



LE CATALOGUE

Sommaire

TRANSFORMATION

News / Réseaux	3
Pacojet 2 + / Pacojet Junior	4
Accessoires PACOJET	5
Robot Coupe	6-9
Berckel	9
Santos	10-11

EMBALLER 12 - 13

CUIRE

Cocturachef	14
Cocturachef +	15
Gustochef	16
Fusion Chef / Big green egg	17

FROID 18

HYGIÈNE 18

SERVICES 19

CONTACT 20

Cocturachef + XL



Le Cocturachef + XL ?

En cours de création la version **XL** du **Cocturachef+** qui vous permettra de cuisiner une plus grande quantité d'ingrédients.

L'app



L'application créée par **PACOCLEAN** pour la gestion de vos fours COCTURACHEF + téléchargeable sur **ANDROID** et **IOS**.

Avec cette application **FACILE A UTILISER**, vous pouvez gérer à distance la mise en chauffe du four, visualiser la température, le temps de cuisson, visualiser l'écran de commande comme si vous étiez devant l'appareil, et encore beaucoup + !



La gamme Cocturachef s'agrandit

Le nouveau COCTURACHEF + est arrivé !



Cette **nouvelle génération** de fours arrive avec son lot de nouveautés. **Technologie, ventilation, fumoir.** Ce four basse température arbore à présent un **écran tactile** pour une lisibilité plus simple de votre activité sur la machine, il vous permet aussi de **créer des programmes** mêlant **cuisson** et **déshydratation**. Une option **fumoir minute** vient elle aussi ce rajouter sur le **Cocturachef +**, elle vous permettra, comme son nom l'indique, de procéder à du fumage minute de n'importe quels ingrédients.

Le Cocturachef + a aussi sa **propre application** permettant de **surveiller les températures** et le **programme en cours, allumer et éteindre le four** à distance, **Démarrage** du préchauffage en mode four (réglage de la température, du temps et de la ventilation) et **départ** chauffage, **Arrêt** du chauffage, **Mise en veille**.



Les réseaux

Accédez au site internet et profitez d'**offre unique**,

Et de toutes les **dernières** actualités

Des nouvelles **recettes** tous les mois !



<https://www.facebook.com/pacoclean/>



<https://twitter.com/Pacoclean>



www.pacoclean.com

COCTURACHEF Enceinte de cuisson



2
ans
Garantie

Le **Cocturachef** est une enceinte de cuisson basse température qui permet également un maintien au chaud.

Cet appareil est à la pointe de la précision en terme de température et de gestion de l'humidité dans l'enceinte de cuisson. Ce système préserve d'une façon optimale la qualité des aliments, même après leur cuisson.

Très pratique, le Cocturachef est un appareil nomade qui peut vous accompagner lors de vos manifestations en extérieur grâce à son faible encombrement et ses poignées de transport.

SPÉCIFICITÉS / MODÈLES	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (Kg)	Puissance (W)	Tension (V)	Habillage extérieur	Capacité (l)
Cocturachef S	410 x 520 x 366	20	650	230	Inox	32
Cocturachef M	410 x 655 x 366	25	1 000	230	Inox	48
Cocturachef XL	410 x 655 x 612	40	2 000	230	Inox	95



- **Très faible consommation d'énergie**
- Système par **chaleur statique** pour une cuisson lente
- Contrôle ultra précis de la température Niveau de la température réglable de **+20°C à +120 °C**
- Gestion de l'**humidité à l'intérieur de la cuve** grâce au clapet mobile, parfait pour les préparations feuilletées ou panées

Exemple de temps de cuisson

Produits	Température à cœur en °C	Température de cuisson en °C	Durée en heure	Position du Clapet
Carré de porc	65	85	5 à 6	Ouvert
Filet de bœuf, faux-filet saignant	52	75	3 à 4	
Filet de bœuf à point	60	80	3 à 4	
Gigot d'agneau à point	62	80	12 à 15	
Rôti de veau épaule	74	90	5 à 6	
Filet mignon de porc	60	80	2 à 3	
Magret de canard	55	75	2 à 3	

COCTURACHEF + Enceinte de cuisson

Le **Cocturachef +** est:

- Une enceinte de cuisson **basse température** à chaleur **statique** ou **tournante**.
- Un four de **Régénération**.
- Un **désyrateur**.
- Un **fumoir**.

Le **Cocturachef +** est une évolution du Cocturachef, avec des montées en température plus rapide, mais il intègre aussi de nouvelles fonctionnalités comme le fumage, la désydratation, la création de programmes et l'application pour toujours être connecté à son four.

Très pratique, le **Cocturachef +** est un appareil nomade qui peut vous accompagner lors de vos manifestations en extérieur grâce à son faible encombrement et ses poignées de transport.

