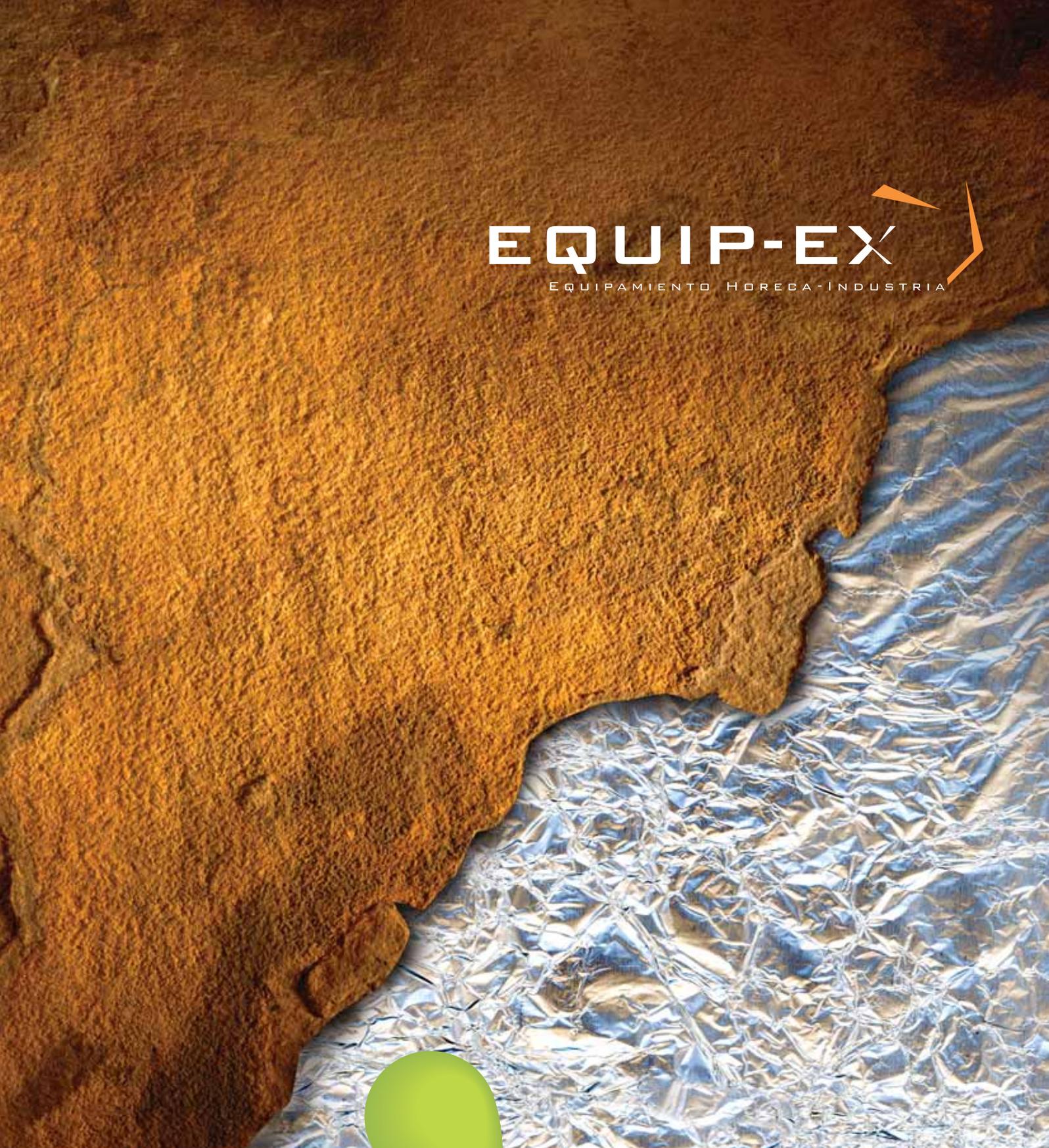


EQUIP-EX

EQUIPAMIENTO HORECA-INDUSTRIA



fidesvita



www.fidesvita.com



índice de productos

somos especialistas en maquinaria de lavado industrial y maquinaria para hostelería y colectividades

IPSO - lavandería industrial	4-5
BARON - cocinas y hornos	6-7
FIDINOX - acero inoxidable a medida	8-9
EDESA - productos y complementos de acero inoxidable estándar	10-11
WINTERHALTER - maquinaria de lavado	12-13
SAMMIC - complementos para la zona de preparación de alimentos	14-15
VALENTINE - freidoras	16
WEXODISK - lavado técnico	17
ITV - fabricantes de hielo	18
COLDKIT - cámaras de refrigeración de paneles	19
Fides Sat - instalación y reparación	20
Fides Ingeniería y Proyectos - ingeniería y proyectos	21

fidesvita



FIDES VITA s.l. proyecta y equipa cocinas y lavanderías destinadas al uso profesional. Para ello nos guiamos por criterios de uso, consumo, calidad y precio para lograr la solución más eficaz a las necesidades del cliente.

