

DES NOUVEAUTES ?

LA NOUVELLE GÉNÉRATION **PACJET 4** ARRIVE !



APPLICATION



L'application créée par **PACOCLEAN** pour la gestion de vos fours COCTURACHEF + disponible sur **ANDROID, IOS** et **PC**.

Avec cette application **FACILE À UTILISER**, vous pouvez gérer à distance la mise en chauffe du four, visualiser la température, le temps de cuisson, visualiser l'écran de commande comme si vous étiez devant l'appareil, et encore **plus** !



Nouvelles fonctions innovantes pour une expérience de pacossage® efficace.

Le Pacojet 4 vous aide à répondre aux exigences individuelles dans votre cuisine et vous permet d'obtenir des résultats exceptionnels avec une productivité maximale.

Grâce à ses nouvelles fonctions intelligentes et innovantes, l'appareil est encore plus simple et plus sûr à utiliser, ce qui vous permet de standardiser d'avantage vos processus de travail.

La technologie de précision de Pacojet 4 répond aux exigences de qualité les plus élevées.

NOUVEAU : LE MODE JET® DE PACOJET 4

Choisissez entre le mode pacossage® classique de quatre minutes et le mode Jet® de 90 secondes.

Le mode Jet® permet de traiter extrêmement rapidement certaines recettes à forte teneur en matières grasses et en sucres (p. ex. crèmes glacées).

Vous pourrez ainsi augmenter encore d'avantage votre productivité.

Dimensions L x P x H (mm)	Poids (Kg)	Puissance (W)	Tension (V)	Capacité bol (L)
204 x 365 x 497	22,5	1500	220-240	0,8



Accédez à l'excellence avec la nouvelle génération de Pacojet : le **Pacojet 2 +**.

Muni d'un **écran tactile**, le **Pacojet 2 +** encore plus tendance, s'ouvre au digital avec toutes ses fonctions programmables et modulables.

Son **écran 4 couleurs** développe une **ergonomie** que vous apprécierez, via les multiples pictogrammes qui vous guideront efficacement dans le suivi des tâches à réaliser.

Le **Pacojet** permet en quelques secondes, sans décongélation préalable, de réaliser des glaces et des sorbets et toute autre préparation naturelle à base de produits frais.

Dimensions L x P x H (mm)	Poids (Kg)	Puissance (W)	Tension (V)	Capacité bol (L)
182 x 360 x 498	15,7	950	230	0,8



- Turbine Émulsionneuse



BOLS SYNTHETIQUE

Avec les nouveaux bols à pacosser synthétiques transparents et les récipients protecteurs en acier chromé assortis, vous pouvez élargir votre gamme de bols à pacosser de manière rentable.
Un complément idéal pour couvrir un fort besoin en bols à pacosser aux heures de pointe



Le Plateau Porte Bols

Ce plateau **GN 1/1** en inox a spécialement été conçu pour optimiser le rangement de vos préparations.

Simple et pratique, rangez vos bols à Pacojet dans votre congélateur.

Sa capacité est de **8 bols**.



PACO COUPE SET

Avec le **Coupe Set**, l'emploi de votre Pacojet s'étend aussi dans le domaine du 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.

Le **Coupe Set pour Pacojet** comprend les éléments suivants :



Un couteau à 2 lames

Pour **hacher grossièrement les aliments** (tartare, viande hachée, hamburger de poisson, herbes aromatiques hachées ou coupées, purées, sauces, coulis, etc.)

Un couteau à 4 lames

Pour **farces ou mousses fines** (crèmes à tartiner, purées, terrines, etc.)

Un disque à fouetter

Pour la **préparation de desserts** (crème fouettée, crème fouettée avec fruits ou arômes, blancs d'œufs en neige, mousse diététique au lait maigre, etc.)

Une pince à couteaux

Ne fixez jamais de lame à votre Pacojet sans utiliser cette pince à couteaux.

