

# CARE LINE

*Residential & Healthcare equipment*



# CARE LINE

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.

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.



# A-CARE

## Uso

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 100 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.

*Termos e distributore cereali non inclusi.*



**NEW**  
CASSETTO PIENO



**NEW**  
PANNELLATURA  
POSTERIORE

Porte apribili a 270°



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

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

Pannellatura di serie in HPL che garantisce elevata resistenza agli agenti esterni e massima pulizia. Disponibile in 4 colori o acciaio inox. *(Altri colori su richiesta)*



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

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

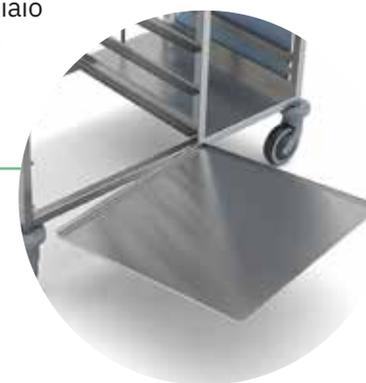
5 supporti a C per il trasporto di Gastronorm in misura 1/1

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

Ampia capienza:

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

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



# Optionals

## OPT. SG

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

## OPT. SL

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

## OPT. L

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



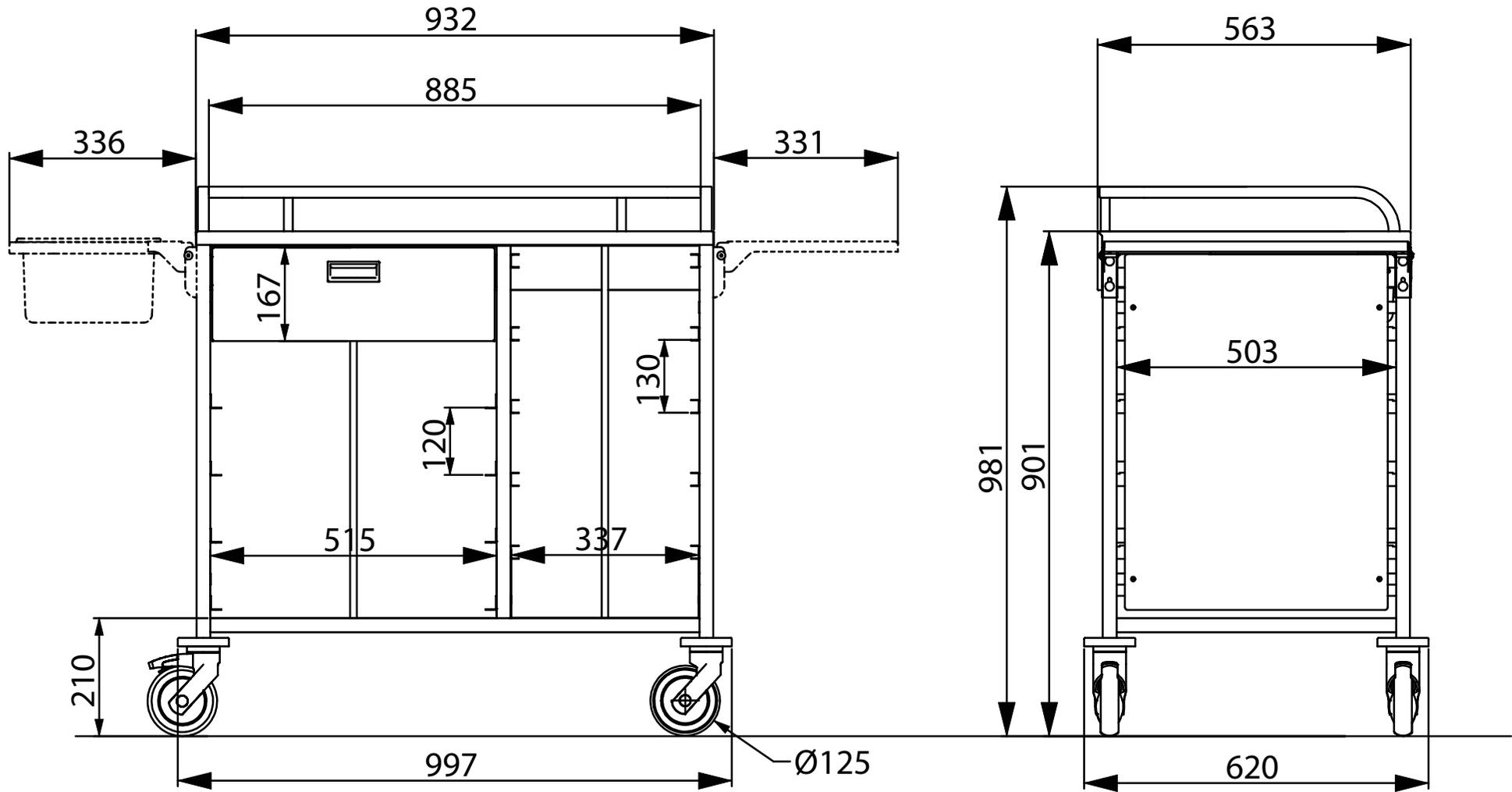
## OPT. SP/CA

**NEW OPTIONAL**  
COPPIA DI SPORTELLI

Chiusura a chiave  
di serie



# Disegni tecnici



# B-CARE

## Uso

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.



