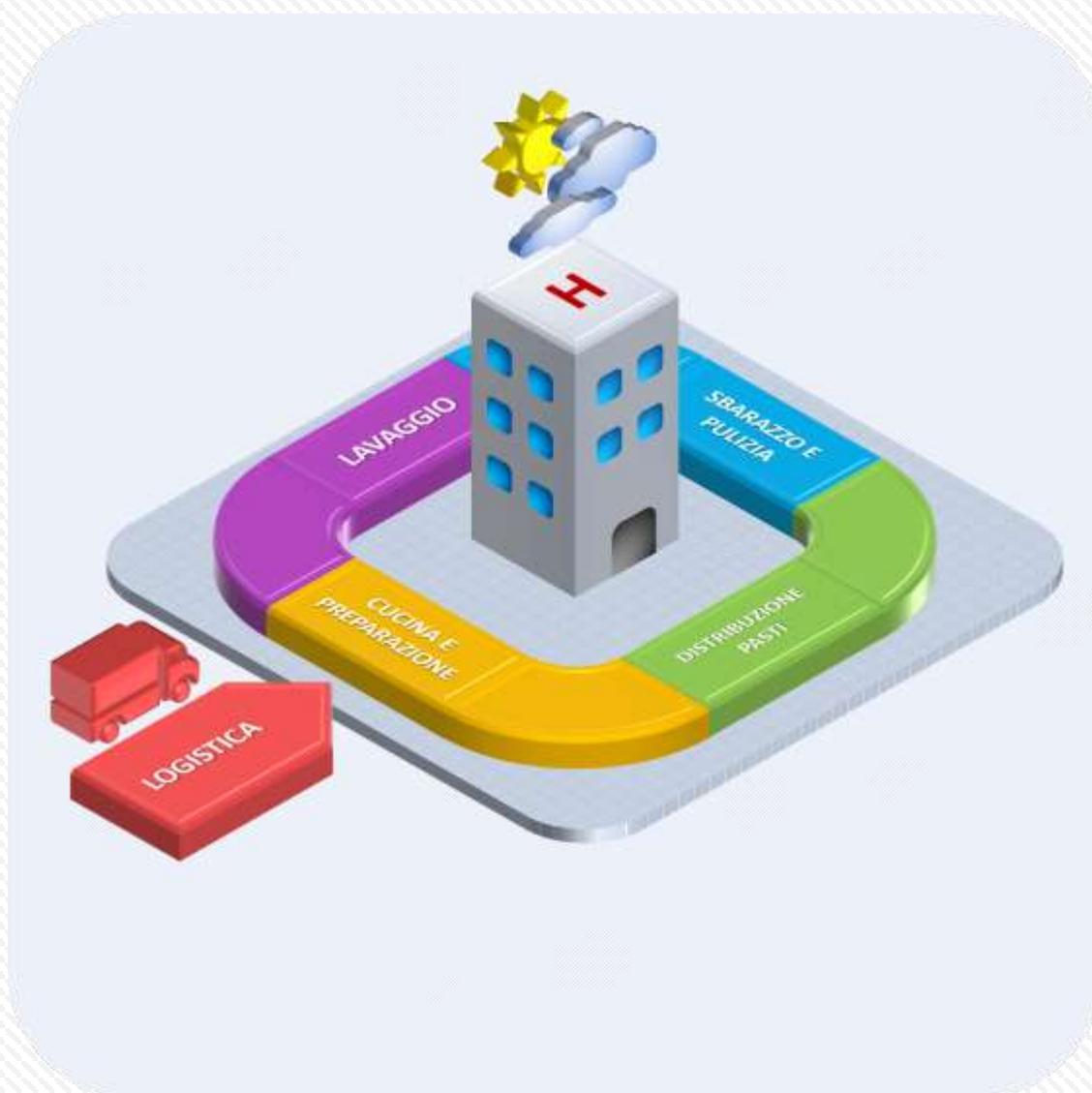


# RESIDENTIAL & HEALTH CARE

## Food service equipment



# La soluzione completa per l'intero ciclo di distribuzione dei pasti



La distribuzione dei pasti è sempre un'attività molto delicata e importante all'interno di ospedali e case di cura ed è un prezioso servizio dedicato al paziente.

Per lavorare al meglio gli operatori hanno bisogno di prodotti che garantiscano un lavoro efficiente, rapido e permetta loro di operare in condizioni di assoluta ergonomia e sicurezza.

Per questo motivo Rocam ha studiato prodotti specifici per ogni fase del ciclo di distribuzione pasti, dall'approvvigionamento delle scorte, alla preparazione delle portate, fino alla consegna e successiva pulizia, in modo da aiutare lo staff a svolgere meglio il proprio lavoro quotidiano.

# INDICE

04

DISTRIBUZIONE PASTI

20

SBARAZZO & PULIZIA

28

LAVAGGIO

32

LOGISTICA

36

CUCINA & PREPARAZIONE





**A-Care**



**B-Care**

Il nuovo carrello breakfast Care di Rocam è progettato e costruito per una facile distribuzione delle colazioni e dei pasti direttamente in corsia. La sua struttura consente di adattarlo facilmente alle esigenze di diverse strutture venendo incontro ai più disparati utilizzi.

Il nuovo Care è disponibile in due versioni:

## **A-Care**

La versione A è pensata per il servizio in multiporzione con preparazione del vassoio all'interno del reparto.

Può contenere fino a 4 ceste 50X50 per le stoviglie, fino a 40 vassoi e 4 contenitori gastronorm GN 1/1 (h 120 mm) con tutto l'occorrente per la preparazione dei vassoi.

Completa la dotazione di base un pratico cassetto allestibile con vaschette gastronorm ad estrazione completa per la gestione di posate ed accessori.

## **B-Care**

La versione B è rivolta al servizio con colazione a menù, con vassoi preparati all'interno del locale cucina. E' indicata soprattutto nel caso in cui ogni reparto abbia un locale dedicato alla preparazione dei pasti al suo interno.

Può contenere fino a 32 vassoi 1/2 GN già pronti per il servizio, mentre la colonna centrale consente di trasportare fino a 6 vaschette 2/4 GN contenenti tutto l'occorrente per completare il servizio.

Ringhiera di contenimento di serie. Costruita in acciaio inox e saldata alla struttura.

Top in inox AISI 304 food-grade, massima igiene e pulibilità.

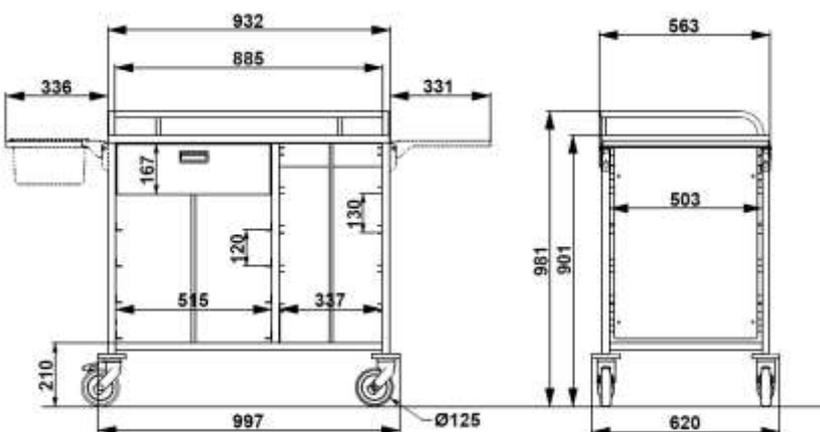
Pannellatura di serie in HPL che garantisce elevata resistenza agli agenti esterni e massima pulizia.

5 supporti a **C** per il trasporto di Gastronorm in misura 1/1

4 supporti a **L** per il trasporto cassette da lavastoviglie standard 50X50

Struttura in acciaio inox ad alta resistenza completamente saldata per garantire la massima pulizia.

Sgocciolatoio estraibile in acciaio INOX lavabile direttamente in lavastoviglie. Evita possibili sgocciolamenti dalle cassette portastoviglie.



