

CATALOGUE 2024



[pacoclean.com](http://pacoclean.com)



## Bienvenue dans le monde de Pacoclean : Excellence et innovation au service de la gastronomie

Chers partenaires et amis de la gastronomie,

**À l'aube de notre 30<sup>ème</sup> anniversaire**, nous sommes fiers de vous présenter notre tout nouveau catalogue, une célébration de trois décennies d'innovation continue dans l'univers de la haute restauration. Chez Pacoclean, chaque produit est le fruit d'un engagement sans faille envers l'excellence, conçu pour répondre aux attentes élevées des chefs les plus exigeants et des établissements de renom.

Depuis notre création, nous avons cherché à révolutionner l'art culinaire en offrant des solutions qui allient précision, durabilité et avant-gardisme. Notre mission a toujours été de fournir non seulement des équipements de pointe, mais également un service irréprochable qui accompagne chaque étape de votre expérience culinaire.

**Dans ce catalogue, nous sommes également ravis de mettre en lumière Chef André Taormina, partenaire de longue date et Ambassadeur Pacoclean.**

Reconnu pour sa cuisine qui capte l'essence de la gastronomie avec finesse et originalité, fort de son expérience approfondie du Pacojet, du Cocturachef, et plus récemment du Chef-X, André Taormina exploite nos technologies avancées pour innover et enrichir sa cuisine.

Son expertise et sa créativité sont un témoignage vivant de la manière dont nos produits peuvent transformer l'art culinaire.

**Merci de nous faire confiance**, de partager notre passion, et de continuer à faire de Pacoclean un pilier de votre succès culinaire.



Un merci chaleureux à André Taormina, ambassadeur dévoué de Pacoclean, et à Angélique, pour leur fidèle partenariat.

Chef André Taormina et son épouse Angélique dirigent le restaurant Ambroisie, situé à Saint-Didier-de-la-Tour en Isère, un cadre enchanteur près du lac Saint-Félix.

Partenaires de confiance depuis plus de 20 ans, leur expertise dans l'utilisation de solutions avancées telles que Pacojet, Chef-X, Cocturachef et Gustochef leur permet de créer des plats exceptionnels qui fusionnent tradition et innovation.

André vous apporte son expertise précieuse sur nos produits, enrichissant ce catalogue avec ses témoignages et conseils.

[www.restaurant-ambroisie.fr](http://www.restaurant-ambroisie.fr)

## SOMMAIRE

**pacojet**

**PACOJET 4**

**ACCESSOIRES PACOJET  
CAB : CAISSON ANTIBRUIT**

pages 6 à 12



**Heinzelmann**  
CHEF-X

**EXCLUSIVITÉ PACOCLEAN  
ROBOT MULTIFONCTIONNEL**

pages 13 à 15



**cocturachef**

**ENCEINTE DE CUISSON  
BASSE TEMPÉRATURE**

pages 16 à 21



**gustochef**

**CUISSON SOUS-VIDE  
BASSE TEMPÉRATURE**

pages 22 à 25



**robot coupe**

**CUTTER BLENDER / ROBOT CHAUFFANT  
COUPE LÉGUME / EXTRACTEURS DE JUS  
BATTEURS MÉLANGEURS  
MIXERS PLONGEANTS**

pages 26 à 33



**SANTOS**

**EXTRACTEURS DE JUS**

pages 34 à 37



**Henkelman**  
vacuum packaging

**MACHINES D'EMBALLAGE SOUS VIDE**

pages 38 à 41



**fusion Chef**  
by Julabo

**THERMOPLONGEURS**

pages 42 à 43



**Friulinox**

**CELLULES DE REFROIDISSEMENT**

pages 44 à 45



**Scotsman**  
Ice Systems

**MACHINES À GLAÇONS**

pages 46 à 47



**Dadaux**  
TECHNOLOGIES

**TRANCHEUR À JAMBON  
MÉLANGEUR PÉTRIN**

pages 48 à 49



EST. 2014  
**DRY AGER**  
THE ORIGINAL

**CAVES DE MATURATION**

pages 50 à 51



**Big Green Egg**

**BARBECUES**

pages 52 à 53



**linum**

**m'oclean**

**ACCESSOIRES CUISINE  
PURIFICATEUR D'AIR**

pages 54 à 55



pacojet

# PACOSSER® : EXCELLER AVEC UNE QUALITÉ INOUBLIABLE

L'INCONTOURNABLE POUR LA CUISINE PROFESSIONNELLE

Pacojet 4, créativité sans limite,  
résultats exceptionnels et rentabilité élevée.

“

*Le Pacojet 4 est une avancée majeure dans notre cuisine. Son écran tactile, simple d'utilisation, augmente notre efficacité, tandis que son mode très silencieux nous permet de travailler sans perturber l'ambiance du restaurant. Le mode surpression est fantastique pour créer des mousses ou des émulsions aériées qui enchantent nos clients.*

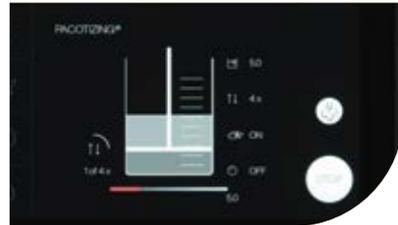
*De plus, le mode Jet est un vrai game changer, idéal pour pacosser rapidement les glaces en début de service, les rendant encore plus onctueuses.”*

CHEF ANDRÉ TAORMINA,  
RESTAURANT ÉTOILÉ AMBROISIE EN ISÈRE



 **PACOCLEAN**  
INNOVER POUR LE GOÛT

DISTRIBUTEUR OFFICIEL FRANCE



20 secondes seulement suffisent pour préparer une portion et **4 minutes (ou 90 sec avec la fonction Jet)** permet de traiter très rapidement des recettes à forte teneur en matières grasses et en sucre) pour transformer le contenu d'un bol entier.

#### Les nouveautés du Pacojet 4

- **Mémorisation des réglages**  
Possibilité d'enregistrer et de consulter les réglages pour la préparation de vos recettes favorites.
- Détection d'outil mal enclenché.
- Détection d'une mauvaise utilisation de la protection contre les projections.
- Détection du niveau de remplissage.
- **Fonction WiFi** qui permet au centre de service Pacojet d'identifier rapidement et facilement les sources d'erreur.



#### Écran tactile intuitif

La sauvegarde et la consultation des réglages pour la préparation de vos recettes favorites augmentent encore l'efficacité dans votre cuisine.

#### Nettoyage facile

À l'aide du programme de nettoyage affiché à l'écran, vous pouvez nettoyer votre appareil Pacojet très facilement avec un minimum d'accessoires.

**Protection amovible de la plaque de fond** pour un nettoyage facile et hygiénique.



## Découvrez Pacojet 4 une simplicité convaincante

**30 ans de technologie culinaire avec un design Suisse. Pacosser® : exceller avec une qualité inoubliable.**

**Une variété infinie de mets de grande qualité, vous pouvez utiliser votre Pacojet de multiples façons : pour des sorbets, crèmes glacées, farces, mousses, soupes, concentrés, pâtes, masses et bien plus encore.**

#### QUALITÉ ET VALEUR AJOUTÉE MAXIMALES

##### Une variété infinie de mets de grande qualité

Le traitement spécial du pacossage® permet d'intensifier les arômes des ingrédients et de préserver leurs couleurs fraîches et naturelles.

##### Expériences gustatives avec garantie de réussite

qui peuvent être reproduites facilement et à tout moment sur simple pression d'un bouton.

##### Une explosion de saveurs en bouche

Lors du pacossage®, le volume des ingrédients est décuplé, ce qui intensifie les arômes.

