



CATALOGUE 2026



Chers partenaires et amis de la gastronomie,

31 ans d'expertise, et toujours la même envie de vous voir réussir. Ce catalogue 2026 n'est pas qu'une liste de matériel, c'est notre sélection pour répondre aux défis de votre métier.

Fiabilité, précision et innovation. Nous restons votre partenaire de terrain pour transformer chaque service en une réussite.

Merci pour ces 31 ans partagés, cap sur 2026, avec la même rigueur et la même passion pour le travail bien fait.



Toujours disponibles, toujours à vos côtés



Un partenaire de confiance,

Dans la nature, la truffe naît d'une rencontre invisible et fascinante : celle du mycélium et des racines de l'arbre. Cette symbiose parfaite, où chacun apporte le meilleur à l'autre, est l'essence même du goût. C'est cette même philosophie qui guide aujourd'hui la collaboration entre Pacoclean et Les Truffières de Rabasse.

En unissant la technologie de précision à la noblesse de la terre, nous créons une synergie unique. Comme l'arbre et le champignon travaillent de concert pour offrir le diamant noir, nos machines et ces produits d'exception s'allient pour permettre aux chefs d'atteindre une harmonie culinaire absolue.

SOMMAIRE

pacojet

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



NOUVEAU

cocturachef

ENCEINTE DE CUISSON
BASSE TEMPÉRATURE

pages 20 à 23



NOUVEAU

gustochef

CUISSON SOUS-VIDE
BASSE TEMPÉRATURE

pages 24 à 27



Heinzelmann
CHEF-S
CHEF-G

THERMOPLONGEURS
BROYEUR

pages 28 à 29



Henkelman
vacuum packaging

MACHINES D'EMBALLAGE
SOUS VIDE

pages 30 à 33



NOUVEAU

SIRMAN

TRANCHEURS / CUTTERS / FRITEUSES
SALAMANDRES

pages 34 à 37



Dadaux
TECHNOLOGIES



TRANCHEURS À JAMBON

pages 38 à 39



robot coupe

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

pages 40 à 45



SANTOS

EXTRACTEURS DE JUS

pages 46 à 47



NOUVEAU

mychef.

FOURS HAUTE PERFORMANCE
MACHINES SOUS VIDE

pages 48 à 51



NOUVEAU

GEMM

CAVES DE MATURATION
CAVES À VIN

pages 52 à 55



Friulinox

CELLULES DE REFROIDISSEMENT

pages 56 à 57



NOUVEAU

Krampouz

CRÊPIÈRES
PLANCHAS / GAUFRIERS

pages 58 à 61



NOUVEAU



BARBECUES

pages 62 à 65



BIENTÔT Dans vos
Cuisines

NOUVEAUTÉS
À VENIR

pages 66 à 69

pacojet Pack
Confort

SERVICES
ET FINANCEMENT

pages 70 à 72

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

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.



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.



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.”

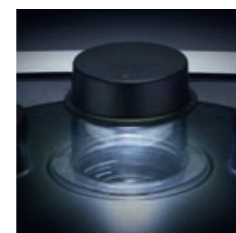
CHEF ANDRÉ TAORMINA,
RESTAURANT ÉTOILÉ
AMBROISIE EN ISÈRE



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, l'hôtellerie, les traiteurs, les poissonneries et boucheries. 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 ergonomique, 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 et ergonomique, avec un contrôle complet et accessible.



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.



Bouchon de vidange amovible pour un nettoyage facile et hygiénique



Tiroir de rangement à sortie totale.



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.



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, 29 étagères pour grilles, 15 tringles
Consommation électrique faible	360W/h pendant 5 min, puis 16W/h
Efficacité prolongée	Autonomie de fumage entre 8 et 10 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.
Je l'ai adopté depuis des années et il a révolutionné
ma manière de réaliser les cuissons idéales.”

CHEF YOANN CONTE,
RESTAURANT ÉTOILÉ LA MAISON BLEUE EN SAVOIE

 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.



POINTS FORTS

- 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 15°C à +120°C, permettant une maîtrise parfaite pour une variété de plats.

AVANTAGES COCTURACHEF :

- Excellence gustative :** Maintien optimal de la qualité des aliments.
- Économies d'énergie et de coûts :** Très faible consommation d'énergie, grâce à un système efficace par chaleur statique.
- Faible encombrement :** Design compact et poignées de transport, idéal pour les événements extérieurs et les cuisines avec espace limité.

Maîtrisez l'art de la cuisson basse température

Le Cocturachef révolutionne la cuisine professionnelle avec ses fonctions de cuisson basse température à la pointe de la précision.



