

PROFESSIONAL FOODSERVICE SOLUTIONS

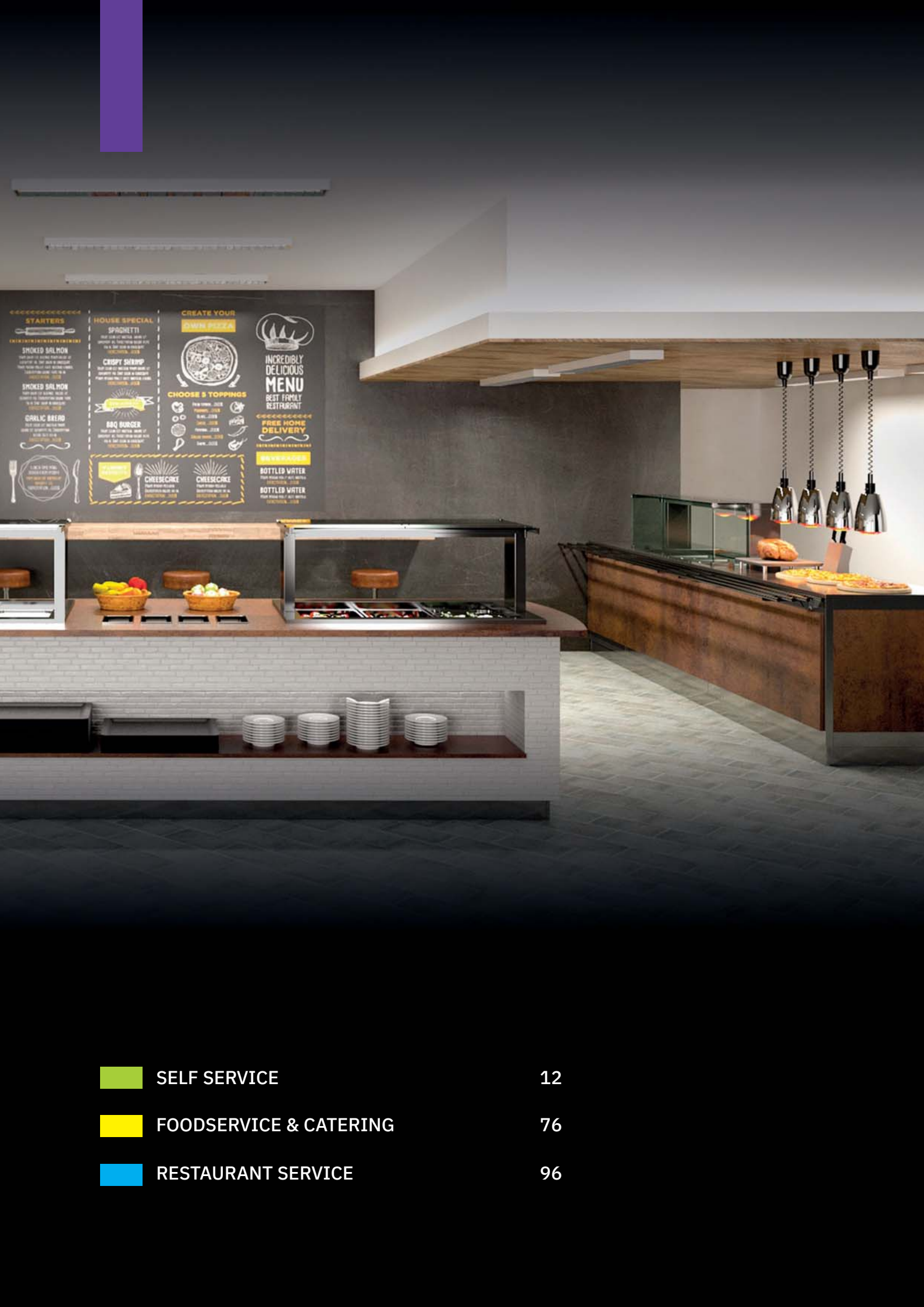


ROCAM[®]
Professional Foodservice Solutions

Overview
2022

Overview **2022**





SMART SOLUTIONS FOR FOODSERVICE

Your creativity, our artwork

Come nasce un'opera d'arte? Dando forma all'intuizione creativa. Con una scelta oculata delle materie prime, una progettazione lungimirante, un'estrema attenzione al dettaglio e il supporto dell'innovazione tecnologica. È con questi presupposti che abbiamo realizzato la nuova gamma di prodotti Rocam. Non semplici attrezzature foodservice ma soluzioni brillanti che rispondono alle attuali esigenze del Mercato, degli strumenti che trasformano la tua creatività culinaria in un capolavoro.

How does a work of art come to light? Shaping creative intuition with a careful choice of raw materials, a farsighted design, extreme attention to detail and the support of technological innovation. With these assumptions we have created the new Rocam product range. Not just foodservice equipments, but smart solutions that respond to the current needs of the Market and equipments that transform the culinary creativity into a masterpiece.

SELF SERVICE	12
FOODSERVICE & CATERING	76
RESTAURANT SERVICE	96

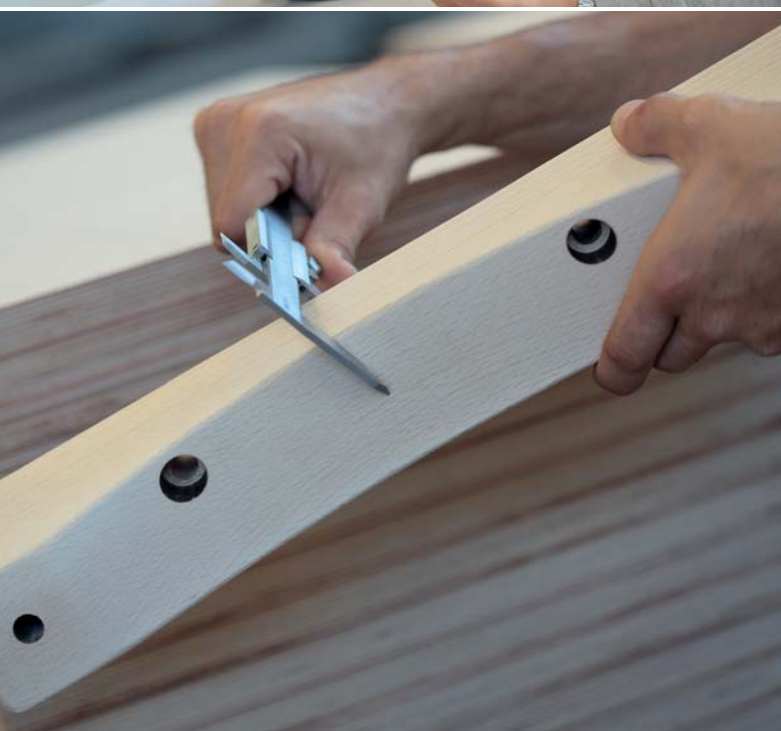
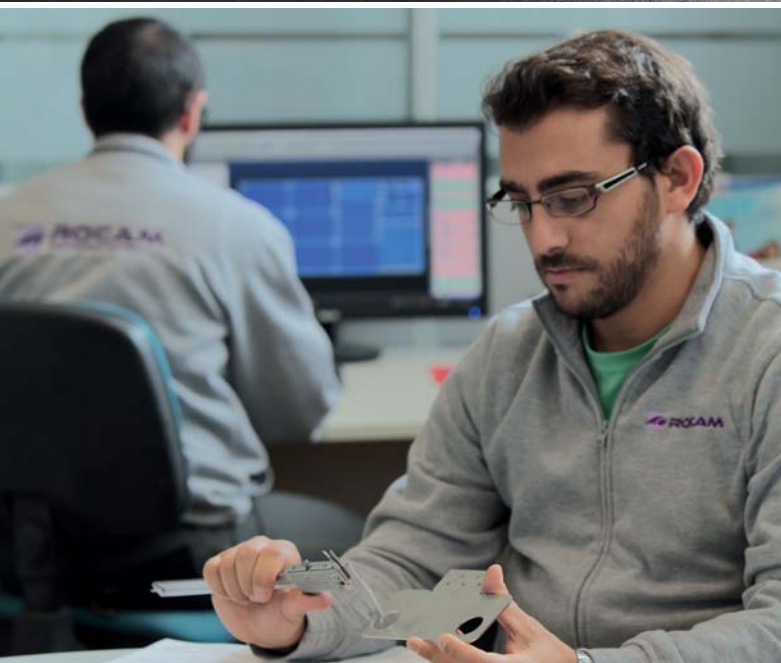


ITALIAN STYLE

100% Designed and handcrafted in Italy

I nostri prodotti sono realizzati con le tecnologie e i materiali più avanzati ma conservano il fascino di una lavorazione artigianale. Ogni articolo è frutto di un'accurata progettazione che unisce l'innovazione a funzionalità e design. Inoltre, ogni articolo è sottoposto a severi controlli e può essere personalizzato da un'ampia gamma di colorazioni per il legno. Il risultato è un oggetto unico e di alto livello, dallo stile inconfondibilmente italiano.

Our products are made with the most advanced technologies and materials, but they retain the charm of a handcrafted process. Each item is the result of an accurate project which combines innovation with functionality and design. Furthermore, each item is subjected to strict controls and can be customized with a wide range of wood colors. The result is a unique, high-level object with an unmistakably Italian style.



MADE IN ITALY



CO-DESIGN & ARCHITECTURAL LAYOUT

Your ideas, our experience

Rocam mette a vostra disposizione un servizio di consulenza e progettazione personalizzato per soddisfare qualsiasi vostra esigenza. Studiamo e sviluppiamo insieme a voi le migliori soluzioni per il layout e la disposizione di sale mensa, ristoranti e self service a partire dal vostro progetto.

Rocam offers you a customized consulting and planning service to meet your every needs. We study and develop with you the best solutions for the layout and arrangement of dining rooms, restaurants and self-service lines starting from your project.



MAKE YOUR LAYOUT



GWP / Global warming potential index - CO² = 1

NATURAL REFRIGERANT

European Regulation F-Gas 517/2014

Il Regolamento Europeo 517/2014 impone una drastica riduzione nell'emissione di gas a effetto serra, con un target di riduzione del 79% entro il 2030.

Perché l'R290?

Le proprietà termodinamiche dell'R290 sono superiori a R134a, a R452a sia a R404a. La capacità termica del refrigerante R290 è circa il 90% maggiore del R134a e il 140% maggiore del R404a con minore viscosità. Ciò significa che l'R290 può assorbire più calore, più velocemente, con un recupero più rapido della temperatura e un minore consumo di energia.

Il refrigerante R290, un refrigerante idrocarburo (HC) è un propano altamente raffinato che rappresenta un'alternativa sicura ed ecologica ai refrigeranti a idrofluorocarburi (HFC).

Cosa sono i refrigeranti idrocarburi (HC)?