##### Une sensation crémeuse et délicate en bouche

Lors du pacossage®, les aliments sont réduits en une micropurée à une pression allant jusqu'à environ 1,2 bar. Le résultat : des textures ultrafines et aériennes.

##### Investissement rentable

avec un amortissement en six mois.

#### NOUVELLES FONCTIONS INNOVANTES



**+ Nouveau : le mode Jet® de Pacojet 4**  
Choisissez entre le mode pacossage® classique de quatre minutes et le mode et® de 90 secondes.



**+ Fonction de répétition du pacossage**  
jusqu'à 10 pacossages à la suite pour obtenir des textures très aériées et crémeuses en un temps record.



**+ Pression ou surpression**  
avec la surpression, le Pacojet peut atteindre une pression de 1 bar et accroître ainsi le volume des mets d'environ 20 à 30%.

#### Et le silence en plus !

Grâce au nouveau moteur et au caisson, le niveau sonore du Pacojet en cuisine a considérablement réduit lors du pacossage.



Découvrez nos vidéos tutos et recettes  
[www.pacoclean.com](http://www.pacoclean.com)

## Pacosser® Un processus simple et rapide pour un résultat parfait



**Remplir le bol à pacosser® d'ingrédients frais.**  
production durable et rentable avec une utilisation intégrale des aliments.



**Congeler et stocker les bols à pacosser®.**  
Grâce aux préparations surgelées qui sont préparées à l'avance et toujours fraîches



**Pacosser® par portions,**  
prêtes à être utilisées rapidement pour le service



Le coupe set comprend :

- 1 disque émulsionneur,
- 1 couteau à 2 lames,
- 1 pince à couteaux : ne fixe jamais de lame à votre Pacojet sans utiliser cette pince à couteaux.

Le coupe set pour Pacojet 4 permet d'étendre le domaine d'utilisation de Pacojet au traitement des aliments 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.

**Couteaux coupe set**  
parfaits pour hacher la viande, le poisson, les légumes, les herbes, les fruits, les noix et bien plus encore.



**Disque à fouetter**  
pour le traitement d'aliments liquides comme la crème et le blanc d'œuf, les crèmes de fruits, les milk-shakes, les cocktails et bien plus encore.



### Pacojet 4

Capacité (L)	Bol de 0,8L
Dimensions (L x P x H)	204 x 365 x 497 mm
Puissance (W)	1500
Tension (V)	220 - 240
Pression	environ 1 bar
Poids	22,5 kg

### Pastilles de nettoyage Pacojet.

Antibactériennes, compactes et faciles à utiliser et elles favorisent le nettoyage selon les normes HACCP.



**Jeu de 12 bols Pacojet synthétiques**  
avec couvercles blanc pour Pacojet 1, 2, 2 Plus et 4.  
← Pacojet 4, il faut utiliser le nouveau porte-bol noir  
Pacojet 1, 2 et 2 Plus : porte-bol gris →





## Caisson AntiBruit

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 !  
Le CAB, une fabrication française PACOCLEAN.



Caractéristiques	CAB
Dimensions (L x P x H)	335 x 475 x 725 mm
Habillage int./ext.	inox
Poids	30 kg
Charge max	20 kg

**Nouveau en France Chef-X**  
le robot de cuisine professionnel  
conçu avec et pour les chefs.

# Heinzelmann

## CHEF-X



Pacoclean est fier d'annoncer l'arrivée exclusive du CHEF-X

# Heinzelmann CHEF-X

“ Le Chef X est facile à prendre en main et rapide à démarrer, doté de lames en titane extrêmement robustes et d'un couvercle transparent qui ajoutent à son efficacité. Le fumoir intégré est particulièrement intéressant pour fumer des liquides ou des purées en petites quantités, ajoutant une touche unique à mes préparations.”

CHEF ANDRÉ TAORMINA,  
RESTAURANT ÉTOILÉ  
AMBROISIE EN ISÈRE



Facile à utiliser,  
facile à nettoyer  
et durable

Fonction multi-pulse

Support solide  
Pieds en caoutchouc  
spécialement conçus  
pour une réduction  
maximale des vibrations



couvercle transparent  
rétroéclairé



lame recouverte de titane

Caractéristiques	Chef-X
Capacité (L)	Bol de 2L
Dimensions (l x h x p)	423 x 265 x 330 mm
Puissance (W)	1400W
Vitesse	10 réglages / 10500 tours par minute
Poids	13.4 kg
Cable	1,5 m
Accessoires	Spatule, panier de cuisson, fouet, couvercle, gobelet de mesure + lampe amovible



## Nouveau en France Chef-X Précision et polyvalence au Menu !

Le Heinzelmann CHEF-X est conçu pour résister à un fonctionnement quotidien continu. Il rend les processus de préparation et de cuisson des aliments plus rapides et plus constants que jamais.

### QUALITÉ ET VALEUR AJOUTÉE MAXIMALES

#### Créativité sans limite,

exécuter des fonctions plus rapidement que jamais. Laissez Chef-x s'occuper de la préparation ou configurez-le en choisissant parmi ses multiples réglages pour des résultats précis.

#### Rehausser les saveurs, ajouter des arômes fumés naturels infusés

Le FUMOIR de Heinzelmann est conçu pour infuser un arôme fumé aux ingrédients ou aux aliments directement dans le bol CHEF-X pendant le processus de préparation ou de cuisson.



CHEF-X : il sait tout faire, même fumer vos plats à la perfection !

### FONCTIONNEMENT SIMPLE ET INTUITIF



- 1. CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE**  
Puissance de chauffage de 1050 W avec une plage de température de 37 ° C à 130 ° C
- 2. INVERSION TURBO IMPULSION**
- 3. MINUTEUR**  
Pour un chronométrage et un contrôle tel que souhaité
- 4. VITESSE**  
10 réglages de vitesse
- 5. PAUSE**  
Une fonction très pratique, qui permet de faire une pause, d'ouvrir le couvercle et de goûter



“  
Le Cocturachef est une merveille de polyvalence.  
Sa ventilation ajustable permet une déshydratation,  
un fumage ou une cuisson parfaite.  
Sa faible consommation d'énergie et la possibilité  
de créer des programmes personnalisés apportent une régularité  
et une simplicité d'utilisation inégalées”

CHEF ANDRÉ TAORMINA,  
RESTAURANT ÉTOILÉ AMBROISIE EN ISÈRE

 cocturachef

## ENCEINTE DE CUISSON BASSE TEMPÉRATURE



**Explorez notre gamme de fours basse température Cocturachef, conçus pour cuire parfaitement tous types d'aliments, des viandes tendres, du poisson aux légumes délicats.**

### **Cuisson basse température optimale**

Précision et douceur : nos fours maintiennent une température constante, idéale pour des cuissons longues et douces qui préservent les nutriments et exaltent les saveurs.

### **Adaptabilité à toutes les Cuisines**

Un atout pour chaque cuisine : adaptés à tout environnement professionnel, nos fours Cocturachef répondent aux besoins des restaurateurs et traiteurs désireux de créer des plats soignés et délicieux.

### **Résultats parfaits et uniformes**

Consistance et qualité à chaque utilisation : que vous prépariez du poisson, de la viande ou des légumes, comptez sur nos fours pour une cuisson lente qui garantit des plats savoureux et nutritifs.

**ACCESSOIRES**

**Système de déshydratation :**  
ventilation interne réglable pour une déshydratation précise.

**Fumoir :**  
permet un fumage parfait avec débit de fumée réglable.

**Écran tactile intuitif :**  
contrôle facile et rapide de toutes les fonctions, améliorant l'efficacité en cuisine.

**Design ergonomique :**  
porte avec ouverture modifiable et poignées de transport pour une adaptabilité maximale dans différents espaces de cuisine.



