

CATALOGUE 2014

Transformer	2
Emballer sous-vide	4
Cuire	6
Refroidir	10
Sécher	10
Mixer	11

www.pacoclean.com



PACOJET 2



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 préparations naturelles à base de produits frais.

Vous fabriquez sans pareil, vos glaces, sorbets, mousses, farces, terrines, sauces, coulis et émulsions diverses ...

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 2

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 PACO Coupe Set

Ce set de 3 couteaux vous permet une multitude de réalisations :

- Un disque à fouetter pour la préparation de mousses salées et sucrées
- Un couteau 2 lames pour hacher grossièrement les aliments
- Un couteau 4 lames pour farces ou mousses fines

Robots multifonction cuisinant refroidissant



Hotmix Easy Pro



Hotmix Pro Gastro et
Hotmix Pro Gastro X



Hotmix Pro Gastro
Twin



Hotmix Pro
Gastro XL

NOUVEAUTÉ

NOUVEAUTÉ

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 et/ou de refroidissement 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.



Hotmix Pro
5 Star



Les + Hotmix :

- Bandeau de commande LCD : affiche toutes les fonctions, permet de suivre les instructions d'une recette enregistrée (fonctions, quantité 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

SPÉCIFICITÉS / MODÈLES	Hotmix Easy Pro	Hotmix Pro Gastro	Hotmix Pro Gastro Twin	Hotmix Pro Gastro X	Hotmix Pro Gastro XL	Hotmix Pro 5 Star
Programmation des recettes	-	Carte SD				
Température mini (°C)	+ 24					
Température maxi (°C)	+ 130	+ 190				
Capacité du bol (L)	2	2	2 x 2	2	3	4,9
Nombre de vitesses	26					
Vitesse de rotation des lames (tr/min)	de 0 à 10 000	de 0 à 12 500		de 0 à 16 000		de 0 à 8 000
Dimensions L x P x H (mm)	212x314x302	258x312x296	490x370x296	320x420x320	320x420x396	350x520x460
Finition	Bol inox	Bol et structure inox				
Puissance maxi (W)	2 000	2 300	2 x 2 300	3 300		6 000
Poids (Kg)	13	13,5	23	15	18	22

Machines 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 trois gammes ultra complètes sont dotées de nombreux équipements et options possibles :

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 de 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

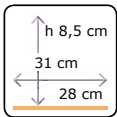
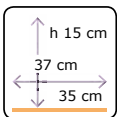
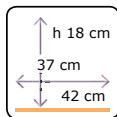
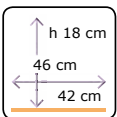
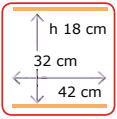
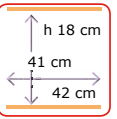
- Commande temporelle : temps de vide et soudure

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

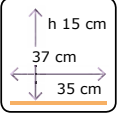
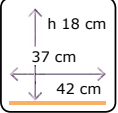
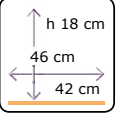
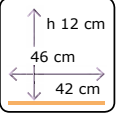
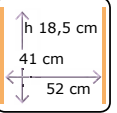
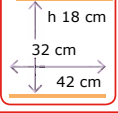
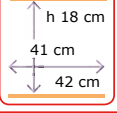
SPÉCIFICITÉS / MODÈLES	Start Mini	Start Plus	Start 30	Start 35	Start 42	Start 42 XL
Dimensions de la cuve (cm)						
Options : Couvercle bombé Double barre de soudure	h = 13 cm	h = 13 cm				
Capacité de la pompe (m ³ /h)	4	8	8	16	16	16
Cycle de la machine (secondes)	25-60	15-35	20-40	15-30	20-40	20-45
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

Options possibles : couvercle bombé, plaque inclinée + réglette magnétique pour le conditionnement de liquide, connexion extérieure pour bac gastro, kit de maintenance, meuble sur roulettes avec étagères