COCTURACHEF + - Enceinte de cuisson

Le **Cocturachef +** est une enceinte de cuisson basse température à chaleur statique ou tournante :

- Un four de Régénération.
- Un déshydrateur.
- Un fumoir.

Le **Cocturachef +** est une évolution du **Cocturachef**, avec des montées en température **plus rapide**, mais il intègre aussi de **nouvelles fonctionnalités** comme **le fumage, la déshydratation, la création de programmes et l'application** pour toujours être connecté à son four.

Très pratique, le **Cocturachef +** est un appareil nomade qui peut vous accompagner lors de vos manifestations en extérieur grâce à son faible encombrement et ses **poignées de transport**.

Cocturachef + est une fabrication française



Dimensions L x P x H (mm)	Poids (Kg)	Puissance (W)	Capacité (L)
435 x 710 x 460	45	1650	58

COCTURACHEF + XL - Enceinte de cuisson

Le **Cocturachef + XL** est une enceinte de cuisson basse température de grande taille à chaleur statique ou tournante et qui possède les mêmes fonctions que le **Cocturachef +**. La Double Ventilation permet une homogénéité entre le haut et le bas du four durant la cuisson.

- Un four de Régénération.
- Un déshydrateur.
- Un fumoir.



Dimensions L x P x H (mm)	Poids (Kg)	Puissance (W)	Capacité (L)
410 x 655 x 612	40	2000	95

COCTURACHEF M - Enceinte de cuisson

Le **Cocturachef M** est une **enceinte de cuisson basse température** qui permet également un maintien au chaud.

Cet appareil est à la pointe de la **précision** en terme de température et de gestion de l'humidité dans l'enceinte de cuisson.

Ce système préserve d'une façon optimale la qualité des aliments, **même après leur cuisson**.

Très pratique, le **Cocturachef M** est un appareil **nomade** qui peut vous accompagner lors de vos manifestations en extérieur grâce à son **faible encombrement** et ses poignées de transport.



SPÉCIFICITÉS / MODÈLES	Dimensions L x P x H	Poids (Kg)	Puissance (W)	Capacité (l)
Cocturachef S	410 x 520 x 366	20	650	32
Cocturachef M	410 x 655 x 366	25	1 000	48
Cocturachef XL	410 x 655 x 612	40	2 000	95

GUSTOCHEF - Bain-marie

Pour être à la **pointe de la cuisson** sous-vide basse température, utilisez le bain-marie **Gustochef** de haute précision : **l'indispensable des grandes cuisines !**

Les aliments préalablement emballés sous-vide, ou directement, cuisent dans un bain d'eau réglé entre **25°C et 99,9°C**.

Le secret du **Gustochef** repose sur un contrôle de température de haute précision **± 0,1°C**.

GUSTOCHEF est une fabrication française **PACOCLEAN**.



SPÉCIFICITÉS / MODÈLES	Gustochef 19 l	Gustochef 19 l - Long	Gustochef 27 l - long	Gustochef x2 2 x 19 l
Capacité (L)	19	19	27	2 x 18
Encombrement L x P x H (mm)	570x360x300	360x600x330	360x600x330	720x590x300
Poids (kg)	10	10	12	20

GUSTOCHEF 58L - Bain-marie

Pour être à la pointe de la cuisson sous-vide basse température, utilisez le bain-marie **Gustochef** de haute précision : l'indispensable des grandes cuisines !

Les aliments préalablement emballés sous-vide, ou directement, cuisent dans un bain d'eau réglé entre **25°C et 99,9°C**.

Le secret du **Gustochef** repose sur un contrôle de température de haute précision $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$.

GUSTOCHEF est une fabrication française PACOCLEAN.



SPÉCIFICITÉS / MODÈLES	Gustochef 58L
Capacité (L)	58
Encombrement L x P x H (mm)	690x595x330
Poids (kg)	20

CAB - 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** !