## Maîtrisez l'art de la cuisson basse température

**Le Cocturachef + révolutionne la cuisine professionnelle avec ses fonctions de cuisson basse température, déshydratation, et fumage, tout en offrant une connectivité mobile pour une gestion à distance optimale.**

**AVANTAGES COCTURACHEF :**

**Excellence gustative :**

Maintien optimal de la qualité des aliments grâce à un contrôle précis de la température et de l'humidité.

**Économies d'énergie et de coûts :**

Très faible consommation d'énergie, grâce à un système efficace par chaleur statique.

**Utilisation facile et maintenance simple :**

Interface utilisateur intuitive avec écran tactile et connexion WIFI pour une gestion à distance via application mobile.

**Faible encombrement :**

Design compact et poignées de transport, idéal pour les événements extérieurs et les cuisines avec espace limité.

**POINTS FORTS**

- + **Fonction fumoir ajustable :**  
Personnalisez le niveau de fumée pour chaque recette, offrant une flexibilité unique non trouvée dans d'autres modèles.
- + **Déshydratation précise :**  
Réglages de ventilation internes de 40°C à 60°C avec contrôle de l'humidité, parfait pour des résultats de séchage optimaux.
- + **Programmabilité avancée :**  
Choix entre 9 programmes ajustables pour une cuisson automatique ou semi-automatique, simplifiant des tâches complexes.
- + **Cuisson lente par chaleur statique :**  
Garantit une répartition homogène de la chaleur, essentielle pour des cuissons basses températures réussies.
- + **Contrôle précis de la température :**  
Ajustement fin de la température de +50°C à +120°C, permettant une maîtrise parfaite pour une variété de plats.
- + **Connectivité WiFi :**  
Supervision et ajustement à distance des paramètres via WiFi, pour une gestion simplifiée et moderne.
- + **Option fumage rapide :**  
Ajout instantané de fumée pour enrichir le goût des plats en quelques minutes.

## Contrôlez, pilotez votre four, où que vous soyez !

Restez Connecté avec l'Application Cocturachef+, Pacoclean redéfinit la gestion de cuisine intelligente, vous offrant liberté et contrôle pour des performances culinaires inégalées.

Prenez les commandes de votre cuisine comme jamais auparavant avec l'application Cocturachef+, grâce à cette interface intuitive, vous avez le pouvoir de gérer à distance les fonctionnalités de votre four, où que vous soyez.



### FONCTIONNALITÉS AVANCÉES À PORTÉE DE MAIN :

**Mise en chauffe à distance** : lancez la préchauffage de votre four depuis n'importe quel endroit, assurant que tout est prêt pour la cuisson dès votre arrivée.

**Surveillance en temps réel** : visualisez les réglages actuels de température et de temps de cuisson en temps réel, pour un contrôle total sans être physiquement présent.

**Gestion multi-appareils** : contrôlez plusieurs unités Cocturachef + simultanément, parfait pour les cuisines à haut volume ou les événements.



Fonction fumeur, avec débit de fumée réglable.



Gestion de l'humidité à l'intérieur de la cuve grâce au clapet amovible, parfait pour les préparations feuilletées ou panées

## + de Polyvalence avec la Gamme Cocturachef



### Cocturachef XL+/XL Spécial Grande Capacité

Avec sa taille XL, le Cocturachef XL est la solution idéale pour les grands volumes de cuisson basse température. Parfait pour les événements et les grandes cuisines qui nécessitent une capacité supérieure.



### Cocturachef M+/M Polyvalence et Fiabilité

Le Cocturachef M offre une excellente cuisson basse température et maintient vos plats au chaud avec une précision impeccable, idéal pour les restaurants et les buffets qui exigent une qualité et une température constante.



### Cocturachef S Compact et Mobile

Conçu pour s'intégrer dans toute cuisine, le Cocturachef S est particulièrement adapté aux espaces restreints ou aux besoins mobiles. Ses poignées de transport et sa taille compacte en font le compagnon idéal pour les manifestations en extérieur ou les cuisines temporaires.

Découvrez nos offres exceptionnelles  
[www.pacoclean.com](http://www.pacoclean.com)



	Cocturachef XL+ / XL	Cocturachef M+	Cocturachef M	Cocturachef S
Capacité	95 L	58 L	48 L	32 L
Dimensions (L x P x H)	410 x 655 x 612 mm	435 x 710 x 460 mm	410 x 655 x 366 mm	410 x 520 x 366 mm
Puissance (W)	2000	1650	1000	650
Poids (kg)	40	45	25	20
Garantie	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans
Application	Oui	Oui	-	-
Fumeur	Oui XL+	Oui	-	-



“  
Le Gustochef révolutionne ma cuisine sous vide et au bain marie.  
Sa précision de température me permet des cuissons nocturnes  
énergétiquement efficaces et son système de vidange facilite  
grandement le nettoyage.  
Un indispensable pour une cuisine précise et économe.”

CHEF ANDRÉ TAORMINA,  
RESTAURANT ÉTOILÉ AMBROISIE EN ISÈRE



gustochef

## CUISSON SOUS-VIDE BASSE TEMPÉRATURE



**Un résultat parfait maîtrisé à chaque préparation qui préserve le goût naturel, les arômes, les textures, la couleur et l'apparence des aliments restent conservés.**

**Cuissons infaillibles et précises :**

La cuisson sous vide à basse température du Gustochef assure une cuisson parfaite au degré près. Grâce à une régulation précise, vos aliments sont cuits à cœur, avec une grande flexibilité sur le temps de cuisson et minimal besoin de surveillance.

**Maîtrise totale du processus**

De la préparation initiale à la coloration finale des viandes, chaque étape est contrôlée pour des résultats exceptionnels.

**Hygiène et sécurité alimentaire**

Respectez scrupuleusement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Le Gustochef facilite la pasteurisation, la remise en température et assure le maintien de la chaîne du froid pour des plats sains et savoureux.



gustochef

## Découvrez l'art de la cuisson basse température

Découvrez Gustochef, votre allié pour une cuisson sous-vide de haute précision. Conçu pour les professionnels exigeants, ce bain-marie maintient des températures précises pour une cuisson parfaite.

### AVANTAGES GUSTOCHEF

#### Précision et contrôle

Contrôle de température de haute précision  $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$ , permettant une cuisson sous-vide optimale et une préservation maximale des qualités organoleptiques des aliments.

#### Flexibilité de Cuisson

Réglages de température variés entre  $25^{\circ}\text{C}$  et  $99,9^{\circ}\text{C}$  pour s'adapter parfaitement à tous types d'aliments, qu'ils soient emballés sous-vide ou placés directement dans le bain. facile par vanne quart de tour.

#### Confort et simplicité d'usage

Interface avec affichage digital, signal d'alarme sonore et visuel, et vidange facile par vanne quart de tour.

#### Design Intelligent

Design compact pour une intégration aisée sur tous les plans de travail.

#### Accessoires Inclus :

Comprend une cuve emboutie pour un nettoyage facile, optimisant l'hygiène et la maintenance.



	Gustochef 27 L	Gustochef 58 L	Gustochef 2x19 L
Capacité (L)	27 L	58 L	2 x 19 L
Encombrement (L x P x H)	360 x 600 x 330 mm	690 x 595 x 330 mm	720 x 590 x 300 mm
Puissance (W)	1200	3400	2 X 1200
Poids (kg)	12	18	20
Garantie	2 ans	2 ans	2 ans
Cuve emboutie	Oui	Oui	Oui

Option : façade horizontale à la demande



Gustochef 27 L



Gustochef 58L



Gustochef 2X19 L



Découvrez nos offres exceptionnelles  
[www.pacoclean.com](http://www.pacoclean.com)



## BLIXER® La solution pour les textures modifiées !

Spécialement dédié aux cuisines du secteur de la santé, le Blixer® permet de transformer les produits bruts en textures modifiées.