4 ruote piroettanti in tecnopolimero anti traccia ad alta resistenza di cui 2 con freno comprese nella configurazione base.

# A-Care

Optional reggisacco laterale e supporto gastronorm GN1/4 utile per il recupero dei liquidi in fase di sbarazzo e pulizia dei vassoi.



**OPT. SL**

Termos e distributore cereali non inclusi

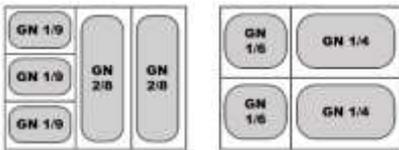


**OPT. L**

Estensione laterale in inox AISI 304 grazie alla quale è possibile preparare fino a 3 vassoi contemporaneamente.

Ampia capienza:

- 4 ceste 50x50
  - 4 vasche 1/1 GN
  - Fino a 40 vassoi 1/2 GN
- (NON INCLUSI)**



Diverse possibili configurazioni all'interno del cassetto.  
**Gastronorm non incluse.**



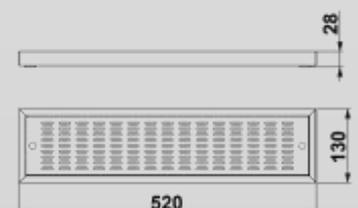
Fermi anti caduta in sul lato posteriore



**OPT. SG**

**Optional SG**

Sgocciolatoio smontabile e lavabile in acciaio inox, utile per evitare fastidiose perdite di liquido sul piano di lavoro.



Ringhiera di contenimento di serie. Costruita in acciaio inox e saldata alla struttura.

Top in inox AISI 304 food-grade, massima igiene e pulibilità.



16 supporti a L per il trasporto di vassoi in standard Gastronorm

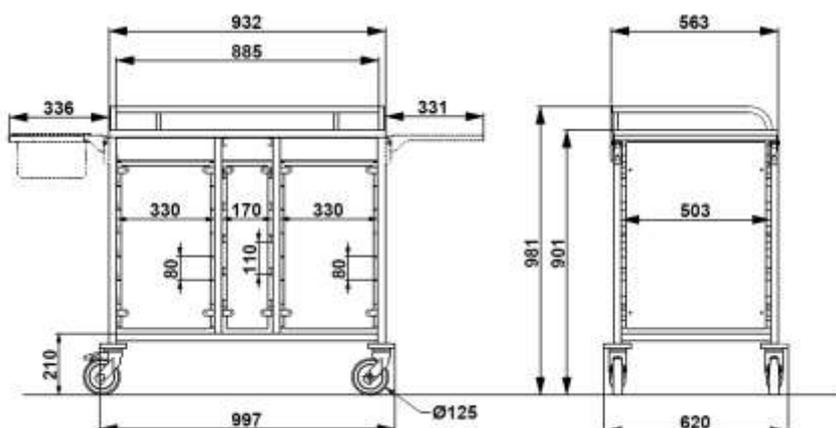
Pannellatura di serie in HPL che garantisce elevata resistenza agli agenti esterni e massima pulizia.

6 supporti a C per di vaschette GN 2/4

4 bumper morbidi anti-traccia di serie

Struttura in acciaio inox ad alta resistenza completamente saldata per garantire la massima pulizia.

**FINO A 32 VASSOI  
PRE CONFEZIONATI**



MOD.	⌈	□ L	OPTION S
A-Care	130 mm	5 C	L - SL - SG
B-Care	80 mm	8+8 L	L - SL - SG

# B-Care

Optional reggisacco laterale e supporto gastronorm GN1/4 utile per il recupero dei liquidi in fase di sbarazzo e pulizia dei vassoi.

**OPT. SL**

Termos e distributore cereali non inclusi



**OPT. L**

Estensione laterale in inox AISI 304, un valido aiuto per completare i vassoi prima della distribuzione.

Ampia capienza:  
 • 16/32 vassoi Gastronorm  
 • 6 vasche 2/4 GN  
**(NON INCLUSI)**

Colonna centrale attrezzabile con vaschette, ceste o griglie in misura 2/4 GN ausiliarie.  
**Gastronorm non incluse.**



Pannelli in HPL su lato posteriore a protezione dei vassoi

## Gamma colori

Pannelli laterali in HPL disponibili in 7 colori



4 Solide maniglie di spinta in tubo INOX AISI 304

Costruzione solida in acciaio inox AISI 304 food-grade, massima igiene e pulibilità.

**OPT. K**

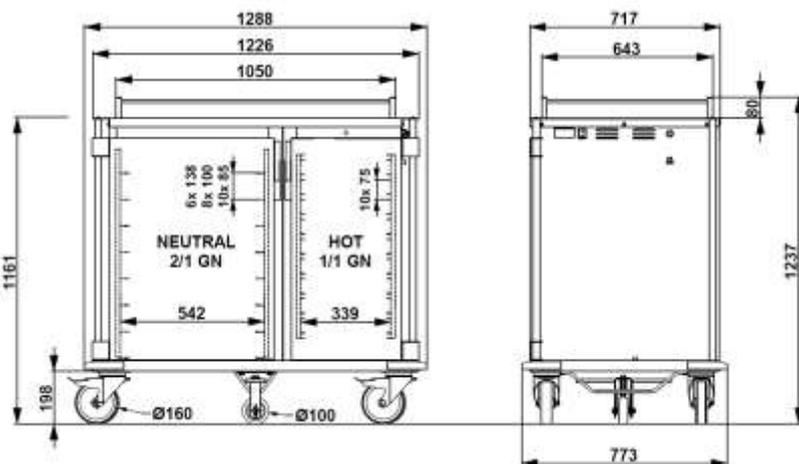
Serratura con chiave per maniglie

4 Bumper in gomma anti-traccia

## Termocare

Carrello termico per la distribuzione dei pasti suddiviso in 2 pratici scomparti di cui uno neutro dedicato al trasporto di vassoi pre-confezionati a menù ed un secondo compartimento in misura GN1/1 dedicato al riscaldamento e mantenimento di porzioni pronte.

5° ruota ammortizzata di serie, permette di direzionare il carrello senza sforzi per l'operatore. La molla recupera tutte le asperità del terreno rendendo il carrello più stabile.



4 ruote piroettanti in acciaio ad alta resistenza Ø160 mm di cui 2 con freno comprese nella configurazione base.

## OPT. V

Vaschetta multiuso in polistirene.

Spondina in acciaio INOX AISI 304 h 80 mm

## OPT. SQ

Apertura totale porte a 270°

Compartimento neutro completo di guide ad L. Altre spaziatore disponibili su richiesta.

**MAX 20 VASSOI GN 1/1  
PRE CONFEZIONATI**

Il taglio termico in materiale tecnico garantisce maggiore efficienza termica ed un miglior isolamento tra i compartimenti.

Compartimento caldo in misura GN1/1, permette il trasporto di porzioni calde pronte, garantendo una temperatura del pasto sempre corretta. **Griglie GN1/1 su richiesta (Opt. GR1/1)**



Termostato digitale con registrazione HACCP di serie



### Pulizia

Guide interne di entrambi i compartimenti completamente smontabili e lavabili. Le pareti interne lisce permettono una pulizia facile e completa con un panno umido.

MOD.	230 v MAX		OPTIONS
THERMOCARE	700 Watt	80	V - K - SQ-GR1/1



## Thermovega

Armadi su ruote riscaldati in acciaio inox AISI 304 disponibili in 2 altezze per rispondere a tutte le esigenze di spazio: dall'utilizzo in cucina, il trasporto alle location esterne o lo stoccaggio in piccoli ambienti. Perfetti per il trasporto e il mantenimento termico di vasche, vassoi, teglie o monoporzioni già pronte. Costruzione a parete doppia coibentata, ogni carrello è dotato di 2 pratici tubi di spinta a tutt'altezza e gli sportelli sono dotati di guarnizione a tenuta termica. Di serie ogni modello ha 4 paracolpi angolari anti-traccia e 2 ruote con freno. I carrelli internamente hanno delle guide di sostegno a "C" antiribaltamento per vasche GN o a "L" per vassoi e teglie.