Este estudio y equipamiento se proyecta bajo rigurosos estándares de ergonomía y seguridad. Gracias a esta filosofía de trabajo hemos obtenido el Certificado de Calidad ISO 9001/2000.

Contamos con un equipo de profesionales que ofrece la mejor solución y el más completo asesoramiento a sus necesidades.

marcas asociadas

IPSO

lavadoras secadoras y calandras

BARON

cocinas y hornos

FIDINOX

acero inoxidable a medida

EDESA

productos y complementos de acero inoxidable estándar

WINTERHALTER

maquinaria de lavado

SAMMIC

electroportátiles, envasadoras, peladoras; todo lo que hay en la zona de preparación de alimentos

VALENTINE

freidoras

WEXODISK

máquinas para lavados especiales

ITV

fabricadores de hielo

COLDKIT

cámaras de refrigeración de paneles

FIDES SAT

instalación y reparación

FIDES INGENIERÍA Y PROYECTOS

ingeniería y proyectos

Lavandería industrial



IPSO

La marca que marca la diferencia

FIDES VITA, propone el mejor equipamiento para el lavado, secado y planchado. Confía en la experiencia y liderazgo de IPSO por varias razones:

- Por disponer de la gama más amplia de equipos.
- Por el ahorro de espacio en el diseño de sus equipos.
- Por la calidad e innovación de sus equipos.



Soluciones técnicas de primera línea:

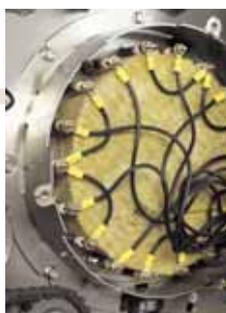
- Fabricación en acero inoxidable. Uso de los materiales más duraderos con un aspecto moderno y un diseño atractivo.
- Apertura total de puertas. El personal podrá cargar y descargar con mayor facilidad.
- Facilidad de acceso a los componentes vitales. Servicio rápido y económico para sus equipos.
- Controles fáciles de usar. Se adaptan con facilidad a las necesidades de su establecimiento.



Puerta de carga de gran tamaño



Fácil mantenimiento



Variador de frecuencia



Seguridad



Ordenador PS40



Cocinas y hornos



BARON

La cocina profesional

Baron ofrece la gama más completa y la mayor adaptabilidad al combinar módulos de 200, 400, 600, 800, 1.200 y 1.600 mm, que permiten una total flexibilidad de configuración de bloques de cocción, cocina autolimpiantes por agua, freidoras, etc.

Tanto en hornos como en cualquier equipo necesario para la preparación de alimentos en una cocina profesional, Baron aporta el equipamiento idóneo, esto sumado al asesoramiento de FIDES VITA hace que sea la mejor opción para el profesional.

Baron destaca por sus sistemas de ensamblaje "a testa", la disponibilidad de elementos únicos en el mercado como la freidora de 1/4 de módulo, la homologación de todas sus máquinas con sus correspondientes certificados de calidad, etc.



Hornos

Los hornos Baron, de convención o mixtos, permiten configurar las prestaciones a medida de cada cliente, pudiendo componer el pedido con las características elegidas: inyección directa, boiler, electromecánicos programables

con sonda, de simple o doble velocidad, "clean system", gas o electricidad, etc.



Acero inoxidable a medida

fidiNOX[®]

FIDINOX

La gama más completa del mercado

FIDES VITA, en contacto continuo con las nuevas necesidades que el mercado genera, ha creado una marca para dar servicio a problemas específicos de distribución de espacios: FIDINOX.

FIDINOX realiza muebles a medida en acero inoxidable para el equipamiento de hostelería, colectividades y Centros de Salud. Para ello colaboramos con los más prestigiosos fabricantes de muebles de acero inoxidable y complementos.