### QUALITÉ ET VALEUR AJOUTÉE MAXIMALES

#### Grande facilité

Réaliser facilement des repas mixés crus ou cuits, liquides, semiliquides ou pâteux.

#### Haute sécurité

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.

Caractéristiques	BLIXER 2	BLIXER 3
Capacité (L)	2,9 L inox	3,7 L inox
Dimensions (l x h x p)	210 x 281 x 389 mm	242 x 304 x 444 mm
Puissance (W)	700	750
Température de chauffe	140°C	140°C
Poids	11,5 kg	13,2 kg
Accessoires	Lames dentées en inox - Inclus	Lames dentées en inox - Inclus



Autres modèles disponibles sur demande



## RobotCook® Un concentré de technologie et d'innovation pour ce robot chauffant mutli-fonctions.

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.

### FONCTIONNEMENT SIMPLE ET INTUITIF

Puissance de chauffe modulable, jusqu'à 140°C, précise au degré près.

- Un système inédit de retenue du couteau permet de vider la préparation réalisée en toute sécurité
- Grande capacité de cuve : 3,7 litres
- Mélange des produits délicats sans les couper
- Variation de température au degré près
- Appareil silencieux



Autres modèles disponibles sur demande

Caractéristiques	ROBOT COOK
Capacité (L)	3,7 L inox
Dimensions (l x h x p)	226 x 338 x 522 mm
Puissance (W)	1 800
Température de chauffe	140°C
Poids	15 kg
Accessoires	Couteau lames dentées spécial fonction Blender - Inclus / Couteau lames lisses spécial fonction Cutter - Inclus



## CL 50 GOURMET

### Le meilleur choix pour des coupes de qualité

Émincer, râper, couper en émincés ondulés, julienne, macédoine et frites.

**Qualité de coupe exceptionnelle** : 7 coupes originales de légumes ou de fruits en brunoise et gaufrettes.

**Une coupe glacée de qualité exceptionnelle** : collection complète de plus de 50 disques (option) avec affûtage de lame haute précision pour une parfaite qualité de coupe.

Caractéristiques	CL 50 Gourmet
Goulottes	2,1 L
Puissance (W)	500 ou 600
Disques (option)	50



## R301 ULTRA Combinés :

### cutter et coupe-légumes

**Robot multifonction, compact, facile à nettoyer et à ranger même dans les cuisines les plus petites.**

- **Fonction cutter** : hachages, émulsions, pétrissages, broyages ou encore des sauces.
- **Fonction coupe-Légumes** : émincés, coupes ondulées, râpés ou juliennes

Caractéristiques	R 301 Ultra
Goulottes	1,6 L
Puissance (W)	650
Vitesse(s)	1 500 tr/mn

Autres modèles disponibles sur demande



## Kitchen Blenders BL 3/5

### Une finesse absolue en quelques secondes !

Ces blenders de cuisine, sont idéals pour réaliser tous types d'applications liquides salées ou sucrées, chaudes ou froides : veloutés et soupes, sauces, coulis et purées, appareils à crêpes et cakes...

#### FONCTIONNEMENT SIMPLE ET INTUITIF

**Technologie X-Flow** pour un résultat très fin, très vite aussi bien sur les petites que les grandes quantités.

- **Couvercle étanche** : sécurité anti-éclaboussures.
- **Ouverture bouchon** pour adjonction de liquide ou d'ingrédients en cours de fabrication.
- **Accroche solidaire** de la cuve sur le bloc moteur pour réduire les vibrations.
- **Cuve en inox 3L** dotée de deux poignées : Soft Touch et secondaire, pour une manipulation aisée de la cuve.



Autres modèles disponibles sur demande

Caractéristiques	BL 3	BL 5
Capacité (L)	3 L inox	5 L inox
Vitesse(s)	500 à 12 600 rpm	500 à 12 600 rpm
Puissance (W)	1 100	1 200
Minuterie	OUI	OUI
Technologie X-Flow	OUI	OUI
Pulse	OUI	OUI
Concassage R-Crush	OUI	OUI
Accessoires	Couteau 4 lames en inox - Inclus	Couteau 4 lames en inox - Inclus



## J 80/100

### Un jus ultra-frais en quelques secondes !

Les extracteurs de jus Robot-Coupe accompagnent les professionnels de secteurs très variés : bars, restaurants, hôtels, collectivités et supermarchés.

#### QUALITÉ ET VALEUR AJOUTÉE MAXIMALES

##### N'échauffe pas les aliments

- Vitamines, nutriments et antioxydants préservés
- Pas d'échauffement des produits travaillés

##### Goulotte automatique

Grâce à la forme unique de la goulotte, plus besoin d'utiliser le poussoir. Vous pourrez donc réaliser du jus en grande quantité rapidement et sans effort !

##### Puissant et silencieux

Moteur industriel silencieux de 1 000 W spécialement conçu pour les environnements intensifs (bars à jus, supermarchés...).



Caractéristiques	J 80 Ultra	J 100 Ultra
Vitesse(s)	3 000	3 000
Débit	120 L/h	160 L/h
Puissance (W)	700 W	1000 W
Dimensions (LxPxH) mm	235 x 535 x 500	260 x 565 x 630
Poids	11,kg	11,kg
Goulotte(s)	Automatique Ø 79 mm	Automatique Ø 79 mm



## RM 5/8

### Batteur mélangeur performant, silencieux et ergonomique.

Performants, robustes, silencieux et productifs. Les Batteurs Mélangeurs de Robot-Coupe sont l'outil idéal pour toutes les fabrications quotidiennes.

#### FONCTIONNEMENT SIMPLE ET INTUITIF

##### Robustesse - Moteur asynchrone.

Bâti tout métallique pour une parfaite stabilité et un entretien facile.

**Performance** - Fond de cuve très bombé qui favorise le travail de pétrissage et qui permet la réalisation de très petites quantités.

**Précision** - Sélecteur de vitesse variable avec 10 vitesses indexées de 60 à 600 tr/mn.

**Ergonomie** - Basculement de la tête pour un dégagement total des outils et une mise en place naturelle de la cuve.



Autres modèles disponibles sur demande

Caractéristiques	RM 5	RM 8
Capacité du bol	5.5 L	7.6L
Vitesse(s)	10 vitesses indexées de 90 à 600 tr/min	10 vitesses indexées de 60 à 600 tr/min
Puissance (W)	550	700
Poids net (kg)	15	18
Dimensions (LxPxH) mm	320 x 465 x 405	320 x 465 x 405
Outils inclus	Palette, Fouet Spirale iinox	Palette, Fouet Spirale iinox

Un résultat optimal quelle que soit la quantité...

**MicroMix®** quelques secondes suffisent pour réaliser une émulsion parfaite !

GAMME LARGE



**MP 450 ULTRA.**  
Encore plus performant et ergonomique !  
Spécial usage intensif, Collectivités / Traiteur.  
Le MP 450 Ultra V.V. peut mixer, mélanger et émulsionner jusqu'à 100 L de préparation en un rien de temps.

GAMME MINI



**MINI MP V.V**  
**240/190/160**  
Mini taille, maxi performance !  
Spécial sauces, émulsions et petites préparations.

GAMME COMPACT



**CMP**  
**250/300/350 V.V**  
Compact, maniable, performant.  
Le CMP 350 V.V. peut mixer, mélanger et émulsionner jusqu'à 45 L de préparation en un rien de temps.



Un résultat optimal quelle que soit la quantité... quel que soit le contenant, quel que soit l'usage, les Mixers Plongeants Robot-Coupe répondent à chaque besoin.

FONCTIONNEMENT SIMPLE ET INTUITIF

**L'Aeromix**

Outil breveté spécialement conçu pour la réalisation d'émulsions minute aérées volumineuses avec une excellente tenue dans l'assiette.