Cocturachef SB XL Spécial Grande Capacité

Avec sa grande taille, 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 SB 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 XL	Cocturachef M
Capacité	87 L	48 L
Dimensions (L x P x H)	395 x 642 x 600 mm	395 x 642 x 389 mm
Puissance (W)	2650	1650
Poids (kg)	43	28
Garantie	2 ans	2 ans



“ 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 un besoin minimal 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.

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 SB 27 L	Gustochef SB 58 L	Gustochef SB 2x27 L
Capacité (L)	27 L	58 L	2 x 27 L
Encombrement (L x P x H)	337 x 587,5 x 334,5 mm	664 x 587,5 x 334,5 mm	664 x 587,5 x 334,5 mm
Puissance (W)	1250	3450	2450
Poids (kg)	14	22	20
Garantie	2 ans	2 ans	2 ans
Cuve emboutie	Oui	Oui	Oui



Gustochef SB 27 L



Gustochef SB 58 L



Gustochef SB 2X27 L



Découvrez nos offres exceptionnelles
www.pacoclean.com

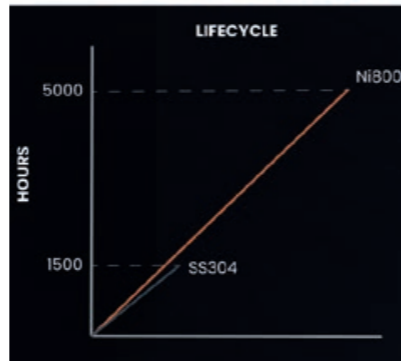
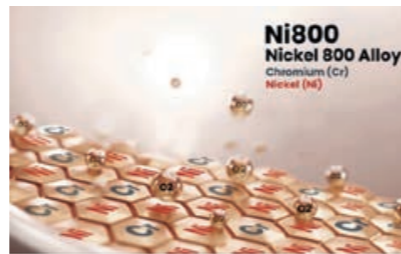
Thermoplongeur Chef-S, parfait pour des aliments juteux et savoureux

Maîtrisez la technique de la cuisson sous-vide, cuisinez à basse température en toute simplicité avec la plus grande fiabilité avec le CHEF-S et CHEF-S2.

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.



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.



Caractéristiques	CHEF-S	CHEF-S2
Dimensions (l x p x h)	100 x 187 x 359 mm	120 x 218 x 380 mm
Capacité max	30 Litres	80 Litres
Circulation	4,5 L / min	14 L / min
Puissance (W)	1300	2000

Broyeur à Épices Chef-G, la puissance du broyage haute vitesse

Conçu pour répondre aux exigences des cuisines professionnelles, ce broyeur compact propulse ses lames à 25 000 tr/min pour transformer vos ingrédients les plus complexes en poudres d'une finesse absolue en seulement 15 secondes.

PUISSANCE PROFESSIONNELLE

Équipé de lames haute résistance et d'un moteur de 350W montant jusqu'à 25 000 tr/min.

SÉCURITÉ

Protection intégrée par thermostat pour garantir la longévité du moteur, même lors d'utilisations intensives en cuisine.



BOLS

Livré avec 2 bols amovibles pour un entretien facilité.



MAÎTRISE

Variateur 2 vitesses et fonction "Pulse" pour un contrôle total du résultat final.



Caractéristiques CHEF-G

Dimensions (l x h x p)	120 x 120 x 235mm
Puissance (W)	350
Vitesse	25 000 tr/min
Poids	1.3 kg

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 420 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

MIRRA 300

La performance professionnelle dans un format compact.

La Mirra 300 VAS est la solution idéale pour les professionnels recherchant une coupe précise et régulière sans encombrement excessif. Sa conception verticale permet un chargement facile et un gain de place significatif sur le plan de travail. Ses matériaux garantissent une hygiène irréprochable et une grande durabilité, même en usage intensif.

Caractéristiques	MIRRA 300
Diamètre de la lame	300 mm
Dimensions (l x h x p)	770 x 580 x 540 mm
Poids	27 kg
Puissance (W)	210



PALLADIO 350

L'excellence du tranchage pour les cadences soutenues.

La Palladio 350 incarne la robustesse et l'ergonomie italienne. Elle est conçue pour traiter de grosses pièces avec une fluidité remarquable. Sa conception aux lignes arrondies, sans arêtes vives, facilite un nettoyage rapide. Elle offre un confort d'utilisation supérieur grâce à son inclinaison de lame à 35° et ses boutons de commande IP67 en acier inoxydable.

Caractéristiques	PALLADIO 350
Diamètre de la lame	350 mm
Dimensions (l x h x p)	660 x 575 x 455 mm
Poids	37 kg
Puissance (W)	370

HACHOIRS À VIANDE

Des hachoirs fiables et performants, pour tous les besoins et tous les volumes.