### OPT. GR

Griglia di appoggio  
In acciaio

## Thermovega 2/1 C16



### Varianti

Sono disponibili 2 varianti per i profili interni. La variante C anti-ribaltamento, più indicata per le vasche gastronorm e la variante ad L per vassoi e teglie.



**Thermovega 1/1 C16**



**Thermovega Bake**

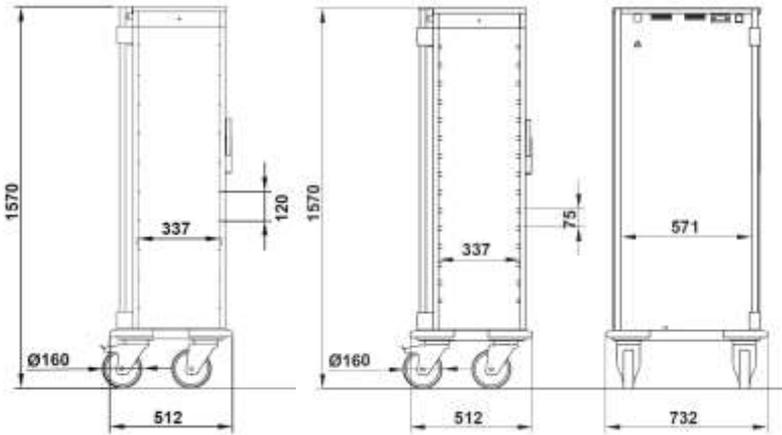


Termostato digitale programmabile e completamente regolabile e con registrazione HACCP di serie su tutti i modelli.

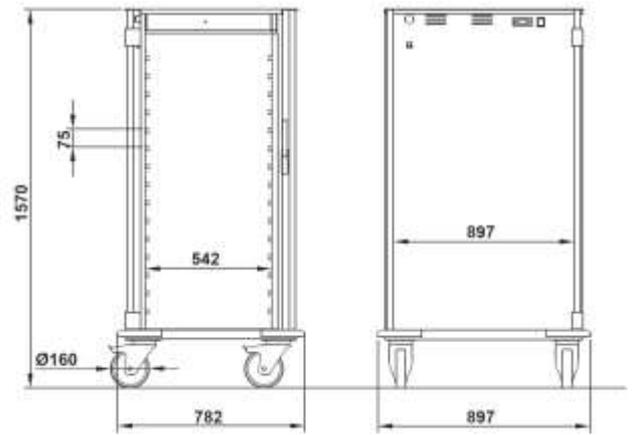


**OPT. AER**  
Bocchetta di areazione regolabile per lo sfogo dell'umidità eccessiva. Di serie per il modello Bake e disponibile su richiesta per tutti i modelli.

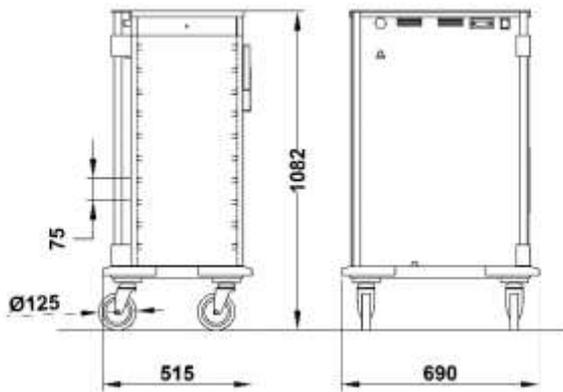
## Thermovega 1/1 C16-L10



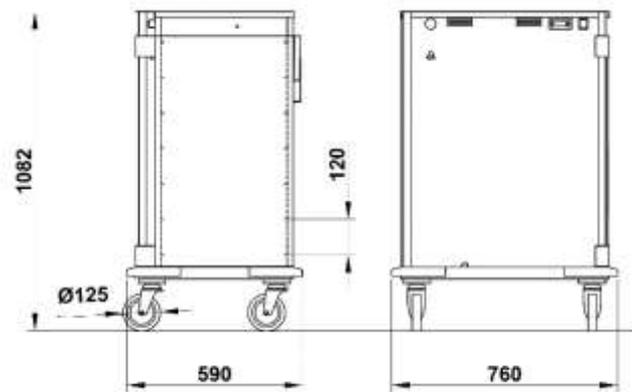
## Thermovega 2/1 C16



## Thermovega 1/1 SH C10



## Thermovega Bake



MOD.	230 V MAX	⌈ ⌋	□ L	OPTIONS
THERMOVEGA 1/1 C16	1700 W	75 mm	16 C	GN - K - GR - AER
THERMOVEGA 1/1 L10	1700 W	120 mm	10 L	K - GR - AER
THERMOVEGA 2/1 C16	1700 W	75 mm	16 C	GN - K - GR - AER
THERMOVEGA 1/1 SH C10	700 W	75 mm	10 C	GN - K - GR - AER
THERMOVEGA BAKE	700 W	75 mm	10 L	K - GR

## Compass 3/1



### Compass

Nuova generazione di carrelli bagnomaria in acciaio AISI 304 con vasche uniche stampate e spigoli arrotondanti (COMPASS 2/1-3/1) o a vasche stampate separate (COMPASS 2S-3S) per contenitori GN h.200mm (non inclusi). Capacità 2 o 3 GN1/1 a seconda del modello. Dotati di coibentazione a doppia parete e rubinetto di scarico. Pannello comandi ergonomico rivolto verso l'operatore e asportabile per una facile manutenzione.

Dotato di maniglia di spinta isolata con supporti in plastica e comodo gancio per il cavo spiralato quando non in uso. Ogni carrello ha 4 paracolpi angolari antitraccia e 2 ruote con freno di serie. COMPASS 2/1-3/1-2S-3S: Il riscaldamento di queste versioni bagnomaria è tramite resistenze elettriche regolate da un termostato meccanico (+30°/+90°) e spie luminose di funzionamento (a ogni vasca corrisponde una spia e un termostato).



4 ruote piroettanti in tecnopolimero anti traccia ad alta resistenza di cui 2 con freno comprese nella configurazione base.



Vasche stampate con pre-invaso anti-goccia su tutti i modelli.

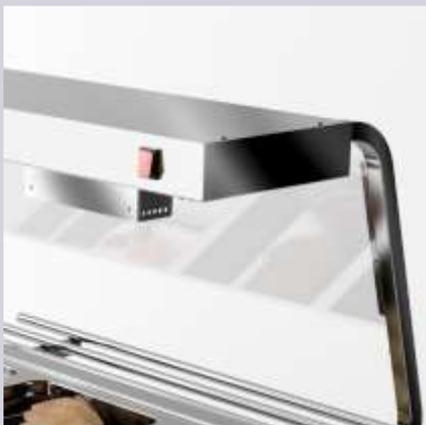
## Compass Halo 3/1



### Compass Halo

Carrello bagnomaria in acciaio AISI 304 con 3 vasche stampate separate e con spigoli arrotondati. Questo carrello combina il riscaldamento a bagnomaria delle vasche e quello a secco delle lampade alogene. L'alzata superiore è dotata di un pratico ripiano per appoggiare piccoli oggetti mentre la vetrina frontale prevede una comoda apertura per il passaggio dei piatti.

Il pratico scorri vassoi in tubo inox ribaltabile permette lo scorrimento dei vassoi. Capacità 3 GN1/1 h.200mm (vasche non incluse). COMPASS LED: Questa versione ha le stesse caratteristiche del modello HALO ma è dotato di un illuminazione nella parte superiore a LED.