- **Antibruit**
- **Protection de votre Pacojet**
- **Capacité de rangement supplémentaire avec son tiroir de 9 litres**
- **Fabrication française**



Dimensions L x P x H (mm)	Poids à vide (Kg)	Charge max (Kg)	Habille int./ext.
335x475x725	30	20	inox

O'CLEAN 2 - Générateur d'Ozone

Le **O'CLEAN 2** est un **générateur d'Ozone** destiné à la **purification** et à la **désinfection de l'air**.

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

Le **O'CLEAN 2** possède **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**.

SPÉCIFICITÉS / MODÈLES	O'CLEAN 2
Dimensions (mm)	490 x 292 x 310
Habillage Exterieur	Inox
Poids (kg)	7.5



ROBOT COOK – Robot chauffant

Concentré de technologies et d'innovations, 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.

Il ajoute à cela une **puissance de chauffe modulable**, jusqu'à **140°C**, précise au **degré près**.

Le **Robot Cook®** est étudié pour faciliter l'ensemble des manipulations :

- Un système inédit de retenue du couteau permet de vider la préparation réalisée en toute **sécurité**.
- Toutes les pièces en contact alimentaire se démontent facilement et passent au lave-vaisselle.
- Le **couvercle est étanche** et intègre une **fonction de sécurité**.



SPECIFICITE/MODELE	ROBOTCOOK
Dimensions mm (L x P x H)	226 x 338 x 522
Poids (kg)	15
Puissance totale max (W)	1 800

BLIXER – Cutter / Blender

Les Blixers® réunissent en une machine les qualités de deux appareils : **le cutter et le blender /mixeur.**

Ils permettent de **réaliser facilement des repas mixés crus ou cuits, liquides, semi-liquides ou pâteux.**

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.



SPÉCIFICITÉS /MODÈLES	BLIXER 2	BLIXER 3
Capacité du bol (L)	2,9	3,7
Dimensions L x P x H (mm)	210 x 281 x 389	242 x 304 x 444
Puissance maxi (W)	700	750
Poids (Kg)	11,5	13,2
Autres modèles disponibles sur demande		

R301 ULTRA

Robot multifonctions conçu pour réaliser **hachage, émulsion, pétrissage, broyage ou encore des sauces en cutter et des émincés**, coupes ondulées, râpés ou juliennes en coupe-légumes.

Le **R301®** est :

- **Couvercle facile à positionner** sur la cuve pour une utilisation simple et rapide.
- Couteau lisse en standard avec capuchon démontable.
- En option, **couteau cranté** pour les broyages et pétrissages et le **couteau denté**, recommandé pour la coupe de persil.
- Fiable

SPECIALITE/MODÈLE	R301 ULTRA
Longueur (mm)	165
Dimensions (mm)	430x61
Poids (kg)	1.4
Puissance (W)	220
Autres modèles disponibles sur demande	



CL 50 GOURMET – Coupe légume

Les **Coupe-légume Robot Coupe** dispose de plus de **50 disques** pour réaliser aussi bien des **coupes de légumes et fruits** que de fromage, ou encore de saucisson.

Le **CL 50 Gourmet** permet de réaliser avec une **qualité de coupe exceptionnelle** **7 coupes originales de légumes ou de fruits en brunoise et gaufrettes**.

Ces coupes sont difficiles à réaliser manuellement, ce qui représente un **gain de temps** considérable.

Une collection complète de **50 disques** vous permet de laisser libre cours à votre créativité pour l'**élaboration de recettes «fraîcheur»** avec des coupes novatrices et inédites.



SPÉCIFICITÉS / MODÈLES	GOURMET
Goulottes (L)	2.1
Puissance maxi (W)	500 ou 600
Nombre de disque disponible (option)	50

RM5 / RM8 - Batteurs mélangeur

Les **Batteurs mélangeur** de robot coupe, sont l'outil idéal pour toutes les fabrication quotidienne des chefs cuisinier et des chefs pâtissier.

- Productivité et Performance
- Cuve inox grande capacité et fond de cuve très bombé qui favorisent le travail de pétrissage et qui permet la réalisation de très petites quantités.
- Polyvalence, Prise frontale pour accessoires usuels.