Une gamme complète répondant à tous les volumes de production. Des dizaines d'autres références (réfrigérées, triphasées, haute capacité) sont disponibles sur demande pour s'adapter précisément à vos besoins.



TC 8 VEGAS : Ultra-compact, idéal pour les préparations d'appoint. Structure robuste en aluminium et moteur ventilé.

TC 12 DAKOTA FX : Le hachoir polyvalent par excellence pour un usage quotidien. Fiable, hermétique et performant.

TC 22 BARCELONA : Puissance industrielle pour la production intensive. Construction tout inox et débit haute capacité.

	TC 8	TC 12	TC 22
Débit	70 kg/h	95 kg/h	300 kg/h
Dimensions (L x P x H)	335 x 300 x 410 mm	465 x 414 x 450 mm	622 x 540 x 345 mm
Puissance (W)	250	750	1100
Poids (kg)	10	19	31

Autres modèles disponibles sur demande



BLITZ 3L

Le concentré de puissance pour vos émulsions et hachages fins.

Le Blitz est le cutter vertical idéal pour transformer vos ingrédients en quelques secondes. Compact et redoutable, il permet de hacher, broyer et émulsionner avec une régularité exemplaire grâce à sa vitesse de 2800 tr/min. Avec sa cuve de 3,2 litres en ABS thermorésistant et son couvercle transparent, il allie robustesse et simplicité d'entretien pour devenir l'assistant indispensable de vos préparations quotidiennes.

Caractéristiques	BLITZ
Capacité Cuve	3,2 L
Dimensions (l x h x p)	240 x 240 x 355 mm
Poids	8 kg
Puissance (W)	370

TM INOX

La référence absolue pour le traitement intensif des légumes.

Entièrement construit en acier inoxydable AISI 304, le TM Inox est la solution de pointe pour transformer vos légumes en gros volumes. Son puissant moteur ventilé de 0,70 HP permet un travail continu sans échauffement du produit, préservant ainsi toute la fraîcheur des végétaux. Grâce à un large choix de disques, il offre une polyvalence totale.

Caractéristiques	TM INOX
Vitesse	300 tr/min
Dimensions (l x h x p)	280 x 510 x 510 mm
Poids	28 kg
Puissance (W)	515



FRITEUSES SIRMAN

La maîtrise thermique pour un croustillant d'exception.

La gamme de friteuses Sirman propose une multitude de configurations pour s'adapter à chaque exigence de débit. Disponibles en cuves simples ou doubles, de 5 à 20 litres (modèles Eldorado), ces machines garantissent une montée en température ultra-rapide et une récupération thermique optimale pour des fritures toujours parfaites. Leur conception robuste en acier inoxydable.

Caractéristiques	ELDORADO 10X2
Capacité	10 + 10 Litres
Dimensions (l x h x p)	555 x 350 x 430 mm
Poids	10,5 kg
Puissance (W)	6000 (2x3000)



SALAMANDRE BASIC

La maîtrise parfaite du glaçage et de la finition.

La salamandre Basic est l'outil indispensable pour gratiner, dorer ou maintenir vos préparations à température avec une précision absolue. Sa tête mobile réglable en hauteur permet un contrôle thermique instantané, s'adaptant à la taille de vos plats pour une coloration uniforme et rapide. Entièrement construite en acier inoxydable et équipée de résistances blindées.

Caractéristiques	SALAMANDRE BASIC
Surface de cuisson	385 x 350 mm
Dimensions (l x h x p)	450 x 500 x 450 mm
Poids	15 kg
Puissance (W)	1700



Autres modèles disponibles sur demande



Trancheuse à Volant Ø 370 à Pied

L'alliance parfaite entre tradition artisanale et précision mécanique. Véritable pièce d'orfèvrerie au design iconique, ce trancheur manuel de chez Roussey et Fils est conçu pour sublimer les produits les plus nobles.

Sa découpe par volant garantit une rotation lente de la lame, évitant tout échauffement des graisses pour préserver l'intégrité gustative et la texture soyeuse de vos jambons d'exception.

PRINCIPAUX AVANTAGES

Fabrication traditionnelle Française : Conception robuste en fonte et acier pour une stabilité parfaite lors de la coupe.