Sono refrigeranti naturali non tossici che non hanno impatto sulla riduzione dell'ozono e sono a basso potenziale di riscaldamento globale. Gli idrocarburi sono tra i refrigeranti più eco-compatibili e convenienti per raffreddare e congelare. Gli attuali refrigeranti HFC (R134a, R452a e R404a) hanno un potenziale di riscaldamento globale estremamente elevato (GWP) e dannoso per l'ambiente.

Il GWP esprime il contributo all'effetto serra di un gas serra in confronto al Co₂, il cui potenziale di riferimento è 1. Più basso è il GWP, migliore è la sostanza per l'ambiente. In confronto agli altri gas, l'idrocarburo R290 ha un GWP minimo pari a soli 3 punti. L'R290, insomma, appartiene alle migliori alternative verdi ai comuni refrigeranti utilizzati nell'industria.

The European Regulation 517/2014 requires a drastic reduction in greenhouse gas emissions, with a reduction target of 79% by 2030.

Why R290?

The thermodynamic properties of R290 are superior to R134a, R452a and R404a. The heat capacity of R290 refrigerant is approx. 90% greater than R134a and 140% greater than R404a with lower viscosity. This means that the R290 can absorb more heat, faster, with faster temperature recovery and lower power consumption.

R290 refrigerant, a hydrocarbon (HC) refrigerant is a highly refined propane that is a safe and environmentally friendly alternative to hydrofluorocarbon (HFC) refrigerants.

What are hydrocarbon (HC) refrigerants?

They are natural, non-toxic refrigerants that have no impact on ozone depletion and have a low global warming potential. Hydrocarbons are among the most eco-friendly and convenient refrigerants for cooling and freezing. The current HFC refrigerants (R134a, R452a and R404a) have an extremely high global warming potential (GWP) and harmful to the environment.

The GWP expresses the contribution to the greenhouse effect of a greenhouse gas compared to Co₂, whose reference potential is 1. The lower the GWP, the better the substance for the environment. Compared to other gases, R290 hydrocarbon has a minimum GWP of only 3 points. In short, R290 belongs to the best green alternatives to common refrigerants used in industry.



SELF SERVICE

The best service

La nostra gamma di moduli self-service si è arricchita di nuove linee e innovative soluzioni con proposte capaci di soddisfare le più svariate esigenze estetiche ma soprattutto capaci di offrire destinazioni d'uso completamente differenti tra di loro, dai moduli DROP-IN, studiati per potersi adattare a qualunque soluzione su misura, alle linee OMNIA e ATHENA, perfette per arredare linee self service all'interno di mense aziendali o scolastiche, fino alle linee KIDS e HAPPY pensate per i più piccoli. Concept innovativo e dotato di eccellente modularità è invece la linea BREAK, perfetta per arredare con stile e praticità eleganti sale colazioni o aree convegni.

Our range of self-service modules has been enriched with new lines and innovative solutions with proposals capable of satisfying the most varied aesthetic needs but above all capable of offering completely different uses, from the DROP-IN modules, designed to be able to adapt to any customized solution, to the OMNIA and ATHENA lines, perfect for furnishing self-service lines in company or school canteens, up to the KIDS and HAPPY lines designed for children. An innovative concept with excellent modularity is the BREAK line, perfect for furnishing elegant breakfast rooms or conference areas with style and practicality.



DROP-IN

For custom layout

Gamma di moduli DROP IN configurabili a piacere con possibilità di montaggio e inserimento su qualsiasi superficie o banco realizzato su misura. Svariate misure disponibili e numerose personalizzazioni a disposizione del cliente a partire dal tipo di illuminazione fino alla scelta dei vetri di protezione.

Range of DROP-IN modules that can be configured at will with the possibility to be mounted on any surface and inserted into any made to measure counter. Various sizes available and multiple customizations to be offered to the customers starting from the type of lighting up to the choice of the protective glasses.





Custom layout

Esempio di banco realizzato su misura completato con l'utilizzo di moduli DROP-IN standard e lampade a sospensione HELIOS.

Example of made to measure counter completed with standard DROP-IN modules and suspended lamps HELIOS.

A

DROP-IN PC
PIANO RISCALDATO IN VETRO TEMPERATO
TEMPERED GLASS HEATED COUNTERTOP

B

DROP-IN R
REFRIGERAZIONE STATICA
STATIC REFRIGERATION

C

DROP-IN PR
PIANO REFRIGERATO
REFRIGERATED COUNTERTOP

D

HELIOS AIR
INFRAROSSI SOSPEI
SUSPENDEE HEAT LAMPS

DROP-IN

Models



DROP-IN R
REFRIGERAZIONE STATICA
STATIC REFRIGERATION



DROP-IN RV
REFRIGERAZIONE VENTILATA
FAN-ASSISTED REFRIGERATION



DROP-IN PR
PIANO REFRIGERATO IN HANEX®
REFRIGERATED HANEX® COUNTERTOP



DROP-IN BM
RISCALDAMENTO BAGNO MARIA
BAIN-MARIE HEATING



DROP-IN PC
PIANO RISCALDATO IN VETRO TEMPERATO
TEMPERED GLASS HEATED COUNTERTOP

Configuration

Tutti i moduli DROP-IN sono disponibili in misure da 3 a 5 GN 1/1. I moduli base con refrigerazione statica (R) e a bagno maria (BM) sono disponibili anche in misura 2 GN 1/1. Ogni modulo può essere composto dalla sola vasca/piano oppure completato da sovrastrutture dotate di illuminazione LED. I moduli caldi e neutri possono essere dotati di lampade riscaldanti alogene (opt.HALO) o di lampade LED + alogene (opt.HALOLED).

Per il massimo di igiene e sicurezza, a completamento della sovrastruttura, si può scegliere tra 3 tipologie di parafiatto differenti; Opt. G1: parafiatto con vetro temperato dritto, Opt. G2: parafiatto con vetro temperato inclinato, Opt. G3: chiusura totale in vetro temperato del lato cliente.

I moduli BM sono equipaggiati di serie con un sistema di carico acqua diretto in vasca (no automatico).

All DROP-IN modules are available in sizes from 3 to 5 GN 1/1. Basic modules with static refrigeration (R) and bain marie (BM) are also available in 2 GN 1/1 size. Every module can be composed only by the well/top or equipped with upper bridges with LED lighting. Heated and neutral modules can also be equipped with halogen heating lamps (opt. HALO) or LED lighting + halogen heating lamps (opt. HALOLED).

For the best hygiene and safety, to complete the upper part, 3 different types of sneezeguard can be chosen; Opt. G1: straight tempered glass sneezeguard, Opt.G2: inclined tempered glass sneezeguard, Opt.G3: complete closure of the serving side with tempered glass.

BM modules are equipped with a well water-filing system (no automatic).



- A** - Pannello comandi remotabile fino a 1 mt di distanza fornito di tubo corrugato a protezione dell'impianto elettrico.
- B** - Sovrastruttura dotata di illuminazione LED o di lampade riscaldanti alogene disponibili come optional.
- C** - Vetri temperati di protezione disponibili come optional.
- D** - Griglie a protezione del compressore sui moduli refrigerati asportabili e riposizionabili a discrezione del cliente.

- A - Remote control panel with corrugated tube to protect the electrical wiring. Can be positioned up to 1mt distance from the well.*
- B - Upper part equipped with LED lighting or halogen heating lamps available as option.*
- C - Tempered glass sneezeguards available as option.*
- D - Grids to protect the compressor on the refrigerated modules can be removed and replaced at customer's discretion.*



OMNIA

The art of innovation

Nuova e moderna linea di buffet e moduli self-service con soluzioni tecnologiche all'avanguardia. L'accurato accostamento di materiali diversi come legno laminato, acciaio inox e vetro temperato rende questi elementi non più solo un'attrezzatura professionale ma veri e propri complementi d'arredo, eleganti e curati fin nei minimi dettagli.

Tutti i modelli possono essere pannellati con materiali differenti per assecondare gusti e bisogni diversi. Acciaio inox, legno laminato disponibile in 16 colorazioni differenti oppure lamiera verniciata a polvere, sono le scelte tra le quali il cliente può davvero costruire su misura la sua linea self-service insieme alla possibilità di aggiungere svariati optional per soddisfare qualsiasi necessità di utilizzo.

New and modern line of self-service buffets and modules with cutting-edge technological solutions. The careful combination of different materials such as laminated wood, stainless steel and tempered glass makes these elements not only professional equipment but real and elegant furnishing accessories with the utmost attention to the smallest details.

All models can be panelled with different materials to suit and accommodate different aesthetic tastes and needs. Stainless steel, laminated wood available in 16 different colors or powder coated steel are the choices among which the customer can really custom build his self-service line together with the possibility of adding various options to meet any need of use.



Elegance & modularity

L'immagine illustra perfettamente la modularità e flessibilità della linea di self-service OMNIA. Con gli stessi moduli è possibile creare eleganti isole a buffet centrali pannellate in legno laminato e contemporaneamente completare un angolo self-service totalmente pannellato in acciaio inox.

Ogni modulo può essere completato da scorrevassoi in vari materiali, da sovrastrutture dotate di illuminazione LED (opt.LED) o, per i moduli caldi e neutri, di lampade alogene riscaldanti (opt.HALO). Per garantire la massima sicurezza e igiene, infine, ogni modulo può essere dotato di parafiato in vetro temperato dritto, inclinato oppure da una chiusura totale del lato cliente per il servizio con operatore.

The above image perfectly illustrates the modularity and flexibility of the OMNIA self-service line. With the same modules it is possible to create elegant central buffet islands panelled in laminated wood and "at the same time" to complete a self-service counter totally panelled in stainless steel.

Each module can be completed with tray holders in various materials, with upper bridges equipped with LED lighting (opt.LED) or, for heated and neutral modules, halogen heating lamps (opt.HALO). Finally, to ensure the maximum safety and hygiene, each counter can be completed with tempered glass sneeze guard that can be straight, inclined or completely closed on the serving side.



Self-service areas & canteens

Configurazione di area Self-Service creata con moduli OMNIA completi di sovrastrutture e scorri vassoi e complementi e carrelli aggiuntivi scelti all'interno della gamma di prodotti Rocam.

The configuration of a self-service court entirely created with OMNIA standard modules completed by upper bridges and tray holders and additional trolleys and complements chosen among the Rocam range of products.



OMNIA CN
MODULO CORNICE
ROLL-IN MODULE



OMNIA BM SEP
RISCALDAMENTO BAGNO MARIA
/ VASCHE SEPARATE
BAIN-MARIE HEATING
/ SEPARATED WELLS



OMNIA N
MODULO NEUTRO
NEUTRAL MODULE



THERMOVEGA
ARMADI CALDI O SCALDAPIATTI
HEATED OR NEUTRAL BANQUET CARTS



OMNIA BIN
MODULO SPAZZATURA
TRASH SORTING MODULE



TRAY
CARRELLO RECUPERO VASSOI
TRAY COLLECTION TROLLEY

Catering & events solutions

I moduli base OMNIA sono perfetti per allestire veloci punti ristoro e rinfresco durante catering, convegni ed eventi.