Porte apribili a 270°

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

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

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

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.

Ampia capienza:  
• 16 vassoi GN 1  
• 32 vassoi GN 1/2  
• 6 vasche 2/4 GN  
(Non inclusi)

Colonna centrale  
6 supporti a C per di vaschette GN 2/4  
(Non incluse)



Pannelli in HPL su lato posteriore a protezione dei vasso, disponibili in 4 colori o acciaio inox. (Altri colori su richiesta)

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



# Optionals

## OPT. SL

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

## OPT. SG

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

## OPT. L

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



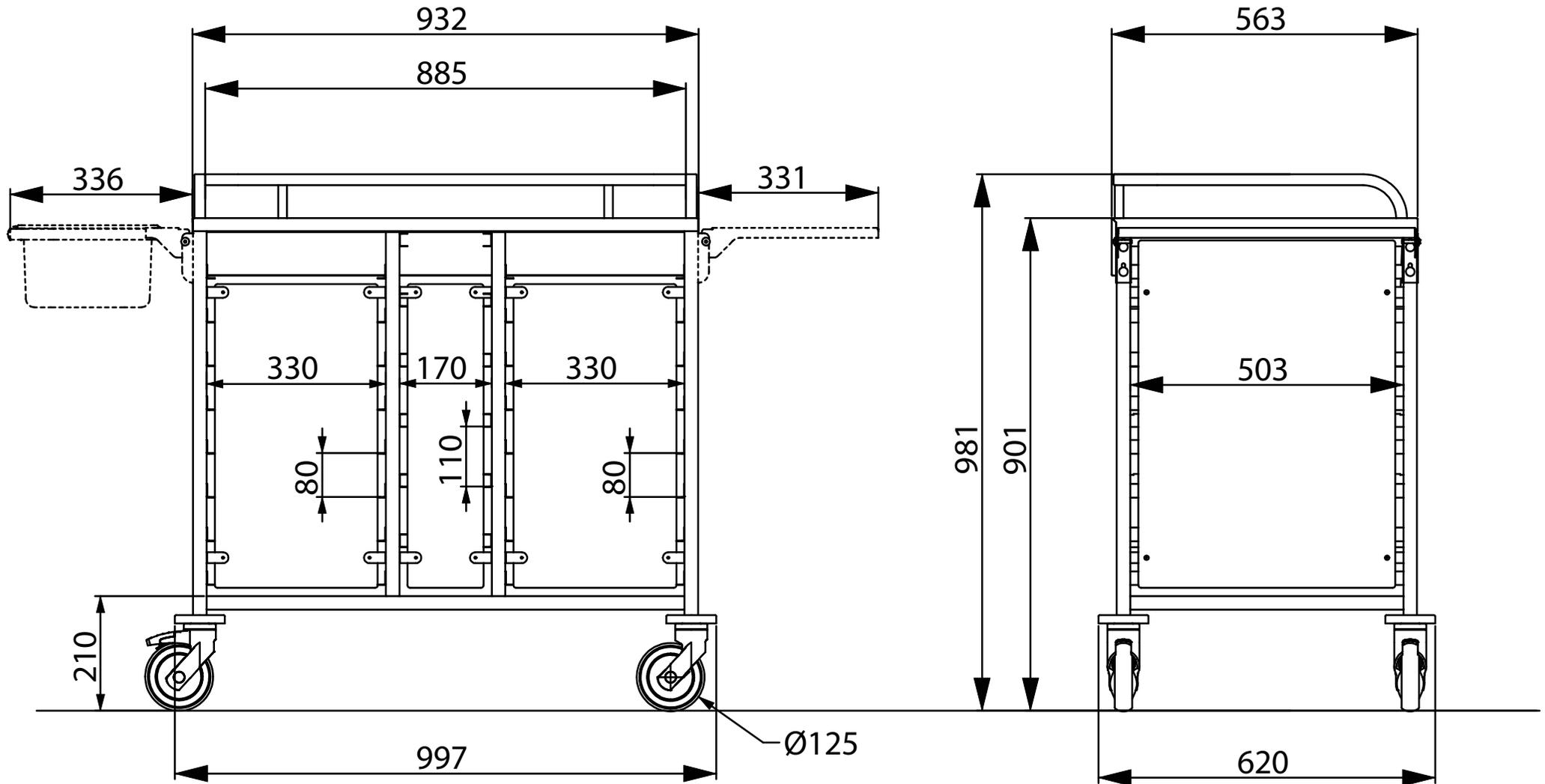
## OPT. SP/CB

**NEW OPTIONAL**  
COPPIA DI SPORTELLI

Chiusura a chiave  
di serie



# Disegni tecnici



# THERMOCARE

## Uso

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. Apertura totale porte a 270° per un facile carico e scarico. Composto da due compartimenti isolati: compartimento neutro completo di guide ad L, altre spaziatore disponibili su richiesta; 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)*



4 Solide maniglie di spinta in tubo INOX AISI 304

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

Scomparto neutro

Scomparto riscaldato

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.

Guarnizione di serie

Porte apribili a 270°

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

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.