Cocturachef + est une fabrication française



- **Ecran tactile**
- Fonction fumoir, avec débit de fumée réglable.
- Fonction désydratation à ventilation interne réglable de **40°C à 60°C** avec indicateur d'humidité.
- Possibilité d'utiliser **9** programmes réglables en automatique ou Semi-automatique.
- Système par chaleur **statique** pour une cuisson lente
- Contrôle précis de la température.
- Niveau de la température réglable de **+50°C à +120 °C**.
- **Pratique** : sens d'ouverture de la porte modifiable à gauche ou droite, poignées de transport.
- Connection **WIFI** pour gérer les différentes fonctionnalités du four.
- Une option **Fumoir** pour le fumage minute



L'application créée par **PACOCLEAN** pour la gestion de vos fours COCTURACHEF + trouvable sur **ANDROID** et **IOS**.

Avec cette application **FACILE A UTILISER** vous pouvez gérer à distance la mise en chauffe du four, visualiser la température, le temps de cuisson, visualiser l'écran de commande comme si vous étiez devant l'appareil, est encore beaucoup de choses !



SPÉCIFICITÉS / MODÈLES	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (Kg)	Puissance (W)	Tension (V)	Habillage extérieur	Capacité (l)
Cocturachef +	435 x 710 x 460	45	1 650	230	inox	58
Cocturachef + XL	435 x 710 x 660	55	2 650	230	inox	99

GUSTOCHEF - Bain-Marie

Pour être à la pointe de la **cuisson sous-vide basse température**, utilisez le bain-marie **Gustochef** de haute précision : l'indispensable des grandes cuisines !

Les aliments préalablement emballés sous-vide, ou directement, cuisent dans un bain d'eau réglé entre **25°C et 99,9°C**.

Le secret du Gustochef repose sur un contrôle de température de **haute précision $\pm 0,1^\circ\text{C}$** .

GUSTOCHEF est une fabrication française PACOCLEAN.

Les + Gustochef :

- Régulation de la température par microprocesseur et sonde PID
- Affichage digital de la température
- Signal d'alarme sonore et visuel pour l'arrêt de l'appareil
- Vidange par vanne quart de tour
- Cuve emboutie pour un nettoyage facile

Les + de la cuisson sous-vide :

Un résultat parfait maîtrisé à chaque préparation :

- Le goût naturel, les arômes, les textures, la couleur et l'apparence des aliments restent conservés
- Conservation des substances nutritives
- Réduction minimale du volume des ingrédients par le maintien des teneurs en eau

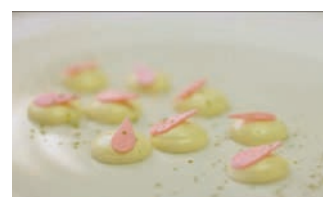


Emmanuel RENAUT
*Les Flocons de sel ****

vous propose sa
recette

Mousseline de
géranium, agastache
et fleurs de montagne

Gustochef



SPÉCIFICITÉS / MODÈLES	Gustochef 19 l	Gustochef 19 l - Long	Gustochef 27 l - long	Gustochef x2 2 x 19 l	Gustochef 58 l
Capacité (L)	19	19	27	2 x 18	58
Encombrement L x P x H (mm)	570x360x300	360x600x330	360x600x330	720x590x300	690x595x330
Conso. moyenne (W/h)	300	300	300	2 x 300	600
Puissance (W)	1 200	1 200	1 200	2 x 1 200	3400
Poids (kg)	10	10	12	20	20
Habillage extérieur	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox

PACOJET 2 PLUS Turbine Émulsionneuse

Accédez à l'excellence avec la nouvelle génération de Pacojet : le **Pacojet 2 +**.

Muni d'un écran tactile, le **Pacojet 2 +** encore plus tendance, s'ouvre au digital avec toutes ses fonctions programmables et modulables. Son écran **4 couleurs** développe une ergonomie que vous apprécierez, via les multiples pictogrammes qui vous guideront efficacement dans le suivi des tâches à réaliser.

Le Pacojet permet **en quelques secondes**, sans décongélation préalable, de réaliser des glaces et des sorbets et toute autre préparation naturelle à base de produits frais



Dimensions L x P x H (mm)	Poids (Kg)	Puissance (W)	Tension (V)	Habillage extérieur	Capacité bol (L)
182 x 360 x 498	15,7	950	230	Inox	0,8

PACOJET JUNIOR Turbine Émulsionneuse

Le **Junior** est le plus jeune membre de la famille de produits **Pacojet**, élargissant notre gamme de produits avec un modèle d'entrée de gamme qui remplit exclusivement la fonction unique et la plus importante: **pacosser** des préparations fraîches et surgelées sous pression. Le Pacojet Junior ne peut pas être utilisé pour traiter des aliments non congelés (c'est-à-dire en travaillant avec le **pacocoupe set**).



Dimensions L x P x H (mm)	Poids (Kg)	Puissance (W)	Tension (V)	Habillage extérieur	Capacité bol (L)
182 x 360 x 498	15,7	950	230	Inox	0,8



Le CAB : L'écrin à Pacojet

Pacoclean vous propose une solution afin d'**optimiser l'usage de votre Pacojet en toute circonstance : le CAB.**

Le CAB est un caisson antibruit spécialement conçu pour intégrer le Pacojet dans un univers insonorisé.