The OMNIA basic modules are perfect for setting up quick refreshment areas during caterings, conference and events.



OMNIA R

REFRIGERAZIONE STATICA
STATIC REFRIGERATION



A

OMNIA A

MODULO ANGOLO
CORNER MODULE



B

OMNIA PICK

REFRIGERAZIONE VENTILATA
FAN-ASSISTED REFRIGERATION



C

OMNIA N

MODULO NEUTRO
NEUTRAL MODULE



D

Retail configuration

Esempio di punto vendita al dettaglio "Pokè" arredato interamente con moduli standard della linea OMNIA.

Retail configuration corner "Pokè-style" made with standard OMNIA modules.



Take away solutions

I modelli della linea OMNIA illustrati in questa pagina possono essere utilizzati come unità indipendenti per creare pratiche ed eleganti isole Take Away, personalizzabili a piacere nei colori e nelle grafiche (opt. ADS).

The elements of the OMNIA line shown in this page can be used as practical and elegant free standing take Away or Grab'n'Go units, which can be customized with different colors and graphics (opt.ADS).



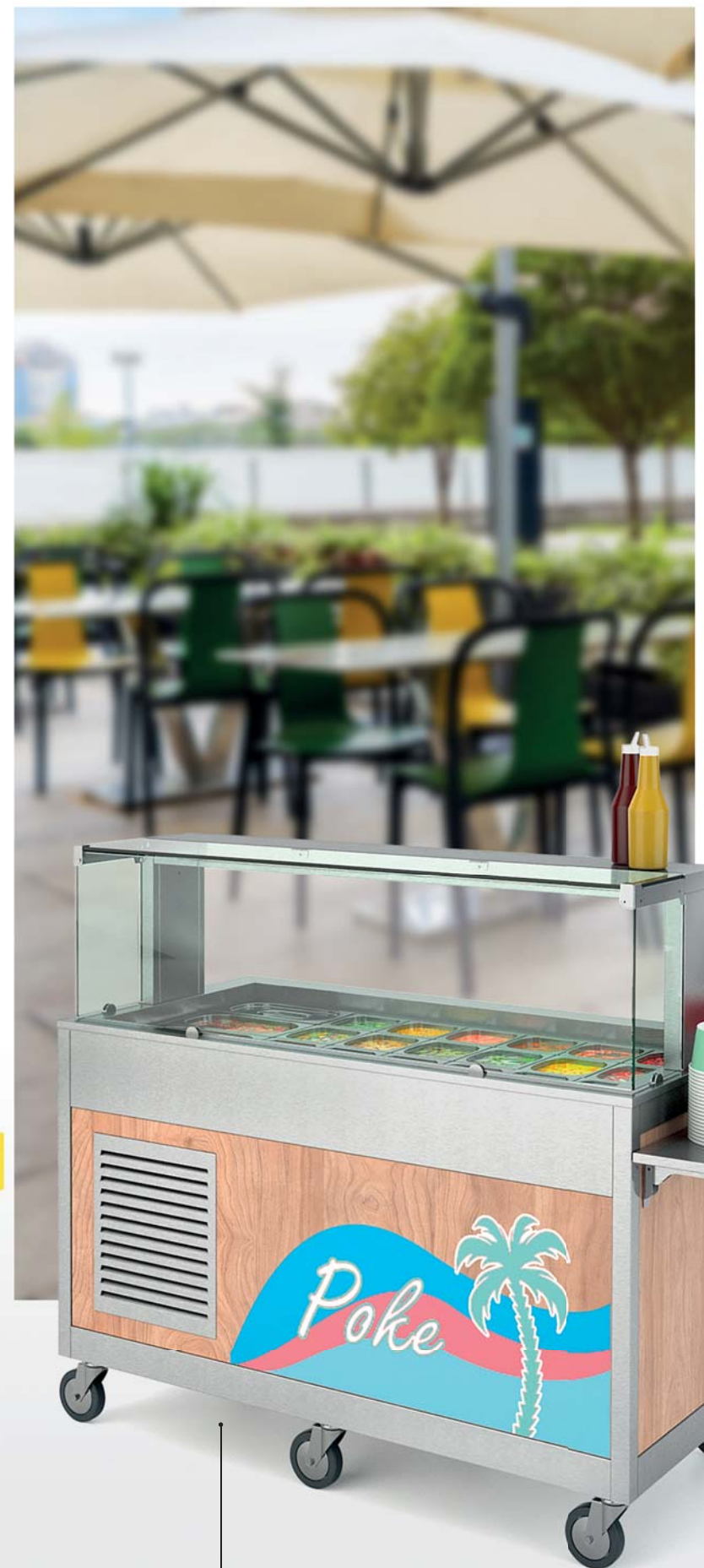
❄️ OMNIA DSP

VETRINA REFRIGERATA VENTILATA SU VASCA REFRIGERATA VENTILATA.
3 RIPIANI IN VETRO TEMPERATO REGOLABILI IN ALTEZZA.
FAN-ASSISTED REFRIGERATED DISPLAY CASE ON FAN-ASSISTED REFRIGERATED WELL.
3 HEIGHT-ADJUSTABLE TEMPERED GLASS SHELVES.



❄️ OMNIA PICK

VETRINA REFRIGERATA VENTILATA A POZZETTO
FAN-ASSISTED REFRIGERATED DISPLAY CASE



❄️ OMNIA POKE

CONFIGURAZIONE PERSONALIZZATA DI OMNIA R SPECIFICA PER BANCHI POKE'.
BESPOKE CONFIGURATION OF OMNIA R MODULE SPECIFIC FOR POKE' COUNTERS.

OMNIA

Models



OMNIA R
REFRIGERAZIONE STATICA
STATIC REFRIGERATION



OMNIA RV
REFRIGERAZIONE VENTILATA
FAN-ASSISTED REFRIGERATION



OMNIA PR
PIANO REFRIGERATO IN HANEX®
REFRIGERATED HANEX® COUNTERTOP



OMNIA CN
MODULO CORNICE
ROLL-IN MODULE



OMNIA BIN
MODULO SPAZZATURA
TRASH SORTING MODULE



OMNIA PLC
DISTRIBUTORE PIATTI
PLATE DISPENSER



OMNIA BM
RISCALDAMENTO BAGNO MARIA
BAIN-MARIE HEATING



OMNIA BM SEP
RISCALDAMENTO BAGNO MARIA
/ VASCHE SEPARATE
BAIN-MARIE HEATING / SEPARATED WELLS



OMNIA PC
PIANO RISCALDATO IN VETRO TEMPERATO
TEMPERED GLASS HEATED COUNTERTOP



OMNIA A
MODULO ANGOLO
CORNER MODULE



OMNIA CASH
MODULO CASSA
CASHIER MODULE



OMNIA PPA + TRP
MODULO PORTA POSATE/VASSOI/BICCHIERI
CON TRAMOGGIA PANE
CUTLERY/TRAYS/GLASSES AND BREAD HOPPER
MODULE



OMNIA PICK
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA A POZZETTO
FAN-ASSISTED REFRIGERATED DISPLAY CASE



OMNIA DSP
VETRINA REFRIGERATA VENTILATA
SU VASCA REFRIGERATA VENTILATA
FAN-ASSISTED REFRIGERATED DISPLAY CASE
ON FAN-ASSISTED REFRIGERATED WELL



OMNIA N
MODULO NEUTRO
NEUTRAL MODULE



OMNIA PPA
MODULO PORTA POSATE/VASSOI/BICCHIERI
CUTLERY/TRAYS/GLASSES MODULE



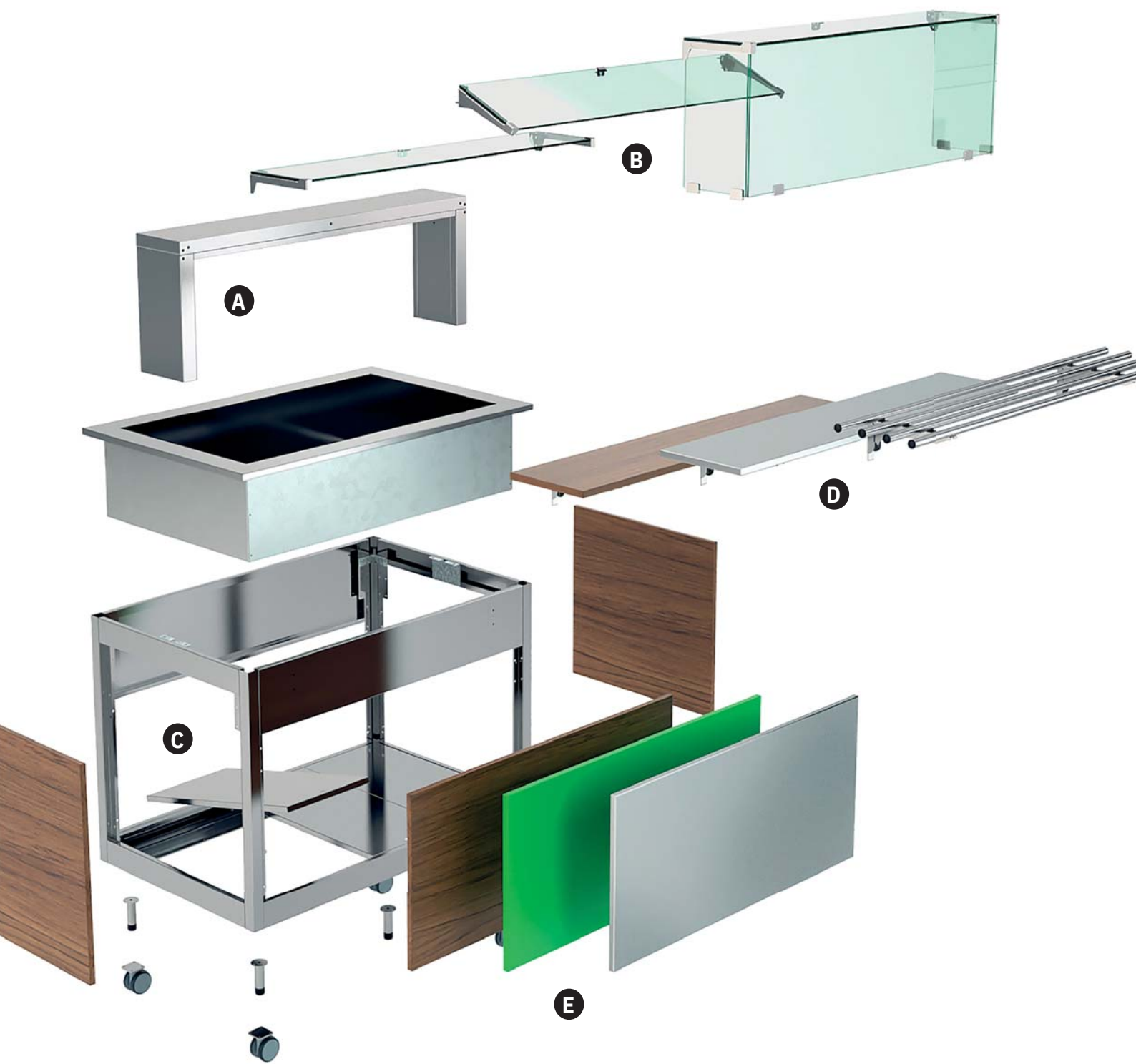
OMNIA TRP
TRAMOGGIA PANE CON PORTAPOSATE
DA APPOGGIO
FREE-STANDING BREAD HOPPER
WITH CUTLERY COMPARTMENT



