

CATALOGUE 2017

Pacoclean importateur exclusif du Pacojet, fabrique du matériel de très haute précision sur son site Isérois.

Qualité, réactivité sont à votre service.

Toutes les fabrications Pacoclean sont identifiées par le symbole 

PRÉPARATION

Pages

Pacojet	2
Hotmix	3
Robot Coupe	4-7
Berkel	7

SOUS-VIDE

8-9

CUISSON

 Cocturachef	10
 Gustochef	11
Fusion Chef	12
Big Green Egg	13

FROID

14

HYGIÈNE

 Siccoclean	14
--	----

Tous vos accessoires sans attendre sur la boutique Pacoclean
www.pacoclean.com



PACOJET 2 - 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 naturels à base de produits frais.



Grâce au **Paco Coupe Set** réalisez une multitude de préparations avec :

- Le disque à fouetter: mousses salées et sucrées
- Le couteau 2 lames : hacher grossièrement les aliments
- Le couteau 4 lames : farces ou mousses fines



Pacojet 2

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

Accessoires PACOJET



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 !

CAB une fabrication française PACOCLEAN.

Dimensions L x P x H (mm)	Poids à vide (Kg)	Charge max. (Kg)	Habillage int./ ext.
355 x 475 x 725	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.

HOTMIX - Robot multifonction cuisinant



Les **Hotmix Pro** sont des appareils innovants multifonction qui, grâce à leurs lames spéciales, peuvent travailler comme mélangeur, pour émulsionner des liquides, ou comme cutter pour le traitement de tout ingrédient solide.

A ces fonctions, s'ajoute un système de chauffage permettant un contrôle optimal de la température. Travaillez de 24 °C jusqu'à 190 °C quel que soit le produit, en le mélangeant à vitesse variable.

Équipés d'un moteur professionnel de 1 500 W, ces **Hotmix Pro** permettent de broyer, homogénéiser, émulsionner, amalgamer ou mélanger en peu de temps tout type d'aliment.

SPÉCIFICITÉS / MODÈLES	Hotmix Pro Gastro	Hotmix Pro Gastro Twin	Hotmix Pro Gastro X	Hotmix Pro Gastro XL
Programmation des recettes	Carte SD			
Température mini (°C)	+ 24			
Température maxi (°C)	+ 190			
Capacité du bol (L)	2	2 x 2	2	3
Nombre de vitesses	26			
Vitesse rotation lames (tr/min)	de 0 à 12 500		de 0 à 16 000	
Dimensions L x P x H (mm)	258x312x296	490x370x296	320x420x320	320x420x396
Finition	Bol et structure inox			
Puissance maxi (W)	2 300	2 x 2 300	3 300	
Poids (Kg)	13,5	23	15	18

Les + Hotmix :

- Bandeau de commande LCD : affiche toutes les fonctions, permet de suivre les instructions d'une recette enregistrée (fonctions, quantités et ingrédients)
- Réglage de la température au degré près

Mais encore :

- Structure en acier inoxydable
- Lame fabriquée entièrement en acier inoxydable
- Un fonctionnement continu de 4 à 12 heures

Accessoires HOTMIX



Palette de mélange

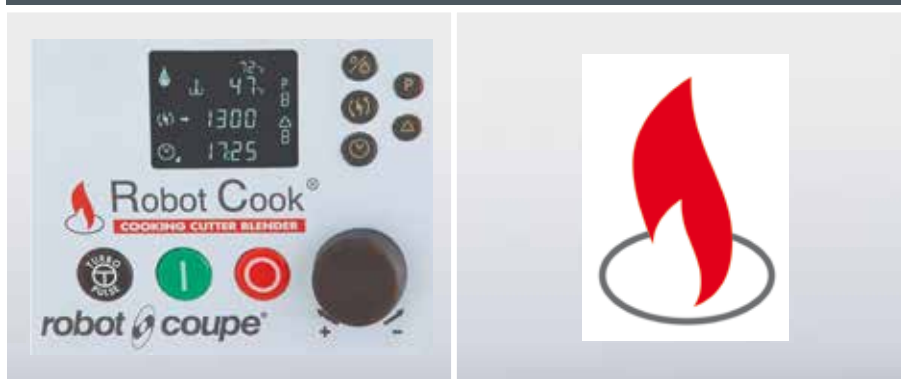
Support cuisson sous-vide

Panier cuisson vapeur

Papillon de brassage

Couteau

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.

Robot Cook

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

Le **Robot Cook®** est :

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

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

BLIXER - Cutter, blender et mixeur



Bras racleur



Couteau denté

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.



Blixer 3

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)

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

MICROMIX - Mixeur plongeant pour émulsions

NOUVEAUTE



MicroMix



Outil breveté

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.



