

CARE LINE

EHPAD & Maisons de retraite



CARE LINE

La distribution de repas est toujours une activité très délicate et importante dans les hôpitaux et les maisons de retraite, et constitue un service précieux dédié au patient. Pour travailler au mieux de leurs possibilités, les opérateurs ont besoin de produits qui garantissent un travail efficace et rapide et leur permettent d'opérer dans conditions d'ergonomie et de sécurité absolues. Pour cette raison, Rocam a étudié des produits spécifiques pour chaque phase du cycle de distribution, à compter de l'approvisionnement, la préparation des repas, la livraison et enfin le nettoyage, pour aider les employés à mieux accomplir leur travail quotidien.

Le nouveau chariot pour le pdj CARE de Rocam a été conçu et construit pour faciliter la distribution des petits déjeuners et repas soit qu'ils ont déjà été préparés dans les cuisines, soit qu'ils sont assemblés au moment même devant le patient.

La structure de la ligne CARE permet de l'adapter facilement aux besoins des différentes structures, permettant les utilisations les plus variées.



A-CARE

Usage

A-CARE est conçu pour assembler le plateau directement devant le patient selon ses demandes. Le chariot peut porter jusqu'à 4 paniers 50X50 pour la vaisselle, jusqu'à 40 plateaux et 4 gastronorm GN1/1 (h 120 mm), Les GN, sur glissières à L peuvent être utilisées comme des tiroirs avec tout le nécessaire pour la préparation des plateaux.

La structure de base est complétée par un pratique tiroir dans le quel peuvent être insérés les cuves GN pour gestion des couverts et petits objets. Le chariot peut être enrichi par rallonges pliables et/ou structures porte-poubelle. Thermos, sac poubelle et distributeurs de céréales non inclus.



NEW
CHARIOT INOX AVEC FOND



NEW
PANNEAUX TOTALS
PAROI ARRIERE

Les portes s'ouvrent à un angle de 270°



Barres de confinement incluses.
Fabriquées en acier inoxydable et soudées à la structure.

Haute qualité, haute durabilité,
acier inoxydable poli électrolyse et
structure entièrement soudée pour
assurer propreté maximale.

Panneaux en HPL, qui garantit une
haute résistance aux agents externes et
propreté maximale.
Disponible en 4 couleurs différentes ou
en acier inox.
(Autres couleurs sur demande)



4 Pare-chocs en plastique à haute
résistance et anti-trace. Roues
pivotantes en technopolymère dont
2 avec freins, incluses dans la
configuration base.



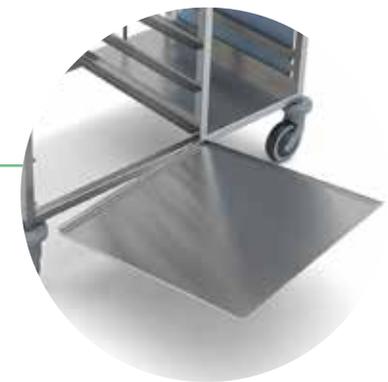
Top en acier AISI 304 de
qualité alimentaire pour la
maxime hygiène et propreté.

5 guides en forme à C
pour transporter
Plateaux en dim.
Gastronorm 1GN.

4 Supports en forme de L
pour le transport de
paniers lave-vaisselle 50X50

Capacité élevée :
• 4 paniers 50x50
• 4 conteneurs 1GN1/1
• Jusqu'à 40 plateaux 1/2 GN
(pas inclus)

Égouttoir en acier inoxydable
amovible, lavables
directement en
lave-vaisselle pour
empêcher les gouttes des
boîtes porte-vaisselle.



Optionals

OPT. SG

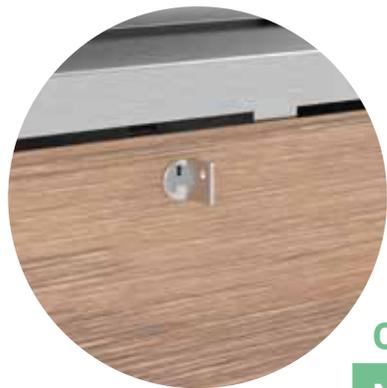
Égouttoir amovible et lavable en acier inoxydable, pour la collecte des gouttes et éviter de salir le plan de travail.

