



30 ANS

An Service des Artisans du Goût

Merci
pour votre fidélité



Toujours disponibles, toujours à vos côtés

d'Audace d'Engagement de Passion
de confiance à vos côtés
de Soutien
30 ANS
de savoir-faire de Créativité
d'Innovation

Chers partenaires et amis de la gastronomie,

depuis 30 ans, Pacoclean est fier d'accompagner les artisans du goût, les chefs passionnés et les créateurs d'excellence. Ensemble, nous avons partagé des défis, des réussites et une ambition commune : sublimer la cuisine professionnelle.

Ces trois décennies d'engagement, d'innovation et de passion n'auraient pas été possibles sans votre confiance. À vos côtés, nous continuons à repousser les limites pour vous offrir les meilleurs outils, au service de votre créativité culinaire.

Merci pour ces 30 ans partagés,
et pour toutes les belles histoires encore à écrire ensemble.



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

SOMMAIRE

pacojet

PACOJET 4

ACCESSOIRES PACOJET
CAB : CAISSON ANTIBRUIT

pages 6 à 12



Heinzelmann
CHEF-X

EXCLUSIVITÉ PACOCLEAN
ROBOT MULTIFONCTIONNEL

pages 13 à 15



smoclean

FUMOIR À FROID
SANS ÉMISSION DE FUMÉE
À L'EXTÉRIEUR

pages 16 à 19



cocturachef

ENCEINTE DE CUISSON
BASSE TEMPÉRATURE

pages 20 à 25



gustochef

CUISSON SOUS-VIDE
BASSE TEMPÉRATURE

pages 28 à 29



NOUVEAU

NOUVEAU

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

pages 30 à 37



robot coupe

SANTOS

EXTRACTEURS DE JUS

pages 38 à 41



Heinzelmann
CHEF-S

THERMOPLONGEURS

pages 42 à 43



Henkelman
vacuum packaging

MACHINES D'EMBALLAGE SOUS VIDE

pages 44 à 47



Friulinox

CELLULES DE REFROIDISSEMENT

pages 48 à 49



Scotsman
Ice Systems

MACHINES À GLAÇONS

pages 50 à 51



Dadaux
TECHNOLOGIES

TRANCHEUR À JAMBON
MÉLANGEUR PÉTRIN

pages 52 à 53



Big Green Egg

BARBECUES

pages 54 à 55



linum

o'clean

ACCESSOIRES CUISINE
PURIFICATEUR D'AIR

pages 56 à 57



pacojet Pack
Confort

SERVICES
ET FINANCEMENT
pages 58 à 59

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

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.”

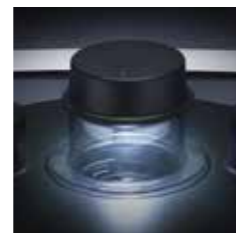
CHEF ANDRÉ TAORMINA,
RESTAURANT ÉTOILÉ
AMBROISIE EN ISÈRE



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

PACOCLEAN RÉVOLUTIONNE
L'ART DE LA FUMAIISON



smoclean

Fumoir d'intérieur
Une création pure et simple



Smoclean, la liberté de fumer à l'intérieur !

Au cœur de l'innovation chez Pacoclean, ce fumoir d'intérieur révolutionnaire élimine les particules de fumée et le besoin de système d'extraction, permettant le fumage dans n'importe quel espace intérieur.

Spacieux et polyvalent, le Smoclean excelle dans le fumage à froid, idéal pour fumer simultanément poissons, viandes, jambons et légumes.



Idéal pour les espaces fermés ou réglementés, Smoclean garantit flexibilité et une qualité de fumage exceptionnelle, en toute sécurité.

Smoclean : une innovation exclusive pour la gastronomie et l'hôtellerie.

Ce fumoir d'intérieur, conçu pour restaurants, auberges et entreprises d'agrotourisme, offre un fumage à froid sans émissions extérieures, assurant des saveurs et une qualité exceptionnelles.



Fumoir d'intérieur, une innovation signée Pacoclean

Cette innovation vous permet de fumer une variété infinie de mets sans émission de fumée à l'extérieur, garantissant ainsi une qualité et une saveur inégalées.