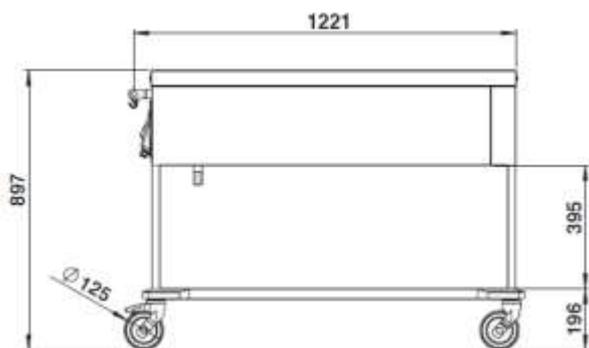
Struttura alzata in acciaio Inox con accensione lampade indipendente e protezione sneezeguard in Plexiglass.



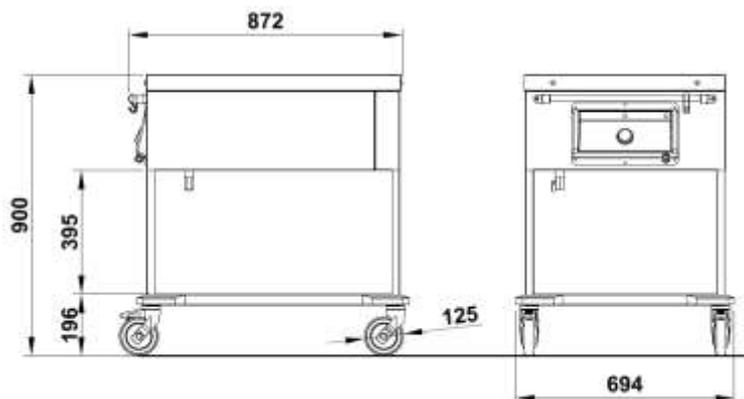
### Versione S

Variante con vasche separate con termostato dedicato.

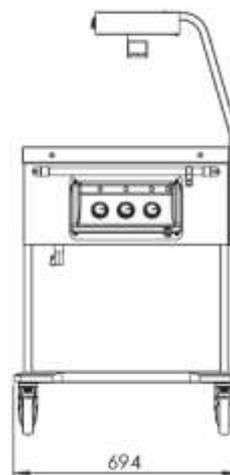
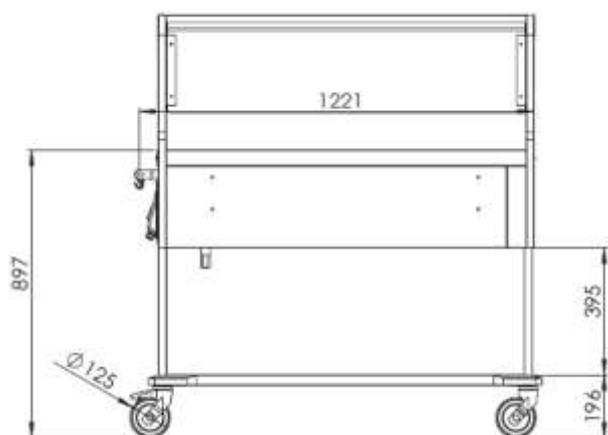
## Compass 3/1 - 3S



## Compass 2/1 - 2S



## Compass Halo / Led



MOD.	230 v MAX	GN h 200
COMPASS 2/1	1500 Watt	2 GN 1/1
COMPASS 2S	1500 Watt	2 x 1 GN 1/1
COMPASS 3/1	2250 Watt	3 GN 1/1
COMPASS 3S	2250 Watt	3 x 1 GN 1/1

MOD.	230 v MAX	GN h 200
COMPASS HALO	3150 Watt	3 x 1 GN 1/1
COMPASS LED	2262 Watt	3 x 1 GN 1/1

## Toro 3/1 CH



## Toro 2/1 CH



**OPT. ESTR**

Gastronorm su guide ad estrazione totale

### Toro

Carrelli termici in acciaio inox con 2 diverse capacità. Vasca coibentata a doppia parete profonda 21cm. con rubinetto di scarico, riscaldamento sia a secco che a bagnomaria tramite resistenze elettriche poste sotto la vasca, con termostato meccanico (+30°/+90°C) e spia luminosa di funzionamento. 4 Paracolpi antitraccia e due ruote con freno di serie.

TORO CH: coperchi apribili a 180° e sportelli inferiori apribili a 270°, vano inferiore riscaldato su richiesta (opt.R).

Vasche GN non incluse.

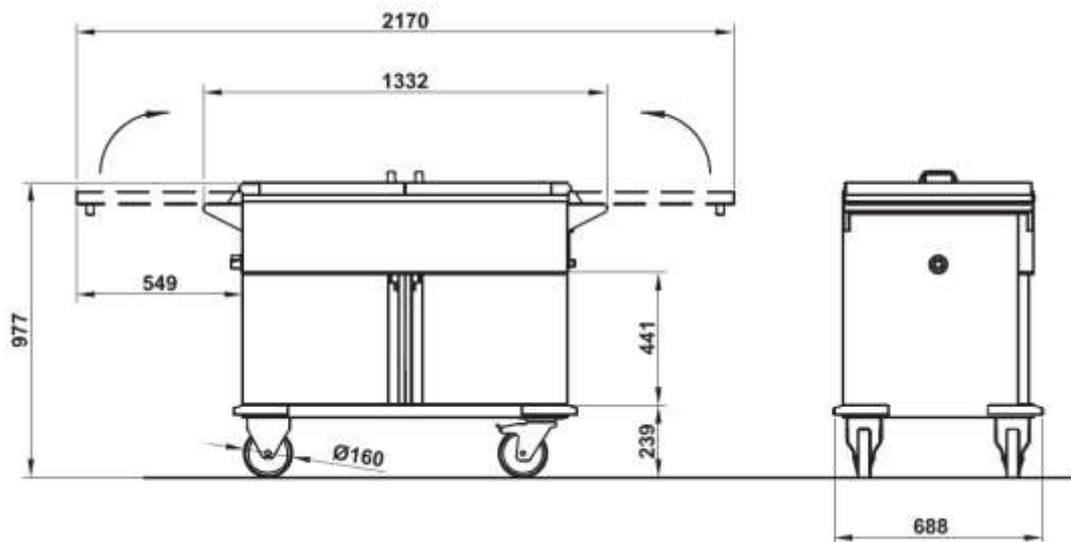


**OPT P**  
Ripiano Inox nel vano inferiore

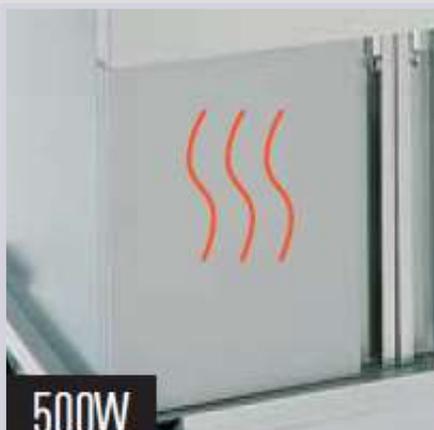
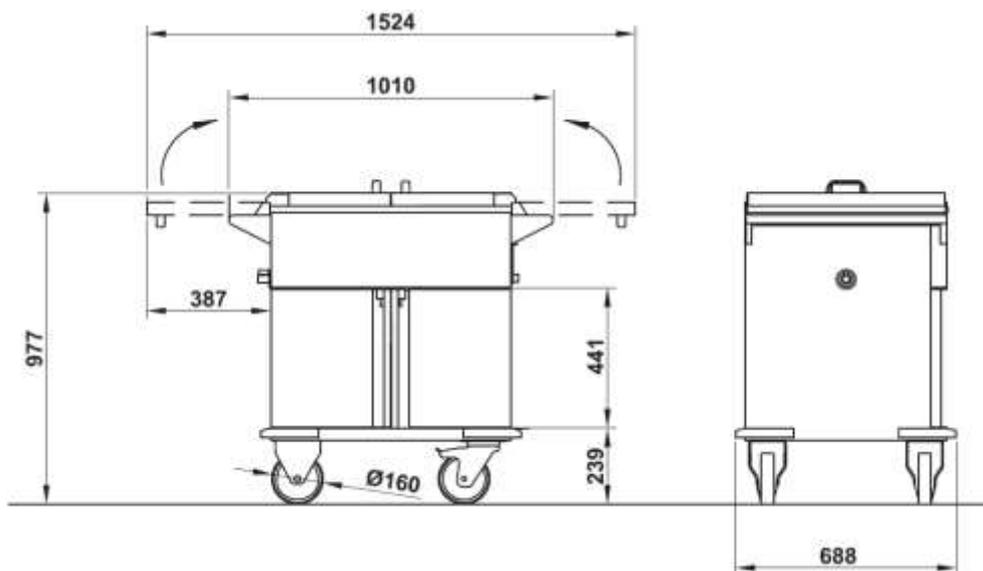