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



## Optionals

**OPT. V**  
Vaschetta multiuso  
in polistirene.

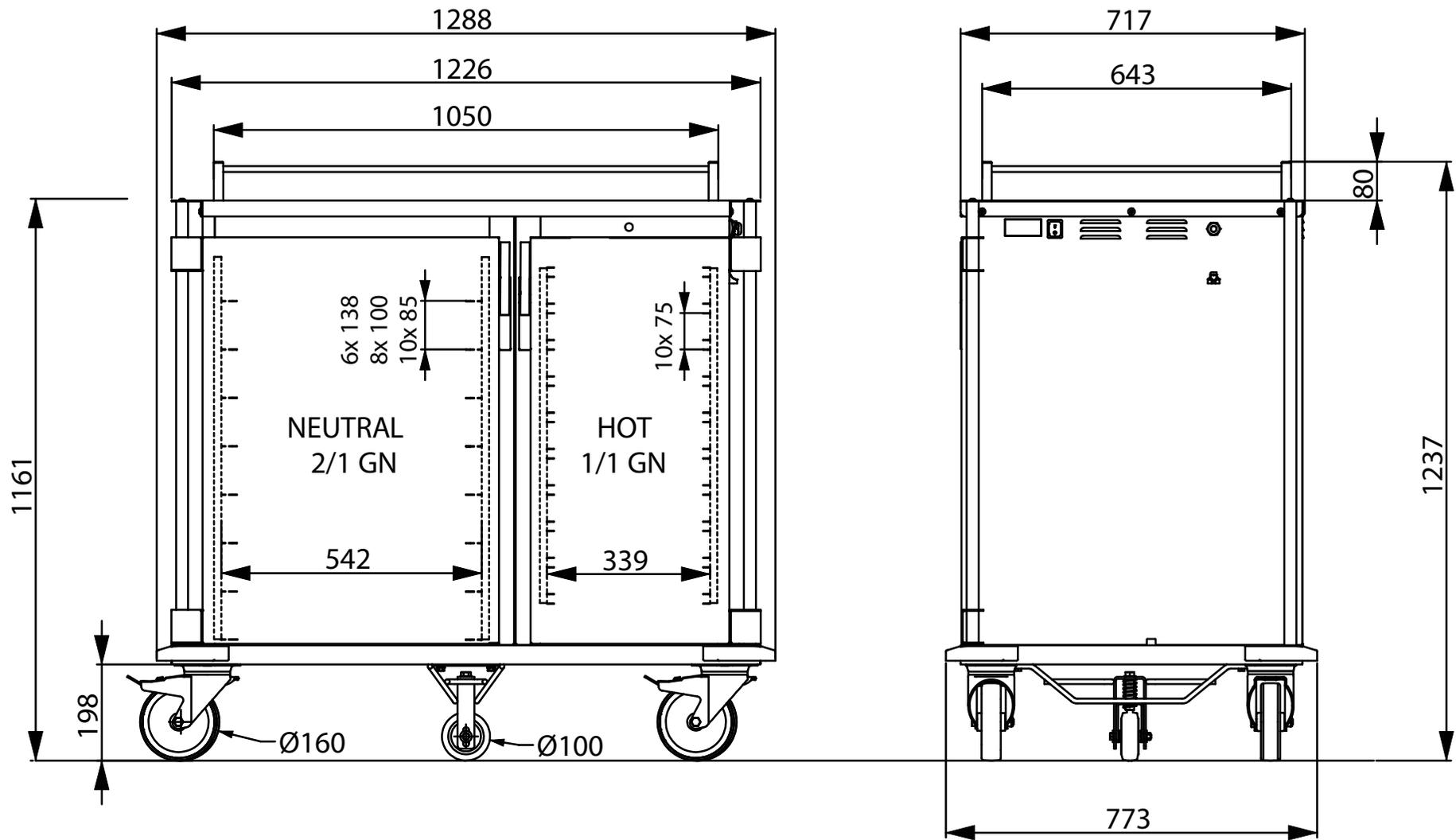


**OPT. SQ**  
Spondina in acciaio INOX  
AISI 304 h 80 mm

**OPT. K**  
Serratura con  
chiave per maniglie



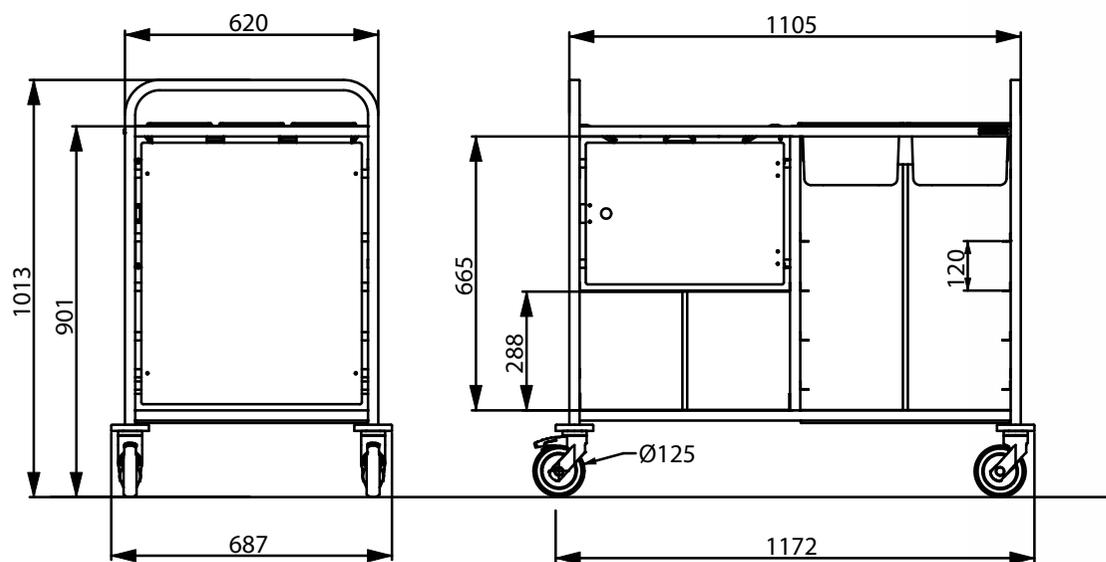
# Disegni tecnici



# CLEAN CARE

## Uso

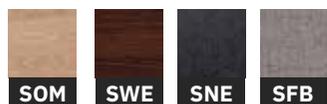
Carrello altamente strutturato per la pulizia e lo sbarazzo. La sua struttura permette la raccolta differenziata, e lo sbarazzo organizzato grazie a un vano vassoi sporchi, vasche GN per le posate e 4 alloggiamenti per i cestelli lavastoviglie. La base è dotata di un fondo raccogli-gocce. Pannellatura in legno HPL in diversi decori. 4 Ruote girevoli Ø125mm di cui 2 con freno. *Vasche GN, vassoi e cestelli lavastoviglie non inclusi.*



Struttura per aggancio  
sacchetti della spazzatura.

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

Pannellatura di serie in  
HPL che garantisce elevata  
resistenza agli agenti  
