

CATALOGUE 2016

Pacoclean importateur exclusif du Pacojet, se lance dans la fabrication de matériel de très haute précision sur son site Isérois.

Qualité, réactivité sont à votre service.

Suivez nos fabrications avec : 

Fabrications PACOCLEAN

	Pages
 COCTURACHEF	2
 GUSTOCHEF	3
 CAB	4

Appareils pour Transformer

PACOJET	4
HOTMIX	5

Machines pour Emballer sous-vide

6

Appareils pour Cuire

FUSION CHEF	8
SAVOGIA	9
BIG GREEN EGG	9

Mixer

10

Refroidir

11

Tous vos accessoires sans attendre
sur la boutique 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 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.



Chariot
Cocurachef

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

2
ans
Garantie

- 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

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.

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 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

HOTMIX - Robots multifonction cuisinant



Hotmix Pro Gastro X



Hotmix Pro Gastro Twin



Hotmix Pro Gastro XL

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, 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

Accessoires HOTMIX

				
Palette de mélange	Support cuisson sous-vide	Panier cuisson vapeur	Papillon de brassage	Couteau

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 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

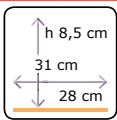
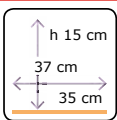
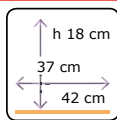
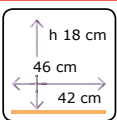
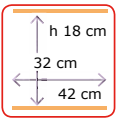
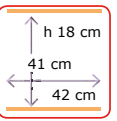
- Commande temporelle : temps de vide et soudure

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

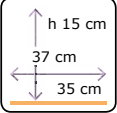
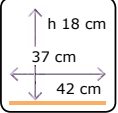
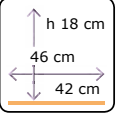
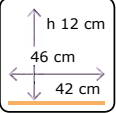
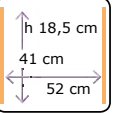
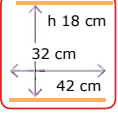
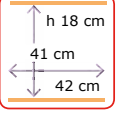
- Barre de soudure entre 280 et 420 mm
- Pompe Bush de 4 à 16 m³/h
- Machines compactes faciles à déplacer
- Commande très simple d'utilisation

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

Machines à emballer sous-vide

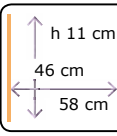
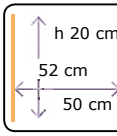
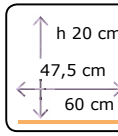
Gamme Star

- 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



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



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 $\pm 0,03$ °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 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	$\pm 0,03$ °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	

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 MiniMax



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

D'autres modèles disponibles sur demande

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 - pour le fouet	1 à 4 1 à 5	Capacité (litre) - pour le mixeur - pour le fouet	5 à 25 1 à 5
Longueur totale (mm) - pour le couteau - pour le fouet	395 420	Longueur totale (mm)	505
Longueur tube (mm) + cloche - pour le couteau - pour le fouet	160 185	Longueur tube (mm) - Mixeur - Fouet	225 ou 300 185
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

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

D'autres modèles disponibles sur demande

SERVICES PACOCLEAN

Service Après-Vente

04 76 07 37 24

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 ...



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.

Commander*

La boutique en ligne
www.pacoclean.com



Accessoires PACOJET



Cuisson Basse température



Robots et mixeurs



Sacs sous-vide



Capsules de café



Bougies merveilleuses

* 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

Responsable des ventes
rod@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

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

Nathalie PIERRE
Fixe : 04 76 07 37 23

Assistante Commerciale
n.pierre@pacoclean.com