OPT. SL

Support latéral en option et conteneur gastronorm 1GN1/4, Utile pour la récupération des liquides pendant le débarassage.

OPT. L

Rallonge en acier inoxydable AISI 304 qui permet de préparer jusqu'à 3 plateaux au même moment.



OPT. SP/CA

NOUVELLE OPTION
DOUBLE PORTE

Serrure à clé inclus



B-CARE

Usage

La version B-CARE est conçue pour servir des plateaux préparés dans la cuisine. Le chariot peut porter jusqu'à 32 plateaux déjà préparés en dim. 1/2 GN, tandis que la colonne centrale permet de transporter jusqu'à 6 conteneurs GN 2/4 avec la fonction de tiroirs.



Les portes s'ouvrent à un angle de 270°

Barres de confinement de série.
Construit en tube en acier inoxydable
et soudés à la structure.

Plan de travail en acier inoxydable
de qualité alimentaire pour
faciliter le nettoyage.

16 supports en forme de "L"
pour le transport de Plateaux
de Gastronom.

Haute qualité, haute durabilité,
acier inoxydable poli électrolyse
et structure entièrement soudée
pour assurer propreté maximale.

Capacité élevée de
transport :
• 16 plateaux GN 1/1
• 32 plateaux GN 1/2
• 6 x 2/4 conteneurs GN
(pas inclus)

Panneaux en HPL, qui garantit
une haute résistance aux agents
externes et propreté maximale.
Disponible en 4 couleurs
différentes ou en acier inox.
(Autres couleurs sur demande)

Colonne centrale avec
6 couples de guides en
forme de C pour GN 2/4.
(pas inclus)

4 Pare-chocs en plastique à
haute résistance et anti-trace.
Roues pivotantes en
technopolymère dont 2
avec freins, incluses dans la
configuration base.

Panneaux HPL qui ferment totalement
l'arrière, pour protéger les plateaux.



Optionals

OPT. SG

Égouttoir amovible et lavable en acier inoxydable, pour la collecte des gouttes et éviter de salir le plan de travail.

OPT. SL

Support latéral en option et conteneur gastronorm 1GN1/4, Utile pour la récupération des liquides pendant le débarassage.

OPT. L

Rallonge en acier inoxydable AISI 304 qui permet de préparer jusqu'à 3 plateaux au même moment.