SPÉCIFICITÉS / MODÈLES	RM5	RM8
Capacité du bol (L)	5.5	7.6
Outils inclus	Fouet, Palette, Spirale (inox pour RM8)	
Puissance maxi (W)	550	700

J 80/J 100 ULTRA - Extracteur de jus

A votre disposition, **2 modèles d'extracteur de jus** ultra performants et pratiques, **J 80 Ultra** et **J 100 Ultra**.

Grâce à la forme unique de la goulotte, vous pouvez introduire des fruits et des légumes en entier, sans utiliser de poussoir ! Vous pourrez donc réaliser d'excellents **jus en grandes quantités rapidement et sans effort !**

Le **moteur industriel puissant et robuste** tourne à **3 000 tr/min** ce qui limite l'oxydation des jus. Les jus ainsi obtenus sont très homogènes et savoureux.



SPÉCIFICITÉS/MODÈLES	J 80 Ultra	J 100 Ultra
Vitesse constante (tr/min)	3 000	
Goulotte - Diamètre (mm)	79	
Dimensions - L x P x H (mm)	235x535x502	235x538x596

L'intégralité des produits ROBOT COUPE est disponible auprès de votre contact commercial PACOCLEAN

MINI / COMPACT - Mixeur Plongeant

Le spécialiste des émulsions minute !

Ce nouveau **Mixeur Plongeant** de Robot-Coupe, **MicroMix®**, ultra compact saura vous satisfaire grâce à la qualité des émulsions obtenues avec son outil spécialement conçu, **«l'Aéromix»**.

Cet Outil, breveté, permet de réaliser des émulsions minute aérées volumineuses avec une excellente tenue dans l'assiette.

Le **MicroMix®** équipé du couteau réalisera également toutes les soupes et sauces en un minimum de temps grâce à son moteur puissant et silencieux.



SPÉCIFICITÉS / MODÈLES	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
Capacité (L)	Petites préparations			15	30	45
Dimensions (mm) Longueur x Diamètre	455 x 78	485 x 78	535 x 78	650 x 94	660 x 94	700 x 94
Poids (kg)	2,4	2,5	2,5	3,9	3,9	4,1
Usage	Mini taille, maxi performance sauces, émulsions, petites préparations ...			Compact, maniable et perfor- mance soupes, sauces, purées ...		
Autres modèles disponibles sur demande						

LE CLASSIC - Presse-Agrumes

L'authentique **Presse-Agrumes Santos** depuis 1954, à utiliser partout où l'on consomme du jus d'agrumes fraîchement pressé : boutiques de diététique, hôtels, bars, restaurants, collectivités...

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

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

SPÉCIFICITÉS/MODÈLE	Classic
Vitesse (tr/min)	1500
Hauteur du bec	125 mm
Dimensions L x H (mm)	L : 230 H : 606
Puissance maxi (W)	300
Poids (Kg)	5 Kg



SANTOS



PACOCLEAN
INNOVER POUR LE GOÛT

23

BLENDER BRUSHLESS



SPÉCIFICITÉS	Blender Brushless
Dimensions P x L x H mm	247 x 200 x 441
Poids	8.3 Kg

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.

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.

MIRACLE EDITION - Extracteur de Jus

L'extracteur de jus Miracle Edition est la solution pour tous les bars à jus et restaurants, souhaitant réaliser des jus frais, pressés à froid, sur demande.

Cette nouvelle façon d'extraire du jus, en pressant très lentement toutes sortes de fruits, légumes et herbes, permet de préserver les vitamines, nutriments, enzymes et minéraux.

Santos possède 2 brevets sur ce système de pressage à froid, ce qui est une réelle innovation sur le marché !

SPÉCIFICITÉS	Miracle
Vitesse (tr/min)	3000
Dimensions L x H (mm)	L : 320 H : 580
Puissance maxi (W)	1300
Poids (Kg)	26Kg



SANTOS

 **PACOCLEAN**
INNOVER POUR LE GOÛT

25

NUTRISANTOS - Extracteur de Jus

L'extracteur de jus Nutrisantos est la solution pour tous les bars à jus et restaurants, souhaitant réaliser des jus frais, pressés à froid, sur demande.