Parfaitement intégrable, ce caisson peut être posé sur un plan de travail ou fixé au mur. Votre appareil est ainsi protégé des salissures extérieures.

De plus vous pourrez glisser dans son tiroir de rangement tous les accessoires de votre Pacojet.

Le CAB, le support indispensable de votre Pacojet ! Une fabrication française **PACOCLEAN.**

Dimensions L x P x H (mm)	Poids à vide (Kg)	Charge max (Kg)	Habille int./ext.
335x475x725	30	20	inox

Le PACO BOOK

Pour utiliser au mieux votre Pacojet, suivez le livre de recettes des chefs : le **PACO BOOK.**

Au cœur de ces **250** pages, plus de **80 virtuoses** de la cuisine se sont surpassés pour démontrer qu'entre eux et le PACOJET tout est une question de générosité avec, pour témoignage, plus de 90 recettes inédites à reproduire et à transmettre sans modération.

Le Plateau Porte Bols

Ce plateau **GN 1/1** en inox a spécialement été conçu pour optimiser le rangement de vos préparations.

Simple et pratique, rangez vos bols à Pacojet dans votre congélateur.

Sa capacité est de **8 bols.**

Le Coupe Set, Accessoire Optionnel du Pacojet 2 pour émulsionner, hacher et mixer :

Avec le **Coupe Set**, l'emploi de votre Pacojet s'étend aussi dans le domaine des non-congelés. Vos bols à pacosser remplis d'aliments frais, non-congelés comme : **viande, poisson, légumes, herbes, fruits ou crèmes** seront transformés en une consistance de qualité unique par une simple pression sur le bouton de votre Pacojet.

Le **Coupe Set pour Pacojet** comprend les éléments suivants :

Un couteau à 2 lames

Pour hacher grossièrement les aliments (tartare, viande hachée, hamburger de poisson, herbes aromatiques hachées ou coupées, purées, sauces, coulis, etc.)

Un couteau à 4 lames

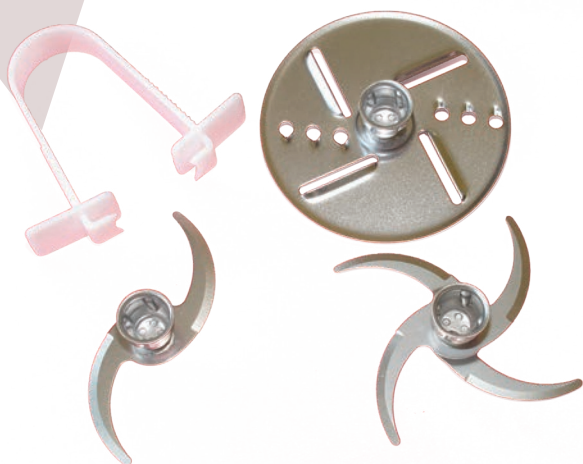
Pour farces ou mousses fines (crèmes à tartiner, purées, terrines, etc.)

Un disque à fouetter

Pour la préparation de desserts (crème fouettée, crème fouettée avec fruits ou arômes, blancs d'œufs en neige, mousse diététique au lait maigre, etc.)

Une pince à couteaux

Ne fixez jamais de lame à votre Pacojet sans utiliser cette pince à couteaux.



ROBOT COOK - Robot chauffant

Concentré de technologie et d'innovation, le **Robot Cook®** est la solution pour optimiser le temps de préparation des plats.

Émulsionner, pulvériser, mixer, hacher, mélanger, pétrir sont autant de fonctions qu'il réalise à la perfection.

Il ajoute à cela une puissance de chauffe modulable, jusqu'à **140°C**, précise au degré près.

Le **Robot Cook®** est étudié pour faciliter l'ensemble des manipulations :

- Un système inédit de retenue du couteau permet de vider la préparation réalisée en toute sécurité.
- Toutes les pièces en contact alimentaire se démontent facilement et passent au lave-vaisselle.
- Le couvercle est étanche et intègre une fonction de sécurité.



SPÉCIFICITÉS	ROBOT COOK
Température de chauffe (°C)	Jusqu'à 140
Capacité de cuve (L)	3,7
Capacité liquide (L)	2,5
Vitesse rotation lames (tr/min)	de 100 à 3 500
Haute vitesse Pulse / Turbo (tr/min)	4 500
Vitesse de mélange R-Mix (tr/min)	de -100 à -500
Vitesse intermittente	toutes les 2 secondes
Dimensions L x P x H (mm)	226 x 338 x 522
Puissance maxi (W)	1 800
Poids (Kg)	15

Les + Robot Cook® :

- Grande capacité de la cuve
- Puissance de chauffe modulable, jusqu'à 140°C, s'ajuste au degré près
- Doté d'un couteau fond de cuve haute précision
- Equipé d'un bras racleur démontable
- Couvercle intelligent anti-vapeur, avec orifice permettant d'ajouter des ingrédients en cours de marche



Le Robot Cook® est :

- Minutieux : mélange des produits délicats sans les couper
- Autonome : 9 recettes programmables
- Silencieux : moteur asynchrone
- Fiable



BLIXER - Cutter, blender et mixeur

Les **Blixers**® réunissent en une machine les qualités de deux appareils : **le cutter et le blender/mixeur**. Ils permettent de réaliser facilement des repas mixés crus ou cuits, liquides, semi-liquides ou pâteux.