OMNIA PP
MODULO PORTAPOSATE DA APPOGGIO
FREE-STANDING CUTLERY COMPARTMENT

OMNIA

Configuration



A Illuminazione - Lighting

La maggior parte dei modelli OMNIA può essere completata con una sovrastruttura in acciaio inox. È possibile montare 3 differenti tipi di sovrastrutture:

- Opt. LED: alzata dotata di illuminazione LED.
- Opt. HALO: alzata dotata di lampade riscaldanti alogene (non disponibile per modelli refrigerati).
- Opt. HALOLED: alzata dotata di illuminazione LED e di lampade riscaldanti alogene (non disponibile per modelli refrigerati).

Most of the OMNIA models can be completed by an upper stainless steel structure.

3 different types of bridge structures are available:

- Opt. LED: equipped with LED lighting.
- Opt. HALO: equipped with halogen heating lamps (not available for refrigerated units).
- Opt. HALOLED: equipped with LED lighting and halogen heating lamps (not available for refrigerated units).

B Parafiato - Sneeze guard

Per garantire la massima sicurezza e igiene, ogni modulo può essere completato da diversi tipi di parafiato in vetro temperato:

- Opt. G1: Parafiato dritto in vetro temperato.
- Opt. G2: Parafiato inclinato in vetro temperato.
- Opt. G3: Chiusura totale del lato cliente con pareti in vetro temperato per servizio con operatore.

To ensure the maximum safety and hygiene, each counter can be completed with several tempered glass sneeze guard:

- Opt. G1: Straight tempered glass sneeze guard.
- Opt. G2: Inclined tempered glass sneeze guard.
- Opt. G3: Complete closure of the serving side with tempered glass walls, for service with operator.

C Corpo - Body

La parte inferiore di ogni modulo può essere equipaggiata a piacimento. Tutti i moduli OMNIA vengono forniti di serie su piedini regolabili e zoccolino di copertura.

- Opt. CAM: rubinetto di carico acqua diretto in vasca (solo per moduli BM, no automatico).
- Opt. 4: chiusura vano con antine con finitura coordinata a quella dei pannelli scelti.
- Opt. HOT: vano inferiore riscaldato ventilato (non disponibile per moduli refrigerati).
- Opt. R75/Opt.10: scelta di diverse tipologie di ruote per facilitare la movimentazione.

The lower part of every module can be customized based on the real needs of the customer. All OMNIA units are supplied with height-adjustable feet and skirting.

- Opt. CAM: well water-filing system (only for BM modules, no automatic).
- Opt. 4: closure of the lower compartment with finishing coordinated with that of the chosen panelling.
- Opt. HOT: fan-assisted heated lower compartment (not available for refrigerated units).
- Opt. R75/opt.10: choice of different type of castors for better manoeuvrability and handling.

D Scorrivassoi - Tray holders

Ampia scelta di scorrivassoi e portapiatti ribaltabili in differenti materiali a seconda delle necessità estetiche e di utilizzo.

- Opt.6: portapiatti ribaltabile in legno laminato con finitura coordinata a quella dei pannelli scelti.
- Opt. 7: scorrivassoio ribaltabile in tubolare inox.
- Opt. 8: scorrivassoio ribaltabile in acciaio inox.

Wide choice of foldable tray slides and dish-holders available in different materials so as to accommodate different aesthetic and usage needs.

- Opt. 6: foldable tray slide in laminated wood with finishing coordinated with that of the chosen panelling.
- Opt. 7 foldable stainless steel tubular tray slide.
- Opt. 8 Foldable stainless steel tray slide.

E Pannellatura - Paneling

Uno dei veri caratteri distintivi della gamma OMNIA è dato dalla vasta possibilità di scelta della finitura della pannellatura. I pannelli sono montati sulla struttura dei moduli con un sistema di aggancio/sgancio rapido e ciò permette una facile e veloce sostituzione, anche in after-market, per eventuali riparazioni oppure per un radicale cambio di impatto estetico della linea, per esempio da legno laminato ad acciaio inox.

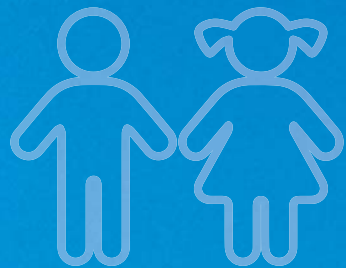
I modelli OMNIA possono essere scelti con le seguenti pannellature:

- DI SERIE - Pannellatura in legno laminato con scelta di 16 colorazioni differenti.
- SST - pannellatura in acciaio inox.
- CST - pannellatura in acciaio verniciato a polvere in 5 colorazioni differenti.

One of the real distinctive features of the OMNIA range is given by the vast choice of panel finishing. The panels are mounted on the structure of the modules with a quick coupling/release system, and this allows an easy and quick replacement, even in after-market, for any repairs or for a radical aesthetic change of the line, for example from laminated wood to stainless steel.

OMNIA models can be chosen with the following panels:

- STANDARD - laminated wood panelling with a choice of 16 different colors.
- SST - Stainless steel paneling.
- CST - Powder coated steel paneling in 5 different colors.



KIDS

Solutions for kids

Nuova e moderna linea di buffet e moduli self-service studiati appositamente per i nostri clienti più piccoli con altezza dal suolo ridotta a 75cm. L'accurato accostamento di materiali diversi come legno laminato, acciaio inox e vetro temperato rende questi elementi non solo un'attrezzatura professionale ma veri e propri complementi di arredo curati fin nei minimi dettagli con cui poter arredare sale mense di scuole materne ed elementari oppure zone buffet dedicate ai bambini affiancate alle linee self-service ad altezza standard.

Tutti i modelli derivano dalla famiglia di buffet OMNIA con cui ne condividono caratteristiche, optional e peculiarità. Eventuali personalizzazioni grafiche disponibili su richiesta.


New and modern line of self-service buffets and modules specifically designed with a reduced height of 75cm to suit our smaller customers. The careful combination of different materials such as laminated wood, stainless steel and tempered glass makes these elements not only professional equipment but real and elegant furnishing accessories with the utmost attention to the smallest details to furnish primary schools canteens, kindergartens or buffet areas for children alongside standard-height self-service lines.

All KIDS models derive from the OMNIA family with which they share features, options and peculiarities. Graphic customization available on request.

Smart solutions for kids

L'immagine illustra un esempio di installazione di un'isola mista, refrigerata e riscaldata, fruibile da tutti e 4 i lati con l'aggiunta dell'opt. TUBE che permette di collegare i moduli alla rete elettrica direttamente dal soffitto evitando così di avere pericolosi cavi elettrici a terra facilmente raggiungibili e maneggiabili dai bambini.

The below image illustrates an example of a mixed islands, cold and heated, usable from all 4 sides with the addition of the opt. TUBE that allows to connect the modules to the electrical network directly from the ceiling, thus avoiding dangerous electrical cables on the ground which are easily accessible by the children.

 **KIDS R**
REFRIGERAZIONE STATICA
STATIC REFRIGERATION

 **KIDS BM**
RISCALDAMENTO BAGNO MARIA
BAIN-MARIE HEATING



75 cm

KIDS

Models



KIDS R
REFRIGERAZIONE STATICA
STATIC REFRIGERATION



KIDS RV
REFRIGERAZIONE VENTILATA
FAN-ASSISTED REFRIGERATION



KIDS BM
RISCALDAMENTO BAGNO MARIA
BAIN-MARIE HEATING



KIDS BM SEP
RISCALDAMENTO BAGNO MARIA / VASCHE SEPARATE
BAIN-MARIE HEATING / SEPARATED WELLS



KIDS N
MODULO NEUTRO
NEUTRAL MODULE

Models and configuration

Come per la linea OMNIA i moduli della gamma KIDS sono totalmente configurabili. Ogni unità può essere completata da scorrevassoi in vari materiali, da sovrastrutture dotate di illuminazione LED (opt.LED) o, per i moduli caldi e neutri, di lampade alogene riscaldanti (opt.HALO).

Per garantire la massima sicurezza e igiene, infine, ogni modulo può essere completato da parafiatto in vetro temperato dritto, inclinato oppure da una chiusura totale del lato cliente per la massima sicurezza e servizio con operatore.

Tutti i modelli possono essere pannellati con materiali differenti per assecondare gusti e bisogni diversi. Acciaio inox, legno laminato disponibile in 16 colorazioni differenti oppure lamiera verniciata a polvere sono le scelte tra le quali il cliente può davvero costruire su misura la sua linea self-service per bambini; senza dimenticare la possibilità di aggiungere svariati optional per soddisfare qualsiasi necessità di utilizzo.

As for OMNIA line the KIDS modules are entirely customizable. Each unit can be completed with tray holders in various materials, with upper bridges equipped with LED lighting (opt.LED) or, for heated and neutral modules, halogen heating lamps (opt.HALO).

Finally, to ensure the maximum safety and hygiene, each counter can be completed with tempered glass sneezeguard that can be straight, inclined or completely closed on the serving side.

All models can be panelled with different materials to suit and accommodate different aesthetic tastes and needs. Stainless steel, laminated wood available in 16 different colors or powder coated steel are the choices among which the customer can custom build his self-service line for children, together with the possibility of adding various options to meet any need of use.



ATHENA

The ideal presentation for your culinary art

Moderna linea di buffet self-service realizzata interamente in legno laminato idrofugo con eleganti dettagli in acciaio inox. I moduli della gamma ATHENA possono essere utilizzati per arredare linee self-service caratterizzate da un grande impatto estetico e possono essere configurati a piacimento grazie ai numerosi optional e alle svariate personalizzazioni disponibili.

Modern self-service line entirely made with water-repellent laminated wood with elegant stainless steel details. The modules of the ATHENA range can be used to furnish self-service lines characterized by a great aesthetic impact and can be configured according to the customers' needs thanks to the numerous options and various customizations available.