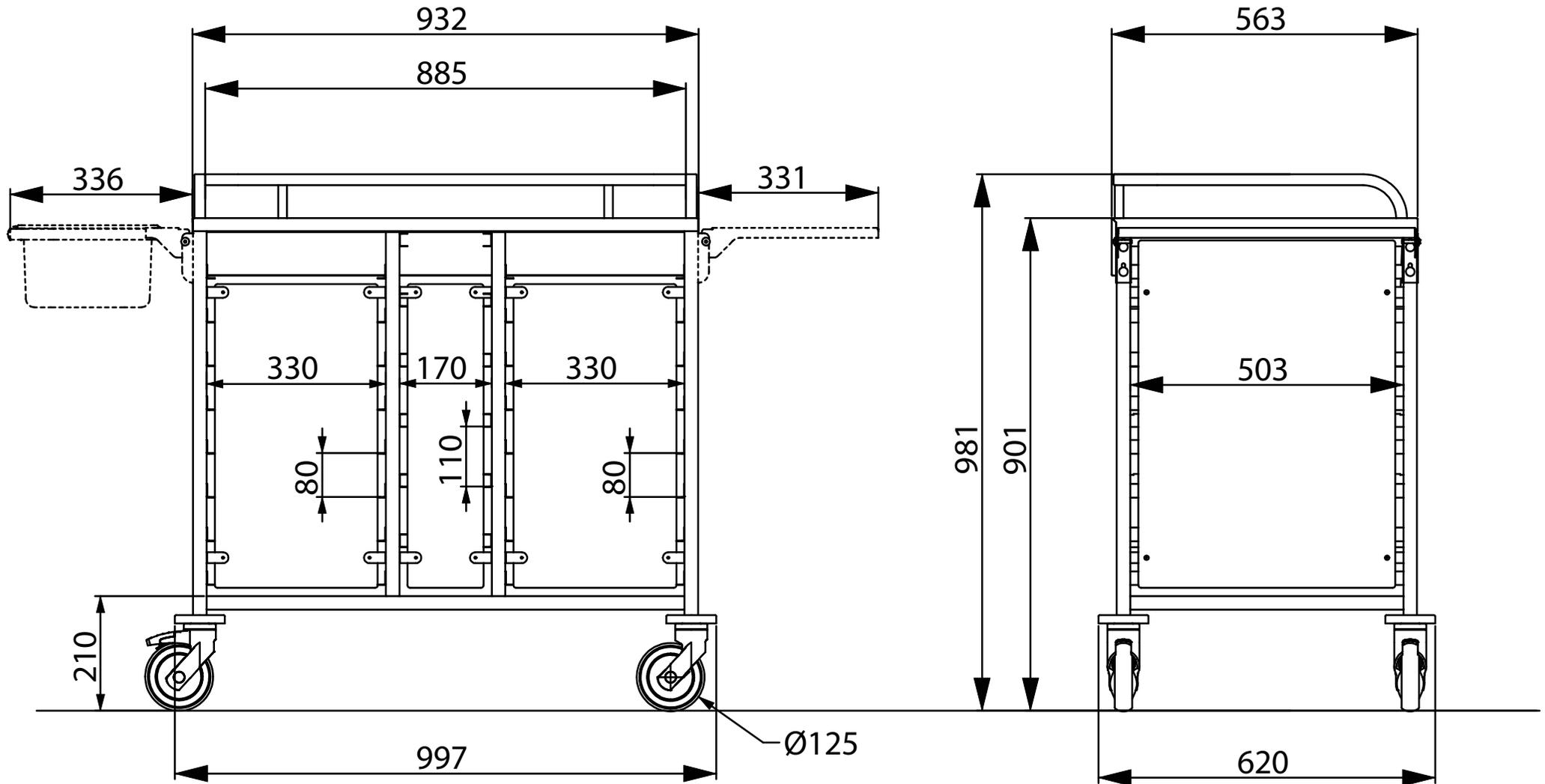
OPT. SP/CB

NOUVELLE OPTION
DOUBLE PORTE

Serrure à clé inclus



Dessins techniques



THERMOCARE

Usage

Chariot thermique pour la distribution des repas divisé en 2 pratiques compartiments : un compartiment neutre dédié au transport des produits pré-assemblés sur plateaux en taille GN1/1 dédié au maintien des portions prêtes à manger. Les portes s'ouvrent entièrement à 270° pour réduire l'encombrement pendant le service. Le compartiment neutre est doté de guides, comme le compartiment chaud pour loger des plateaux en dimensions 1GN1/1. Sur demande des grilles à utiliser comme étagères (Opt.GR1/1).



Corps entièrement construit en acier inox AISI 304 poli électrostatique de qualité alimentaire, pour la maxime hygiène et facilité de nettoyage.

Compartiment neutre

Compartiment chaud

Livré avec un thermostat numérique avec enregistrement HACCP

4 Poignées de poussée en acier inox



Les guides internes des deux compartiments sont complètement amovible et lavable. Les murs intérieurs lisses permettent une nettoyage facile et complet. Le chariot est inapte pour le lavage à tunnel.

Joint d'isolation de série

Les portes peuvent s'ouvrir jusqu'à 270°

4 Pare-chocs en caoutchouc à haute résistance, anti trace. Roues pivotantes technopolymère dont 2 avec freins Incluses dans la configuration de base.

Livré avec une 5ième roue amortie qui permet de pousser et diriger le chariot avec facilité. Le ressort de la roue compense toutes les aspérités du sol et rend le chariot plus stable.

Pari de séparation avec isolation de haute qualité en matériel technique qui permet une meilleure efficacité thermique et Isolement entre les 2 compartiments.