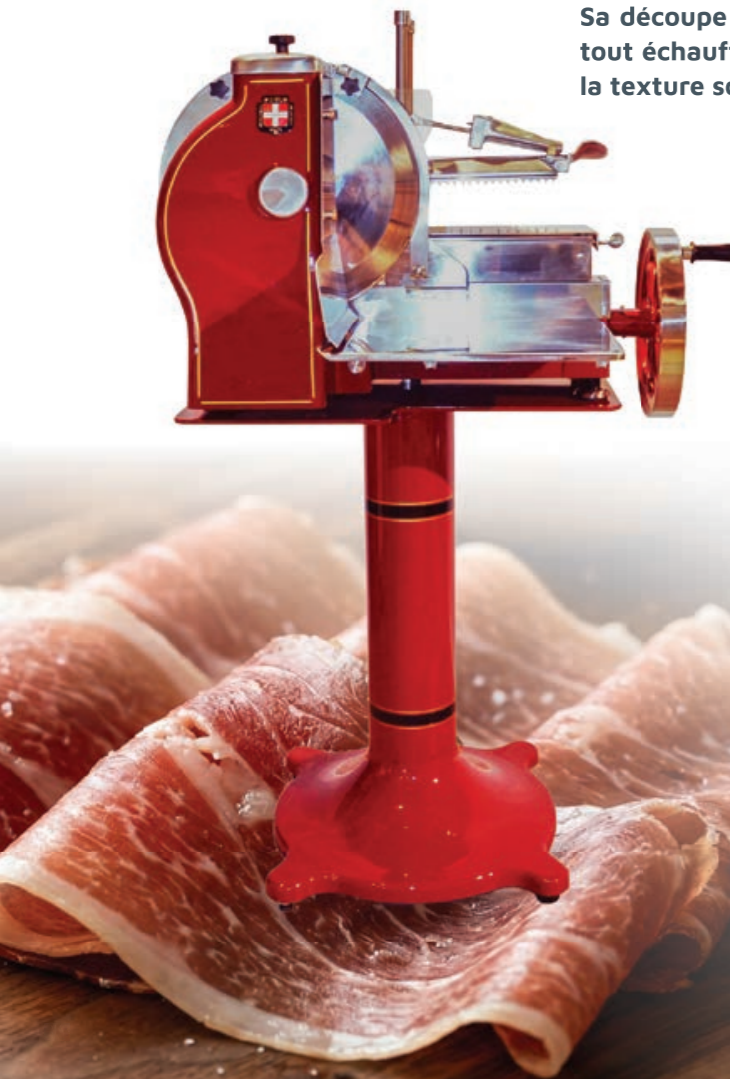
Respect du produit : Tranchage manuel lent par volant évitant tout échauffement des graisses, préservant ainsi les saveurs délicates des charcuteries fines.

Précision chirurgicale : Réglage micrométrique de l'épaisseur pour des tranches d'une finesse extrême et régulière.

Lame haute performance : Lame professionnelle de 370 mm de diamètre avec aigiseur intégré pour un tranchant toujours impeccable.

Esthétique iconique : Finition "Rouge Authentique" offrant un design vintage prestigieux, idéal pour une mise en scène devant le client en salle.

Caractéristiques	VOLANT 370
Lame	Ø 370
Épaisseur coupe	0 - 25 mm (micrométrique)
Capacité coupe ronde	Ø 250 mm
Capacité coupe carrée	270 x 250 mm



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.



Autres modèles disponibles sur demande

Caractéristiques	GRAVINOX 300
Lame	Ø 300)
Moteur	0,29 Kw
Épaisseur coupe	0-25 mm
Capacité coupe ronde	Ø 200mm
Capacité coupe carrée	250x 160 mm



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

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



Autres modèles disponibles sur demande



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.

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



Autres modèles disponibles sur demande



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 420 x 500	260 x 565 x 595
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.



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	318 x 465 x 405	318 x 465 x 405
Outils inclus	Palette, Fouet Spirale iinox	Palette, Fouet Spirale iinox

Autres modèles disponibles sur demande

Un résultat optimal quelle que soit la quantité...

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.

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	485 x 78	535 x 78	650 x 94	700 x 94	750 x 94



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 247 x 441 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)	203 x 300 x 350 mm
Puissance (W)	130
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

mychef.



UNE GAMME COMPLÈTE.

mychef.

iCOOK COMPACT

La puissance de production ultime sans compromis sur la précision.

Le iCOOK Compact est la solution ultime pour les cuisines exigeantes où chaque mètre carré est précieux. Offrant les mêmes prestations haut de gamme que les modèles standards avec 40 % d'espace en moins, ce four mixte intelligent redéfinit l'efficacité. Il garantit des cuissons d'une homogénéité parfaite, même à pleine charge (jusqu'à 20 niveaux). Il assure une stabilité thermique au dixième de degré près, tandis que son système MultiSteam offre une injection de vapeur ultra-dense en un temps record.