**Performance**

Design de la cloche étudié pour une grande rapidité d'exécution. Appareil puissant et silencieux.

**Robustesse**

Tube, cloche, bloc moteur et outils tout inox.

**Hygiène**

Démontage du tube et des outils pour un nettoyage facile.

**Ergonomie**

Variateur de vitesse facilement accessible et précis pour une sélection de vitesse facile en fonction de la texture désirée.

Caractéristiques	GAMME MINI			GAMME COMPACT		
	MP 160 V.V	MP 190 V.V	MP 240 V.V	CMP 250 V.V	CMP 300 V.V	CMP 350 V.V
Usage	Mini taille, maxi performance sauces, émulsions, petites préparations...			Compact, maniable et performance soupes, sauces, purées...		
Capacité	Petites préparations	Petites préparations	Petites préparations	15	30	45
Poids net (kg)	2,4	2,5	2,5	3,9	3,9	4,1
Dimensions (L x Ø) mm	455 x 78	455 x 78	535 x 78	650 x 94	660 x 94	700 x 94



Autres modèles disponibles sur demande



Découvrez toute la gamme Micromix  
[www.pacoclean.com](http://www.pacoclean.com)



## Blender Brushless Expert 30 cycles pré-programmés

Le Blender Brushless est utilisé dans les bars à jus, coffee shops, chaînes de restauration rapide, hôtels... Il permet de réaliser toutes sortes de boissons glacées grâce à ses 30 cycles pré-programmés.

### QUALITÉ ET VALEUR AJOUTÉE MAXIMALES

#### Robustesse

Premier blender au monde à être équipé d'un moteur Brushless, sans 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.

#### Des possibilités infinies

30 cycles pré-programmés + possibilité de créer ses propres programmes (logiciel gratuit + port USB).

#### Modulable

Peut s'utiliser en version standard ou encastrable, sans option supplémentaire.



Caractéristiques	BLENDER BRUSHLESS
Capacité	utile 1,4 l / max. 2,4 l
Dimensions (l x h x p)	200 x 441 x 247 mm
Poids	8,3 kg
Outils inclus	Livré avec un bol transparent gradué, sans bisphénol A



## Presse-Agrumes depuis 1954 100% fabriqué en France

A utiliser partout où l'on consomme du jus d'agrumes fraîchement pressé: boutiques de diététiques, hôtels, bars, restaurants, collectivités...

### FONCTIONNEMENT SIMPLE ET INTUITIF

#### Robustesse

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

#### Hygiène

Facile à nettoyer: cuve, grille et ogive amovibles.

#### Ergonomie

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



Caractéristiques	CLASSIC
Débit moyen	30 l/h
Dimensions (l x h x p)	303 x 170 x 350 mm
Puissance (W)	300
Vitesse	1500 tr/min
Poids	5 kg
Hauteur du bec	135 mm (5»), pour réaliser du jus au verre à verre.



Découvrez toute la gamme Santos  
[www.pacoclean.com](http://www.pacoclean.com)



## Nutrisantos une nouvelle façon d'extraire du jus

Grâce à système de pressage à froid, ce qui est une réelle innovation sur le marché, en pressant très lentement toutes sortes de fruits, légumes et herbes, permet de préserver les vitamines, nutriments, enzymes et minéraux.

### QUALITÉ ET VALEUR AJOUTÉE MAXIMALES

#### Des jus frais pressés à froid

faits sur demande, en face du client. Les jus pressés à froid conservent un maximum de nutriments, d'enzymes, de minéraux et de vitamines.

#### Goulotte d'introduction XL

Large goulotte d'introduction de Ø79.5mm permettant de passer des fruits et légumes entiers.

#### Facile à nettoyer

Toutes les pièces en contact avec les aliments sont amovibles pour un nettoyage facile au lave-vaisselle.

#### Rendement exceptionnel

Extraction du jus maximale.

Caractéristiques	NUTRISANTOS
Débit moyen	140 l/h
Dimensions (l x h x p)	236 x 642 x 412 mm
Puissance (W)	650
Vitesse	De 5 à 70 tr/min
Poids	28,5 kg
Accessoires	Livré avec 1 filtre inox (trous de 0.3mm).



## Extracteur «Miracle Edition» l'outil incontournable des bars à jus

La solution pour tous les bars à jus et restaurants, souhaitant réaliser des jus frais, pressés à froid, sur demande.

### FONCTIONNEMENT SIMPLE ET INTUITIF

**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.

#### Hygiène

Zone alimentaire tout en inox (pas d'aluminium).

#### Débit exceptionnel: 140 l/h.

Zone alimentaire tout en inox (pas d'aluminium).

#### Ergonomie

Large introduction: 79.5 mm. Laisse passer des fruits et légumes entiers.

Caractéristiques	MIRACLE EDITION
Débit moyen	140 l/h
Dimensions (l x h x p)	320 x 580 x 480 mm
Puissance (W)	1300
Vitesse	3000 tr/min
Poids	26 kg
Hauteur du bec	228 mm (9»), pour réaliser du jus en continu au pichet ou au verre à verre.

## Boxer pour des souhaits d'emballage variés

Machine d'emballage sous vide polyvalente avec un aspect professionnel pour l'emballage de produits de différentes formes et dimensions. La pompe puissante assure un cycle de mise sous vide rapide.

Pourvue de manière standard de 10 programmes (configurables) et du système Soft air.



Caractéristiques	BOXER 30	BOXER 35	BOXER 42	BOXER 42 XL	BOXER 52	BOXER 62
Dimensions cuve (LxlxH) mm	370 x 350 x 150	370 x 350 x 150	370 x 420 x 180	460 x 420 x 180	410 x 520 x 180	360 x 620 x 180
Poids (kg)	46	52	64	72	81	81

## Mini Jumbo modèle de table compact, fonctionnel et léger.

Convient pour l'emballage sous vide rapide, efficace et professionnel de produits tels que du fromage, des noix ou de la viande. Équipé de manière standard d'un réglage du temps, d'une mémoire à 1 programme et d'une double soudure ou soudure coupure.



Caractéristiques	MINI JUMBO	JUMBO PLUS	JUMBO 30	JUMBO 35	JUMBO 42
Dimensions cuve (LxlxH) mm	310 x 280 x 85	310 x 280 x 85	370 x 350 x 150	370 x 350 x 150	370 x 420 x 180
Poids (kg)	26	32	44	51	58

Commandez nos sacs sous vide sur [www.pacoclean.com](http://www.pacoclean.com)

## Aero Machine sous vide sophistiquée et élégante

Pourvue de manière standard d'une mémoire de 3 programmes, du système Soft air et d'un contrôle par capteur de vide. Cet équipement en fait une machine idéale pour l'hôtellerie-restauration et les boucheries.

### PRINCIPAUX AVANTAGES

**Trois programmes ajustables et mémorisables.** pour un fonctionnement rapide et efficace.

**Remise en atmosphère progressive de série.**

**Soft air :** permet de mettre sous vide des produits tranchants ou fragiles de façon optimale sans endommager le sachet sous vide ou le produit.

**Contrôle du vide précis par capteur de pression**  
Détection du vide et arrêt automatique du processus lorsque le pourcentage de vide préprogrammé est atteint.

**Fonction viande rouge**  
De petites injections d'air interrompent le dégazage de la viande pendant la phase de soudage. Cela assure une plus longue conservation et prévient les bulles d'air et l'humidité dans l'emballage.

**Alerte de maintenance automatique**



Panneau de commande intuitif.