Machines 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

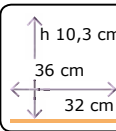
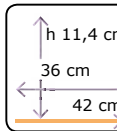
SPÉCIFICITÉS / MODÈLES	Star 35	Star 42	Star 42 XL	Star 42 XL Bi-active	Star 52
Dimensions de la cuve (cm)					
Options : Double barre de soudure					
Capacité de la pompe (m ³ /h)	16	21	21	21	21
Cycle de la machine (secondes)	15-30	15-35	20-40	15-35	15-35
Encombrement L x P x H (cm)	45x44x42	52x48x45	61x48x47	61x49x42	53x70x44
Puissance électrique (W)	550	750 - 1000	750 - 1000	750 - 1000	750 - 1000
Poids net (kg)	49	62	67	67	66

Options possibles :

système d'injection de gaz, 2 barres de soudure avant + arrière, soudure coupure 1-2 indépendante, plaque inclinée + réglette magnétique pour le conditionnement de liquide, connexion extérieure pour bac gastro, kit de maintenance, meuble sur roulettes avec étagères

Gamme Méga



SPÉCIFICITÉS / MODÈLES	Méga 32	Méga 42
Dimensions du plateau (cm)		
Capacité de la pompe (m ³ /h)	8	16
Cycle de la machine (secondes)	15-30	15-30
Encombrement L x P x H (cm)	53,4x40x38,5	53,4x48x39,6
Puissance électrique (W)	500	700
Poids net (kg)	35	46

Options possibles : imprimante thermique, système injection de gaz, soudure coupure 1-2 indépendante,

plaque inclinée + réglette magnétique pour le conditionnement de liquide, connexion extérieure pour bac gastro, kit de maintenance, meuble sur roulettes avec étagères

- Barre de soudure entre 320 et 420 mm
- Pompe Bush de 8 à 16 m³/h
- Paramétrage du vide en % mBar
- Remise en atmosphère progressive
- H₂O anti ébullition
- Écran LCD couleur haute résolution
- Chambre plane pour nettoyage facile
- Fonction d'impression d'étiquetage en option



Imprimante thermique

Bain-marie

NOUVEAUTE



Gustochef

NOUVEAUTE



Gustochef x2



Cuisson sous-vide

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

SPÉCIFICITÉS	Gustochef	Gustochef X2
Capacité (L)	20	2 x 20
Encombrement L x P x H (mm)	545 x 340 x 300	715 x 560 x 300
Dimension du bac L x P x H (mm)	480 x 278 x 145	2 x (480 x 278 x 145)
Puissance (W)	1 200	2 x 1 200
Poids (kg)	10	20
Habillage extérieur	Inox	Inox

Thermoplongeurs



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

Les + Diamond :

- 3 minuterie
- 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	$\pm 0,03\text{ }^{\circ}\text{C}$	$\pm 0,01\text{ }^{\circ}\text{C}$	$\pm 0,03\text{ }^{\circ}\text{C}$	$\pm 0,01\text{ }^{\circ}\text{C}$	$\pm 0,03\text{ }^{\circ}\text{C}$	$\pm 0,01\text{ }^{\circ}\text{C}$
Précision de l'affichage	0,1 $^{\circ}\text{C}$	0,01 $^{\circ}\text{C}$	0,1 $^{\circ}\text{C}$	0,01 $^{\circ}\text{C}$	0,1 $^{\circ}\text{C}$	0,01 $^{\circ}\text{C}$
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	

Enceinte de cuisson

NOUVEAUTÉ



Cocturachef



Cocturachef ouvert

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 assure le maintien optimal de 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.

COCTURACHEF est une fabrication française PACOCLEAN.

Dimensions L x P x H (mm)	Poids (Kg)	Puissance (W)	Tension (V)	Habillage extérieur	Capacité	Capacité (l)
410 x 655 x 365	24	1 000	220	Inox	3 bacs GN 1/1 65 mm ou 2 bacs GN 1/1 110 mm	48

- Système par chaleur statique pour une cuisson lente
- Contrôle précis de la température
- Niveau de la température réglable de +50°C à +120 °C
- Gestion de l'humidité à l'intérieur de la cuve grâce au clapet amovible, parfait pour les préparations feuilletées ou panées
- Pratique : sens d'ouverture de la porte modifiable à gauche ou droite, poignées de transport