**OPT L**  
Supporti ad L per vassoi nel ripiano inferiore

## TORO 3/1



## TORO2/1



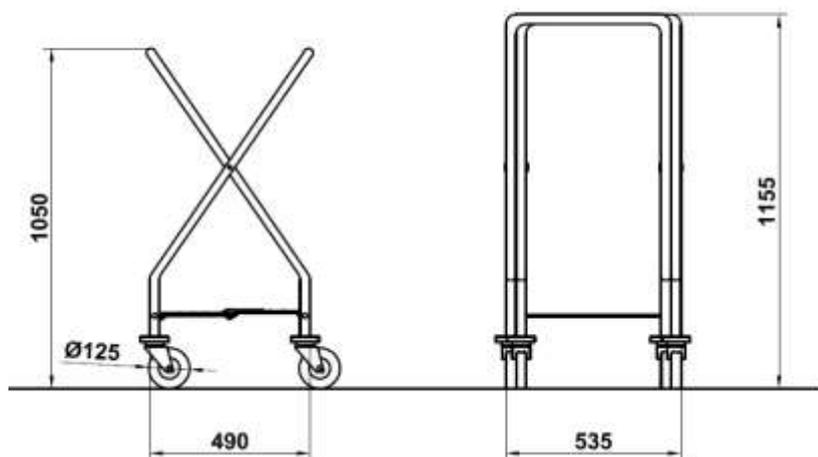
**OPT R**  
Vano inferiore  
riscaldato a secco

MOD.	230 v MAX	GN h 200	OPTIONS
TORO 2/1 CH	1500 Watt	2 GN 1/1	ESTR-L-P-R
TORO 3/1 CH	2000 Watt	3 GN 1/1	ESTR-L-P-R



## Lince

Carrello portasacco indispensabile per la raccolta ed il trasporto della spazzatura a fine servizio. Struttura tubolare in acciaio verniciato ad alta resistenza facilmente ripiegabile dopo l'uso. Reggisacco inferiore in filo d'acciaio cromato



4 ruote piroettanti in tecnopolimero anti traccia ad alta resistenza di cui 2 con freno comprese nella configurazione base.

## Cleancare

Nuovo carrello dedicato allo sbarazzo, indispensabile per il recupero di vassoi, stoviglie e posate e la preparazione degli stessi per il lavaggio.

Facilita la raccolta differenziata di avanzi e rifiuti ed il recupero dei liquidi alimentari.

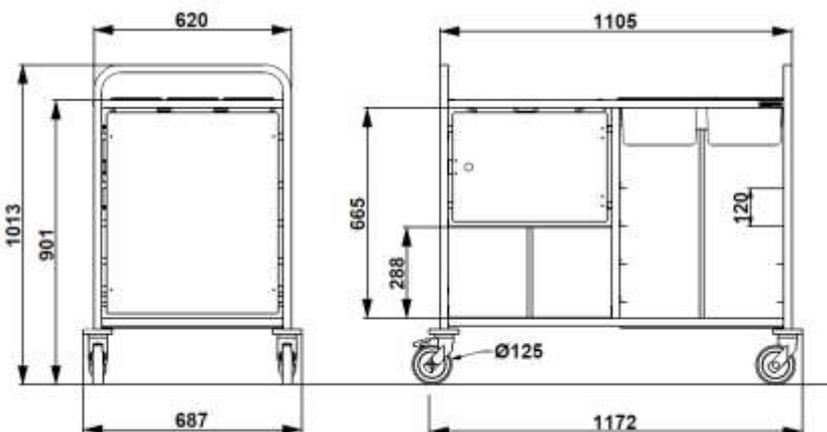
2 reggisacco in filo d'acciaio di serie con elastici ferma-sacchetti  
**Capacità 2/4 sacchi**

Pannellatura di serie in HPL che garantisce elevata resistenza agli agenti esterni e massima pulizia.

Struttura in acciaio inox ad alta resistenza completamente saldata per garantire la massima pulizia.



Vaschetta anti-goccia estraibile e lavabile



4 ruote piroettanti in tecnopolimero anti traccia ad alta resistenza di cui 2 con freno comprese nella configurazione base.



Sportello apribile per facilitare l'estrazione dei sacchetti pieni. Ripiano inox per il sostegno dei sacchetti



Configurazione bacinelle gastronorm ideale per il recupero di posate, avanzi e liquidi alimentari. **Gastronorm non incluse.**



Ripiano di appoggio per i vassoi in acciaio inox, superficie liscia e facilmente pulibile.

**CAPACITA' DI SBARAZZO E PULIZIA PER 70 COPERTI**

4 supporti ad L per casse standard 50x50, ideali per suddividere le stoviglie e prepararle per il lavaggio.



Pannelli in HPL sui 3 lati e fermi anti-caduta sul lato posteriore

## Gamma colori

Pannelli laterali in HPL disponibili in 7 colori



## Tray

Carrelli in acciaio inox AISI 304 per il recupero o la distribuzione di vassoi o teglie. Guide di sostegno in fi lo d'acciaio cromato. Tutti i modelli sono dotati di serie di 4 paracolpi antitraccia e di 4 ruote girevoli, su richiesta disponibili con 2 ruote con freno (opt. RF). Tutti i modelli possono essere completati da pannellatura in HPL laterale (LAT) o laterale + posteriore (HPL) oppure da un pratico ripiano superiore in acciaio (CAP).



**TRAY 12**



**TRAY 24**

**LAT**  
Pannellatura in HPL sui lati.

**Gamma colori**  
Pannelli laterali in HPL disponibili in 7 colori



**HPL**  
Pannellatura in HPL su schienale e lati.

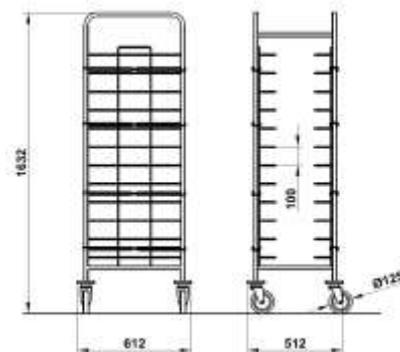


**OPT. V**

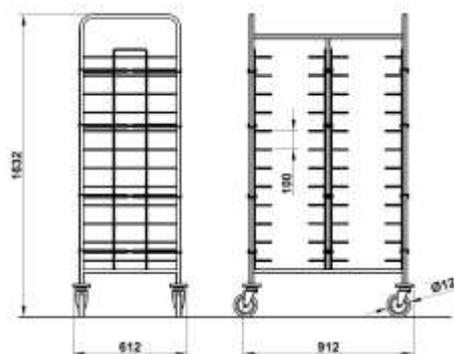
Vaschetta multiuso in polistirene.