Optionals

OPT. V
Plateau en
polystyrène polyvalent

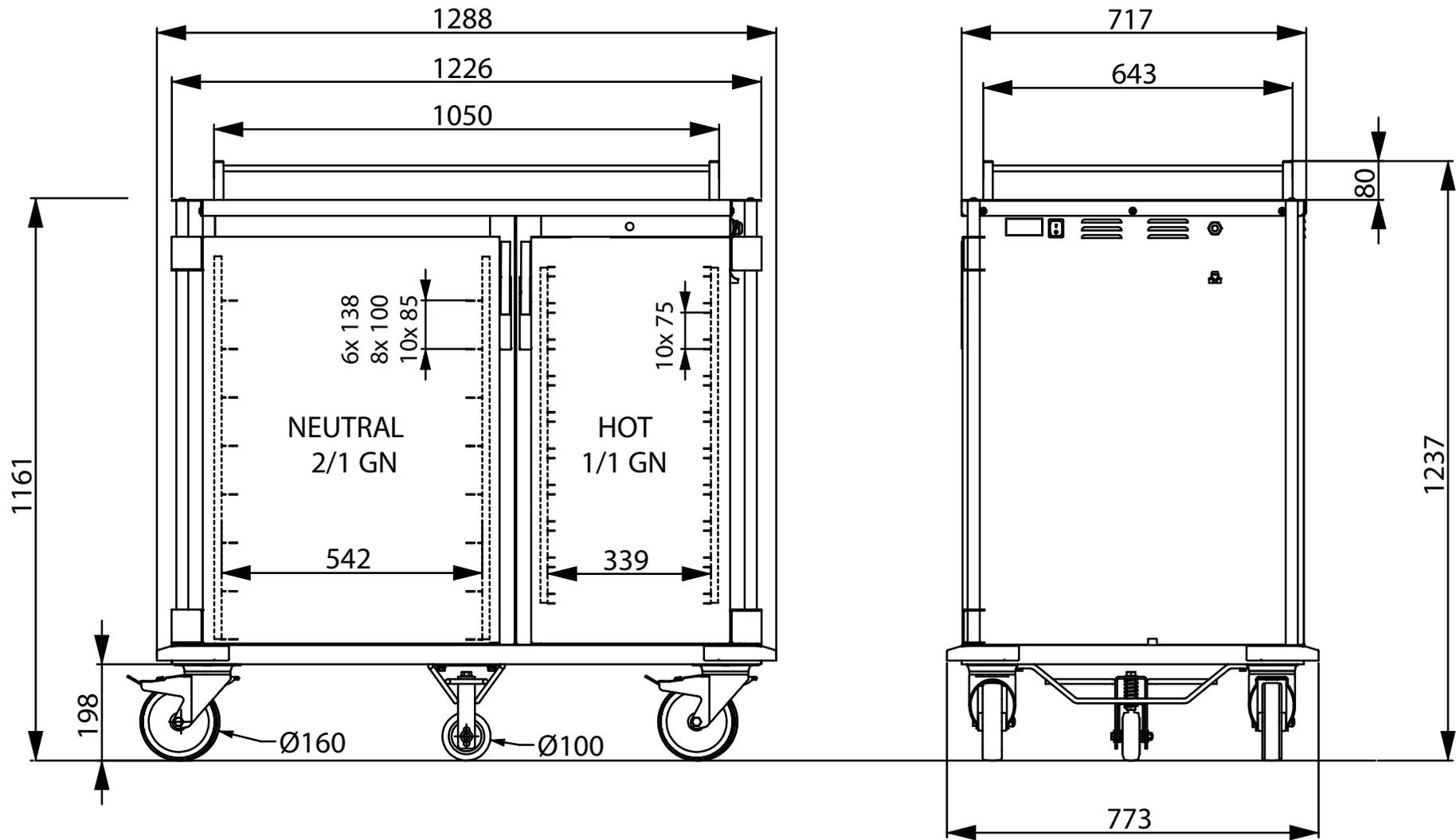


OPT. SQ
Barre en acier inoxydable
AISI 304 h 80 mm

OPT. K
Poigné doté de
serrure à clé



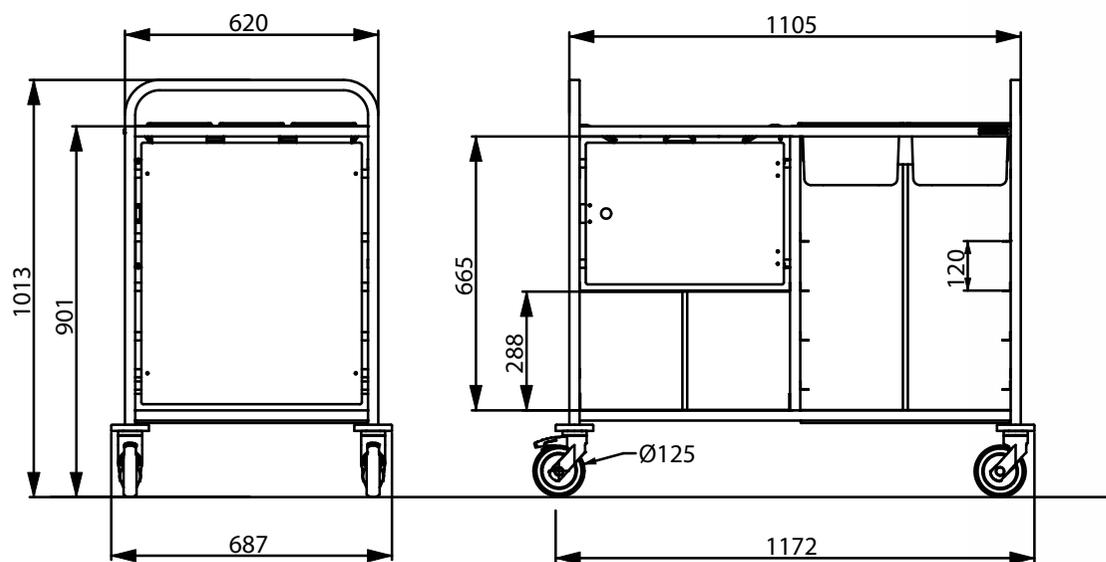
Dessins techniques



CLEAN CARE

Usage

Chariot hautement structuré pour le nettoyage et le débarassage. Sa structure permet de séparer la collecte des déchets et prévoit des espaces organisés pour les plateaux sales, des conteneurs GN pour le tri des couverts et 4 paniers lave-vaisselle. La base est équipée d'un plateau de collecte des gouttes. Panneaux en bois HPL dans différentes décorations. 4 Roulettes pivotantes, dont 2 avec frein de série. *Conteneurs GN, plateaux et paniers lave-vaisselle pas inclus.*



Structure pour accrocher sacs à ordures, porte incluse pour les cacher.

Acier inoxydable de haute qualité, haute durabilité et poli électrolytique.
Structure entièrement soudée pour assurer la meilleure propreté.

Panneaux en HPL, qui garantissent une résistance élevée aux agents externes et une propreté maximale. Disponible en 4 couleurs différentes ou en acier inox.