Desde ahora cualquier problema dispone de una solución específica y profesional



Acero inoxidable estándar

Complementos y producto



EDESA

Edesa Hostelerera

En FIDES VITA llevamos muchos años trabajando mano a mano con Edesa para poder satisfacer las demandas de nuestros clientes. A la hora de amueblar y equipar cocinas profesionales e instalaciones para hostelería,

sabemos que la gama de Edesa es la más completa, con un alto concepto de servicio al cliente, calidad en la gestión y respeto al medio ambiente.



Calidad continuada

Guiados por una cultura de automejora continua, Edesa se preocupa por la calidad y por la constante innovación en sus productos.

Soluciones completas

Todo el conocimiento técnico de una gran marca y toda su experiencia puesta al servicio del cliente. Todo ello para ofrecer equipos que sirven para solucionar todo tipo de proyectos, desde el más sencillo hasta el más complejo. Por eso en FIDES VITA tenemos en Edesa un proveedor completo y fiable, con una tecnología que garantice su inversión por muchos años.



- Fregaderos
- Griferías
- Mesas de acero inoxidable
- Lavamanos
- Carros
- Cestas
- Estanterías
- Cubetas Gastronorm
- Carros calientes de banquetes
- Carros Portaplatos
- Bandejeros
- Freidoras ultrarápidas
- Salamandras
- Cortadoras
- Envasadoras



Maquinaria de lavado

winterhalter

Winterhalter

La gama completa para un resultado de lavado higiénico

FIDES VITA, siempre seleccionando los mejores fabricantes para su negocio, ha escogido para equipos de lavado de vajilla y enseres a Winterhalter, especialista en soluciones de lavado industrial.

En FIDES VITA nos preocupamos por encontrar una solución global perfecta con una técnica innovadora en máquinas, detergentes, tratamientos de agua y accesorios. Apoyadas por una planificación y un asesoramiento

profesionales así como por un servicio técnico competente, nuestras soluciones siempre se adaptan a sus necesidades.





Todo lo necesario para la zona de lavado:

- Lavavasos
- Lavavajillas de carga frontal
- Lavavajillas de arrastre y de cinta
- Lavavajillas de cúpula
- Lavaperolas
- Tratamiento del agua



Complementos zona de preparación



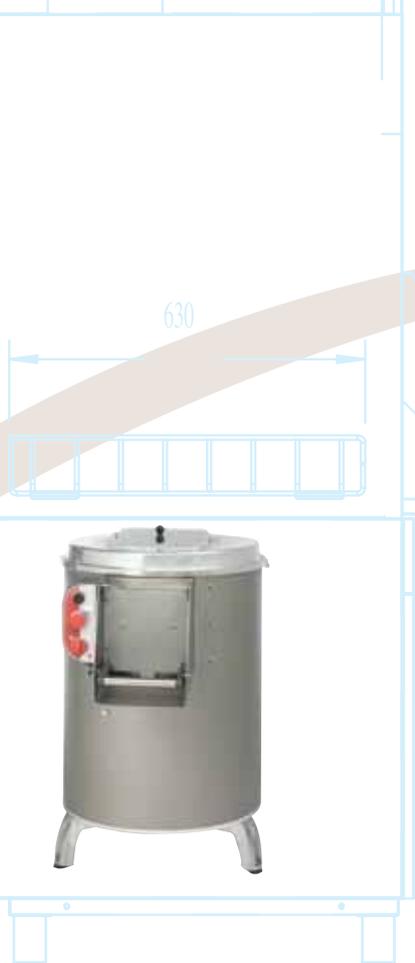
SAMMIC

La elección acertada

Para la preparación de alimentos profesional SAMMIC, a través de FIDES VITA, le ofrece la más completa gama de productos. Todo lo que un equipo de cocina profesional puede necesitar lo encontrará en esta marca, fabricado en las más altas calidades, con todos los

certificados de calidad, y con diseños pensados para la ergonomía, durabilidad y facilidad de uso y limpieza.

Todo lo que espera encontrar en una cocina profesional, con la mejor calidad.





www.sammic.es

Todo para una cocina profesional completa

- Peladoras
- Batidoras
- Picadoras
- Mezcladoras
- Trituradoras
- Cortadoras
- Descalcificadoras
- Amasadoras
- Envasadoras
- Licuadoras
- Exprimidores
- Calentadores
- Tostadores
- Microondas



Freidoras



www.valentine.ch

VALENTINE

Rapidez y calidad con menos consumo

Si hablamos de freidoras profesionales tenemos que hablar de Valentine, fabricante especializado en este tipo de producto, de ahí su extensa gama adaptada a cualquier especificación y necesidad del cliente.