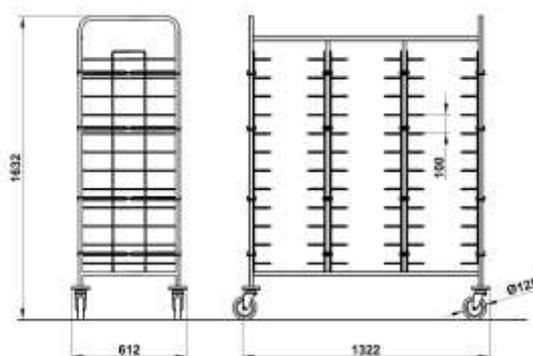
**TRAY 36**



**Tray 12**



**Tray 24**



**Tray 36**

MOD.	⌈	□ L	OPTIONS
TRAY 12	100 mm	12 L	RF-HPL-CAP-LAT-V
TRAY 24	100 mm	12+12 L	RF-HPL-CAP-LAT-V
TRAY 36	100 mm	12+12+12 L	RF-HPL-CAP-LAT-V

**DRAGONE**



**150 kg**

**CERERE**



**DRAGONE 2V**

Carrello dotato di 2 vasche in acciaio inox con rubinetti di scarico per facilitarne il lavaggio

Carrelli di servizio per lo sbarazzo completamente in acciaio AISI 304 a 2 o 3 piani insonorizzati. Tutti i carrelli sono dotati di serie di 4 paracolpi anti-traccia. Su richiesta 2 ruote con freno (RF) e contenitori di raccolta (C/IN).

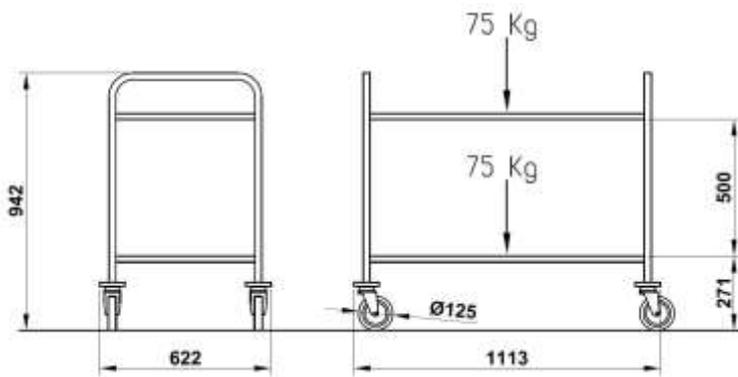


**RF**  
2 ruote con freno.

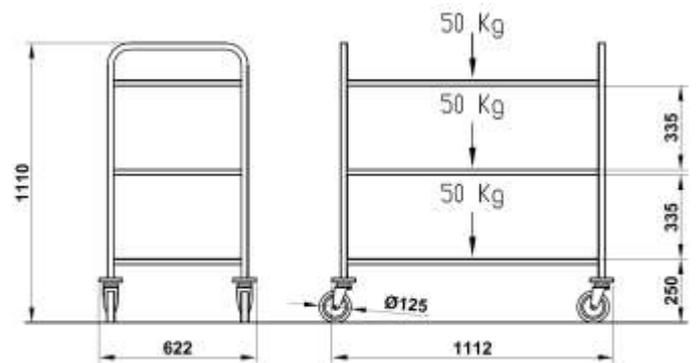


**C/IN**  
Contenitore di raccolta in acciaio inox.

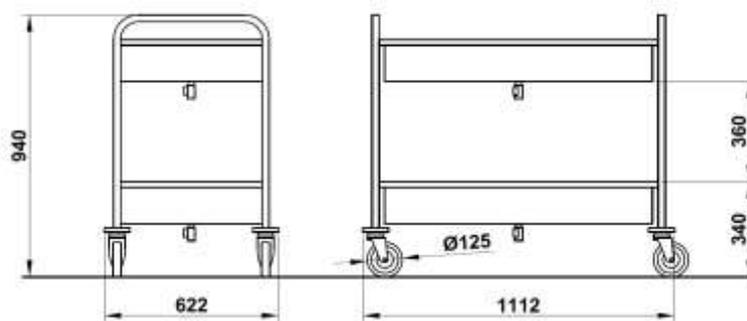
## Dragone



## Cerere



## Dragone 2V



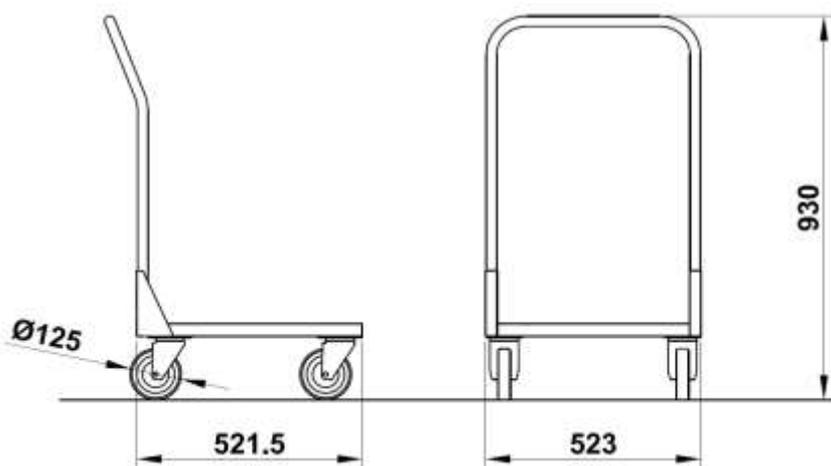
MOD.	OPTIONS
Dragone	C/IN - RF
Cerere	C/IN - RF
Dragone 2V	C/IN - RF



# Bacco 50X50

Carrello piattaforma appositamente studiato per la movimentazione ed il trasporto di casse standard 50x50 all'interno dei locali di lavaggio. Piccolo, pratico da spostare e resistente.

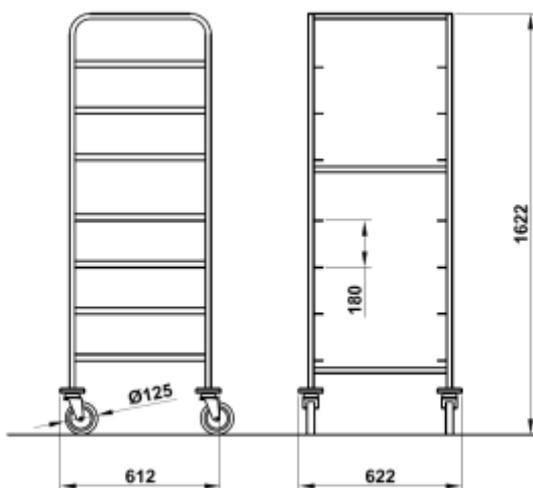
 **150 kg**



**RF**  
2 ruote con freno.

# Vega 50x50

Carrello realizzato in tubolare inox ad alta resistenza, adatto al recupero, trasporto e distribuzione di casse standard per lavastoviglie e lavabicchieri in formato 50x50.

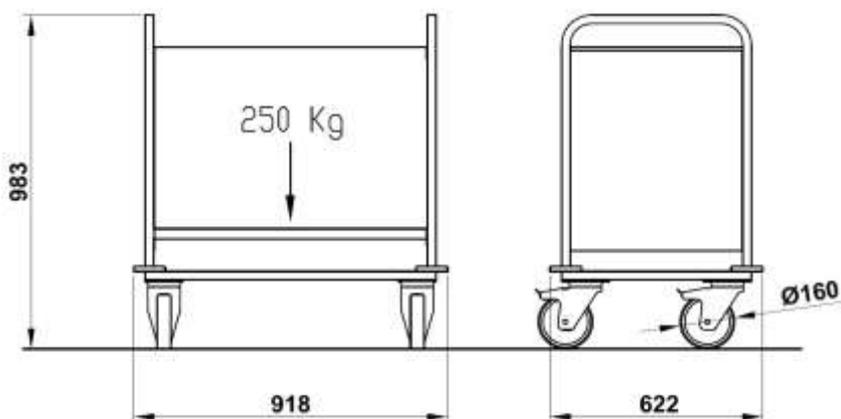


**RF**  
2 ruote con freno.

# Urano

Per la lo stoccaggio e il trasporto dei piatti e dei cestelli sono disponibili diverse alternative in acciaio inox AISI 304. IDRA: carrello portapiatti con struttura in acciaio verniciato nero a polveri epossidiche. Griglie in acciaio verniciato Rilsan, passo 6 cm. URANO: Carrello per il trasporto dei piatti in acciaio, su richiesta griglie divisorie (Opt. D/IN). TETI: vascone lava verdure totalmente in acciaio dotato di rubinetto troppopieno e di 2 ruote con freno.

