

CARE LINE

Residential & Healthcare equipment



CARE LINE

La distribución de comidas es siempre una actividad muy delicada e importante dentro de hospitales y residencias y es un valioso servicio dedicado al paciente. Para trabajar mejor los operadores necesitan productos que garanticen un trabajo eficiente, rápido y les permita operar en condiciones de absoluta ergonomía y seguridad. Por este motivo, Rocam ha estudiado productos específicos para cada fase del ciclo de distribución de las comidas, desde el abastecimiento de las existencias, la preparación de los platos, hasta la entrega y posterior limpieza, para ayudar al personal durante su trabajo diario.

El nuevo carrito de desayuno Care de Rocam está diseñado y construido para una fácil distribución de los desayunos y las comidas directamente a los pacientes, en las distintas salas del hospital.

Su estructura permite adaptarlo fácilmente a las necesidades de diferentes estructuras y satisfacer los más diversos usos.



A-CARE

Uso

La versión A está diseñada para el servicio en multiporciones con preparación de la bandeja dentro del departamento. Puede contener hasta 4 cestas 50X50 para los platos, hasta 40 bandejas y 4 contenedores gastronorm GN 1/1 (h 120 mm) con todo lo necesario para la preparación de las bandejas. Completa el equipamiento básico un práctico cajón que se puede montar con gastronorm de extracción completa para la gestión de cubiertos y accesorios. Termos, contenedores GN y dispensador de cereales no incluidos.

NEW
CAJOS CON FONDO



Puertas con apertura hacia 270°

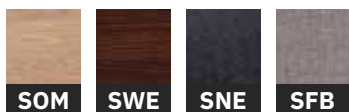
NEW
PANEL TRASERO



Barandilla de contención de serie. Construida en acero inoxidable y soldada a la estructura.

Estructura de acero inoxidable de alta resistencia electropulida, completamente soldada para garantizar la máxima limpieza.

Panel de serie en HPL que garantiza alta resistencia a los agentes exteriores y máxima limpieza. Disponibles en 4 colores o acero inoxidable.
(Otros colores bajo pedido)



4 ruedas giratorias de tecnopolímero y parachoques anti-rastro a resistencia elevada. 2 ruedas con freno incluidas en la configuración básica.

Estante superior de acero inoxidable AISI 304 de grado alimenticio, máxima higiene y limpieza.

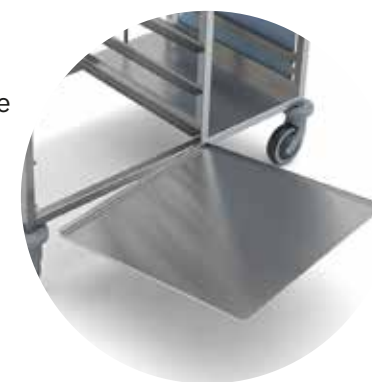
5 soportes a "C" para transporte de contenedores Gastronorm en medida 1/1

4 soportes a "L" para transporte de cestas lavavajillas estándar 50X50

Amplia capacidad:

- 4 cestas 50x50
- 4 cubas 1/1 GN
- Hasta 40 bandejas de 1/2 GN
(No incluidos)

Goteador de acero extraíble INOX lavable directamente en lavavajillas. Evite posibles goteos de las cestas lleva vajillas.



Opciones

OPT. SG

Goteador desmontable y lavable en acero inoxidable, útil para evitar fugas de líquido en la encimera.

OPT. SL

Opcional soporte lateral y gastronorm GN1/4 útil para la recuperación de líquidos en fase de limpieza de las bandejas.

OPT. L

Extensión lateral en acero inoxidable AISI 304 gracias a la cual es posible preparar hasta 3 bandejas a la vez.