Caractéristiques	AERO 35/35+	AERO 42/42+	AERO 42XL/42XL+
Dimensions cuve (LxlxH) mm	150 X 350 X 370	180 x 420 x 370	180 x 120 x 410
Poids (kg)	36/41	57/61	68/72

## Marlin capacité optimale

Machine de mise sous vide sur socle équipée d'un couvercle en plastique transparent et d'une pompe puissante.

Réalisée de manière standard avec une chambre en acier inoxydable et deux barres de soudure à gauche et à droite pour pouvoir emballer simultanément plusieurs produits ou des produits volumineux.

### PRINCIPAUX AVANTAGES

**Chambre large** pour mettre sous vide des produits plus volumineux, comme un saumon entier, ou quatre produits en même temps.

**Machine toutes options** chaque modèle Marlin peut être étendu avec une des nombreuses options proposées. l'injection de gaz (MAP) ou, lors de l'emballage de liquides, au contrôle des liquides.

### Une meilleure visibilité du processus

Le Marlin possède un couvercle en plastique transparent. Celui-ci permet de surveiller de près le processus de mise sous vide. pratique pour l'emballage d'aliments (non) préparés.



Caractéristiques	MARLIN 52	MARLIN 90
Dimensions cuve (LxlxH)	520 x 500 x 200 mm	320 x 890 x 100 mm
Poids (kg)	165	219

Autres modèles disponibles sur demande



## Polar double cloche, Rapide et efficace

Modèle industriel entièrement en acier inoxydable avec double cloche pour un minimum de temps d'arrêt pendant le processus d'emballage. Disponible avec des chambres de différentes dimensions.

Livré de manière standard avec 10 programmes, des plaques de travail planes et système Soft air.

### PRINCIPAUX AVANTAGES

#### Double chambre

Minimise les interruptions dans le processus d'emballage dans les environnements commerciaux.

#### Mémoire 10 programmes

**Soft air** : permet de mettre sous vide des produits tranchants ou fragiles de façon optimale sans endommager le sachet sous vide ou le produit.

#### Contrôle du vide précis par capteur de pression

Détecte le vide et arrête automatiquement le processus lorsque le pourcentage de vide préprogrammé est atteint.

#### Fonction viande rouge

De petites injections d'air interrompent le dégazage de la viande pendant la phase de soudage. Cela assure une plus longue conservation et prévient les bulles d'air et l'humidité dans l'emballage.

#### Alerte de maintenance automatique

Caractéristiques	POLAR 52	POLAR 80	POLAR 110	POLAR 240
Dimensions cuve (LxlxH)	520 x 500 x 200 mm	510 x 760 x 200 mm	620 x 1050 x 280 mm	400 x 620 x 240 mm
Dimensions machine (LxlxH)	740 x 700 x 1100 mm	790 x 900 x 1100 mm	947 x 1200 x 1150 mm	819 x 1490 x 1344 mm
Poids (kg)	183	248	465	310

Commandez nos sacs sous vide sur [www.pacoclean.com](http://www.pacoclean.com)

## Fusion Chef Thermoplongeur

Maitrisez 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 Thermoplongeur

Avec cette variante d'immersion, le Pearl est très facilement opérationnel, rapidement installé et idéal pour une utilisation en restauration de collectivités. Il permet également un énorme gain de place et se range ensuite très rapidement.

Le modèle Pearl vous garantit une constance de température de  $\pm 0,03$  °C quel que soit le récipient d'une capacité maximale de 58 litres.



### Diamond Thermoplongeur

**Idéal pour s'initier au processus de cuisson sous vide.** Recommandé pour les restaurants, les hôtels-restaurants, les chefs novateurs, les traiteurs, la restauration collective et les boucheries.



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.

#### PRINCIPAUX AVANTAGES

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.

Fusionchef by Julabo allie depuis des années avec succès la technologie de thermostatisation professionnelle avec l'art culinaire novateur. Aujourd'hui, des cuisiniers professionnels de renom du monde entier ne peuvent plus se passer du procédé de cuisson sous vide avec les appareils fusionchef.

Modèles	50-209	50-014	50-360
T°C Max	+ 260°C Cable +80°C max	+ 260°C Cable +205°C max	+ 260°C Cable +316°C max
Réaction	1 seconde	2 secondes	2 secondes
Options	Sonde à cœur standard	Sonde lestée pour surface	Sonde Thermocouple type aiguille

Commandez nos sacs sous vide sur [www.pacoclean.com](http://www.pacoclean.com)

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

## Ready

### PRINCIPAUX AVANTAGES

Le contrôle de la Série **READY** est facile à utiliser et permet de refroidir ou de congeler le produit à la fois dans le temps (et donc dans les **90'** ou **240'** requis par les normes HACCP) et via le contrôle de la température au cœur du produit au moyen de la sonde à aiguille.

Il sera également possible de **mémoriser le cycle** qui vient de se terminer et l'utilisateur pourra donc également appeler le programme chaque fois qu'il devra répéter la réfrigération ou la congélation du produit précédemment travaillé.



Caractéristiques	READY 8 NIVEAUX	READY 12 NIVEAUX
Capacité de réfrigération	(+3°C) 25 Kg	(+3°C) 36 Kg
Capacité de congélation	(-18°C) 16 Kg	(-18°C) 24 Kg
Dimensions (LxPxH)	5790 x 1320 x 800	790 x 1800 x 800

Autres modèles disponibles sur demande

## Chilly la plus polyvalente cellule de refroidissement / congélateur

### PRINCIPAUX AVANTAGES

La cellule de refroidissement et de surgélation rapide **CHILLY**, est un appareil professionnel compact, avec **3 niveaux de refroidissement et de congélation rapide**, qui permet de faire baisser la température et de congeler les aliments frais et cuits.

**Un contrôle simple et complet**, un rendement élevé de réfrigération, des consommations contenues, une fonction de conservation automatique en fin de cycle et une haute fiabilité sont les caractéristiques qui font de la **CHILLY** un appareil de refroidissement et de surgélation universel, adapté à la restauration professionnelle à petite échelle.



Caractéristiques	CHILLY GN 1/1	CHILLY GN 2/3
Capacité	3 niveaux	3 niveaux
Puissance absorbée (W)	587	587
Tension (V)	230	230
Dimensions (LxPxH)	560 x 700 x 520	560 x 560 x 520
Poids	52 kg	47 kg

Commandez nos sacs sous vide sur [www.pacoclean.com](http://www.pacoclean.com)



## SCODIF - ACM 46 AS

«Glaçon Gourmet», en forme de dé à coudre breveté par Scotsman, est pur, dur, compact, (sans aucun trou), clair comme le cristal et à fusion lente.

### PRINCIPAUX AVANTAGES

Machine à Glaçons 25 kg avec cabine incorporée, Il exalte n'importe quel type de boisson, en la refroidissant rapidement tout en se diluant lentement et en valorisant les prestations du service !

Ces glaçons sont formés en pulvérisant de l'eau sur un évaporateur horizontal réfrigéré.

Ce système a pour avantage **d'éliminer par gravité les particules lourdes** présentes dans l'eau comme les minéraux.

Au résultat, le **Glaçon Gourmet est cristalin**, donc plus pur que l'eau à partir de laquelle il est fabriqué !

Sa forme lui confère la propriété d'être facile à stocker sans s'agglomérer dans les cabines de stockage et cela même après plusieurs heures.

**Disponible en trois différents poids et tailles**, Scotsman offre une vaste gamme de glaçons afin de répondre à toutes les exigences en termes de facilité d'utilisation et de qualité.

Caractéristiques	ACM 46 AS
Production	25 Kg/24 h. (1250 glaçons)
Capacité de Stockage	9 kg (450 glaçons)
Système de Condensation	Condenseur à air Condenseur à eau
Dimensions (LxPxH)	386 x 600x 643 mm



Scotsman, spécialiste de la glace, conçoit et fabrique des machines à glaçons destinées à un usage professionnel. Avec sa machine à glaçons, Scotsman est désormais la référence de l'industrie sur le segment de l'hôtellerie, des restaurants et des cafétéria ou son nom est synonyme de glace.