ATHENA

Dining rooms

HELIOS AIR

INFRAROSSI SOSPESI
SUSPENDED HEAT LAMPS



ATHENA BM

RISCALDAMENTO BAGNO MARIA
BAIN-MARIE HEATING

ATHENA A 45

MODULO ANGOLO 45°
CORNER MODULE 45°

ATHENA SAL

MODULO NEUTRO
NEUTRAL MODULE



ATHENA R

REFRIGERAZIONE STATICA
STATIC REFRIGERATION

Freeflow solution

Linea self-service realizzata con moduli ATHENA in finitura legno "nebbia" (cod.LNE).

Self-service freeflow line composed by ATHENA modules in "fog" (cod.LNE) wood finish.

Breakfast Corner

Isole colazioni realizzate con moduli ATHENA sia refrigerati che neutri per l'elegante presentazione di colazioni o spuntini all'interno di hotel e ristoranti.

Breakfast islands created with refrigerated and neutral ATHENA modules for the elegant presentation of breakfasts or snacks in hotels and restaurants.

HELIOS AL FIX

LAMPADE INFRA
FREE STANDING HEAT LAMP



ATHENA PR

PIANO REFRIGERATO IN HANEX®
HANEX® REFRIGERATED COUNTERTOP



ATHENA SAL

MODULO NEUTRO
NEUTRAL MODULE

ATHENA PR

PIANO REFRIGERATO IN HANEX®
HANEX® REFRIGERATED COUNTERTOP

Design and configuration

La linea ATHENA con il suo design discreto e pulito permette di arredare con eleganza angoli self-service all'interno delle sale ristorante di hotel o di creare linee dal forte impatto estetico, valorizzando i prodotti presentati.

ATHENA line, with its discreet and sleek design allows you to elegantly furnish self-service corners within hotel restaurant halls or to create lines with a strong aesthetic impact, enhancing the presented products.



ATHENA BM 

RISCALDAMENTO BAGNO MARIA
BAIN-MARIE HEATING

SELF SERVICE

ATHENA PC HALO 

PIANO RISCALDATO IN VETRO TEMPERATO CON LAMPADE ALOGENE RISCALDANTI
TEMPERED GLASS HEATED COUNTERTOP WITH HALOGEN LAMPS

ATHENA SAL

MODULO NEUTRO
NEUTRAL MODULE

ATHENA PR 

PIANO REFRIGERATO IN HANEX®
HANEX® REFRIGERATED COUNTERTOP



PROFESSIONAL FOODSERVICE SOLUTIONS

ROCAM

ATHENA

Models



ATHENA R
REFRIGERAZIONE STATICA
STATIC REFRIGERATION



ATHENA RV
REFRIGERAZIONE VENTILATA
FAN-ASSISTED REFRIGERATION



ATHENA SAL
MODULO NEUTRO
NEUTRAL MODULE



ATHENA SAL AL
MODELLO NEUTRO CON MENSOLE
NEUTRAL MODULE WITH UPPER SHELVES



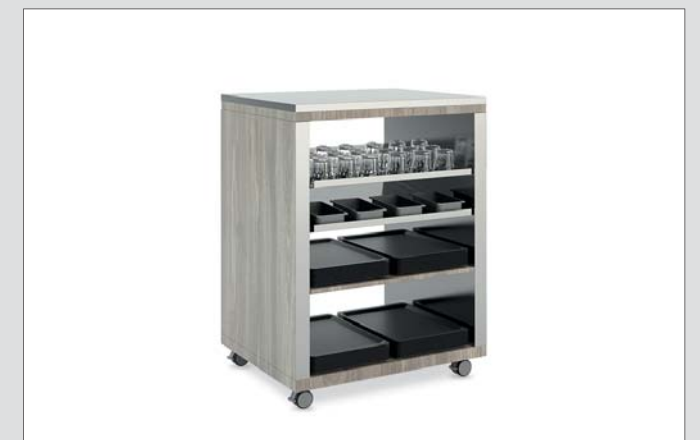
ATHENA PR
PIANO REFRIGERATO IN HANEX®
HANEX® REFRIGERATED COUNTERTOP



ATHENA BM
RISCALDAMENTO BAGNO MARIA
BAIN-MARIE HEATING



ATHENA PLC
DISTRIBUTORE PIATTI
PLATE DISPENSER



ATHENA PV
MODULO PORTAPOSATE/VASSOI
TRAYS/CUTLERY MODULE



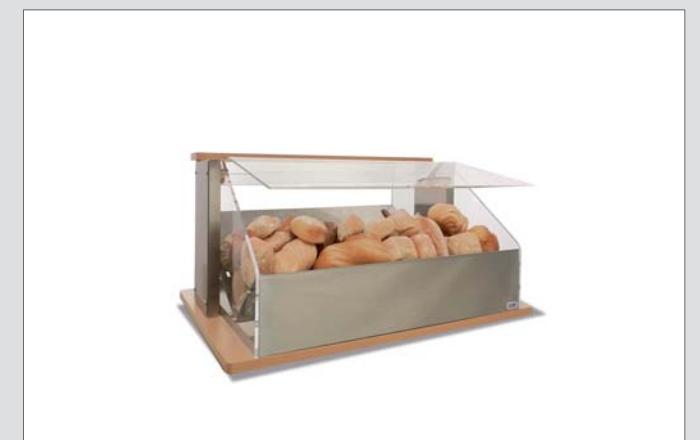
ATHENA BM HALO
RISCALDAMENTO BAGNO MARIA CON LAMPADINE ALOGENE RISCALDANTI
BAIN-MARIE HEATING WITH HEATING HALOGEN LAMPS



ATHENA PC HALO
PIANO RISCALDATO IN VETRO TEMPERATO CON LAMPADINE ALOGENE RISCALDANTI
TEMPERED GLASS HEATED COUNTERTOP WITH HALOGEN LAMPS



ATHENA A
MODULO ANGOLO
CORNER MODULE



ATHENA TRP
TRAMOGGIA PANE
BREAD HOPPER



HEKO

Love and Food

Storica gamma di carrelli buffet, leggermente rivisitata nel design e presentata oggi con una nuova denominazione, non ha perso le caratteristiche che l'hanno resa un best-seller dell'intera gamma di prodotti realizzata da ROCAM.

Razionalità, solidità e rapporto qualità/prezzo imbattibile sono solo alcuni dei motivi che hanno reso la gamma HEKO (precedentemente nota come EROS) un punto di riferimento per il mercato.

Historical range of buffet trolleys, slightly revised in design and presented today under a new name, has not lost the features that have made it a real best-seller of the entire range of products manufactured by ROCAM.

Rationality, solidity and unbeatable value for money are just some of the reasons that have made HEKO (formerly known as EROS) range a reference point for the market.

HEKO

Freeflow solution

Il design classico e senza tempo della gamma HEKO si presta perfettamente ad arredare gli interni delle sale mensa in maniera semplice ma intelligente e razionale, senza lasciare nulla al caso.

The classic and timeless design of the HEKO range lends itself perfectly to furnish company and hotel canteens in a simple but intelligent and rational way, leaving nothing to chance.



HEKO R

REFRIGERAZIONE STATICA
STATIC REFRIGERATION



HEKO N

MODULO NEUTRO
NEUTRAL MODULE



 **HEKO BM**

RISCALDAMENTO BAGNO MARIA
BAIN-MARIE HEATING

Design and configuration

I modelli HEKO sono interamente realizzati in legno laminato idrofugo e sono dotati di serie di alzatine con illuminazione LED e paraflato fisso in plexiglass, di scorrevassoi o portapiatti ribaltabili frontali e posteriori e di grandi ruote diam.125mm per una facile e comoda movimentazione. Numerosi optional sono disponibili quali chiusura vano inferiore, spondine di protezione superiore o differenti tipologie di ribaltine scorrevassoi in tubo o acciaio inox.

The HEKO models are entirely made of water-repellent laminated wood and are equipped as standard with upper part with LED lighting and fixed plexiglass sneezeguard, front and back foldable tray slides and big 125mm diam. castors for better manoeuvrability and handling. Numerous options are available such as lower compartment closure, upper protection frames or different tray slides, tubular or stainless steel.




 **HEKO MIX**

BUFFET CALDO E FREDDO
HOT'N'COLD BUFFET


HEKO

Models




 **HEKO R**
REFRIGERAZIONE STATICA
STATIC REFRIGERATION



 **HEKO BM**
RISCALDAMENTO BAGNO MARIA
BAIN-MARIE HEATING



  **HEKO MIX**
BUFFET CALDO E FREDDO
HOT 'N' COLD BUFFET



HEKO N
MODULO NEUTRO
NEUTRAL MODULE

Models and configuration

La gamma di buffet HEKO è composta da moduli riscaldati a bagno maria, refrigerati statici, neutri oppure moduli misti caldo/freddo, tutti completabili da numerosi optional e realizzabili in 16 colori di legno laminato.

HEKO buffet range is made of several modules: with bain marie heating, static refrigeration, neutral or mixed moduls for hot'n'cold presentation. All of them can be completed by numerous options and can be realized in 16 colors of laminated wood.





HAPPY

Food for life!

La linea di buffet per le scuole HAPPY coniuga il servizio professionale con un'attrezzatura divertente e facile da usare per i nostri clienti più piccoli con altezza dal suolo ridotta a 70cm. Gli spigoli di cupola e portapiatti sono arrotondati per una maggiore sicurezza. Disponibili in un'ampia gamma di colori laminati per rendere la distribuzione dei pasti un allegro intervallo.

The new range of buffets for schools HAPPY combines professional service with a fun and easy-to-use equipment specifically designed with a reduced height of 70cm to suit our smaller customers. Both sneeze guards and dish holders have rounded corners for the highest safety while in operation. Available in a wide range of laminated colors so as to transform the normal lunch time into an happy break.

Design and configuration

I modelli HAPPY sono interamente realizzati in legno laminato idrofugo e sono dotati di serie di alzatine con illuminazione LED e parafiatto fisso in plexiglass, di scorri vassoi o appoggia piatti ribaltabili frontali e posteriori e di ruote diam. 75mm in poliammide per una facile e comoda movimentazione.

Numerosi optional sono disponibili quali chiusura vano inferiore, spondine di protezione superiore o differenti tipologie di ribaltine scorri vassoi in tubo o acciaio inox.

The HAPPY models are entirely made of water-repellent laminated wood and are equipped as standard with upper part with LED lighting and fixed plexiglass sneezeguard, front and back foldable tray slides and 75mm diam. Polyamide castors for better manoeuvrability and handling.

Numerous options are available such as lower compartment closure, upper protection frames or different tray slides, tubular or stainless steel.