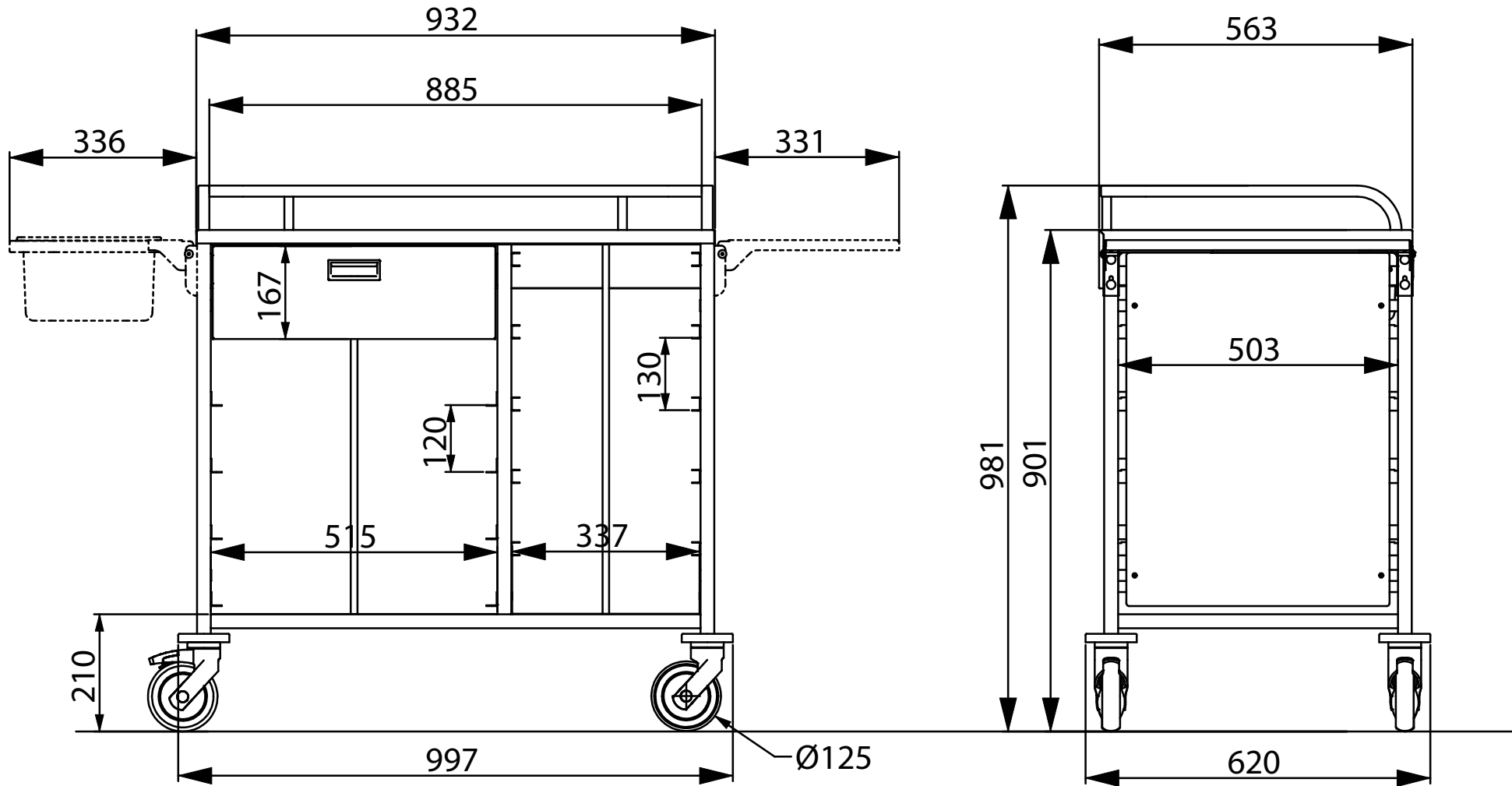
OPT. SP/CA

NUEVA OPCIÓN
PUERTA DOBLE

Cierre con llave estándar.



Dibujos técnicos



B-CARE

Uso

La versión B está dirigida al servicio con desayuno a la carta, con bandejas preparadas dentro del local de cocina. Es especialmente indicado en el caso de que cada departamento tenga un local dedicado a la preparación de comidas. Puede contener hasta 32 bandejas de 1/2 GN listas para el servicio, mientras que la columna central permite transportar hasta 6 contenedores de 2/4 GN con todo lo necesario para completar el servicio.



Puertas con apertura hacia 270°

Barandilla de contención de serie. Construida en acero inoxidable y soldada a la estructura.