Caractéristiques	ICOOK COMPACT
Capacité	6 ou 10 niveaux
Dimensions (l x p x h)	530 x 800 x 662 mm
Poids	90 kg
Puissance (kW)	9,3



iBAKE

La précision artisanale au service de la boulangerie-pâtisserie.

Le four iBAKE est l'outil de référence pour les professionnels à la recherche d'une uniformité de cuisson absolue. Il intègre des technologies de pointe comme le SmartWind, qui gère intelligemment le sens de rotation et la vitesse des turbines pour un développement parfait des pâtes.

Caractéristiques	IBAKE
Capacité	4, 6 ou 10 niveaux
Dimensions (l x p x h)	760 x 800 x 865 mm
Poids	102 kg
Puissance (kW)	12,6



Autres modèles disponibles sur demande

QUICK 1T

La révolution de la cuisson accélérée haute performance.

Le Quick 1T est le four à cuisson accélérée indispensable pour les services à flux tendu.

Grâce à sa technologie de pointe combinant le système 3D Impingement (air pulsé direct) et la convection, il prépare vos plats jusqu'à 10 fois plus vite qu'un four traditionnel.

Équipé d'un filtre catalytique intégré, il fonctionne sans système d'extraction externe, ce qui le rend idéal pour les espaces restreints ou les cuisines ouvertes.

Compact, empilable et doté d'une interface tactile intuitive, il garantit une régularité de cuisson absolue pour dynamiser votre offre de snacking ou de room service.



Caractéristiques	QUICK 1T
Technologie	3D Impingement + Convection
Dimensions (l x p x h)	397 x 598 x 410 mm
Poids	45 kg
Puissance (kW)	3,6



goSENSOR

La performance et la simplicité au service de la conservation.

La goSENSOR est la solution idéale pour les professionnels recherchant une machine sous-vide fiable, compétitive et simple d'utilisation. Équipée des composants haut de gamme qui font la réputation de Mychef, notamment la pompe Busch leader du marché, elle garantit une mise sous vide parfaite pour sécuriser vos stocks et optimiser vos préparations.

Caractéristiques	GOSENSOR
Fonctions clés	Contrôle manuel, SCS, 3 programmes
Dimensions (l x p x h)	475 x 589 x 438 mm
Poids	45 kg
Puissance (W)	370



iSENSOR

La seule machine sous-vide 100 % automatique au monde.

La gamme iSENSOR de Mychef révolutionne l'emballage professionnel en éliminant toute complexité de réglage. Grâce à son mode breveté iVac, la machine détecte automatiquement la taille, le type d'aliment et la texture pour ajuster le pourcentage de vide optimal sans intervention humaine. Équipée de la technologie iSeal, elle règle également la température et le temps de soudure pour garantir une étanchéité parfaite à chaque cycle.

Caractéristiques	iSENSOR
Fonctions clés	100 % Automatique, Bluetooth
Dimensions (l x p x h)	475 x 589 x 438 mm
Poids	48 kg
Puissance (W)	370



Autres modèles disponibles sur demande



DA7/121



DA5/113



CAVES DE MATURATION GEMM

L'excellence technologique au service de l'affinage des viandes d'exception.

QUALITÉ ET VALEUR AJOUTÉE MAXIMALES

CONTRÔLE CLIMATIQUE PRÉCIS

Gestion électronique avancée de la température (2°C à +10°C) et de l'humidité relative (40% à 90%). Ce système garantit un environnement stable, indispensable pour un affinage lent et une sécurité alimentaire totale.

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ UV-C

Équipées de série d'une lampe UV-C germicide, les caves GEMM assurent une stérilisation constante de l'air circulant. Cela prévient le développement de mauvaises bactéries tout en favorisant la flore de maturation bénéfique.

ÉLÉGANCE ET MISE EN VALEUR

L'intérieur en acier inox poli, combiné à un éclairage LED haute intensité, transforme vos pièces de viande en véritables objets de désir pour vos clients. Idéal pour une exposition en salle de restaurant.

MODULARITÉ ET CAPACITÉ

La gamme se décline en plusieurs formats (135 cm ou 210 cm de hauteur) avec des options de rayonnages ou de barres à crochets, permettant de s'adapter à tous les volumes de production, de la petite pièce au train de côtes entier.

Caractéristiques	DA5/113	DA7/121
Volume intérieur	200 Litres	500 Litres
Dimensions (L x P x H)	810 x 500 x 1350 mm	810 x 700 x 2100 mm
Puissance (W)	460	715
Poids (kg)	95 kg	160 kg

Autres modèles disponibles sur demande



WD7/121



WD5/113

CAVES À VIN GEMM

L'élégance et la technologie au service de vos plus grands crus.