PARAFIATO E PORTAPIATTI
ARROTONDATI PER MAGGIOR
SICUREZZA

ROUNDED EDGE
SNEEZEGUARD AND DISH-
HOLDER FOR HIGHER SAFETY



ILLUMINAZIONE LED
LED LIGHTING

70 cm

ALTEZZA DEI PORTAPIATTI A 70
CM CON 2 RIBALTE DI SERIE,
PROGETTATO SU MISURA PER
BAMBINI

HEIGHT OF THE TRAY SLIDE
70 CM, TWO FOLDABLE DISH
HOLDER ALWAYS INCLUDED,
SPECIFIC FOR KIDS



HAPPY R

REFRIGERAZIONE STATICA
STATIC REFRIGERATION



HAPPY BM

RISCALDAMENTO BAGNO MARIA
BAIN-MARIE HEATING



BREAK

The modular system

Innovativo concetto modulare ideato e progettato dal nostro ufficio R&D per permettere un facile e rapido allestimento di aree per l'esposizione e la presentazione di colazioni, pranzi, merende, piatti pronti e stuzzichini. I banchi della linea BREAK sono studiati per essere totalmente modulari e composti a piacimento sulla base delle reali necessità del cliente o di eventuali vincoli presenti all'interno delle aree da allestire.

BREAK rende possibile ed elegante l'allestimento dei più svariati ambienti; dalle hall dei grandi hotel, alle sale riunioni di grandi aziende, alle piccole sale colazioni di alberghi familiari fino a terrazze e dehors di ristoranti e locali desiderosi di valorizzare e far risaltare le creazioni dei propri chefs.

Innovative modular concept designed by our R&D office to allow easy and quick set up of areas for the display and presentation of breakfasts, lunches, aperitifs and snacks. BREAK counters are designed to be as much modular as possible and can be composed and linked together following the real needs of the customers.

BREAK makes the setting up of the most varied environments possible and elegant; from hotel halls, to big companies meeting rooms, to small breakfast rooms of family hotels up to the terraces and dehors of restaurants and clubs that want to highlight and enhance the creations of their chefs.

BREAK



PANNELLATURA RESISTENTE
IN NOBILITATO IDROFUGO
DISPONIBILE IN 16 COLORI

STURDY HYDROPHOBIC
LAMINATED WOOD
PANELING,
16 AVAILABLE COLORS

RIPIANO REGOLABILE
IN ALTEZZA
HEIGHT-ADJUSTABLE SHELF

2 RUOTE Ø 75 MM CON FRENO
2x Ø 75 MM POLYAMIDE WHEELS WITH BRAKE

STRUTTURA IN LAMIERA VERNICIATA AD ALTA RESISTENZA
POWDER COATED HIGH RESISTANCE STEEL STRUCTURE



SISTEMA DI COMPOSIZIONE
MODULARE CLICK CATCH®
CLICK CATCH® MODULAR
CONNECTING SYSTEM

Flexible and modular system

La struttura dei moduli è realizzata in resistente acciaio verniciato a polvere mentre i ripiani, i cassetti e le antine sono in legno laminato idrofugo con decoro selezionabile tra i 16 colori della nostra gamma.

Il modulo base, dotato di 4 resistenti ruote girevoli e di un ripiano intermedio, può essere configurato a piacere selezionando dal lungo elenco di optional disponibili.

Degno di nota è l'innovativo sistema di aggancio e sgancio rapido Click Catch® che permette di poter unire i moduli tra di loro velocemente e facilmente e dà la possibilità di modificare la configurazione della sala da allestire in base all'evento o all'occasione.

The structure of the modules is made of sturdy and resistant powder-coated steel while the shelves, drawers and doors are in water-repellent laminated wood with a vast choice of 16 colours.

The basic module, equipped with 4 resistant swivelling wheels and an intermediate shelf, can be configured as desired by selecting from the long list of available options.

Worthy of note is the innovative Click Catch® quick coupling and release system that allows you to join the modules together easily and quickly and gives the possibility to change the configuration of the room according to the event or occasion.



ALZATE DISPONIBILI IN DIVERSI
MODELLI POSIZIONABILI AL CENTRO
(AC) O SUL RETRO DEL MODULO (A)

SHELF TO BE MOUNTED IN THE
MIDDLE (AC) OR AT THE BACK (A)
OF THE MODULE

ALLUNGO LATERALE
SIDE EXTENSION

PANNELLATURE PER LATO CLIENTE A
CHIUSURA TOTALE (B) O PARZIALE (BB)
BACK FULL (B) OR PARTIAL (BB) PANELING

CASSETTONE (C)
O CASSETTI DOPPI (C2)

SINGLE BIG DRAWER (C)
OR DOUBLE DRAWERS (C2)



Angolo colazioni e zona rinfresco
Breakfast corner and refreshment point

**Combinazione con
 scaldavivande per servizio
 con operatore**
*Carving station combination
 for assisted service*





HELIOS

Carving stations and heat lamps

La nuova gamma di prodotti Helios comprende una vasta scelta di piani caldi e lampade riscaldanti decorative e funzionali che aiuteranno ad esaltare la presentazione dei vostri piatti. Tutti i prodotti sono facilmente trasportabili e adatti per allestire velocemente banchetti, ricevimenti oppure buffet per colazione o pranzo.

The innovative HELIOS range features a wide range of decorative carving stations and free stand heating lamps. These small but smart and functional appliances will enhance your dish presentation. All products can be easily carried for setting up quickly banquets, parties and breakfast or lunch buffets.



HELIOS



 **HELIOS AIR**

INFRAROSSI SOSPESI
SUSPENDED HEAT LAMPS

 **HELIOS 2 AL**

ALZATE INFRAROSSI
FREE STANDING HEAT LAMP



 **HELIOS 1/1**

PIANI CALDI INFRA
INFRA CARVING STATIONS

 **HELIOS 2/1**

PIANI CALDI INFRA
INFRA CARVING STATIONS

VULCANO

Carving station and foodwarmers

Piani caldi in diverse misure in acciaio inox AISI 304 disponibili anche con alzata cromata con lampade ad infrarossi. Riscaldamento a secco con termostato meccanico (+30°/+90°C) e spia luminosa di funzionamento. Lampade ad accensione indipendente con pulsante luminoso. Su richiesta sono disponibili le lampade infrarossi a luce bianca.

Warming plates in different dimensions made of AISI 304 stainless steel structure available also with chromed infrared lamps stand. Dry heating with mechanical thermostat (+30°/+90°C) with indicator light. Infrared lamps with independent lighting switch. On request are available the infra bulbs with white lights.

 **VULCANO 2/1 INFRA**

PIANI CALDI INFRA
INFRA CARVING STATIONS



 **VULCANO**

PIANI CALDI
FOOD WARMERS



 **VULCANO G**

PIANI CALDI IN VETRO TEMPERATO
TEMPERED GLASS FOOD WARMERS



INFRA HALO

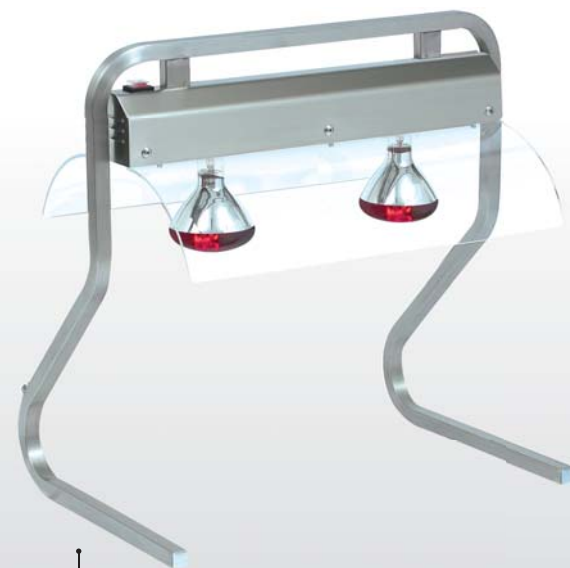
Free stand carving stations

Strutture da appoggio e pass in acciaio inox AISI 304 per mantenere i cibi caldi grazie alle lampade alogene o ad infrarossi. Entrambe le linee di prodotto INFRA e HALO sono dotate di igienici parafuoco in Plexiglass. La gamma INFRA è disponibile in 2 misure, 2 e 3 GN 1/1. La nuova gamma di pass caldi ed espositori HALO è disponibile in 3 misure GN da 2 fino a 4 GN 1/1.

Free stand structures and food warming pass with halogen or infrared lamps made of AISI 304 stainless steel. Both INFRA and HALO product lines are equipped with hygienic plexiglass sneeze-guards. The INFRA range is available in 2 sizes, 2 and 3 GN 1/1. The new range of HALO hot passes and displays is available in 3 GN sizes, from 2 up to 4 GN 1/1.



INFRA 3/1
ALZATE INFRAROSSO
FREE STAND CARVING STATIONS



INFRA 2/1
ALZATE INFRAROSSO
FREE STAND CARVING STATIONS



HALO 2/1
ALZATE ALOGENE
FREE STAND CARVING STATIONS



HALO 4/1
ALZATE ALOGENE
FREE STAND CARVING STATIONS



BREAK + HALO



FOODSERVICE & CATERING

Solutions for chefs

La ricerca di nuove soluzioni e la costante innovazione su prodotti già esistenti sono le basi per garantire una gamma di articoli per la distribuzione e il mantenimento dei cibi che possa rispondere a tutte le esigenze degli operatori professionali.

Le nostre attrezzature si differenziano non solo per l'alto valore tecnologico che semplifica il lavoro degli operatori professionali, ma anche per la razionalità, la semplicità e l'ergonomia d'utilizzo, e, ultimo ma non per importanza, per l'essenzialità delle forme e la costante cura del dettaglio che Rocam pone in ogni articolo che produce.

Ogni articolo è studiato e progettato per rispettare i più alti standard igienici e l'acciaio inox utilizzato è interamente di qualità AISI 304 di origine europea.

Looking for new solutions and constant innovation on existing articles are the starting points to guarantee a range of foodservice products that can answer to each requirement of professionals.

Our equipment differs not only for the high technological value that simplifies the work of professional operators, but also for their rationality, their simplicity and ergonomics of use, and, last but not least, for their essential shape and the utmost attention to details that Rocam places in each item that manufactures.

Each item is studied and designed to comply with the highest hygienic standards and the stainless steel used is uniquely AISI 304 quality of EU origin.

COMPASS

Hot and Cold trolleys

Nuova generazione di carrelli bagnomaria e refrigerati in acciaio inox AISI 304 con vasche stampate e spigoli arrotondati per contenitori GN h.200mm (non inclusi). Disponibili vasche a controllo di temperatura unico o controlli separati (COMPASS SEP) con 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.

Sono disponibili modelli con maniglione di spinta frontale (COMPASS FR) per inserimento in linee self-service e modelli con alzatine dotate di illuminazione LED (COMPASS LED) o lampade riscaldanti alogene (COMPASS HALO) completati da un igienico parafiato in plexiglass e scorri vassoio in tubolare inox per creare veloci zone di porzionamento. Ogni carrello ha 4 paracolpi angolari antitraccia e 2 ruote con freno di serie.