Estante superior de acero inoxidable AISI 304 de grado alimenticio, máxima higiene y limpieza.

Estructura de acero inoxidable de alta resistencia electropulida, completamente soldada para garantizar la máxima limpieza.

16 soportes a "L" para el transporte de bandejas en medida estandar Gastronorm

Amplia capacidad:

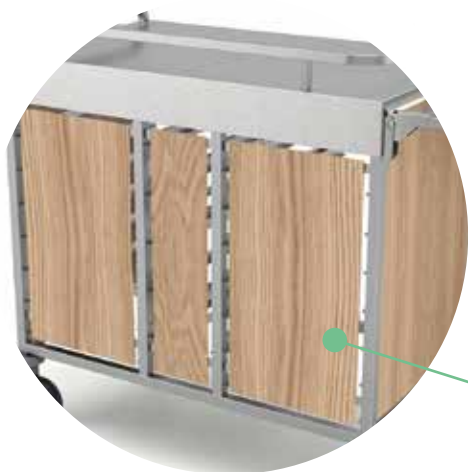
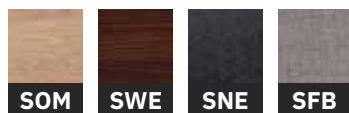
- 16 bandejas GN 1/1
- 32 bandejas GN 1/2
- 6 Contenedores 2/4 GN (No incluidos)

Panel de serie en HPL que garantiza alta resistencia a los agentes exteriores y máxima limpieza.

Columna central
6 soportes a "C" para contenedores GN 2/4 (No incluidos)

4 ruedas giratorias de tecnopolímero y parachoques anti-rastro a resistencia elevada. 2 ruedas con freno incluidas en la configuración básica.

Paneles en HPL en la parte trasera, a protección de las bandejas, disponibles en 4 colores o acero inoxidable. (Otros colores bajo pedido)



Opciones

OPT. SL

Opcional soporte lateral y gastronorm GN1/4 útil para la recuperación de líquidos en fase de limpieza de las bandejas.

OPT. SG

Goteador desmontable y lavable en acero inoxidable, útil para evitar fugas de líquido en la encimera.

OPT. L

Extensión lateral en acero inoxidable AISI 304 gracias a la cual es posible preparar hasta 3 bandejas a la vez.