Cette nouvelle façon d'extraire du jus, en pressant très lentement toutes sortes de fruits, légumes et herbes, permet de préserver les vitamines, nutriments, enzymes et minéraux.

Santos possède 2 brevets sur ce système de pressage à froid, ce qui est une réelle innovation sur le marché !

SPÉCIFICITÉS	Nutrisantos
Vitesse (tr/min)	5 à 80
Dimensions L x H (mm)	L : 236 H : 642
Puissance maxi (W)	650
Poids (Kg)	28,6 Kg

HENKELMAN - Aero

- Technologie supérieure et innovante, construction robuste, design élégant.
- Interface intuitive.
- Trois programmes ajustables et mémorisables.
- Contrôle du vide précis par capteur de pression.
- Remise en atmosphère progressive de série.
- Cycle d'emballage plus rapide.
- Fonction d'assistance à la maintenance.
- Alarme vidange.
- Fonction de déshumidification d'huile.



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

HENKELMAN - Star

GAMME STAR

Les **Machines d'Emballage Sous Vide Boxer** garantissent un processus d'emballage sous vide simple et sécurisé.

Avec la possibilité unique de stocker vos paramètres dans la mémoire de **10 programmes**, standard sur chaque **Boxer**.



SPÉC / MODÈLES	BOXER 30	BOXER 35	BOXER 42	BOXER 42 XL	BOXER 42 XL BA	BOXER 52	BOXER 62
Dimensions de la cuve (LxIxH)	370 x 350 x 150 mm	370 x 350 x 150 mm	370 x 420 x 180 mm	460 x 420 x 180 mm	460 x 420 x 120 mm	410 x 520 x 180 mm	360 x 620 x 180 mm
Poids net (kg)	46	52	64	72	72	81	81

HENKELMAN - Start

GAMME START

Machines d'emballage sous vide
entrée de gamme pour les besoins
d'emballage basique.

La gamme **Henkelman Jumbo** représente
des modèles de table compacts avec des
résultats **«Jumbo»**.

Laissez la **Jumbo** vous convaincre!



SPÉC/ MODÈLES	MINI JUMBO	JUMBO PLUS	JUMBO 30	JUMBO 35	JUMBO 42	JUMBO 42 XL
Dimensions de la cuve (LxIxH)	310 x 280 x 85 mm	310 x 280 x 85 mm	370 x 350 x 150 mm	370 x 350 x 150 mm	370 x 420 x 180 mm	460 x 420 x 180 mm
Poids net (kg)	26	32	44	51	58	58

HENKELMAN - Marlin

GAMME MEGA

La série **Marlin de Henkelman** offre une qualité durable, une capacité optimale et un prix attractif.

Le système de contrôle avancé, l'injection de gaz et de nombreuses autres options sont disponibles pour personnaliser ces machines d'emballage sous vide en fonction de vos besoins en matière d'emballage.

Des machines industrielles en acier inoxydable avec une table plane pour l'emballage sous atmosphère modifiée (MAP) et l'emballage sous vide.

Machines toutes options, simple d'utilisation et peu de besoin de maintenance.



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

HENKELMAN - Polar

GAMME POLAR

Des machines industrielles en acier inoxydable avec une table plane pour l'emballage sous atmosphère modifiée (MAP) et l'emballage sous vide.

Machines toutes options, simple d'utilisation et peu de besoin de maintenance.

SPÉCIFICITÉS / MODELES	POLAR 52	POLAR 80	POLAR 110	POLAR 2-40
Dimensions de la cuve (LxlxH)	520 x 500 x 200 mm	510 x 760 x 200mm	620 x 1050 x 280 mm	400 x 620 x 240 mm
Dimensions de la 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



Julabo, le spécialiste de la cuisson basse température, en collaboration avec les meilleurs chefs mondiaux, a développé une famille de solutions pour être conforme à toutes les exigences de la cuisine sous-vide.