New generation of AISI 304 stainless steel bain-marie and refrigerated trolleys with moulded wells and rounded edges for GN containers h.200mm (not included). According to the model capacity 2 or 3 GN1/1 and single or separated (COMPASS SEP) well temperature control. Equipped with double-wall insulation and drain cock. Ergonomic control panel facing the operator which can be removed for an easy maintenance. Equipped with an insulated push handle with plastic supports and a smart hook for the spiral cable when not in use.

Additional available models are with front push handle (COMPASS FR) for insertion into self-service lines and models with upper bridge with LED lighting or halogen heating lamps equipped with hygienic plexiglass sneeze-guard and stainless-steel tubular tray sled useful to create quick portioning areas. Each trolley has 4 anti-track corner bumpers and 2 castors with brake included.

COMPASS 3 BM

CARRELLI TERMICI
BAIN MARIE TROLLEYS



COMPASS HALO

CARRELLI TERMICI CON LAMPADE ALOGENE
BAIN MARIE TROLLEYS WITH HEATING HALOGEN LAMPS



COMPASS F

CARRELLI TERMICI, COMANDI FRONTALI
BAIN MARIE TROLLEYS, FRONT CONTROL PANELS



COMPASS REF

CARRELLI REFRIGERATI
REFRIGERATED TROLLEYS



OMNIA CN+ COMPASS F



CAPRICORNO TORO

Bain Marie trolley

Razionali e resistenti carrelli termici in acciaio inox con capacità 2 o 3 GN1/1 a seconda del modello. Vasca con coibentazione a doppia parete per un perfetto mantenimento della temperatura. Riscaldamento tramite resistenze elettriche ad immersione (CAPRICORNO) o a secco (TORO) con termostato meccanico (+30°/+90°C) e spia luminosa di funzionamento. 4 Paracolpi antiraccia e due ruote con freno di serie.

I modelli TORO sono dotati di coperchi apribili a 180° e sportelli inferiori apribili a 270°, il vano inferiore può essere riscaldato su richiesta (opt.R) e dotato di guide estraibili per l'alloggiamento di vasche GN. (opt. ESTR).

Rational and sturdy stainless steel thermic trolleys with 2 or 3 GN1/1 capacity according to the model. Wells with double insulated walls for perfect temperature maintenance. Bain marie heating by means of immersion heaters (CAPRICORNO) or external heaters placed underneath the well (TORO) equipped with mechanical thermostat (+30°/+90°C) with indicator light. 4 Non-marking bumpers and two castors with brake included.

Models TORO are equipped with lids that can be overturned up to 180° and lower doors can be opened up to 270°, lower cupboard can be heated on request (opt. R) and equipped with extractable rails for GN pans. (opt. ESTR).

CAPRICORNO

CARRELLI TERMICI
BAIN MARIE TROLLEYS



TORO

CARRELLI TERMICI CHIUSI
HEATED CABINET TROLLEYS

CERVO

Bain Marie

Tavole calde in acciaio inox AISI 304 con coibentazione a doppia parete con rubinetto di scarico. Riscaldamento tramite resistenze elettriche ad immersione con termostato meccanico (+30°/+90°C) e spia luminosa di funzionamento. Vasche GN non incluse.

AISI 304 stainless steel bain-marie counter with double insulated walls equipped with drain cock. Bain marie heating by means of immersion heaters and mechanical thermostat (+30°/+90°C) with indicator light. GN pans not included.



CERVO 1/1

TAVOLE CALDE BAGNO MARIA
BAIN MARIE COUNTER



CERVO 3/1

TAVOLE CALDE BAGNO MARIA
BAIN MARIE COUNTER

A-CARE B-CARE THERMOCARE CLEARCARE

A-CARE

CARRELLO DISTRIBUZIONE COLAZIONI
PER PREPARAZIONE VASSOIO IN CAMERA
BREAKFAST DISTRIBUTION TROLLEY FOR
IN-ROOM TRAYS PREPARATION



B-CARE

CARRELLO DISTRIBUZIONE COLAZIONI CON
VASSOIO PRONTO PER ESSERE SERVITO
BREAKFAST DISTRIBUTION TROLLEY FOR
READY-TO-SERVE TRAYS



THERMOCARE

CARRELLO TERMICO A DOPPIO COMPARTIMENTO CALDO E NEUTRO PER
DISTRIBUZIONE PORZIONI CALDE SU VASSOI PRONTI PER IL SERVIZIO
HEATED AND NEUTRAL DOUBLE COMPARTMENT TROLLEY FOR HOT MEAL
WITH READY-TO-SERVE TRAYS COMBINATION



CLEARCARE

CARRELLO SBARAZZO & PULIZIA
CLEARING & CLEANING TROLLEY



Care line

La distribuzione dei pasti è sempre un'attività molto delicata e importante all'interno di ospedali, cliniche 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 che permetta loro di operare in condizioni di assoluta ergonomia e sicurezza, rispettando i più alti standard igienici e sanitari.

Per questo motivo Rocam ha studiato prodotti specifici per ogni fase del ciclo di distribuzione dei pasti, dall'approvvigionamento delle scorte, alla preparazione delle portate, con soluzioni che rispondono sia all'esigenza di avere vassoi pronti sia alla preparazione del vassoio direttamente in camera, fino alla consegna al paziente e successiva pulizia, in modo da aiutare lo staff a svolgere al meglio il proprio lavoro quotidiano.

The distribution of meals is always a very delicate and important activity in hospitals, clinics and nursing homes and is a precious service dedicated to the patient. To work at their best, operators need products that guarantee efficient and rapid work and allow them to operate in conditions of absolute ergonomics and safety, thus respecting the highest hygiene and health standards.

For this reason, Rocam has studied specific products for each phase of the meal distribution cycle, from the supply of stocks to the preparation of dishes, with solutions that meet both the need to have ready trays or trays to be prepared directly into the room, up to the delivery to the patient and subsequent cleaning, in order to help the staff to carry out their daily work in the best possible way.

GEMMA ATLAS

Food or dishwarmer cabinets and dispensers

Gamma di armadi e carrelli per lo stoccaggio o lo smistamento di piatti e vassoi. Gli armadietti scaldapiatti GEMMA, realizzati interamente in acciaio inox AISI 304 sono dotati di coibentazione a doppia parete per un perfetto mantenimento della temperatura e possono essere utilizzati anche per il mantenimento in temperatura dei cibi. Possono essere dotati di ruote (opt.RS) per una più facile movimentazione.

I modelli SOLL sono sollevatori adatti per riscaldare piatti pronti all'uso (SOLL P) o per facilitare le operazioni di smistamento vassoi all'inizio di una linea self-service (SOLL-V).

Range of cabinets and trolleys for the storage or sorting of plates and trays. GEMMA dish warmers cabinets, made entirely of AISI 304 stainless steel, are equipped with double insulated walls for a perfect temperature maintenance and can be also used to keep food warm. They can be equipped with castors (opt. RS) for easier handling.

SOLL models are dispensers useful for heating ready-to-use dishes (SOLL P) or dispensers to facilitate the operations of sorting trays at the beginning of a self-service line (SOLL V).



GEMMA 120
ARMADI CALDI O SCALDAPIATTI
FOOD OR DISHWARMER CABINET



GEMMA 60
ARMADI CALDI O SCALDAPIATTI
FOOD OR DISHWARMER CABINET



ATLAS P
CARRELLO DISTRIBUZIONE PIATTI
HEATED PLATE DISPENSER TROLLEY



ATLAS T
CARRELLO DISTRIBUZIONE VASSOI
TRAY DISPENSER TROLLEY



OMNIA CN + ATLAS P

THERMOVEGA

THERMOVEGA 2/1

CARRELLO PER BANCHETTI
RISCALDATO A SECCO
DRY-HEATING BANQUET CART



THERMOVEGA BAKE

CARRELLO PER BANCHETTI RISCALDATO
A SECCO DOTATO DI SFIATATOIO
DRY-HEATING BANQUET CART FOR PANS
WITH BLOWHOLE



Heating Banquet cart

Gamma di carrelli per banchetti e armadi riscaldati su ruote in acciaio inox AISI 304 disponibili in 2 altezze e 2 dimensioni GN per rispondere a tutte le esigenze di spazio: dall'utilizzo in cucina, al trasporto a location esterne o per lo stoccaggio in piccoli ambienti. Perfetti per il trasporto e il mantenimento di vasche, vassoi o teglie. Costruzione a doppia parete coibentata e temperatura regolata da termostato elettronico. Ogni carrello è dotato di 2 pratiche maniglie di spinta a tutt'altezza e gli sportelli, apribili a 270°, sono dotati di guarnizione a tenuta termica.

Il modello BAKE è dotato di uno sfiatatoio per ventilazione passiva e per la regolazione dei livelli di umidità all'interno del vano riscaldato. Di serie ogni modello ha 4 paracolpi angolari anti-traccia e 2 ruote con freno. Tutti i modelli sono dotati di guide di sostegno estraibili per permettere la perfetta pulizia del vano interno. Le guide di sostegno possono essere a "C" antiribaltamento per vasche GN o a "L" per vassoi e teglie.

Range of banquet trolleys and heated cabinets on wheels in AISI 304 stainless steel available in 2 heights and 2 GN sizes to meet all space requirements: from use in the kitchen, to the transport to outdoor locations or for storage in small rooms. Perfect for transporting containers, trays or pans. Double insulated walls construction and temperature regulated by digital thermostat. Each trolley is equipped with 2 practical full height push handles and the doors, which can be opened at 270°, are equipped with a thermic seal gasket.

BAKE model has a blowhole for passive ventilation and regulation of humidity inside the cabinet. As standard each model comes with 4 non-marking corner bumpers and 2 wheels with brakes. All models are equipped with removable guide frames to allow perfect cleaning of the internal compartment. The support rails can be anti-overturn "C-shape" for GN containers or "L-shape" for trays and pans.

THERMOVEGA 1/1

CARRELLO PER BANCHETTI RISCALDATO A SECCO
DRY-HEATING BANQUET CART



GUIDE DI SOSTEGNO ESTRAIBILI
REMOVABLE GUIDE FRAMES

NEUTROVEGA FRIGOVEGA

Neutral or refrigerated Banquet cart



NEUTROVEGA 1/1 SH

CARRELLO PER BANCHETTI NEUTRO
NEUTRAL BANQUET CART



NEUTROVEGA 1/1

CARRELLO PER BANCHETTI NEUTRO
NEUTRAL BANQUET CART



GUIDE DI SOSTEGNO ESTRAIBILI
REMOVABLE GUIDE FRAMES



FRIGOVEGA 2/1

CARRELLO PER BANCHETTI REFRIGERATO VENTILATO
FAN ASSISTED REFRIGERATED BANQUET CART

Gamma di carrelli per banchetti e armadi neutri o refrigerati su ruote in acciaio inox AISI 304 disponibili in 2 dimensioni GN per rispondere a tutte le esigenze di spazio: dall'utilizzo in cucina, al trasporto a location esterne o per lo stoccaggio in piccoli ambienti. Perfetti per il trasporto e il mantenimento di vasche, vassoi o teglie. Costruzione a doppia parete coibentata e temperatura regolata da termostato elettronico.