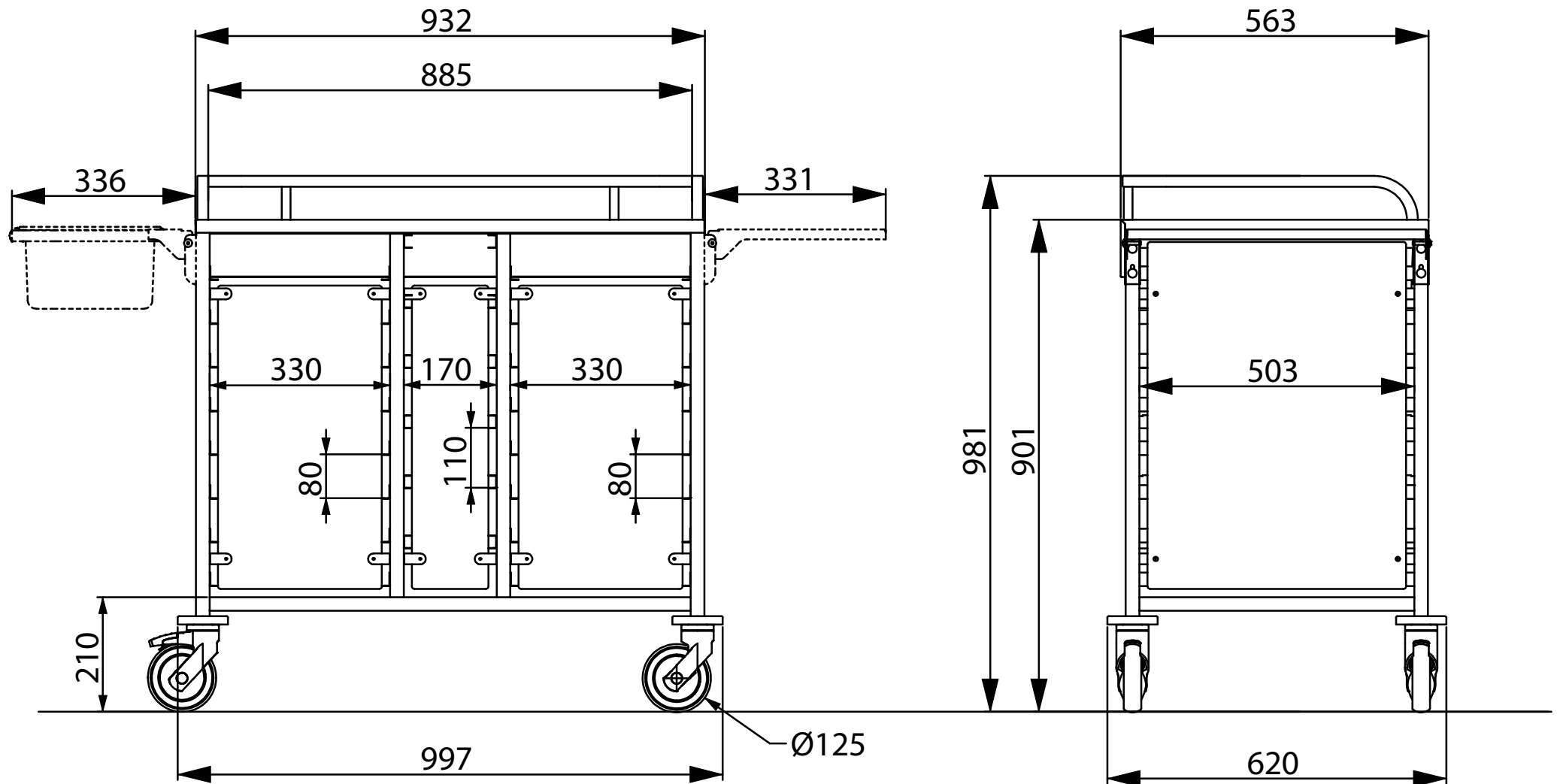
OPT. SP/CB

NUEVA OPCIÓN
PUERTA DOBLE

Cierre con llave estándar.



Dibujos técnicos



THERMOCARE

Uso

Carro térmico para la distribución de las comidas dividido en 2 prácticos compartimentos, uno neutral dedicado al transporte de bandejas pre-embaladas a menú y un segundo compartimento en la medida GN1/1 dedicado a la calefacción y mantenimiento de porciones listas. Apertura total de la puerta a 270° grados para una fácil carga y descarga. Compuesto por dos compartimentos aislados: compartimento neutro completo con guías a "L" y el compartimento caliente es en medida GN1/1, y permite el transporte de porciones calientes listas, garantizando una temperatura de la comida siempre correcta.

Rejillas GN1/1 bajo pedido (Opt.GR1/1)



4 Solide maniglie di spinta in tubo INOX AISI 304

Construccion de acero inoxidable de alta resistencia electropulida, completamente soldada para garantizar la máxima limpieza.

Compartimento neutro

Compartimento calentado

Termostato digital con registro HACCP de serie



Guías internas de ambos compartimentos completamente desmontables y lavables. Las paredes interiores lisas permiten una limpieza fácil y completa con un paño húmedo.

Junta de serie

Puertas con apertura hacia 270°

4 ruedas giratorias de tecnopolímero y parachoques anti-rastro a resistencia elevada. 2 ruedas con freno incluidas en la configuración básica.

5ª rueda amortiguada de serie, permite dirigir el carro sin esfuerzo para el operador. El resorte recupera todas las asperezas del suelo haciendo el carro más estable.

El corte térmico en material técnico garantiza una mayor eficiencia térmica y un mejor aislamiento entre los compartimentos.



Opciones

OPT. V

Cubeta multiusos de poliestireno.