 **250 kg**



**Opt.  
D/IN**



Carrello piattaforma in acciaio inox AISI 304 per il trasporto di merci e carichi pesanti in genere, due ruote fisse e due girevoli di serie per una migliore manovrabilità. Dotato di paracolpi anti-traccia e di una funzionale maniglia di spinta.

 **250 kg**



**BACCO 100**

 **500 kg**

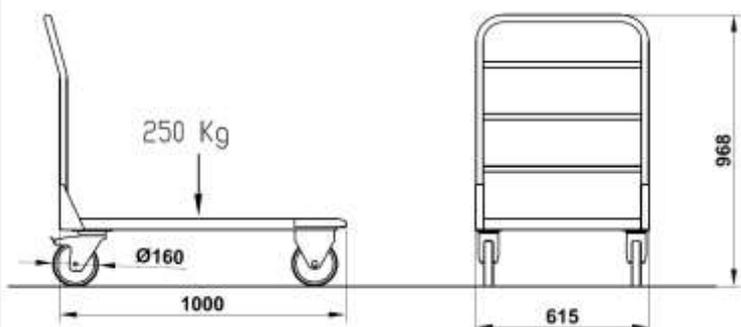


**BACCO RINF**

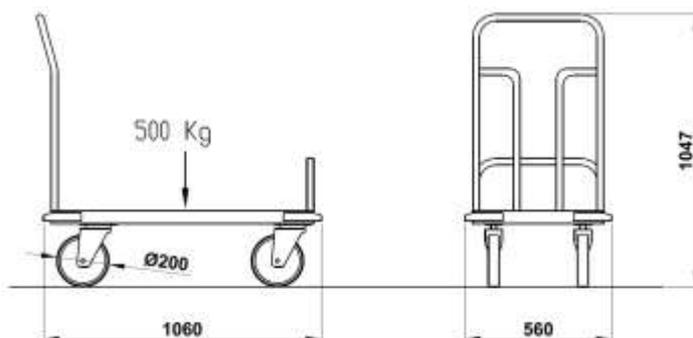


**Opt. RF**  
2 ruote con freno.

**BACCO 100**



**BACCO RINF**





**250 kg**

## DRAGONE RINF



## CERERE RINF



Carrelli da trasporto rinforzati completamente in acciaio AISI 304 a 2 o 3 piani insonorizzati. Struttura solida completamente saldata.

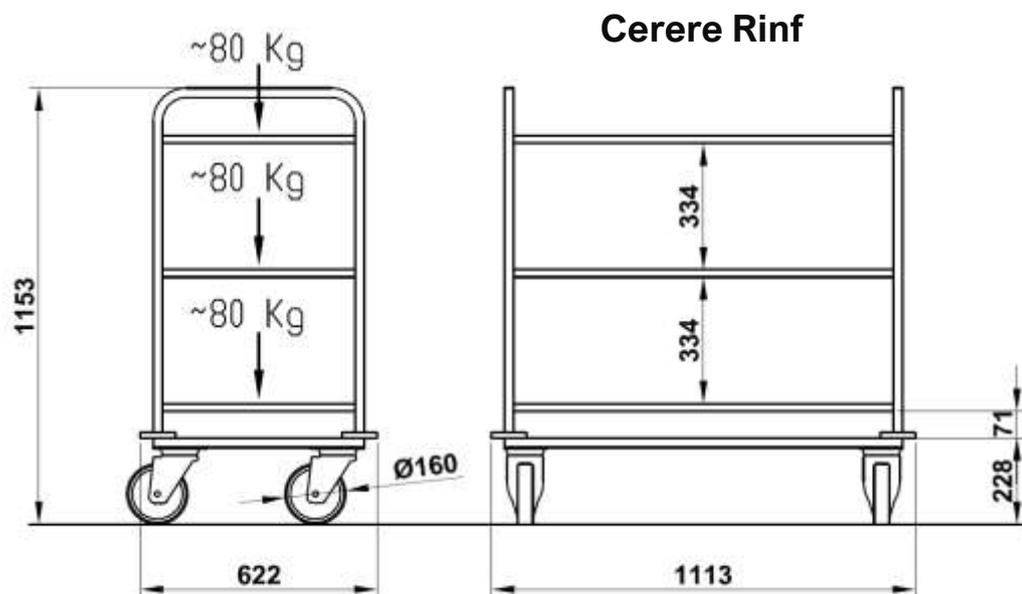
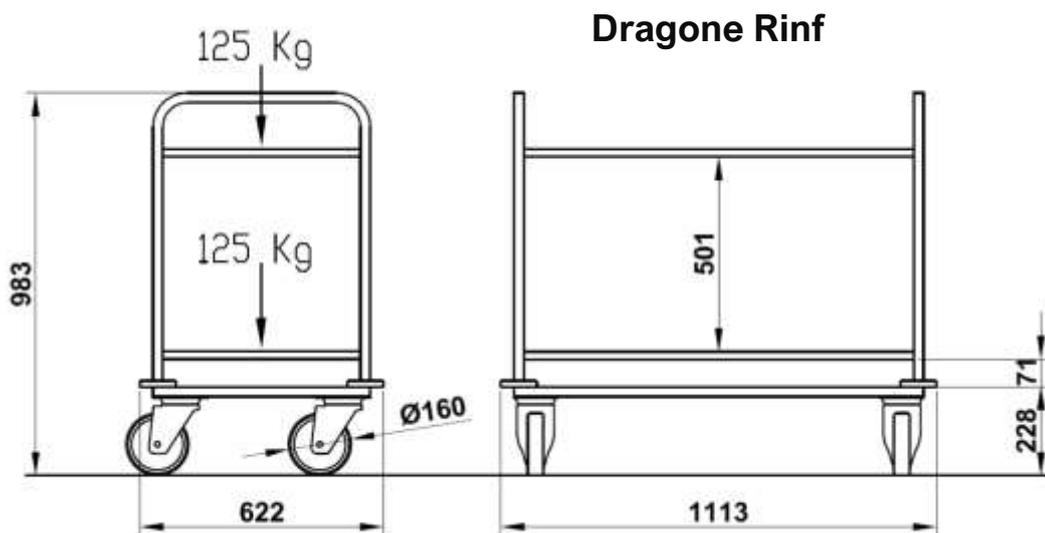
Tutti i carrelli sono dotati di serie di 4 paracolpi anti-traccia e di ruote da  $\varnothing 160$  con supporto a piastra di cui con freno. Disponibili optional contenitori di raccolta (C/IN).



4 ruote piroettanti in acciaio ad alta resistenza  $\varnothing 160$  mm di cui 2 con freno comprese nella configurazione base.



**C/IN**  
Contenitore di raccolta in acciaio inox.



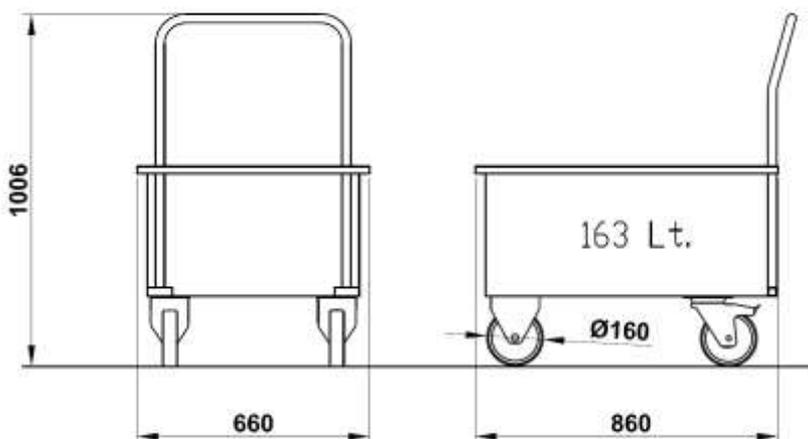
MOD.	OPTIONS
Dragone Rinf	C/IN - RF
Cerere Rinf	C/IN - RF



Vascone di lavaggio per ortaggi costruito completamente in acciaio inox AISI 304 food grade, dotato di rubinetto per troppopieno e 2 ruote con freno di serie

 **250 kg**

 **163 Lt.**



4 ruote piroettanti in acciaio ad alta resistenza  $\varnothing 160$  mm di cui 2 con freno comprese nella configurazione base.