Cada serie esta diseñada para distintas necesidades: grandes cantidades, producto congelado, rapidez, etc. Las freidoras Valentine están construidas en acero inoxidable, poseen potentes resistencias de gran superficie que no queman el aceite, equipadas con interruptor, micro y termostato de

seguridad, con cuba y cabezal extraíble de fácil limpieza, y además según los modelos se pueden unir entre sí formando series, o encastrar en mesa.

Pensando en el medio ambiente prolongan la vida del aceite, con el consiguiente ahorro, gracias a sus bombas de filtraje.



Lavado

Wexiödisk[®]

www.wexiodisk.com

WEIXODISK

Alta tecnología en el lavado de menaje

WEIXÖDISK es una marca especializada en el lavado de bandejas y menaje industrial. Son los introductores de la tecnología de limpieza por proyección de gránulos de polietileno para la eliminación de materias incrustadas que no daña el material lavado, obteniendo una limpieza total.

Esta tecnología aporta varias ventajas: la disminución de mano de obra, mayor calidad en el lavado, y protección del material a lavar. Todo esto conlleva a una reducción de costes en su negocio.



Fabricadores de hielo



www.itv.es

ITV

Integridad, calidad e innovación

FIDES VITA, fiel a su filosofía de trabajar siempre con los mejores fabricantes, cuenta con la tecnología y experiencia de ITV en su apartado de máquinas de hielo.

ITV es además una marca respetuosa con el medio ambiente

en todos sus procesos de fabricación, preocupada además por crear equipos de calidad, apostando por la innovación y la investigación sin dejar de lado el servicio al cliente.



Cámaras de refrigeración



www.coldkit.com

COLDKIT

Control total sobre el frío



Con ColdKit damos forma a sus necesidades

Las cámaras frigoríficas modulares son la mejor solución para la dotación de la refrigeración en las cocinas industriales. Al contrario que las cámaras “de obra”, las cámaras modulares presentan ventajas importantes como la facilidad de instalación, mayor aprovechamiento del espacio, menor consumo, mayor limpieza y capacidad de aislamiento...

Por todo ello FIDES VITA apuesta por ColdKit como la mejor opción para cámaras frigoríficas de paneles. ColdKit posee paneles de diferentes grosores en función de las necesidades de refrigeración y congelación. Ofrece además la posibilidad de personalizarlas **según los criterios de cada cliente con puertas batientes de correderas, o lamas transparentes, o cortinas de aire...**



Instalación y reparación

fidesSAT



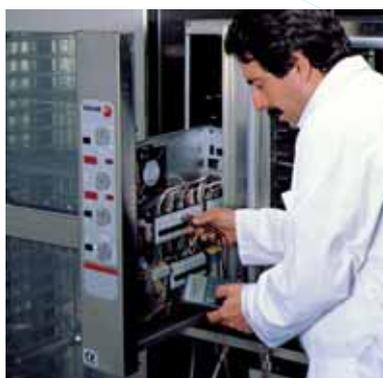
www.fidesvita.es

Fides Sat

Servicio y mantenimiento

Contamos con un equipo de profesionales en la reparación e instalación de maquinaria de hostelería que pone a su disposición toda la información

y pieza de recambio necesarias para solucionar cualquier avería o consulta técnica.



Nuestra empresa realiza mantenimiento preventivos, una manera eficaz de mantener el buen funcionamiento de la maquinas y prologar su vida útil.

Ingeniería y proyectos

fides
INGENIERÍA Y PROYECTOS



www.fidesvita.es

Fides Ingeniería y Proyectos

De principio a fin

Fides Ingeniería y Proyectos realiza el estudio, diseño y ejecución de proyectos de hostería, alimentación, lavandería, frío, extracción, ventilación, acero inoxidable, aire acondicionado y climatización para hoteles, restaurantes, colectividades, industrias alimentarias etc...

Todo un equipo de profesiones con gran experiencia para ofrecer un detallado servicio de asesoramiento integral personalizado.

Partiendo de un estudio individualizado, proyectamos la instalación que mejor se adapta a sus necesidades

Trabajamos cada día con la certeza de ofrecer a nuestros clientes la satisfacción del trabajo bien hecho

fidesvita



EQUIP-EX
EQUIPAMIENTO HORECA-INDUSTRIA



información contacto

Centro empresarial.
Larrondo Beheko Etorbidea.
Edificio 5, Nave 7.

48180 Loiu Bizkaia

Tel. 94 453 67 50

Fax. 94 453 67 51

fidesvita@fidesvita.com

www.fidesvita.com