(Autres couleurs sur demande)



4 Pare-chocs en caoutchouc à haute résistance, anti trace. Roues pivotantes technopolymère dont 2 avec freins Incluses dans la configuration de base.

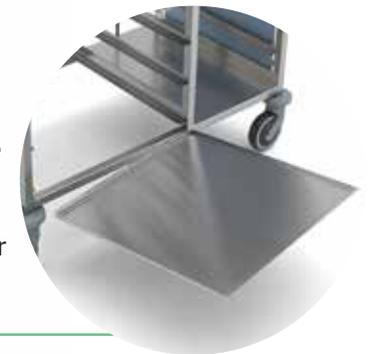
Porte pour cacher les sacs à poubelles

Configuration de conteneurs Gastronorm, Ici dans l'image 4xGN1/4 et 1xGN2/4 (conteneurs GN pas inclus)

4 supports à L pour le transport de paniers vaisselle 50X50.

Capacité élevée :
• 4 paniers 50x50
• 4 conteneurs GN1/1
• Jusqu'à 40 plateaux 1/2 GN (pas inclus)

Égouttoir en acier inoxydable amovible, lavables directement en lave-vaisselle pour empêcher les gouttes des boîtes porte-vaisselle.





ROCAM Losi srl

Via Industria 33/35
20080 Albairate (MI) - ITALY
Tel. +39.02.94968356
info@rocam.it
www.rocam.fr



Copyright © Rocam

Oct. 2024

Toute reproduction, même partielle, est interdite sans l'autorisation écrite de partie de la société Rocam Losi srl. Le fabricant se réserve la possibilité d'apporter des modifications visant à améliorer le produit sans préavis.

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.