Son système révolutionnaire d'armoire de fumaison automatisée à générateur de fumée froide élimine complètement la fumée **sans nécessiter d'extraction.**



Son design moderne 100% adapté au contact alimentaire.



QUALITÉ ET VALEUR AJOUTÉE MAXIMALES

Fumage de qualité supérieure :

le générateur de fumée froide automatique assure un fumage doux et uniforme, préservant les textures et les arômes délicats des aliments.

Une variété infinie de mets de grande qualité.

Facile à utiliser grâce à son interface à un seul bouton, le Smoclean est remarquablement polyvalent, capable de fumer simultanément poisson, fromages, légumes, viandes et charcuterie.

Pratiques éco-responsables :

faible consommation électrique et matériaux recyclables à 99%, le Smoclean est conçu pour minimiser son empreinte environnementale.

Efficacité énergétique :

utilise seulement 360W/h pour les 5 premières minutes puis maintient à 16W/h, optimisant la consommation d'énergie tout en garantissant des performances élevées.

Utilisation Simplifiée :

Conçu pour une utilisation facile à une main, avec démarrage par un bouton unique pour un contrôle complet et accessible.

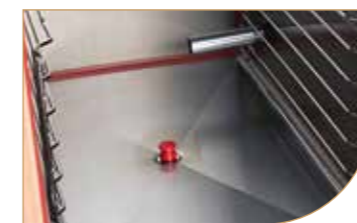


Copeaux de Bois pour Smoclean

Optimisez votre fumage avec nos copeaux de haute qualité, offrant jusqu'à 10 heures de combustion uniforme. Choisissez parmi diverses essences telles que le hêtre, le chêne et l'épicéa pour enrichir vos saveurs.

Nettoyage et maintenance faciles :

les angles arrondis et les parties amovibles facilitent le nettoyage, tandis qu'une cartouche filtrante facile à changer garantit une maintenance réduite.



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



Tiroir de rangement à sortie totale.



Smoclean

Installation flexible :	Utilisable en intérieur (nécessite ventilation pour CO ²) ou sous abri en extérieur
Dimensions (L x P x H)	600 x 600 x 1750 mm
Poids	120 kg
Capacité importante :	240L, 33 étagères pour grilles, 15 tringles
Consommation électrique faible	360W/h pendant 5 min, puis 16W/h
Efficacité prolongée	Autonomie de fumage entre 10 et 12 heures
Sécurité et durabilité :	Double paroi isolée, éclairage LED économique.
Système de filtre avancé	Cartouche filtrante monobloc facile à changer, recyclage du filtre via système d'échange.
Matériaux sûrs et éco-responsables	100% compatibles au contact alimentaire, 99% recyclables.



“

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 fumoir, 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⁺
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 M
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



	Cocturachef XL ⁺	Cocturachef XL	Cocturachef M ⁺	Cocturachef M
Capacité	87 L	87 L	48 L	48 L
Dimensions (L x P x H)	400 x 644 x 614 mm	400 x 644 x 577 mm	400 x 644 x 404 mm	400 x 644 x 367 mm
Puissance (W)	2650	2650	1650	1000
Poids (kg)	55	55	45	20
Garantie	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans
Application	Oui	-	Oui	-
Fumoir	Oui	-	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°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



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 inox	Palette, Fouet Spirale inox

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



Découvrez toute la gamme Micromix
www.pacoclean.com

Autres modèles disponibles sur demande



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



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.

Thermoplongeur Chef-S, parfait pour des aliments juteux et savoureux

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.



Thermoplongeur CHEF-S

une capacité allant jusqu'à 30 litres et une circulation de 4,5 litres par minute, le Heinzelmann CHEF-S convient à la préparation sous-vide de nombreux plats et produits. Cette méthode de cuisson est très silencieuse et l'appareil de sous-vide ne fait pratiquement aucun bruit.



