre froide, ainsi que de multiples accessoires de cuisine tel que presse agrumes, robots coupe, trancheur à jambon, cafetière, marmites...**

- **Une réponse adaptée aux besoins du client**

Toujours soucieux de **satisfaire notre clientèle**, nous sommes à leur service pour toute étude concernant leurs besoins. Nos installations sont réalisées dans le **respect de la réglementation en vigueur**, pour garantir aux clients d'**obtenir le certificat de conformité des services vétérinaires**.

- **L'assurance d'un service après-vente réactif**

Nous assurons **un service après-vente performant, notre implantation dans la région** nous permet de rapidement effectuer les interventions qui nous sont demandées.

Nos partenaires :

Le choix de nos partenaires avec lesquels nous travaillons au quotidien est dicté par plusieurs points, à savoir : L'origine et la provenance des équipements (nous privilégions des fabricants ayant leurs usines basées en France dans un premier temps et en Europe dans un second).

Nos principaux partenaires sont :

Les inox avec : 

Le froid avec :    

Le chaud avec :    

La laverie avec :   
 

La distribution avec : 

La préparation dynamique avec :

   

Art de la table :