Le versioni basse sono complete di un comodo top in acciaio **inox AISI 304**, utile appoggio per la preparazione dei cibi in cucina.

**VEGA GN 2/1 C16**

**VEGA GN 1/1 C16**

**VEGA GN 1/1 C8+8**

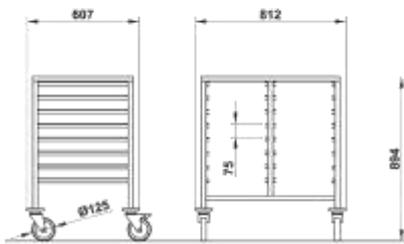
**VEGA GN 1/1 C8**

Carrelli in acciaio inox AISI 304 per il trasporto e la distribuzione di vasche e teglie formato GN. Guide di sostegno antiribaltamento a "C" o a "L". Tutti i modelli sono dotati di serie di 4 paracolpi antitraccia e di 4 ruote girevoli, su richiesta disponibili con 2 ruote con freno (opt. RF).

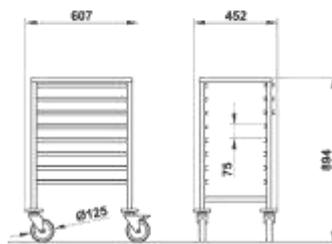
**Opt. RF**  
2 ruote con freno.



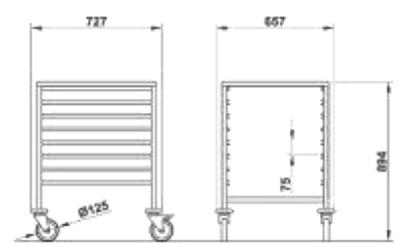
VEGA GN 1/1 C8+8



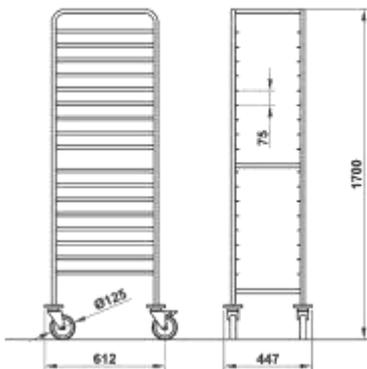
VEGA GN 1/1 C8



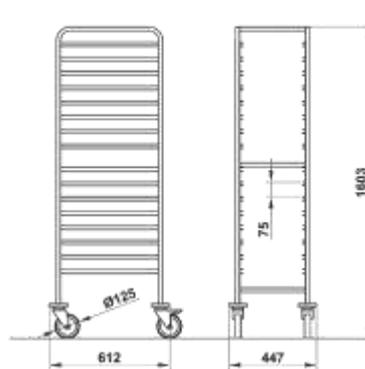
VEGA GN 2/1 C8



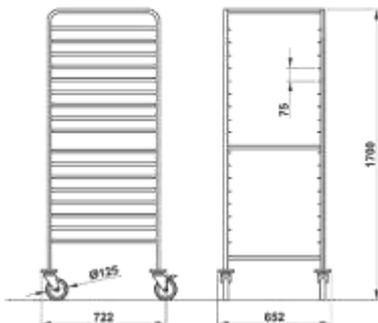
VEGA GN 1/1 L18



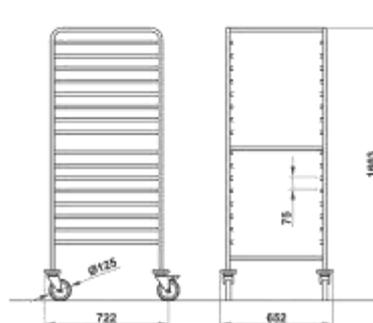
VEGA GN 1/1 C16



VEGA GN 2/1 L18



VEGA GN 2/1 C16



MOD.			OPTIONS
VEGA GN 1/1 C8+8	75 mm	8+8 C	RF
VEGA GN 1/1 C16	75 mm	16 C	RF
VEGA GN 1/1 L18	75 mm	18 L	RF
VEGA GN 1/1 C8	75 mm	8 C	RF
VEGA GN 2/1 C8	75 mm	8 C	RF
VEGA GN 2/1 C16	75 mm	16 C	RF
VEGA GN 2/1 L18	75 mm	18 L	RF



**VEGA 60x40 L10**



**VEGA 60x40 L16**



**VEGA 60x40 L8**

Le versioni basse sono complete di un comodo top in acciaio **inox AISI 304**, utile appoggio per la preparazione dei cibi in cucina.

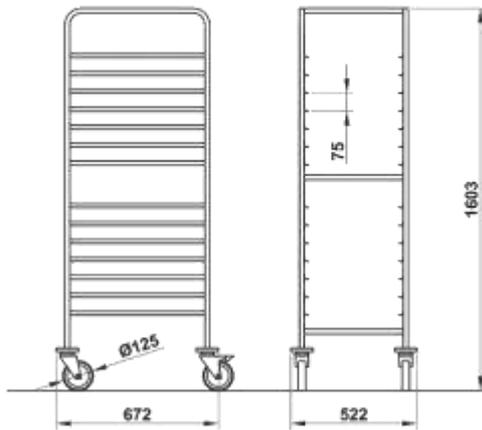
Carrelli in acciaio inox AISI 304 per il trasporto e la distribuzione di vassoi e teglie in formato standard 60X40. Tutti i modelli sono dotati di serie di 4 paracolpi anti-traccia e di 4 ruote girevoli, su richiesta disponibili con 2 ruote con freno (opt. RF).

**Opt. RF**  
2 ruote con freno.

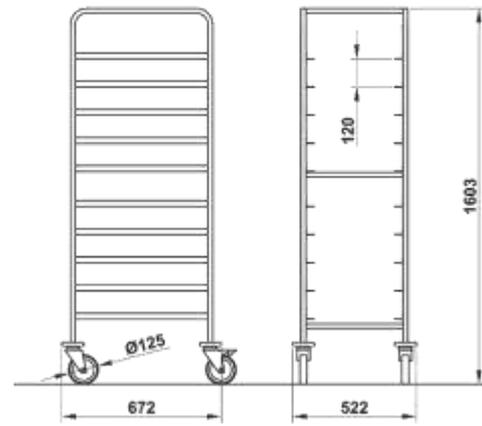


# Vega 60x40

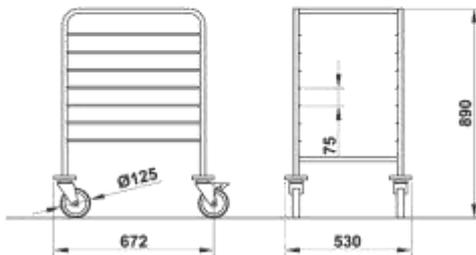
VEGA 60x40 L16



VEGA 60x40 L10



VEGA 60x40 L8



MOD.		 L	OPTIONS
VEGA 60x40 L10	120 mm	10 L	RF
VEGA 60x40 L16	75 mm	16 L	RF
VEGA 60x40 L8	75 mm	8 L	RF



**ROCAM<sup>®</sup>**  
Professional Foodservice Solutions

[www.rocam.it](http://www.rocam.it)

ROCAM Losi srl  
Via Industria 33/35  
20080 Albairate (MI) - ITALY

Tel. +39.02.94968356  
Fax +39.02.94968341  
[rocam@rocam.it](mailto:rocam@rocam.it)