esterni e massima pulizia.  
Disponibile in 4 colori o acciaio inox.  
*(Altri colori su richiesta)*



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

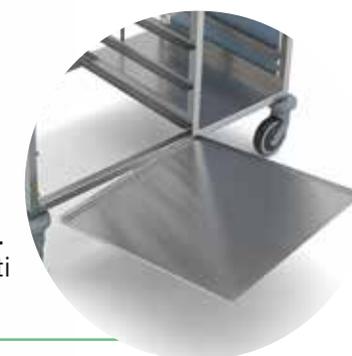
Anta di serie per  
nascondere i sacchetti

Configurazione gastronorm  
a piacere, in foto  
1/4 x 4 e 2/4 x 1  
*(vasche non incluse)*

4 supporti a "L" per il  
trasporto di vassoi in  
standard Gastronorm

Ampia capienza:  
• 4 ceste 50x50  
• 4 vasche 1/1 GN  
• Fino a 40 vassoi 1/2 GN  
*(Non inclusi)*

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





## **ROCAM Losi srl**

Via Industria 33/35

20080 Albairate (MI) - ITALY

Tel. +39.02.94968356

[info@rocam.it](mailto:info@rocam.it)

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



**Copyright © Rocam**

October 2024

È vietata la riproduzione anche solo parziale senza autorizzazione scritta da parte della società Rocam Losi srl. Il costruttore si riserva la facoltà di apportare modifiche atte a migliorare il prodotto senza alcun preavviso.