La gamme de thermoplongeurs, **Fusion Chef**, vous garantit une constance de température proche de $\pm 0,03\text{ °C}$ entre $+20\text{°C}$ et $+95\text{°C}$ dans n'importe quel récipient, jusqu'à 58 litres.

Maîtrisez la technique de la cuisson sous-vide, cuisinez à basse température en toute simplicité avec la plus grande fiabilité avec le **Pearl** ou le **Diamond**.



Thermoplongeur



MODÈLES	T°c Max	Options	Réaction
50-209	+ 260°c (Cable +80°c max)	Sonde à coeur standard	1 seconde
50-014	+ 260°c (Cable +205°c max)	Sonde lestée pour surface	2 secondes
50-360	+ 260°c (Cable +316°c max)	Sonde Thermocouple type aiguille	2 secondes
D'autres modèles disponibles sur demande			

FRIULINOX - Chilly

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

Ces cellules se distinguent par leur qualité et leur fiabilité.

Elles s'adaptent à toutes les cuisines, en fonction de la place disponible.

MODÈLES/ SPECIFICITES	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance absorbée (W)	Tension (V)	Poids (Kg)
Chilly GN 1/1	560x700x520	587	230	52
Chilly GN 2/3	560x560x520	587	230	47
D'autres modèles disponibles sur demande				



FRIULINOX - READY

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.



MODÈLES/ SPECIFICITES	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité de réfrigération	Capacité de congélation
GO 8 NIVEAUX BF081AG	790 x 1320 x 800	(+3°C) 25 Kg	(-18°C) 16 Kg
GO 12 NIVEAUX BC121AG	790 x 1800 x 800	(+3°C) 36 Kg	(-18°C) 24 Kg
D'autres modèles disponibles sur demande			

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.

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.**



Modèles/ Spécificités	Système de Condensation	Capacité de Stockage
ACM 46 AS	Condenseur à air Condenseur à eau	9 kg

SCODIF - NU 100 AS

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

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**.



Modèles/ Spécificités	Système de Condensation	Capacité de Stockage
NU 100 AS	Condenseur à air Condenseur à eau	20 kg

DADAUX - 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**.



SPECIFICITE/ MODELES	Lame	Moteur	Epaisseur coupe	Capacité coupe ronde	Capacité coupe carré
GRAVINOX 300	Ø 300	0,20Kw	0-25 mm	Ø 200mm	250x 160 mm

DADAUX - Mélangeur PMX90

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



- 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.

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

DADAUX - Scie à os SX2000

La **Scie à os SX200** de la marque **Dadaux** est conçue pour une utilisation professionnelle en boucherie ou poissonnerie pour les petites et moyennes productions.

Elle permet de **scier aisément vos carcasses de viandes** mais aussi les poissons et fruits de mer etc...

Cette scie de boucher **Dadaux** est **fabriquée en France** et, est dotée d'un **moteur 1CV (soit 750 W en Tri 400 V)**.



Pratique, la **Scie à Os SX200 Dadaux** peut-être **entièrement nettoyée à l'eau** pour une hygiène parfaite.

SPECIFICITE/ MODELES	Capacité coupe	Dim. Machine	Dim. lame	Poids net
SCIE A OS SX 200	L 190 x H 245 mm	489 x 571 x 874 mm Avec socle : 489 x 571 x 1350 mm	1640 x 16 mm	52 kg 72 kg avec socle

DADAUX - Poussoir Torsado

Le *Poussoir Torsado* est idéal pour la **fabrication de saucisses**, de **merguez portionnées et torsadées**.

Il permet de **gagner beaucoup de temps** par rapport à un poussoir continu et une **grande précision** des portions (+ /5 grammes).

Entièrement inox 1810.