OPT. SQ

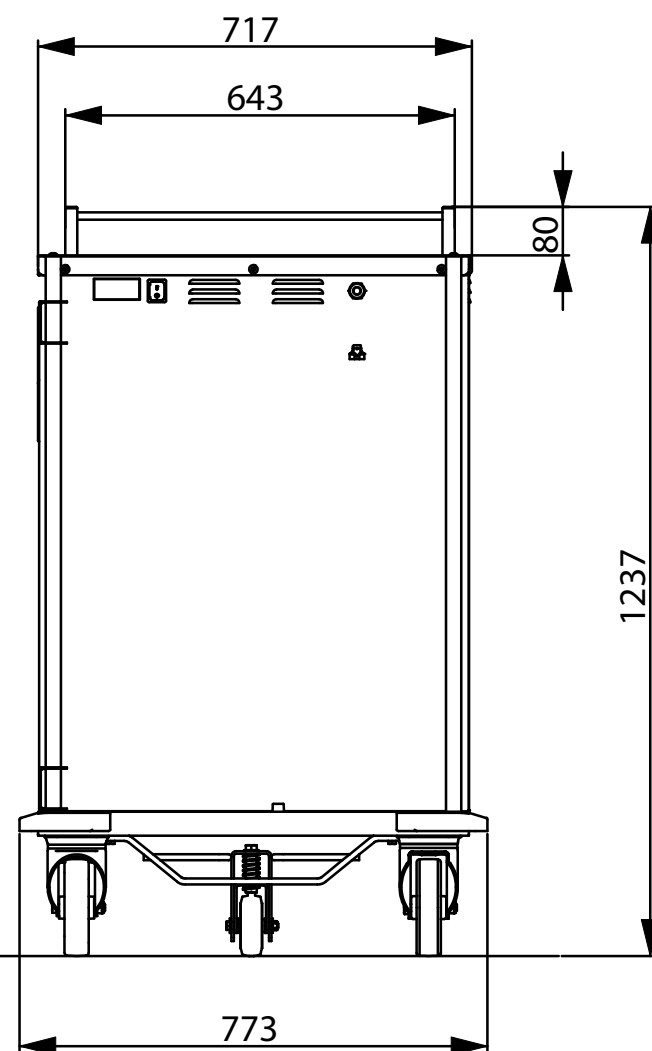
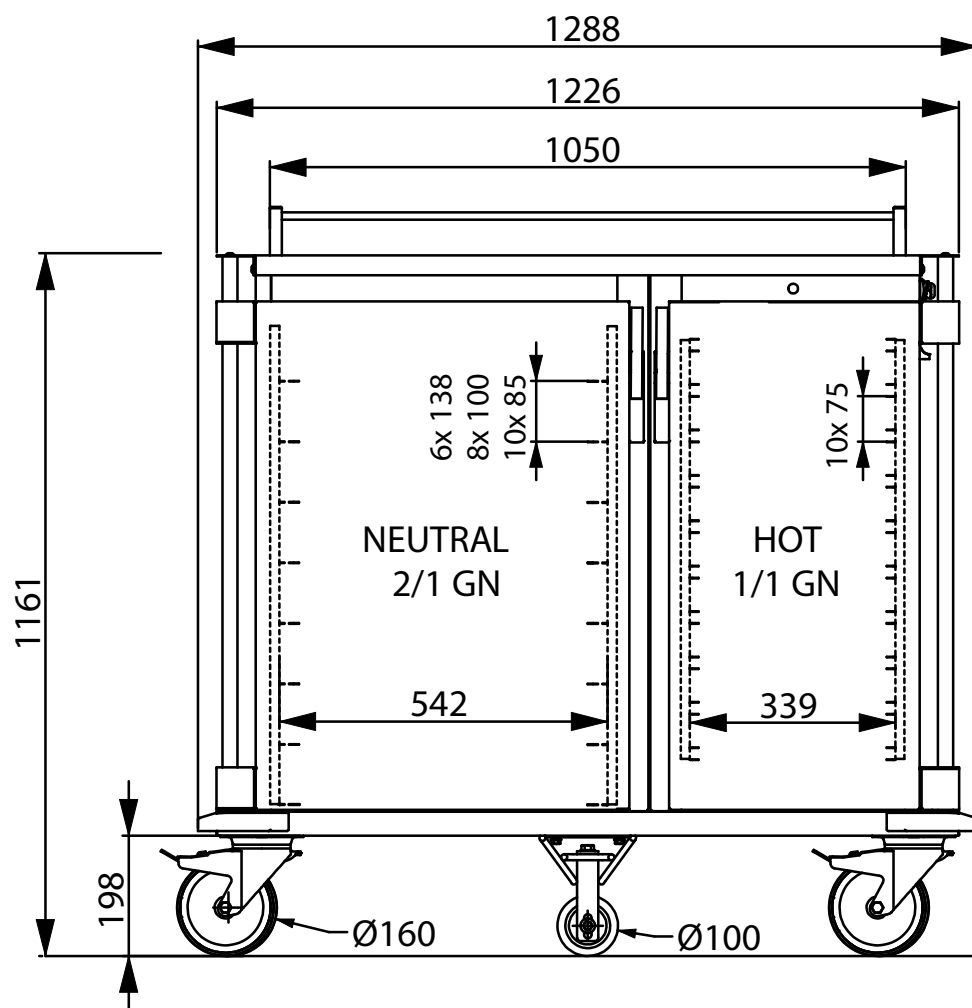
Barandilla de acero inoxidable AISI 304 h 80 mm