POINTS FORTS

TEMPÉRATURE DE SERVICE PRÉCISE

Un contrôle électronique permettant un réglage de +4°C à +16°C. Cette plage idéale permet de conserver aussi bien des vins blancs, des rosés que des rouges à leur température de dégustation optimale.

VISIBILITÉ ET ANTI-BUÉE

Équipées de portes entièrement vitrées avec un dispositif anti-buée performant et un éclairage LED blanc (chaud sur demande). Vos bouteilles sont magnifiées et parfaitement visibles, même en cas d'ouvertures fréquentes.

CONSERVATION MODULABLE

Selon vos besoins, la réfrigération peut être configurée en mode statique ou ventilé. La structure monocoque en acier inox et l'isolation haute densité garantissent une stabilité thermique sans faille et une protection contre les vibrations.

DESIGN ET PERSONNALISATION

Disponibles en plusieurs formats (de 135 cm à 210 cm de hauteur), ces vitrines s'adaptent à toutes les configurations. La finition intérieure en inox poli et les options de couleurs permettent une intégration parfaite dans les salles les plus prestigieuses.

Caractéristiques	WD5/113	WD7/121
Capacité	80 bouteilles	224 bouteilles
Dimensions (L x P x H)	810 x 500 x 1350 mm	810 x 700 x 2100 mm
Puissance (W)	480	650
Poids (kg)	145 kg	240 kg

Autres modèles disponibles sur demande

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



CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE CARRÉE CONFORT

La performance absolue pour le haut débit.

Pièce maitresse de la gamme Krampouz Professional, la crêpière carrée "Confort" est conçue pour supporter un travail intensif quotidien. Son châssis en inox de forme carrée permet une intégration parfaite dans votre plan de travail tout en facilitant le nettoyage en limitant les coulures. Équipée de résistances en serpentín pour une diffusion de chaleur d'une précision chirurgicale, elle garantit une cuisson parfaitement homogène.

Caractéristiques	CRÊPIÈRE CARRÉE CONFORT
Diamètre plaque	Ø 40 cm
Dimensions (l x p x h)	445 x 445 x 175 mm
Poids	23 kg
Puissance (W)	3600

CRÊPIÈRE GAZ CARRÉE CONFORT

La puissance du gaz alliée à l'ergonomie.

Conçue pour les environnements de travail exigeants, la crêpière gaz "Confort" combine la réactivité légendaire des brûleurs Krampouz à la robustesse d'un châssis carré en inox. Son brûleur exclusif à 6 branches en étoile assure une chauffe d'une homogénéité parfaite sur toute la surface de la plaque en fonte.

Caractéristiques	CRÊPIÈRE GAZ CARRÉE CONFORT
Diamètre plaque	Ø 40 cm
Dimensions (l x p x h)	445 x 445 x 190 mm
Poids	23 kg
Puissance Thermique	7 kW



GAUFRIER 4X6 LIÈGE 90°

L'expertise du croustillant pour des gaufres caramélisées à la perfection.

Spécifiquement conçu pour la cuisson des pâtes à gaufres de Liège (pâtons avec sucre perlé), ce gaufrier professionnel garantit une caramélisation homogène et un cœur fondant. Son ouverture à 90° permet un gain de place considérable sur le plan de travail tout en facilitant le réchauffage ou la cuisson précise.

Caractéristiques	GAUFRIER 4X6 LIÈGE 90°
Empreinte	4 x 6 (Liège)
Dimensions (l x p x h)	260 x 440 x 220 mm
Poids	17 kg
Puissance (W)	1800



GAUFRIER ROND 180°

La puissance du double poste pour une productivité maximale.

Le gaufrier double 180° est l'outil indispensable pour les établissements à fort débit souhaitant proposer des gaufres "Rondes" à la texture impeccable. Son système de basculement à 180° assure une répartition parfaite de la pâte sur les deux faces des fers, garantissant un gonflement homogène et un croustillant uniforme.

Caractéristiques	GAUFRIER RONDE 180° DOUBLE
Empreinte	Ronde
Dimensions (l x p x h)	520 x 440 x 220 mm
Poids	34 kg
Puissance (W)	3600 (2 x 1800)



Autres modèles disponibles sur demande



PLANCHA ÉLECTRIQUE CONFORT

La puissance de l'inox pour un rendement intensif et une hygiène irréprochable.

Alliance sans compromis entre performance et praticité, la gamme de planchas professionnelles Confort Krampouz est conçue pour les plus fortes cadences. Elle surprend par sa montée en température ultra-rapide (250°C en seulement 8 minutes) et son excellente homogénéité calorifique sur deux zones indépendantes. Un véritable outil de gain de temps au quotidien pour les cuisines exigeantes.