Temps de cuisson

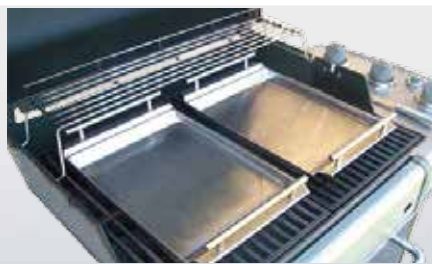
Produits	Température à cœur en °C	Température de cuisson en °C	Durée en heure	Position du Clapet
Carré de porc	65	85	5 à 6	Ouvert
Filet de bœuf, faux-filet saignant	52	75	3 à 4	
Filet de bœuf rosé	56	75	3 à 4	
Filet de bœuf à point	60	80	3 à 4	
Gigot d'agneau saignant	58	80	12 à 15	
Gigot d'agneau à point	62	80	12 à 15	
Carré d'agneau rosé	54	75	2 à 3	
Carré de veau	62	85	5 à 6	
Rôti de veau épaule	74	90	5 à 6	
Jarret de veau	75	90	6 à 8	
Cuissot de chevreuil	58	80	3 à 4	
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 + matière grasse + film)	-	90	30 à 45 min	Fermé
Foie gras	50	65	1,5 à 2	Ouvert
Terrine	65	95	4 à 5	

NOUVEAUTE

Plateau de cuisson



Plateau de cuisson - Gaz



Plateau de cuisson - Barbecue



Plateau de cuisson - Chauffe-plat

Le **plateau de Cuisson SAVOGIA** est un plateau de cuisson et de présentation.

Il s'adapte à tous les supports de cuisson : gaz, induction, barbecue, four ou encore sur un chauffe plat avec brûleur.

Fabriqué en Inox alimentaire, le plateau de cuisson SAVOGIA est parfaitement écologique car il n'a aucun revêtement chimique, il garantit une parfaite répartition de la chaleur et la conserve.

En outre, il répond aux normes alimentaires professionnelles.

Le **plateau de cuisson SAVOGIA** est une fabrication française.



- Revêtement 100 % écologique en inox alimentaire
- Cuisson sans matière grasse
- Maintien au chaud et diffuse la chaleur grâce à son fond thermique
- S'utilise sur tous les types d'énergie
- Poignées froides pendant l'utilisation (sauf four)
- Nettoyage rapide et simple à la paille de fer ou au lave-vaisselle
- Dimensions : 400 x 265 mm

Big Green Egg



Gamme Big Green Egg



BGE Mini



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)	Dim. cm (H x L)	Capacité de cuisson			
					Entrecôtes (Nb)	Cuisson lente (Kg)	Espace pour volaille	Pain et pizza
Mini	4	23	15	38 x 31	1-2	1	Caille	Non
Small	4 à 6	33	35	56 x 41	2-3	3	Poulet	Pain rolls
Médium	8	38	45	66 x 46	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	Dindes	Grosse pizza

Cellules de refroidissement et de 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.

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

Sèche-Couverts



Avec le sèche-couverts **SC-2000** vous allez non seulement sécher 2 000 couverts en 1 heure, mais aussi stériliser et rendre brillance et éclat.

Les granulats 100 % naturels, issus du broyage de la rafle de maïs dépeussière, remontent par vibration dans un bac en colimaçon, en acier inox.

Durant un cycle de 30 secondes, à une température minimum de 65°C, les granulats absorbent l'eau résiduelle des couverts et leur donnent cette brillance qui fait le succès du sèche-couverts **SC-2000**.

SC-2000 est une fabrication française PACOCLEAN.

- Hygiène : les couverts sont séchés et stérilisés par la lampe UV
- Présentation des couverts : brillance et éclat
- Gain de temps et optimisation de la plonge

Dimensions L x P x H (mm)	Poids (Kg)	Puissance (W)	Tension (V)	Habillage extérieur	Capacité
400 x 400 x 420	35	500	220	Inox	2 000 couverts / heure

Mixeurs / Fouets



Mini sans fil



Junior pieds démontables



Les mixeurs plongeants des gammes **Mini** et **Junior** sont robustes, légers et maniables.

Ils sont parfaitement adaptés aux préparations de potages, sauces, mayonnaises, ganaches, crèmes, pâtes, mousses ...