OPT. K

Cerradura con llave para manijas



Dibujos técnicos

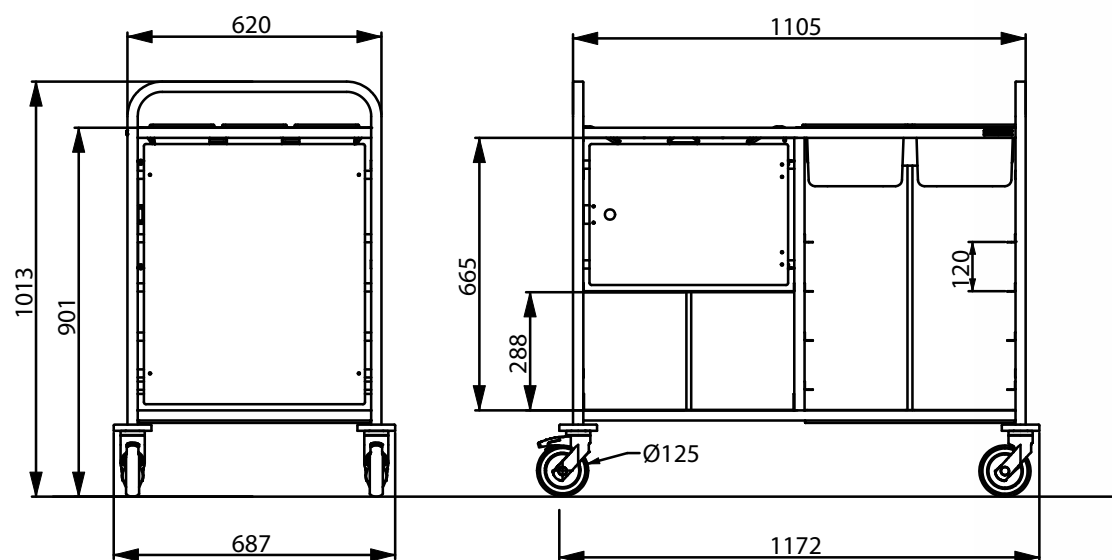


CLEAN CARE

Uso

Carro altamente estructurado para la limpieza. Su estructura permite la recogida selectiva y prevee espacios organizados para bandejas sucias, contenedores GN para los cubiertos y 4 cestas lavavajillas.

La base está equipada con un fondo recolector de gotas. Paneles de madera HPL en diferentes colores. 4 ruedas giratorias $\varnothing 125$ mm, 2 con freno. Cubetas GN, bandejas y cestas lavavajillas no incluidas.







ROCAM Losi srl

Via Industria 33/35

20080 Albairate (MI) - ITALY

Tel. +39.02.94968356

info@rocam.it

www.rocam.it



Copyright © Rocam

October 2024

Está prohibida la reproducción, incluso parcial, sin autorización por escrito de la empresa Rocam Losi srl. El fabricante se reserva el derecho de realizar cambios para mejorar el producto sin previo aviso.

No part of this document may be reproduced or transmitted in any form without written permission from Rocam Losi srl. The manufacturer reserves the right to make changes and improvements to the articles without prior notice.