## SCODIF - NU 100 AS

"Glaçon Cube", Classique cube de glace à six côtés, convient pour toutes les tailles et formes de verre.

### PRINCIPAUX AVANTAGES

Sa plus grande surface d'échange de chaleur permet une refroidissement rapide de toutes les boissons.

La technologie de l'évaporateur vertical garantit une grande production de glace avec un faible coût d'exploitation.

Caractéristiques	NU 100 AS
Production	56 Kg/24 h. (3733 glaçons)
Capacité de Stockage	20 Kg/24h. (1333 glaçons)
Système de Condensation	Condenseur à air Condenseur à eau
Dimensions (LxPxH)	600 x 610 x 744 mm



## Mélangeur PMX 90

Le pétrin mélangeur PMX90 permet de mélanger et pétrir toutes les chairs sans meurtrissage en quelques minutes.



### PRINCIPAUX AVANTAGES

- Entièrement inox 1810
- Bras relevable.
- Cuve basculante.
- Robuste et silencieux.
- Entièrement étanche.
- Appareillage électrique protégé dans un boîtier étanche.
- Réducteur à bain de graisse (graissé à vie).
- Nettoyage facile.
- Couvercle de protection.
- Sécurité qui empêche la mise en marche quand on lève le bras.
- Très silencieux.
- Monté sur roulettes à l'intérieur des pieds.

Caractéristiques	MELANGEUR PMX 90
Tension	TRI, 400 V, 50 Hz
Moteur	1 CV (0,75 Kw)
Contenance	8 à 45/50 kg
Capacité de mélange	8 à 50 kg
Poids net	100 kg

## Gravinox 300

La gamme de Trancheurs à jambon « MAJOR SLICE » est unique sur le marché. Robuste et précis, il permet une coupe parfaite grâce à sa fiabilité de fonctionnement.



Sa conception entièrement INOX et son design aéré lui garantissent une facilité de nettoyage et une hygiène parfaite.

Caractéristiques	GRAVINOX 300
Lame	Ø 300)
Moteur	0,20 Kw
Épaisseur coupe	0-25 mm
Capacité coupe ronde	Ø 200mm
Capacité coupe carrée	250x 160 mm

## Dx 500 Compacte

Peut faire autant qu'une grande



Compacte et performante, la Cave de maturation Taurillon permet en un minimum d'espace de maturer jusqu'à 20 kg de viande de boeuf et d'obtenir en 3 à 4 semaines une viande maturée tendre, juteuse et savoureuse en limitant au maximum la perte en poids durant le processus de maturation.

### PRINCIPAUX AVANTAGES

**Idéale pour maturer la viande de boeuf**, cette petite chambre de maturation dotée d'une technologie de pointe en matière de température et d'hygrométrie peut également servir à maturer d'autres viandes rouges, affiner le saucisson et conserver le fromage.

**Avec son design attractif** et l'absence de raccordement à une arrivée d'eau, cette Cave de maturation à viande encastrable ou à poser trouve facilement sa place dans un restaurant, une boucherie ou un rayon boucherie qui propose une "viande maturée sur place".

Caractéristiques	Dx 500 Compacte	Dx 1000 Premium S
charge maximale	jusqu'à 20 kg de viande	jusqu'à 100 kg de viande
Dimensions extérieures	L600 x P610 x H900 mm	L700 x P750 x H1650 mm
Dimensions intérieures	L500 x P430 x H710 mm	L540 x P560 x H1380 mm
Alimentation	220V - 240V /50 Hz -60 Hz	220V - 240V /50 Hz -60 Hz
Puissance	maxi. 190W	maxi. 190W
Contenu brut/net	155 / 134 l	495 / 435 l
Poids à vide	48 kg env.	88 kg env.

## Dx 1000 Premium S

Plus d'espace pour le bon goût



Si grand que vous pouvez devenir créatif. Que ce soit de la charcuterie, de la viande, du fromage, du jambon ou plus encore...

### PRINCIPAUX AVANTAGES

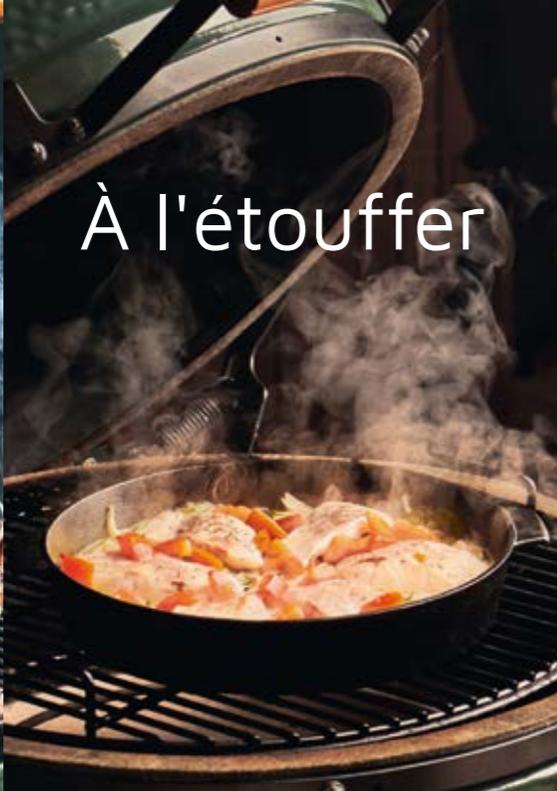
**Isolée ou encastrée dans le mur**, elle attire tous les regards dans un espace de vente, un restaurant, une boucherie, un hôtel ou une cuisine d'amateur éclairé, avec une valeur ajoutée absolue.

**Une flexibilité maximale.** La suspension en acier inoxydable fournie et les grilles d'insertion disponibles en option vous permettent de faire maturer jusqu'à 100 kg de produits à la fois.





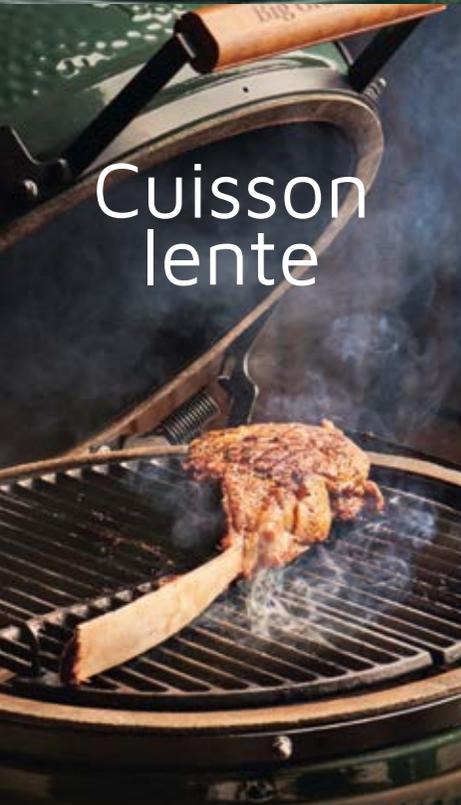
Griller



À l'étouffer



Fumer



Cuisson lente



Pizza



Rôtir

BARBECUES



## Big Green Egg. une céramique de haute qualité

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

### PRINCIPAUX AVANTAGES

- 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.



Ensemble avec table modulaire et meuble d'extension (en option)



Caractéristiques	MiniMax	Small	Médium	Large	XLarge	2XL
Ø grille (cm)	33	33	38	46	61	73
Hauteur (cm)	50	61	72	76	78	90
Espace pour volailles	Poulet	Poulet	Dinde 4 Kg	Dinde 7 kg		
Pain et pizza	Pain rolls	Pain rolls	Petit pain & pizza	Pizza	Pizza	Pizza

## Balance PRO

Balance alimentaire haute performance, adaptée aux conditions de travail difficiles et humides.