Une sécurité de couvercle et un frein moteur empêchent tout accès au couteau en cours de fonctionnement et assurent une utilisation de ces appareils en toute sécurité.

Les **Blixers**® ont tous les atouts pour séduire : rapides, efficaces, simples, robustes, une qualité de produit fini irréprochable, une restitution inchangée de la saveur et du goût.

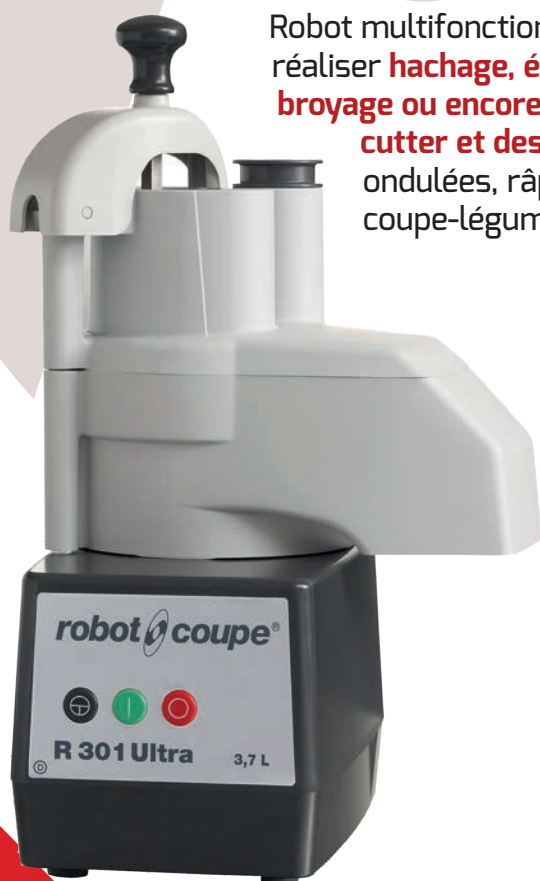


SPÉCIFICITÉS / MODÈLES	BLIXER 2	BLIXER 3
Capacité du bol (L)	2,9	3,7
Vitesse rotation lames (tr/min)	de 0 à 3 000	
Dimensions L x P x H (mm)	210 x 281 x 389	242 x 304 x 444
Puissance maxi (W)	700	750
Poids (Kg)	11,5	13,2

Les + Blixers® :

Hygiène parfaite : toutes les pièces en contact alimentaire se démontent et se nettoient facilement, pour répondre aux normes d'hygiène les plus strictes (NSF)

R 301 ULTRA - Robot multifonctions



Robot multifonctions conçu pour réaliser **hachage, émulsion, pétrissage, broyage ou encore des sauces en cutter et des émincés**, coupes ondulées, râpés ou juliennes en coupe-légumes.

Le R301® est :

- Couvercle facile à positionner sur la cuve pour une utilisation simple et rapide.
- Couteau lisse en standard avec capuchon démontable.
- En option, couteau cranté pour les broyages et pétrissages et le couteau denté, recommandé pour la coupe de persil.
- Fiable

SPÉCIFICITÉS / MODÈLES	R301 ULTRA
Capacité du bol (L)	3,7
Vitesse rotation lames (tr/min)	1500 tr/min
Dimensions L x P x H (mm)	242 x 304 x 444
Puissance maxi (W)	750
Poids (Kg)	13,2

MINI / COMPACT - Mixeur plongeant

Les Mixeurs Plongeants Robot Coupe sont des mixeurs super performants et robustes :

- **Hygiène** : pied, couteau, cloche et fouet entièrement démontables, une exclusivité brevetée Robot-Coupe
- **Robustesse** : choix des matériaux et conception très étudiée pour une longévité accrue
- **Capacité de travail intense** : puissance du moteur élevée pour le travail de grandes quantités et une qualité de produit fini optimale
- **Entretien facile** : tube, cloche, couteau et fouet tout en inox
- **Modèles compacts** : d'un encombrement réduit et de manipulation aisée



SPÉCIFICITÉS / MODÈLES	GAMME MINI			GAMME COMPACTE		
	MP 160 V.V	MP 190 V.V	MP 240 V.V	CMP 250 V.V	CMP 300 V.V	CMP 350 V.V
Capacité (L)	Petites préparations			15	30	45
Longueur (mm) couteau, cloche et tube	160	190	240	250	300	350
Dimensions (mm) Longueur x Diamètre	455 x 78	485 x 78	535 x 78	650 x 94	660 x 94	700 x 94
Poids (kg)	2,4	2,5	2,5	3,9	3,9	4,1
Puissance (W)	240	270	290	310	350	400
Vitesse variable (tr/min)	-			de 2 300 à 9 600		
Visuels						
Usage	Mini taille, maxi performance sauces, émulsions, petites préparations ...			Compact, maniable et performance soupes, sauces, purées ...		