SPECIFICITE/ MODELES	Tension	Moteur	Contenance	Poids net
POUSSOIR TORSADO	TRI, 380 V, 50 Hz	3,5 CV (2,6 Kw)	32 L	380 kg

DADAUX - Hachoir Zircon

De **fabrication française**, le **Hachoir Zircon de Dadaux** est **robuste** avec son carter monobloc en acier inoxydable 18/10 à bords arrondis, ses **accessoires (grilles, écrou, vis) démontables et lavables** en acier inox et son **moteur de 1,5 CV soit 1100 W**.

Le **Hachoir Zircon** est **équipé d'un compresseur hermétique** avec **régulation électronique**, permettant le refroidissement de la réserve vrac de 5 litres par froid ventilé mais également de la vitrine par froid ventilé.

Simple d'utilisation : la viande se glisse dans la réserve, le hachoir s'arrête automatiquement au poids demandé.



SPECIFICITE/ MODELES	Tension	Moteur	Capacité trémie	Poids net
HACHOIR ZIRCON	TRI, 400V, 50 HZ	1,5CV (1,1Kw)	5 L	65 Kg

Dx 500 - Cave de maturation

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

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

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



SPECIFICITE/ MODELES	Dx 500
Dimensions extérieures	L600 x P610 x H900 mm
Dimensions intérieures	L500 x P430 x H710 mm
Alimentation	220V - 240V / 50 Hz - 60 Hz
Puissance	maxi. 190W
Capacité	147 / 132 litres (brut / net)
Poids	52 kg

Dx 1000 Premium S - Cave de maturation

Les **Caves de maturation Angus et Kobe** vous permettent d'obtenir une viande de boeuf maturée tendre, juteuse et savoureuse en trois à quatre semaines tout en limitant au maximum la perte en poids durant le processus de maturation.

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

Avec leur design attractif et l'absence de raccordement à une arrivée d'eau, ces superbes **Caves de maturation à viande** à encastrer ou à poser trouvent facilement leur place dans un restaurant, une boucherie ou un rayon boucherie qui propose une "viande maturée sur place".



SPECIFICITE/ MODELES	Dx 1000
Dimensions extérieures	L700 x P750 x H1650 mm
Dimensions intérieures	L540 x P560 x H1380 mm
Alimentation	220V - 240V / 50 Hz - 60 Hz
Capacité	478 / 435 litres (brut / net)

BIG GREEN - Barbecue

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

Griller ... avec le goût du charbon de bois.
Fumer ... en combinant les effluves de copeaux, des saveurs inoubliables pour le poisson, la viande et le gibier
Cuisson lente à basse température, à l'étouffée pendant 10 - 15 heures !
Rôtir ... dans un EGG fermé
préservation du jus pour un poulet, une roulade de porc ou un rosbif succulent.



SPÉCIFICITÉS / MODÈLES	Ø grille (cm)	Hauteur (cm)	Capacité de Cuisson	
			Espace pour volaille	Pain et pizza
MiniMax	33	50	Poulet	Pain rolls
Small		61		
Médium	38	72	Dinde 4 Kg	Petit pain & pizza
Large	46	76 x 54	Dinde 7 kg	Pizza
D'autre modèle disponible sur demande				

WISMER - Trancheuse

Construite dans le respect des **traditions artisanales**, la **Trancheuse Wismer** est assemblée à la main, faisant de chaque modèle une **pièce unique**, et **fabriquée dans des métaux nobles** : **acier, fonte et aluminium**.

La **Trancheuse à volant Wismer** permet d'allier **rendement** et **raffinement**.

Ce bel outil sublime les plats et les saveurs à travers la découpe de **fines tranches de charcuterie**, les **fameuses chiffonnades à l'italienne**, mais aussi de **fromages**, de **poissons**, sans oublier les **carpaccios de fruits et de légumes**.