Thermoplongeur CHEF-S2

une capacité considérable de 80 litres ou moins le Heinzelmann CHEF-S2 convient à la cuisson sous vide de divers plats et aliments. Le goût, la texture et les nutriments sont tous préservés lorsque vous choisissez la cuisson sous vide. Cette façon de cuisiner est très silencieuse et l'appareil sous vide ne fait quasiment aucun bruit.



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

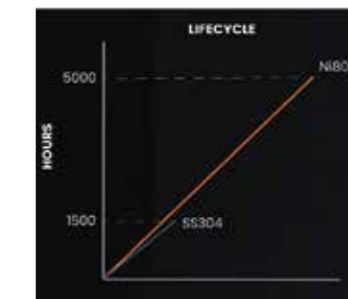
Le Heinzelmann CHEF-S crée des aliments avec moins de graisse et de sel. Les produits ne brûlent pas et ne se séparent pas car l'eau ne dépasse pas 99°C. En cuisant les plats sous vide à une température constante, ils ne se dessèchent pas non plus.

PRINCIPAUX AVANTAGES

Étanchéité IPX7

Le CHEF-S de Heinzelmann est construit en acier inoxydable, étanche IPX7, pour une utilisation professionnelle. La base est facile à retirer pour un nettoyage adéquat.

La performance du chauffage définit la qualité du Sous Vide Stick de CHEF-S reçoit un revêtement Ni800.



L'alliage de nickel 800 Ni800 a une teneur plus élevée en chrome (Cr) et en nickel (Ni), ce qui lui confère une meilleure résistance à la corrosion causée par l'oxydation dans les environnements à haute température. Moins d'oxydation signifie moins de possibilités de créer une couche supplémentaire recouverte sur le radiateur, ce qui maintient le transfert de chaleur efficacement.

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

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.



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	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

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

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.



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	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

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



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.

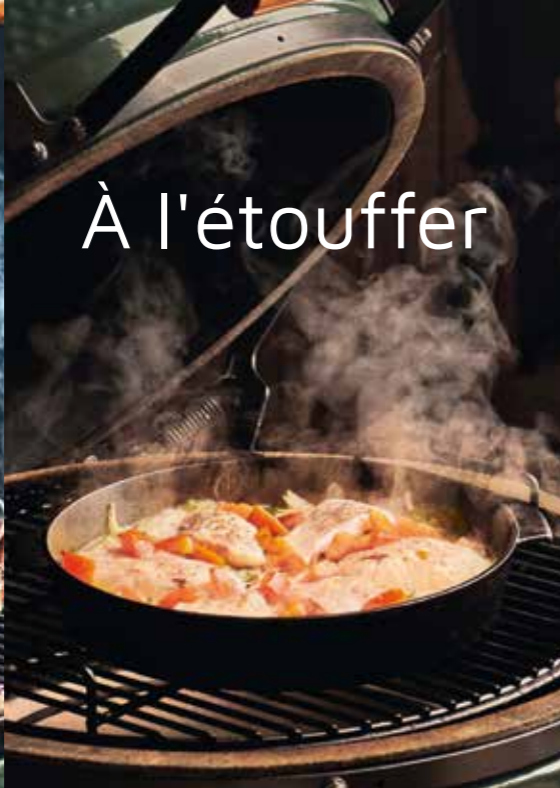
Sa conception entièrement INOX et son design aéré lui garantissent une facilité de nettoyage et une hygiène parfaite.