Caractéristiques	PLANCHA ÉLEC CONFORT
Surface de cuisson	642 x 442 mm (Inox)
Dimensions (l x p x h)	700 x 510 x 210 mm
Poids	34 kg
Puissance (W)	5400

PLANCHA GAZ CONFORT

La révolution de la cuisson gaz : puissance, précision et économie.

La plancha gaz large Confort redéfinit les standards de la cuisine professionnelle grâce à son innovation majeure: l'Automatic Control System (ACS). Cette technologie de régulation automatique ajuste précisément les flammes pour maintenir une température de cuisson stable, tout en réduisant la consommation de gaz de 30%.

Caractéristiques	PLANCHA GAZ CONFORT
Surface de cuisson	642 x 442 mm (Inox)
Dimensions (l x p x h)	675 x 475 x 216 mm
Poids	28 kg
Zones de cuisson	2 zones indépendantes



Autres modèles disponibles sur demande



K-PRESSE

L'innovation snacking : scellez votre créativité, signez votre succès.

Véritable levier de croissance pour votre espace snacking, la K-Press permet de créer des produits nomades uniques, sucrés ou salés, en seulement 10 secondes.

Grâce à ses fers en fonte émaillée issus de l'expertise Krampouz, elle garantit un scellage parfait et un démoulage sans effort.

Au-delà de la performance, la K-Press offre une opportunité marketing inédite : la personnalisation des fers pour marquer votre logo directement sur le pain.

Compacte, rentable et facile à nettoyer, elle transforme chaque préparation en une signature visuelle et gourmande.

Caractéristiques	K-PRESSE
Diamètre de scellage	Ø 9 cm
Temps de scellage	10 secondes
Dimensions (l x p x h)	355 x 320 x 220 mm
Poids	9,5 kg
Puissance (W)	600



XL LUXE



MINI SIGNAL BLUE

BEE GRILL

L'art de la cuisson au charbon et le design d'exception.

POINTS FORTS

POLYVALENCE GASTRONOMIQUE

Bien plus qu'un simple barbecue, le Bee Grill permet de griller, fumer, rôtir et même cuire comme dans un four à bois. Sa céramique haute densité maintient des températures allant de 80°C à plus de 350°C pour une liberté culinaire totale.

ISOLATION THERMIQUE SUPÉRIEURE

Grâce à sa structure en céramique réfractaire de pointe, il conserve la chaleur et l'humidité de manière exceptionnelle. La consommation de charbon est réduite de 50% par rapport à un grill classique, tout en garantissant des viandes d'un moelleux incomparable.

PRÉCISION ET CONTRÔLE

Le système de ventilation ajustable permet une régulation millimétrée du flux d'air. Le thermomètre intégré et le joint d'étanchéité haute température assurent une stabilité thermique parfaite, indispensable pour les cuissons lentes ("Low & Slow").

Caractéristiques	MINI SIGNAL BLUE	XL LUXE
Capacité	2 à 4 personnes	8 à 12 personnes
Dimensions (L x P x H)	400 x 400 x 580 mm	1350 x 810 x 1220 mm
Ø grille (cm)	33 cm	56 cm
Poids (kg)	32 kg	118 kg



Griller



À l'étouffée



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

BIENTÔT DANS VOS CUISINES

Car l'innovation ne s'arrête jamais.

Parce que l'excellence exige les meilleurs outils, nous préparons l'arrivée d'une nouvelle génération d'équipements.

Entre performance pure et design de pointe, ces nouveautés sont déjà prêtes à intégrer vos cuisines pour transformer votre quotidien et sublimer vos créations.



HJX PRO MINI

L'authenticité de la braise dans un format compact et performant.

Le Josper HJX Pro Mini est l'allié incontournable des chefs souhaitant allier la puissance d'un grill et la précision d'un four fermé.