De conception unique, une étanchéité IPX8 permet à la Valor 2000 certifiée NSF d'évacuer l'humidité de la balance lorsqu'elle est utilisée dans des conditions difficiles.

Caractéristiques	LBL-2003	LBL-2006	LBL-2015	LBL-0001
Poids max (Kg)	3	6	15	Option permettant d'élargir le plat.
Precision (gr)	0,5	1	2	
PCS boîte	1	1	1	

## Econotemp

Thermomètres digitaux thermocouple



Caract.	32-311	93-230	32-322
Plage de T°c	-40°c à +260°c, Base	-40°c à +260°c, Kit°	-40°c à 538°c, Base°
Option	Sans sonde	avec sonde TYPE AIGUILLE	Sans sonde
Résolution	1°c	1°c	0.1°c



32-311



93-230

## Sonde type K

Sonde pour Thermomètres



50-209

Caract.	50-209	50-014	50-360
Plage de T°c	+ 260°c (Cable +80°c max)	+ 260°c (Cable +205°c max)	+ 260°c (Cable +316°c max)
Option	Sonde à cœur standard	Sonde lestée pour surface	Sonde Thermocouple type aiguille
Réaction	1 seconde	2 secondes	2 secondes



50-014



50-360



## Générateur d'Ozone



Le O'CLEAN 2 est un générateur d'Ozone destiné à la purification et à la désinfection

L'Ozone est un oxydant très puissant qui possède la faculté d'éliminer les odeurs, bactéries, virus, gazs, toxines....

2 puissances : 5000mg/h pour les petits volumes et 10 000mg/h pour les plus grand volumes.

Minuterie réglable sur le temps souhaité de 1 seconde à 10 heures.

Produit léger et transportable en INOX.

Caractéristiques	O'CLEAN 2
Dimensions (L x P x H)	490 x 292 x 310 mm
Habillage int./ext.	inox
Poids	7.5 kg

Célébrant bientôt 30 ans d'innovation en gastronomie  
Pacoclean perpétue l'excellence culinaire.



Distributeur officiel en France du Pacojet et autres marques prestigieuses, nous sommes également fiers fabricants des gammes Cocturachef, Gustochef, et Smoclean.

Nos équipements, fabriqués dans nos ateliers à Romagnieu, France, sont le fruit de 30 ans d'expertise en création et fabrication.

Pacoclean s'adresse aux chefs les plus exigeants en offrant des solutions adaptées à chaque cuisine professionnelle.



**DES ÉQUIPEMENTS DE PRÉCISION  
MADE IN ROMAGNIEU**

Fièrement fabriqués en France, dans nos ateliers à Romagnieu en Isère, nos produits bénéficient d'une innovation constante et d'une fabrication de précision au sein de notre unité de production dédiée.

PACOCLEAN s'engage à fournir des équipements culinaires de premier plan qui répondent aux exigences les plus strictes des professionnels, garantissant ainsi durabilité, performance et qualité supérieure.

## La Promesse Pacoclean ?

**Nous offrons plus qu'un produit :**

une solution complète qui enrichit votre cuisine, optimise votre service client, et accélère votre retour sur investissement.

**Chaque équipement est une promesse de qualité,** conçu pour répondre aux exigences strictes des professionnels de la gastronomie. Votre satisfaction de nos produits est de la plus grande importance pour nous.

**Venez découvrir comment Pacoclean peut transformer votre cuisine.**

**Retrouvez-nous en avant-première sur notre stand à Omnivore et EquipHotel Paris pour tester le Smoclean et d'autres innovations.**



**04 76 07 64 64**

## Engagement Qualité et Service client :

**Fiabilité Éprouvée :**



Tous les appareils de la marque Pacoclean, du Cocturachef à notre récent fumeur d'intérieur Smoclean bénéficient d'une **garantie de 2 ans**, assurant durabilité et performance.

**Service Après-Vente Expert :**

Notre SAV réactif propose révisions, dépannages, et expéditions d'accessoires et pièces détachées sous 24 heures.

Nos services incluent la livraison rapide, l'installation, et des formations personnalisées sur site pour garantir une utilisation optimale de chaque produit.



**SAV MAINTENANCE  
04 76 07 37 24**

## Solutions de Financement Flexibles :

**Location avec option d'achat\***

Profitez d'équipements neufs sans impacter votre trésorerie. Nos contrats incluent maintenance, garantie totale, et la possibilité de cession avec accord du loueur.

**Crédit classique\***

Choisissez parmi des plans de 6, 9 ou 12 mois, conçus pour s'adapter à vos besoins financiers.

\*OFFRE SOUMISE A CONDITION, sous réserve d'acceptation par notre partenaire financier LOCAM, offre valable uniquement pour les professionnels & suivant l'option et la durée du contrat de matériel sélectionné. Offre non contractuel."



### Des questions ?

Notre équipe est là pour vous aider à trouver les meilleures solutions pour votre cuisine.



**04 76 07 64 64**

### Un problème technique ?

Contactez notre SAV dédié pour une assistance rapide et efficace.



**SAV MAINTENANCE**  
**04 76 07 37 24**

### Visitez notre nouveau site web

Plongez dans un monde de solutions culinaires innovantes.  
Explorez nos produits, découvrez nos histoires, et inspirez-vous !



**www.pacoclean.com**

### Suivez-nous sur les réseaux sociaux

Rejoignez notre communauté pour des astuces,  
des démos en direct et des mises à jour exclusives.



PACOCLEAN : ZA MUNERI, ROUTE D'AOSTE, ROMAGNIEU, FRANCE

Document non contractuel - Le contenu de ce catalogue a été élaboré avec le plus grand soin. Toutefois, Pacoclean ne peut garantir l'exactitude ou l'exhaustivité des informations qui y figurent. Aucun droit ne peut être tiré des informations fournies.

Crédits photo : Anthony Cottarel, (Taormina) - No-comment (Pacoclean) - Design & réalisation: signebluette.com



### Des questions ?

Notre équipe est là pour vous aider à trouver les meilleures solutions pour votre cuisine.



**04 76 07 64 64**

### Un problème technique ?

Contactez notre SAV dédié pour une assistance rapide et efficace.



**SAV MAINTENANCE**  
**04 76 07 37 24**

### Visitez notre nouveau site web

Plongez dans un monde de solutions culinaires innovantes.  
Explorez nos produits, découvrez nos histoires, et inspirez-vous !



**www.pacoclean.com**

### Suivez-nous sur les réseaux sociaux

Rejoignez notre communauté pour des astuces,  
des démos en direct et des mises à jour exclusives.



PACOCLEAN : ZA MUNERI, ROUTE D'AOSTE, ROMAGNIEU, FRANCE

Document non contractuel - Le contenu de ce catalogue a été élaboré avec le plus grand soin. Toutefois, Pacoclean ne peut garantir l'exactitude ou l'exhaustivité des informations qui y figurent. Aucun droit ne peut être tiré des informations fournies.

Crédits photo : Anthony Cottarel, (Taormina) - No-comment (Pacoclean) - Design & réalisation: signebluette.com



Merci pour votre fidélité

PACOCLEAN RÉVOLUTIONNE  
L'ART DE LA FUMAISSON



 smoclean

Fumoir d'intérieur  
Une création pure et simple

Rendez-vous sur notre stand Pacoclean  
SIRHA OMNIVORE PARIS  
et EQUIPHOTEL PARIS

 **PACOCLEAN**  
INNOVER POUR LE GOÛT

[www.pacoclean.com](http://www.pacoclean.com)