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



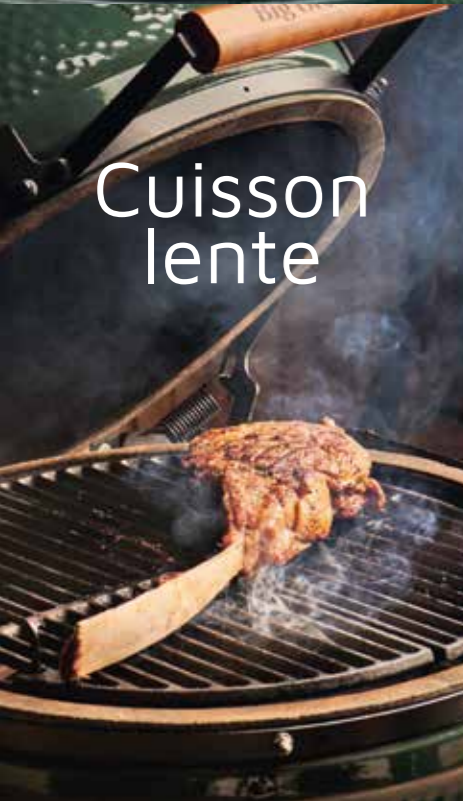
Griller



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

pacojet Pack
Confort

0 souci,
100% disponible,
toujours neuf !
249 €* par mois



Pacojet Pack Confort
pour une tranquillité totale
grâce au service Pacoclean

+ Accessibilité : 249 €/mois* en LLD (6 ans)

+ Pacojet sans interruption : toujours fonctionnel
avec une garantie de remplacement

+ Accessoires et entretien compris :
tout est pris en charge, sans frais supplémentaires

*exemple de Location Longue Durée 72 mois, sans apport.
Sous réserve d'acceptation de votre dossier par notre partenaire Locam.

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."

Bénéficiez d'un Pacojet 4,
d'un partenariat sécurisé Pacoclean
pendant **6 ans** pour seulement
249 €* par mois.

Pacojet 4 en Location Longue Durée inclut un Kit* complet pour débiter immédiatement et s'accompagne de nombreux avantages pour garantir votre tranquillité et celle de votre équipe :



Maintenance des accessoires détériorés

- **Accessoires remplacés chaque année :**
Les accessoires usés sont remplacés une fois par an (lame racloir, porte-bols, joint, tête aimantée).
- + **Nouvelle lame et porte-bols lors de la révision :**
Les pièces essentielles sont automatiquement remplacées lors de chaque révision pour garantir une coupe parfaite et des performances maximales.



Remplacement immédiat du Pacojet en cas de problème technique

- **Zéro interruption :** si votre Pacojet 4 présente un problème non réparable à distance, un appareil de remplacement vous est envoyé immédiatement, dans une valise de transport sécurisée.
- + **Confiance au quotidien :** l'appareil est toujours opérationnel, garantissant un Pacojet 4 toujours disponible et performant, sans interruption ni souci de maintenance.



Tranquillité d'esprit grâce à l'entretien préventif

- **Entretien inclus :** le Pacojet est soigneusement entretenu pour rester performant. Pas besoin de vous soucier des révisions.
- + **Echange préventif : après 20 000 portions,** vous recevez un Pacojet pour continuer sans interruption avec un matériel performant.



6 Boîtes de Cleaning TAB/an

- **Nettoyage simplifié** avec Cleaning TAB pour garder le Pacojet en parfait état, facilement et sans souci.

Service Premium Pacoclean
100 % intégré :
Avec le Pack Confort,
tout est prévu pour que
vous disposiez toujours
d'un Pacojet en parfait état.

0 souci,
100% disponible,
toujours neuf !
249 €* par mois



pacojet Pack
Confort

Sérénité garantie avec
le Pacojet Pack Confort
Location Longue Durée

+ **Accessibilité : 249 €/mois* en LLD (6 ans)**

+ **Pacojet sans interruption :** toujours fonctionnel
avec une garantie de remplacement

+ **Accessoires et entretien compris :**
tout est pris en charge, sans frais supplémentaires

Facilité de financement :

- Solution clé en main de **12 à 72 mois** de Location Longue Durée.
- + Pas d'investissement initial élevé et un contrôle total de votre budget.

*exemple de Location Longue Durée 72 mois, sans apport. Sous réserve d'acceptation de votre dossier par notre partenaire Locam.

Le KIT PACOJET 4 comprend* :

- 1 Pacojet 4
- 1 Porte-bols noir
- 1 Joint noir
- 13 Bols synthétiques
- 1 Lame racloir en acier (PJ4)
- 6 Boîtes de Cleaning TAB
- 1 Paco Coupe Set

Contactez-nous dès maintenant
pour bénéficier du Pacojet Pack Confort

04 76 07 64 64



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