SPÉCIFICITÉS/MODÈLES	TRANCHEUSE WISMER
Dimensions	57 x 38 x 54 cm
Poids	45,5 kg

LINUM - Accessoires Cuisine

VALOR 2000 - Balance PROFESSIONNELLE



MODÈLES	Poid max (Kg)	Precision (g)	PCS boîte
LBL-2003	3	0.5	1
LBL-2006	6	1	1
LBL-2015	15	2	1
LBL-0001	Option permettant d'élargir le plat. 300x225mm		
D'autres modèles disponibles sur demande			

THERMOMÈTRES À COEUR - Thermomètres digitaux

MODÈLES	Plage de T°c	Capteur	Résolution
DPP400-W	-40°c à 200°c	Fixe L=70mm - Point l= 19mm	0.1°c
DFP450-W	-40°c à 232°c	Fixe L= 121mm - Point l= 19mm	0.1°c
DPP800-W	-40°c à 232°c	Fixe L= 102mm - Point l= 19mm	0.1°c
D'autres modèles disponibles sur demande			



ECONOTEMP™ - Thermomètres digitaux^{THERMOCOUPLE}



MODÈLES	Plage de T°c	Option	Résolution
32-311	-40°c à +260°c, Base	Sans sonde	1°c
93-230	-40°c à +260°c, Kit	avec sonde TYPE AIGUILLE	1°c
32-322	-40°c à 538°c, Base	Sans sonde	0.1°c
D'autres modèles disponibles sur demande			

SONDE TYPE K - Sonde pour Thermomètres

MODÈLES	T°c Max	Option	Reaction
50-209	+ 260°c (Cable +80°c max)	Sonde à coeur standard	1 seconde
50-014	+ 260°c (Cable +205°c max)	Sonde lestée pour surface	2 secondes
50-360	+ 260°c (Cable +316°c max)	Sonde Thermocouple type aiguille	2 secondes
D'autres modèles disponibles sur demande			



Services PACOCLEAN

Solutions de financement

Location avec option d'achat *

- Disposez immédiatement d'une machine neuve, sans impacter votre trésorerie et sans avance de T.V.A.
- Vos loyers sont entièrement déductibles de votre Résultat.
- Bénéficiez d'une assurance bris de machine sur toute la durée de votre location (de 24 à 60 mois).
- Vous avez la possibilité de céder votre contrat de location à un repreneur avec agrément du loueur.

Exemple de financement pour un Kit PACOSTART 2 sur 60 mois, le loyer comprend :

- la mise à disposition du kit
- l'entretien
- la garantie totale (hors accessoires)



Crédit classique *

- 3 durées de financement sont possibles : 6, 9 ou 12 mois.

* Ces propositions de financement sont soumises à l'acceptation du dossier par notre partenaire.

* **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.

Service Après-Vente

Le service après-vente **PACOCLEAN** est disponible et réactif.

Tel : 04 76 07 37 24

Le **SAV** a pour principales missions :

- La révision de vos appareils
- Le dépannage
- L'expédition des accessoires et pièces détachées sous 24 heures

Garanties

Durée de la garantie :

- Tous les appareils neufs sont garantis 1 an
- Tous les appareils financés en contrat longue durée sont garantis jusqu'au terme du contrat
- Tous les appareils Pacoclean, fabriqués en France, sont garantis 2 ans : gammes Gustochef, Cocturachef et Siccoclean, o'clean 2



Mise en service / Formation

Notre qualité de service :

- Livraison rapide 24 h (jours ouvrés et suivant la disponibilité)
- L'installation et la mise en service peuvent être assurées par votre contact commercial
- Une formation personnalisée vous sera proposée sur votre site

NOS RESEAUX SOCIAUX



YOUTUBE

Retrouvez-nous sur notre
chaîne YouTube
PACOCLEAN
pour voir toutes nos vidéos !

FACEBOOK

Venez découvrir notre page
FACEBOOK PACOCLEAN
pour être au courant toute
l'année de ce qu'il se passe
chez nous !



INSTAGRAM

Nouveau !

Notre compte **INSTAGRAM**
pacocleanfrance

Nouveau post toutes les semaines sur nos
nouveautés, actualités.....

**PACOCLEAN VOUS REMERCIE
DE VOTRE FIDELITE !**

A BIENTOT !