MICROMIX – Mixeur plongeant pour émulsion



Le spécialiste des émulsions minute !

Ce nouveau mixeur plongeant de Robot-Coupe, **MicroMix®**, ultra compact saura vous satisfaire grâce à la qualité des émulsions obtenues avec son outil spécialement conçu, «l'Aéromix».

Cet Outil, breveté, permet de réaliser des émulsions minute aérées volumineuses avec une excellente tenue dans l'assiette.

Le **MicroMix®** équipé du couteau réalisera également toutes les soupes et sauces en un minimum de temps grâce à son moteur puissant et silencieux.

- Performance : puissant et silencieux
- Robustesse : tube, cloche, bloc et outils en INOX
- Ergonomie : cordon spiral extensible
- Vitesse variable
- Hygiène : couteau et tube en inox démontables



J 80 Ultra / J 100 Ultra - Centrifugeuse

robot coupe

A votre disposition, **2 modèles de centrifugeuses** ultra performantes et pratiques, **J 80 Ultra** et **J 100 Ultra**. Grâce à la forme unique de la goulotte, vous pouvez introduire des fruits et des légumes en entier, sans utiliser de poussoir ! Vous pourrez donc réaliser d'excellents jus en grandes quantités rapidement et sans effort ! Le moteur industriel puissant et robuste tourne à **3 000 tr/min** ce qui limite l'oxydation des jus. Les jus ainsi obtenus sont très homogènes et savoureux. Pour un usage intensif quotidien, choisissez le modèle **J 100 Ultra**, pour une évacuation des déchets en continu.

SPÉCIFICITÉS TECHNIQUES	J 80 Ultra	J 100 Ultra
Vitesse constante (tr/min)	3 000	
Débit (L/h)	Jusqu'à 120	Jusqu'à 160
Hauteur utile sous bec verseur (mm)	162	256
Goulotte - Diamètre (mm)	79	
Dimensions - L x P x H (mm)	235x535x502	235x538x596
Poids (kg)	12,5	15,4
Puissance (W)	700	1 000
* Bac à résidus translucide capacité (L)	6,5	7,2
* Ramasse-gouttes	oui	oui
* Évacuation des résidus à flux continu	non	oui



L'intégralité des produits **ROBOT COUPE** est disponible auprès de votre contact commercial **PACOCLEAN**

BERKEL - Trancheuse à jambon

Avec les **trancheuses manuelles à volant Berkel** vous n'aurez pas à choisir entre élégance et découpe parfaite !

Ces **trancheuses haut de gamme** issues d'une fabrication artisanale, sont idéales pour une utilisation intensive. Elles associent rendement par la **finesse** des tranches et **raffinement** pour leur qualité gustative. Ces trancheuses à volants élégantes, en font de parfaits éléments de décoration et d'animation.

Soit, l'élégance à l'Italienne avec la **Tribute** ou **Force** et tradition avec la **Volano B3**.

SPÉCIFICITÉS / MODÈLES	VOLANO B3	VOLANO TRIBUTE
Capacité - cercle (mm)	185	192
Capacité - rectangle (mm)	230x170	230x180
Épaisseur tranchée max. (mm)	3	3
Diamètre lame (mm)	300	300
Poids (Kg)	45	60



Le Classic - Presse-agrumes



L'authentique presse-agrumes **Santos** depuis 1954, à utiliser partout où l'on consomme du jus d'agrumes fraîchement pressé: boutiques de diététique, hôtels, bars, restaurants, collectivités...

Presse-agrumes professionnel, construit pour **durer**, équipé d'un moteur asynchrone **robuste** et **silencieux**.

Livré avec **3** ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges et pamplemousses.

SPÉCIFICITÉS	Classic
Vitesse (tr/min)	1500
Hauteur du bec	125 mm
Dimensions L x H (mm)	L : 230 H : 606
Puissance maxi (W)	300
Poids (Kg)	5 Kg

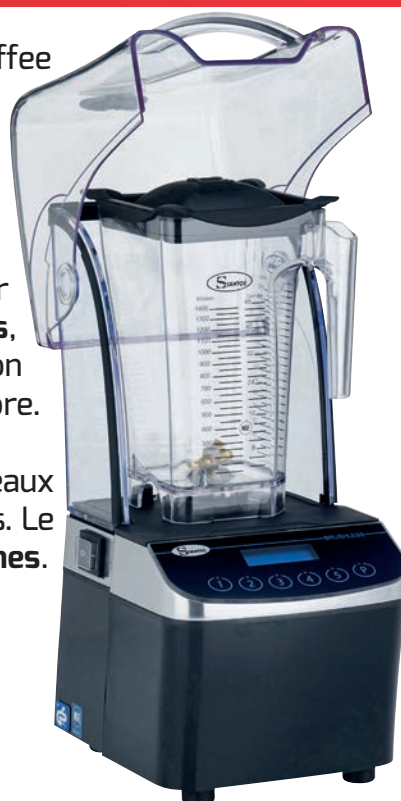
Blender Brushless - Blender

Le **Blender Brushless** est l'appareil idéal pour les bars à jus, coffee shops, chaînes de restauration rapide, hôtels... Il permet de réaliser toutes sortes de **cocktails, smoothies, milkshakes, granitas, cafés frappés** grâce à ses **30** cycles pré-programmés.