SPÉCIFICITÉS	AEROMIX
Vitesse variable (tr/min)	de 1 500 à 14 000
Longueur couteau, cloche et tube	165 mm
Dimensions L x Diamètre (mm)	430 x 61
Puissance maxi (W)	220
Poids (Kg)	1,4







- 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

MINI / COMPACT - Mixeur plongeant



Les **Mixeurs Plongants** 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 ...		



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

J 80 ULTRA / J 100 ULTRA - Centrifugeuse

robot coupe

... propose 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.



J 80
Ultra



J 100
Ultra

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

BERKEL - Trancheuse à jambon



Volano B3



Volano B3

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**.



Volano Tribute sur pied

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

- Aiguiseur incorporé
- Système de réglage de l'épaisseur de la tranche
- Aluminium peint avec détails en acier inox
- Option disponible : socle en fonte

START / STAR / MÉGA - 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** et **MÉGA**.

Ces gammes ultra complètes sont dotées de nombreux équipements et options possibles sur simple demande.

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

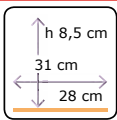
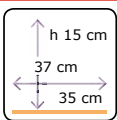
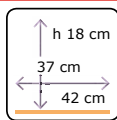
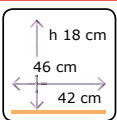
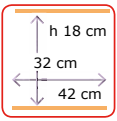
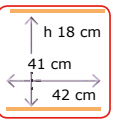
- Commande temporelle : temps de vide et soudure

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 Start

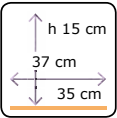
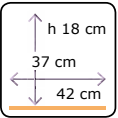
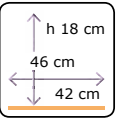
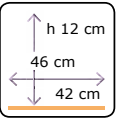
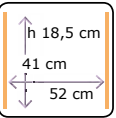
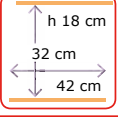
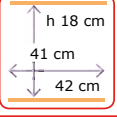
- Barre de soudure entre 280 et 420 mm
- Pompe Bush de 4 à 16 m³/h
- Machines compactes faciles à déplacer
- Commande très simple d'utilisation

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 (m ³ /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

STAR / MÉGA - Machine à emballer sous-vide

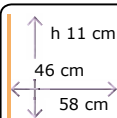
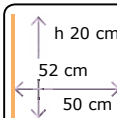
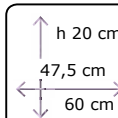
Gamme Star

- Barres de soudure entre 350 et 420 mm
- Pompe Bush de 16 À 21 m³/h
- Paramétrage du vide en % de 0 à 99 %
- Injection de gaz et pompe à oxygène
- Remise en atmosphère progressive
- H₂O anti ébullition
- Système soudure large / bi-active
- Fonction d'impression d'étiquetage en option

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 (m ³ /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 MÉGA

SPÉCIFICITÉS / MODÈLES	Méga 46	Méga 52	
		Standard	Option 1x60cm
Dimensions de la cuve (cm)			
Capacité de la pompe (m ³ /h)	40	63	
Cycle de la machine (secondes)	15-40	15-40	
Encombrement L x P x H (cm)	66x78x97	69x70x103	
Puissance électrique (KW)	3,2	3,5	
Poids net (kg)	152	143	
D'autres modèles disponibles sur demande			

- 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

La boutique en ligne Pacoclean
www.pacoclean.com



COCTURACHEF - Enceinte de cuisson



Cocturachef S



Cocturachef M



Cocturachef XL

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.



Chariot Cocturachef
L x P x H (mm)
425 x 655 x 705

COCTURACHEF est une fabrication française PACOCLEAN.

SPÉCIFICITÉS / MODÈLES	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (Kg)	Puissance (W)	Tension (V)	Habillage extérieur	Capacité	Capacité (L)
Cocturachef S	410 x 520 x 366	20	650	230	Inox	3 bacs GN 2/3 65 mm ou 2 bacs GN 2/3 100 mm	32
Cocturachef M	410 x 655 x 366	25	1 000	230	Inox	3 bacs GN 1/1 65 mm ou 2 bacs GN 1/1 100 mm	48
Cocturachef XL	410 x 655 x 612	40	2 000	230	Inox	6 bacs GN 1/1 65 mm ou 4 bacs GN 1/1 100 mm	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



Emmanuel RENAUT
*Les Flocons de sel ****

vous propose sa
recette



*Biscuit de brochet et
lotte du lac, jus
d'oignons, mélisse et
lierre terrestre*

Cocturachef



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	
Filet de poulet	60	80	2	
Filet d'agneau	54	75	2 à 3	
Poisson : Filet, pavé, darne (sur plaque + film)	-	90	30 à 45 min	Fermé
Foie gras	50	65	1,5 à 2	Ouvert

GUSTOCHEF - Bain-marie



Gustochef 19 l

Gustochef long 27 l

Gustochef double

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.