Grâce à leur faible encombrement ils apportent liberté, puissance et polyvalence pour un travail professionnel. Choisissez l'appareil qui vous convient :

- Capacité de 1 à 25 litres pour les couteaux et de 1 à 5 litres pour les fouets
- Pied fixe ou démontable avec un large choix d'accessoires
- Avec ou sans fil

Pieds Fixes

- Vous pouvez choisir la liberté avec le mini sans fil avec couteau standard, couteau émulsionneur ou fouet.

SPÉCIFICITÉS / MODÈLES	GAMME MINI			
	MD 95 Standard	Sans Fil		
		Mini Standard	Mini Emulsionneur	Mini Fouet
Type de couteau				
Capacité (litre)	4 à 12	1 à 5		1 à 5
Longueur totale (mm)	445	460		445
Longueur tube (mm)	160	160		185
Diamètre de l'appareil (mm)	72	72		72
Puissance élec. max. (W)	250	180		180
Poids (kg)	1,2	1,4		1,5
Vitesse (tr/mn)	11 500	7 000		700

Pieds Démontables

- Les modèles avec pieds démontables sont modulables et existent en packs à choisir dans la gamme.
- De nombreux accessoires peuvent s'adapter au bloc moteur.

GAMME MINI DYNAMIX		GAMME JUNIOR	
Pack DYNAMIX : 1 Bloc moteur Dynamix 160 et un pied de 160 mm + 2 couteaux : émulsionneur et standard + 2 disques batteur et émulsionneur + 1 bol gradué 1l avec couvercle		JUNIOR Plus XL Bloc moteur Junior + pied mixeur junior XL 300 mm	
Pack DYNAMIX Fouet 1 Bloc moteur Dynamix 160 et un pied de 160 mm + 1 fouet de 185 mm + 1 couteau émulsionneur		JUNIOR Plus Combi Bloc moteur Junior + pied mixeur junior 225 mm + fouet 185 mm	
Capacité (litre) - pour le couteau	1 à 4	Capacité (litre) - pour le mixeur	5 à 25
- pour le fouet	1 à 5	- pour le fouet	1 à 5
Longueur totale (mm) - pour le couteau	395	Longueur totale (mm)	505
- pour le fouet	420		
Longueur tube (mm) + cloche - pour le couteau	160	Longueur tube (mm) - Mixeur	225 ou 300
- pour le fouet	185	- Fouet	185
Diamètre de l'appareil (mm)	70	Diamètre de l'appareil (mm)	94
Puissance électrique max. (W)	220	Puissance électrique max. (W)	270
Poids (kg)	0,99	Poids (kg)	1,9
Vitesse (tr/mn)	0 à 13 000	Vitesse variable (tr/mn)	0 à 11 000

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
- la gestion du prêt de matériel, Paco rouge, sous 48 heures jours ouvrés (suivant disponibilité du matériel)

Un numéro à retenir le 04 76 07 37 24

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 ainsi qu'une garantie totale (sauf accessoires) 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.

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.



Stéphane PIERRE
 ZAC Le Muneri - Route d'Aoste
 38480 ROMAGNIEU
 Fixe : 04 76 07 37 20
 Mobile : 06 75 46 09 11

Direction Générale
 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

Responsable des ventes
 rod@pacoclean.com

Frédéric BARRE
 Mobile : 06 09 94 80 17
 Fixe : 04 76 07 37 27 ou 26

Commercial
 fred@pacoclean.com

Cyril CARITTE
 Mobile : 06 16 17 04 94
 Fixe : 04 76 07 37 27 ou 26

Commercial
 cyril@pacoclean.com

Sébastien FAURE
 Mobile : 06 13 11 64 88
 Fixe : 04 76 07 37 27 ou 26

Commercial
 s.faure@pacoclean.com

Yannick BOUCLY
 Mobile : 06 25 62 05 55
 Fixe : 04 76 07 37 27 ou 26

Commercial
 y.boucly@pacoclean.com

POLITEC Serge PERRAULT
 Tél : 03 88 64 37 13
 politec@wanadoo.fr

Agent PACOCLEAN
 Fax : 03 88 64 07 37

Nathalie PIERRE
 Fixe : 04 76 07 37 23

Assistante Commerciale
 n.pierre@pacoclean.com

Chloé FARRÉ
 Fixe : 04 76 07 37 23

Assistante Commerciale
 c.farre@pacoclean.com