Seul blender au monde équipé d'un **moteur Brushless** qui, par opposition aux moteurs universels, ne possède **pas de charbons**, ce qui lui confère une très grande durée de vie, un très bon rendement énergétique et un faible niveau sonore.

DUAL CRUSHING ACTION: Double sens de rotation des couteaux breveté, unique sur le marché, idéal pour les boissons glacées. Le **nouveau couteau** et les **nouveaux programmes**.

Dimensions L x P x H (mm)	Poids à vide (Kg)	Vitesse variable (tr/min)	Capacité utile (L)
200x441x247	9,4	2 500 à 15 000	1,3



Centrifugeuse Miracle Edition

La centrifugeuse «**Miracle Edition**» N°68 est le résultat des 60 années d'expérience de Santos dans le domaine des jus de fruits et légumes frais.

L'édition **Miracle** offre une grande efficacité et est adaptée à une utilisation intensive.

Filtration parfaite pour un jus de grande qualité: grand panier avec tamis très fin (trous de **0.5 mm / 0.02"**).

Système breveté Ezy-clean™ II : couvercle, cuve et panier amovibles (sans outil). Fiable et robuste pour une fixation parfaite du panier.

SPÉCIFICITÉS	Centrifugeuse
Vitesse (tr/min)	3000
Hauteur du bec	229 mm
Dimensions L x H (mm)	L : 330 H : 606
Puissance maxi (W)	1300
Poids (Kg)	25 Kg



Extracteur de Jus - Vitesse variable

L'extracteur de jus **Nutrisantos™ #65** est la solution pour tous les bars à jus et restaurants, souhaitant réaliser des jus frais, pressés à froid, **sur demande**.

Cette **nouvelle façon** d'extraire du jus, en pressant très lentement toutes sortes de fruits, légumes et herbes, permet de préserver les **vitamines, nutriments, enzymes et minéraux**.

Santos possède **2 brevets** sur ce système de pressage à froid, ce qui est une réelle innovation sur le marché !



SPÉCIFICITÉS	Extracteur
Vitesse (tr/min)	5 à 80
Dimensions L x H (mm)	L : 236 H : 642
Puissance maxi (W)	650
Poids (Kg)	28,6 Kg

Start - Star - Méga - Néo Machine à emballer sous-vide

Afin de répondre à toutes vos exigences, nous vous proposons un large éventail de machines de tables à emballer sous-vide. Elles se regroupent en 3 séries : **START**, **STAR**, **MEGA** et **NEO**.
Ces gammes ultra complètes sont dotées de nombreux équipements et options.

Généralités :

Conception tout en inox

- Chambre à vide emboutie avec angles arrondis permettant un nettoyage facile
- Couvercle transparent
- Barre de soudure amovible sans connexion électrique
- Plaques d'insertion volumiques pour cycle rapide et positionnement du produit
- Remise en atmosphère douce adaptée aux produits fragiles ou tranchants

Fonction de conditionnement

- Mise sous-vide: niveau vide final de 99,8% - 2 mbar

Fonction de soudure

- Double-soudure : 2 x 3.5 mm fils de résistance bombés pour élimination des restes de produits et solide, fermeture hermétique

Fonction de commande opérationnelle

- Commande temporelle : temps de vide et soudure

Fonctions de commande complémentaires

- Touche STOP pour arrêt partiel ou complet du cycle
- Touche d'entretien périodique automatique de la pompe
- Rappel automatique de vidange d'huile
- Programme de diagnostic assisté pour entretien

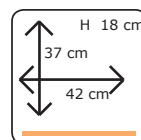
GAMME NEO



- Barre de soudure entre **420 mm**
- Pompe Bush de **21 m³/h**
- Poids **64 Kg**
- Commande très simple d'utilisation grâce à **l'application** sur téléphone
- Vitesse de cycle : **15 à 35 secondes**

En option :

- Contrôle des liquides
- Injection de gaz
- Soudure/coupeure indépendante



GAMME START

- Barre de soudure entre **280 et 420 mm**
- Pompe Bush de **4 à 16 m³/h**
- Machines compactes faciles à déplacer
- Commande très simple d'utilisation

En option :

- Couvercle BOMBÉ 130mm

SPÉCIFICITÉS / MODÈLES	Start Mini	Start Plus	Start 30	Start 35	Start 42	Start 42 XL
Dimensions de la cuve (cm)						
Options : Couvercle bombé Double barre de soudure	h = 13 cm	h = 13 cm				
Capacité de la pompe (m³/h)	4	8	8	16	16	16
Cycle de la machine (secondes)	25-60	15-35	20-40	15-30	20-40	20-45
Encombrement L x P x H (cm)	45x33x29,5	45x33x29,5	52,5x45x37	52,5x45x38,5	52,5x48x43	61x48x47
Puissance électrique (W)	300	400	400	550	550	550
Poids net (kg)	25	30	35	48	56	67