Emmanuel RENAUT
 Les Flocons de sel ***

vous propose sa
 recette



Mousseline de
 géranium, agastache
 et fleurs de montagne

Gustochef



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

Choisissez le bain-marie qui s'adaptera à votre cuisine, plusieurs tailles et contenances disponibles.

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	3 400
Poids (kg)	10	10	12	20	20
Habillage extérieur	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox

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 $\pm 0,03$ °C entre +20°C et +95 °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
- Alarme de niveau d'eau bas
- Minuterie
- Protection de la vapeur
- Indication de la température

Les + Diamond :

- 3 minuteries
- Touches mémoire (poisson, viande, légume)
- Indicateur de température à cœur (sonde en option)
- Enregistrement des données simple et conforme HACCP
- Autocalibration par l'utilisateur

SPÉCIFICITÉS / MODÈLES	Pearl	Diamond	Pearl S	Diamond S	Pearl XL	Diamond XL
Capacité (L)	-		19		58	
Encombrement L x P x H (mm)	133 x 212 x 330		332 x 577 x 374		537 x 697 x 424	
Ouverture utile de bain / prof. (mm)	-		366 x 292 x 132		486 x 492 x 182	
Constance de température	$\pm 0,03$ °C	$\pm 0,01$ °C	$\pm 0,03$ °C	$\pm 0,01$ °C	$\pm 0,03$ °C	$\pm 0,01$ °C
Précision de l'affichage	0,1 °C	0,01 °C	0,1 °C	0,01 °C	0,1 °C	0,01 °C
Poids (kg)	5		14		22,5	
Branchement électrique	230 V / 50-60 Hz		230 V / 50-60 Hz		230 V / 50-60 Hz	
Puissance de chauffage (W)	2 000		2 000		2 000	

BIG GREEN EGG



Gamme Big Green Egg



BGE MiniMax



Cuisson BGE

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.



Les + Big Green Egg :

- Prêt pour la cuisson en 15 minutes, avec juste trois allumeurs !
- Une charge de charbon de bois brûle pendant 6 heures à température constante
- Les parois en céramique retiennent la chaleur avec un contrôle de température précis et la distribution de chaleur graduelle permet d'éviter les points chauds
- Lors de la cuisson, la circulation de la chaleur préserve de manière optimale la saveur, les arômes et la couleur des aliments. Grâce à ce système exclusif de répartition uniforme de la chaleur, les ingrédients cuisent plus vite et la viande reste incroyablement savoureuse.
- Polyvalent, il sert à la fois de fumoir, de grill et de four ! Le nec plus ultra de la cuisson lente.

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

NOUVEAUTE

SICCOCLEAN - Sèche-couverts

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 !



Siccoclean



Siccoclean

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

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

Disponible et réactif le service après-vente PACOCLEAN est présent 7 jours sur 7.

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 financé 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)
- 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



Cuisson Basse température



Robots et mixeurs



Sacs sous-vide



Centrifugeuses



Mixeurs plongeants

* 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

Commercial
 rod@pacoclean.com

Nathalie PIERRE
 Fixe : 04 76 07 37 23

Assistante Commerciale
 n.pierre@pacoclean.com

Frédéric BARRE
 Mobile : 06 09 94 80 17
 Fixe : 04 80 12 12 53

Commercial
 fred@pacoclean.com

Cyril CARITTE
 Mobile : 06 16 17 04 94
 Fixe : 04 76 07 37 26

Commercial
 cyril@pacoclean.com

Sébastien FAURE
 Mobile : 06 13 11 64 88
 Fixe : 04 80 12 12 55

Commercial
 s.faure@pacoclean.com

Yannick BOUCLY
 Mobile : 06 25 62 05 55
 Fixe : 04 80 12 12 54

Commercial
 y.boucly@pacoclean.com

Joffrey RABATEL
 Mobile : 06 27 82 49 82
 Fixe : 04 80 12 12 51

Commercial
 j.rabatel@pacoclean.com

Maxime PIERRE
 Mobile : 06 20 54 48 56
 Fixe : 04 80 12 12 52

Commercial
 max@pacoclean.com

PACOCLEAN - Rodolphe PROVENCAL Mobile : 06 09 94 80 16
 et
Revendeur - POLITEC - Serge PERRAULT
 Fixe : 03 88 64 37 13
 Fax : 03 88 64 07 37
 politec@wanadoo.fr