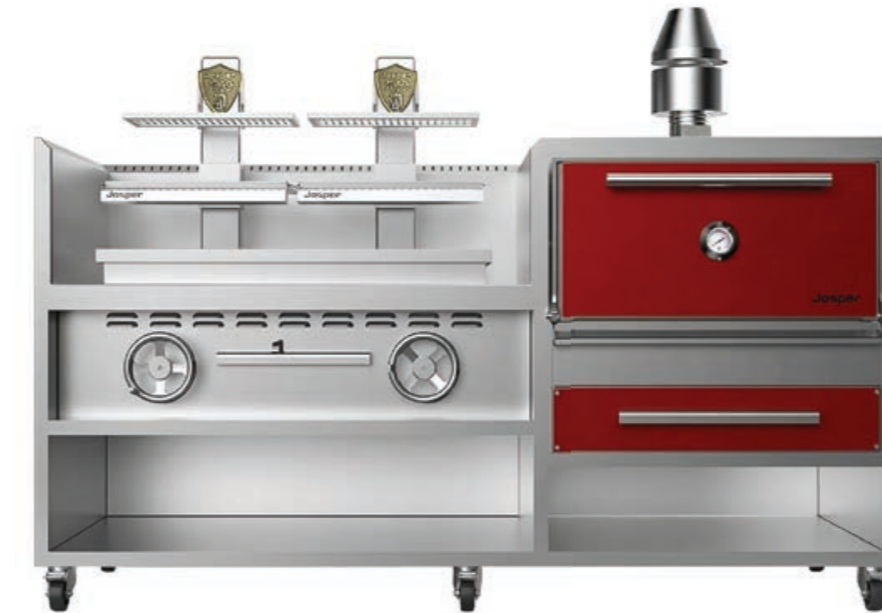
Sa conception robuste en alliage d'acier haute technologie permet une cuisson à la braise d'une qualité exceptionnelle, sublimant les saveurs grâce à une gestion thermique parfaite.

Idéal pour les cuisines à l'espace restreint ou le service à la carte, ce modèle compact garantit une rapidité d'exécution et une texture inimitable pour vos viandes, poissons et légumes.

Il offre ce goût fumé légendaire tout en réduisant la consommation de charbon, faisant de chaque cuisson une véritable expérience gastronomique.



Caractéristiques	HJX PRO MINI
Technologie	Cuisson à la braise (four + grill)
Dimensions (l x p x h)	710 x 420 x 470 mm
Poids	144 kg
Consommation charbon	6 à 8 kg / jour



COMBO CVJ-050-2

Le tandem ultime pour une maîtrise totale de la cuisson à la braise.

Le Combo Josper CVJ-050-2 HJX-45 est la fusion spectaculaire du four à braise HJX-45 et du Gril Basque PVJ-050-2 dans une structure monobloc compacte.

Ce tandem offre aux chefs une infinité de possibilités gastronomiques et une capacité de production accrue (recommandé pour ±120 convives).

Le Gril Basque double avec ses grilles relevables par volant hydraulique permet une saisie parfaite et une interaction visuelle avec le client, tandis que le four HJX-45 avec ses 5 niveaux internes assure une cuisson fermée homogène et un goût fumé légendaire.

Fabriqué avec les alliages d'acier Josper haute technologie, ce Combo garantit une efficacité

Caractéristiques	COMBO CVJ-050-2
Dimensions (l x p x h)	2360 x 900 x 1880 mm
Poids	820 kg
Puissance de production	Four: ±60 kg/h, Gril: ±24 kg/h

Célébrant 31 ans d'innovation en gastronomie
Pacoclean perpétue l'excellence culinaire.

Chez Pacoclean, nous comprenons que chaque entreprise est unique.

C'est pourquoi nous vous proposons des options de paiement souples et accessibles à tous, conçues pour s'adapter à votre trésorerie.

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

Des solutions de financement sur-mesure pour votre sérénité

LOA (Location avec Option d'Achat)

Équipez-vous dès aujourd'hui et maîtrisez votre budget grâce à des loyers fixes, tout en gardant la possibilité de devenir propriétaire à la fin du contrat.

Crédit 6, 9 ou 12 mois

Bénéficiez d'une solution simple et rapide pour financer votre achat sur une période courte, avec des mensualités adaptées à votre trésorerie.



PACOJAUNE : Location courte durée

Pacoclean simplifie la vie des professionnels avec le service Pacojaune, une solution de location courte durée (à la semaine). Véritable "roue de secours" pour votre cuisine, ce service est l'allié indispensable pour pallier une panne soudaine de votre équipement principal, gérer un pic d'activité exceptionnel lors d'un événement, ou tout simplement assurer la continuité de votre production culinaire pendant la révision de votre appareil. C'est un service simple, efficace et rapide, conçu pour que votre créativité ne s'arrête jamais.



Logistique facilitée et sécurisée

La simplicité est au cœur du concept Pacojaune. Votre appareil de location vous est livré dans sa mallette de transport sécurisée, ultra-robuste et verrouillable. Le système est tout-en-un : une fois le Pacojaune installé, il vous suffit de placer votre Pacojet (en panne ou à réviser) à l'intérieur de cette même mallette pour son retour sécurisé en atelier.

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



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.

pacojet Pack
Confort

Sérénité garantie avec le Pacojet Pack Confort Location Longue Durée



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

PACOCLEAN
INNOVER POUR LE GOÛT

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) - Camille Quesada (Yoann Conte), No-comment (Pacoclean) -

Design & réalisation: cm-concept.net

 cocturachef

 smoclean

 gustochef



UNE RÉVOLUTION