Start - Star - Méga - Néo

Machine à emballer sous-vide

GAMME STAR



- Barres de soudure entre **350 et 420 mm**
- Pompe Bush de **16 À 21 m³/h**
- Paramétrage du vide en % de **0 à 99 %**
- **En option :**
- Contrôle par capteur de vide
- Contrôle des liquides
- ACS
- Injection de gaz
- Soudure coupure indépendante

SPÉCIFICITÉS / MODÈLES	Star 35	Star 42	Star 42 XL	Star 42 XL Bi-active	Star 52
Dimensions de la cuve (cm)					
Options : Double barre de soudure					
Capacité de la pompe (m³/h)	16	21	21	21	21
Cycle de la machine (secondes)	15-30	15-35	20-40	15-35	15-35
Encombrement L x P x H (cm)	45x44x42	52x48x45	61x48x47	61x49x42	53x70x44
Puissance électrique (W)	550	750 - 1000	750 - 1000	750 - 1000	750 - 1000
Poids net (kg)	49	62	67	67	66

GAMME MEGA



- Machine sur roulettes avec **châssis inox**
- Programmation automatique, 10 programmes personnalisables
- Barre de soudure entre **460 et 600 mm**
- Pompe Bush de **40 à 63 m³/h**
- **En option :**
- Contrôle par capteur de vide
- Commandes ACS
- Injection de gaz
- Soudure/coupure indépendante

SPÉCIFICITÉS / MODÈLES	Méga 52	Méga 90
Dimensions de la cuve (cm)		
Capacité de la pompe (m³/h)	63	63
Cycle de la machine (secondes)	15-40	15-40
Encombrement L x P x H (cm)	66x78x97	48x106x97
Puissance électrique (KW)	3,2	3,5
Poids net (kg)	150	165
D'autres modèles disponibles sur demande		

PEARL / DIAMOND - Thermoplongeur



Julabo, le spécialiste de la cuisson basse température, en collaboration avec les meilleurs chefs mondiaux, a développé une famille de solutions pour être conforme à toutes les exigences de la cuisine sous-vide. La gamme de thermoplongeurs, Fusion Chef, vous garantit une constance de température proche de $\pm 0,03^\circ\text{C}$ entre $+20^\circ\text{C}$ et $+95^\circ\text{C}$ dans n'importe quel récipient, jusqu'à **58 litres**. Maîtrisez la technique de la cuisson sous-vide, cuisinez à basse température en toute simplicité avec la plus grande fiabilité avec le **Pearl** ou le **Diamond**.

Pearl et Diamond :

- Pompe agitante pour une constance de température optimale
- Grille de protection
- Finition inox, anti-trace et hygiénique

Les + Diamond :

- 3 minuteries
- Touches mémoire (poisson, viande, légume)
- Indicateur de température à cœur (sonde en option)

BIG GREEN EGG

Le **Big Green Egg**, prêt en 15 minutes, 6 heures de température constante, un monde de possibilités culinaires :

Griller ... avec le goût du charbon de bois.

Fumer ... en combinant les effluves de copeaux, des saveurs inoubliables pour le poisson, la viande et le gibier.

Cuisson lente à basse température ... à l'étouffée pendant 10 - 15 heures !

Rôtir ... dans un EGG fermé préservation du jus pour un poulet, une roulade de porc ou un rosbif succulent.

Enfourner ... le pain et des pizzas croustillantes à la saveur authentique du feu de bois sur la pierre à four.



Composez votre Big Green Egg en fonction de sa taille et en choisissant parmi de **nombreux accessoires**.

SPÉCIFICITÉS / MODÈLES	Convives (Nb)	Ø grille (cm)	Poids (kg)	Hauteur (cm)	Capacité de cuisson			
					Entrecôtes (Nb)	Cuisson lente (Kg)	Espace pour volaille	Pain et pizza
Mini	4	25	17	43	1-2	1	Caille	Non
MiniMax	4 à 6	33	28	50	2-3	3	Poulet	Pain rolls
Small			36	61				
Médium	8	38	51	72	4	6	Dinde 4 Kg	Petit pain & pizza
Large	20	46	70	76 x 54	4-7	9	Dinde 7 kg	Pizza
Extra Large	30	55	105	76 x 66	8+	12-15	Plusieurs dindes	baguette, grosse pizza

FRIULINOX - Cellule refroidissement & congélation rapide



Les cellules **Friulinox** sont des cellules de refroidissement et de **congélation rapides**, multifonctions en acier inox pour produits alimentaires et préparations culinaires.

Ces cellules se distinguent par leur **qualité et leur fiabilité**.

Elles s'adaptent à **toutes les cuisines, en fonction de la place disponible**.

MODÈLES	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Capacité Refroidissement +90° à +3°C en 90'	Capacité Surgélation +90° à -18°C en 240'	Puissance absorbée (W)	Tension (V)	Poids (Kg)
Chilly GN 1/1	560x700x520	3 x GN 1/1	8 kg	5 kg	587	230	52
Chilly GN 2/3	560x560x520	3 x GN 2/3	8 kg	5 kg	587	230	47
ET	790x700x850	5 x GN 1/1	10 kg	7 kg	1050	230	95

D'autres modèles disponibles sur demande

FROID

SICCOCLEAN - sèche-couvert

Avec le sèche-couverts **SICCOCLEAN** séchez jusqu'à **3 500 couverts en 1 heure !**

Profitez d'un procédé révolutionnaire et breveté dans le monde du séchage de couverts.

Basé sur le principe de la **force centrifuge**, ce sèche-couverts fait tourner les couverts à grande vitesse ce qui va entraîner les gouttes d'eau sur l'extérieur du tambour.

En seulement 90 secondes les couverts seront impeccables, secs, sans traces ni poussières.

Le SICCOCLEAN : simplement efficace !

- Eco-responsable : très faible consommation d'énergie, sans consommable
- 2 ans de garantie
- **SICCOCLEAN** est une fabrication française PACOCLEAN

- Système révolutionnaire
- Confort de travail accru : appareil silencieux, sans dégagement de chaleur
- Gain de temps et optimisation de la plonge
- Présentation des couverts : brillance et éclat



Dimensions L x P x H (mm)	Poids (Kg)	Puissance (W)	Tension (V)	Habillage extérieur	Capacité
585 x 760 x 405	45	400	230	Inox	3 500 couverts / heure

Services PACOCLEAN

Solutions de financement

Location avec option d'achat *

- Disposez immédiatement d'une machine neuve, sans impacter votre trésorerie et sans avance de T.V.A.
- Vos loyers sont entièrement déductibles de votre Résultat.
- Bénéficiez d'une assurance bris de machine sur toute la durée de votre location (de 24 à 60 mois).
- Vous avez la possibilité de céder votre contrat de location à un repreneur avec agrément du loueur.

Exemple de financement pour un Kit PACOSTART 2, le loyer comprend :

- la mise à disposition du kit
- l'entretien
- la garantie totale (hors accessoires)

A partir de
142 HT € / mois
suivant options et durée du contrat,
détails des conditions auprès de
votre commercial

Crédit classique *

- 3 durées de financement sont possibles : 6, 9 ou 12 mois.

* Ces propositions de financement sont soumises à l'acceptation du dossier par notre partenaire.

Service Après-Vente

Le service après-vente **PACOCLEAN** est disponible et réactif.

Tel : 04 76 07 37 24

Le **SAV** a pour principales missions :

- La révision de vos appareils
- Le dépannage
- L'expédition des accessoires et pièces détachées sous 24 heures

Garanties

Durée de la garantie :

- Tous les appareils neufs sont garantis 1 an
- Tous les appareils financés en contrat longue durée sont garantis jusqu'au terme du contrat
- Tous les appareils Pacoclean, fabriqués en France, sont garantis 2 ans : gammes Gustochef, Cocturachef et Siccoclean



Mise en service / Formation

Notre qualité de service :

- Un délai de livraison rapide 24 h (jours ouvrés et suivant la disponibilité)
- L'installation et la mise en service peuvent être assurées par votre contact commercial
- Une formation personnalisée vous sera proposée sur votre site

Commander

La boutique en ligne
www.pacoclean.com



Accessoires PACOJET



EMBALLER



CUIRE



FROID



HYGIENE

* Seule une partie de nos produits figure sur la boutique en ligne

Vos contacts

Stéphane PIERRE
Route d'Aoste
Fixe : 04 76 07 37 20
Mobile : 06 75 46 09 11

Direction Générale
38480 ROMAGNIEU
Fax : 04 76 07 37 22
s.pierre@pacoclean.com

Fabrice SOUQUET
Fixe : 04 76 07 37 24
Mobile : 06 71 69 86 40

Responsable SAV
Fax : 04 76 07 61 11
sav@pacoclean.com

Rodolphe PROVENCAL
Mobile : 06 09 94 80 16
Fixe : 04 76 07 37 25

Chef des ventes
rod@pacoclean.com

Yannick BOUCLY
Mobile : 06 09 94 80 17
Fixe : 04 80 12 12 54

Commercial
y.boucly@pacoclean.com

Alexandre CAUCHY
Mobile : 06 13 11 64 88
Fixe : 04 80 12 12 55

Commercial
a.cauchy@pacoclean.com

Benjamin GROS-BALTHAZARD
Mobile : 06 16 17 04 94
Fixe : 04 76 07 37 26

Commercial
bgb@pacoclean.com

Lucie BOYER
Mobile : 06 27 82 49 82
Fixe : 04 80 12 12 51

Commerciale
l.boyer@pacoclean.com

Équipe Sédentaire
à votre service

Frédéric BARRE
Fixe : 04 80 12 12 53

Assistant Commercial
fred@pacoclean.com

Nathalie PIERRE
Fixe : 04 76 07 37 23

Assistante Commerciale
n.pierre@pacoclean.com

Emilie BLANCHIN
Fixe : 04 76 12 12 45

Assistante Commerciale
e.blanchin@pacoclean.com