Ogni carrello è dotato di 2 pratiche maniglie di spinta a tutt'altezza e gli sportelli, apribili a 270°, sono dotati di guarnizione a tenuta termica. Di serie ogni modello ha 4 paracolpi angolari anti-traccia e 2 ruote con freno.

Tutti i modelli sono dotati di guide di sostegno estraibili per permettere la perfetta pulizia del vano interno. Le guide di sostegno possono essere a "C" antiribaltamento per vasche GN o a "L" per vassoi e teglie.

Range of neutral or refrigerated banquet trolleys and cabinets on wheels in AISI 304 stainless steel available in 2 GN sizes to meet all space requirements: from use in the kitchen, to the transport to outdoor locations or for storage in small rooms. Perfect for transporting containers, trays or pans. Double insulated walls construction and temperature regulated by digital thermostat.

Each trolley is equipped with 2 practical full height push handles and the doors, which can be opened at 270°, are equipped with a thermic seal gasket.

As standard each model comes with 4 non-marking corner bumpers and 2 wheels with brakes. All models are equipped with removable guide frames to allow perfect cleaning of the internal compartment. The support rails can be anti-overturn "C-shape" for GN containers or "L-shape" for trays and pans.

PLEIADI



PLEIADI T
BOX TERMICO
HOT BOX

PLEIADI REF
BOX REFRIGERATO
REFRIGERATED BOX



PLEIADI R
TAVOLINO PER IL SERVIZIO IN CAMERA
ROOM SERVICE TABLE



PLEIADI C
CARRELLO RICARICA BOX TERMICI
HOT BOX RACK TROLLEY



**HIRA CLEAR
+ PLEIADI REF
+ PLEIADI T**
CARRELLO SERVIZIO
SERVICE TROLLEY



Room service

Il periodo di incertezza che stiamo vivendo può essere spunto per nuove soluzioni e idee innovative che possano coinvolgere l'utente e mantenere ad alto livello la guest-experience. La nostra gamma di box caldi e freddi, carrelli e tavolini per il servizio in camera è pensata per permettere agli ospiti di ricevere e consumare comodamente e in piena sicurezza la colazione o la cena nella loro stanza senza bisogno di affollare la sala colazioni e il ristorante.

Il servizio può essere implementato trasportando non solo le pietanze all'interno del box sottostante il tavolino ma anche tutto quanto serve per consumare il pasto come piatti, bicchieri, posate e tovaglioli, limitando così al massimo la possibilità di contaminazione da parte di agenti esterni nel percorso tra la cucina dell'hotel e la camera.

The period of uncertainty we are experiencing can be a starting point for new solutions and innovative ideas that can involve the user and keep the guest-experience at a high level. Our range of hot and cold boxes, trolleys and tables for room service is designed to allow guests to comfortably and safely receive and consume breakfast or dinner in their room without having to crowd the breakfast room or restaurant.

The service can be implemented by transporting not only the courses but also everything needed to consume the meal such as plates, glasses, cutlery and napkins thus limiting as much as possible the possibility of contamination by external agents in the path between the hotel kitchen and the room.

VEGA TRAY

Tray / pans rack trolleys

Gamma di robusti carrelli in acciaio inox AISI 304 per la movimentazione, la raccolta e lo stoccaggio di vasche GN, vassoi e teglie. Molteplici misure disponibili a seconda dell'utilizzo e della capacità richiesta, tutti dotati di resistenti ruote girevoli. Possibilità di pannellature decorative in HPL e personalizzazioni grafiche per rendere accattivanti anche semplici aree di raccolta vassoi.

Range of sturdy AISI 304 stainless steel trolleys for the handling, collection and storage of GN containers, trays and pans. Multiple sizes available depending on the use and required capacity, all equipped with durable swivelling castors. Possibility of decorative HPL panels and graphic customizations to transform a simple tray collection zone into an attractive area.



VEGA GN 2/1 C8

CARRELLI PORTA VASCHE GN
GN PANS RACK TROLLEYS



VEGA GN 1/1 C16

CARRELLI PORTA VASCHE GN
GN PANS RACK TROLLEYS



VEGA GN 2/1 C16

CARRELLI PORTA VASCHE GN
GN PANS RACK TROLLEYS



VEGA 60x40 L10

CARRELLI PORTA TEGLIE 60X40CM
60X40CM PANS RACK TROLLEYS



TRAY 12

CARRELLO RACCOLTA VASSOI
TRAY COLLECTION TROLLEY



TRAY 24

CARRELLI PORTA TEGLIE / VASSOI
TRAY / PANS RACK TROLLEYS

OPT. ADS
PERSONALIZZAZIONE GRAFICA CON ADESIVI SU RICHIESTA
BESPOKE GRAPHIC STICKERS ON REQUEST

TETI BACCO CERERE IDRA

Multipurpose trolleys

Gamma di robusti e durevoli carrelli multiuso in acciaio inox AISI 304 per facilitare e rendere agevole i lavori giornalieri che si svolgono dietro le quinte nelle grandi cucine o nelle aree di preparazione dei pasti. Questi validi aiutanti sono prodotti con la medesima attenzione qualitativa e cura del dettaglio che Rocam pone in tutti i prodotti che produce, per garantire massima maneggevolezza, robustezza e longevità.

Range of sturdy and durable multi-purpose trolleys in AISI 304 stainless steel to facilitate the work that takes place daily behind the scenes in large kitchens or in meal preparations areas. These valid helpers are produced with the same qualitative attention to details that Rocam places in all the products it produces, to ensure maximum handling, robustness and longevity.

TETI

CARRELLO VASCA LAVAVERDURE
SINK TROLLEY



BACCO

CARRELLI PIATTAFORMA
PLATFORM TROLLEYS

 500 KG

CERERE

CARRELLI SBARAZZO
TABLE CLEARING TROLLEYS



IDRA

CARRELLO PORTAPIATTI
PLATE DISTRIBUTION TROLLEY



RESTAURANT SERVICE

The best service

I prodotti presentati in queste pagine sono l'eredità e le origini da cui tutto ebbe inizio e con cui Rocam ha saputo farsi conoscere sul mercato e diventare la realtà riconosciuta a livello internazionale che è oggi. Rocam negli anni ha presentato numerose linee di carrelli di servizio e mobili per la sala ristorante diventate iconiche e imitate ovunque nel mondo.

Oggi Rocam è orgogliosa di presentare ancora una volta una gamma di prodotti innovativa, originale, al passo con i tempi, ricercata nel design e attenta alle reali necessità di chi usa queste attrezzature tutti i giorni, con la consueta qualità e attenzione ai dettagli garantita da Rocam.

The products presented in these following pages are the legacy and origins from which it all began and with which Rocam has been able to make itself known on the market and become the internationally recognized reality it is today.

Over the years, Rocam has presented numerous lines of fine dining service trolleys and restaurant furniture that have become iconic and imitated all over the world. Today Rocam is proud to present once again an innovative, original range of products, up to date, with a refined design and attentive to the real needs of those who use this equipment every day, with the usual quality and attention to detail guaranteed by Rocam.

ARIANNA

Service trolley

Per un servizio scenografico ed elegante la linea di carrelli di servizio ARIANNA è la giusta soluzione. Le sue linee leggere ed essenziali consentono a questo carrello di essere utilizzato sia in ambienti classici che moderni. Il suo design è caratterizzato da discreti dettagli in metallo cromato e dalla forma arrotondata dei piani che sembrano fluttuare sulla struttura stessa.

La gamma è stata sviluppata con una particolare attenzione per rispondere a specifici utilizzi come il servizio vini e spumanti, il servizio thè con la piccola vetrinetta per dolci, il carrello flambé e, sulla scia del recente trend di mercato, il carrello bar mixology per preparare scenografici cocktail direttamente di fronte al cliente.

For a spectacular and elegant service, the ARIANNA line of fine dining service trolleys is the right solution. The light and essential lines allow this trolley to be used both in classic and modern environments. Its design is characterized by discreet chromed metal details and by the rounded shape of the shelves that seem to float over the structure itself.

The range has been developed with particular attention to respond to specific uses such as wine and Champagne service, the tea service with a small display case for sweets, the flambé cart and, in the wake of the recent market trend, the mixology trolley for scenographic cocktail preparations right in front of the customer.



ARIANNA 3

CARRELLO DI SERVIZIO A 3 RIPIANI
3 TIERS SERVICE TROLLEY



ARIANNA REF 3

CARRELLO DI SERVIZIO CON VETRINA REFRIGERATA
SERVICE TROLLEY WITH REFRIGERATED DISPLAY CASE

ARIANNA BAR



ARIANNA TEA



ARIANNA VINI



ARTEMIDE AURIGA HIRA



Service trolley

Le nostre gamme di carrelli gueridon e carrelli per il servizio ai tavoli sono state costantemente aggiornate nelle forme e nei materiali per offrire un prodotto sempre aggiornato e con le più elevate caratteristiche di qualità e durata nel tempo.

Sia che cerchiate un carrello in legno massello per una elegante sala ristorante oppure un semplice gueridon per sporzionare di fronte ai clienti la gamma di carrelli Rocam saprà rispondere alle vostre esigenze.

Our ranges of gueridon and service trolleys have been constantly updated in shapes and materials to offer a product that is always updated and with the highest quality and durability features.

Whether you are looking for a solid wood trolley for an elegant restaurant or a simple gueridon to be used in front of the customers, the range of Rocam trolleys will meet your needs.



ARTEMIDE F/1
CARRELLI FLAMBÉ
FLAMBÉ TROLLEYS



ARTEMIDE REF EUT
CARRELLO REFRIGERATO CON PIASTRE EUTETTICHE
CHILLING PACK REFRIGERATED TROLLEY



AURIGA Q 40
CARRELLO GUERIDON
GUERIDON TROLLEY



HIRA 500
CARRELLI DI SERVIZIO
SERVICE TROLLEYS



GIUNONE RV

REFRIGERAZIONE VENTILATA
FAN-ASSISTED REFRIGERATION



GIUNONE ZEUS

Smart Display

La gamma di carrelli di servizio si completa con questi carrelli-vetrina refrigerati per l'esposizione di pesce o dolci. La temperatura preimpostata viene automaticamente mantenuta all'interno della vasca e la cloche in plexiglass a doppia apertura garantisce una visuale perfetta del contenuto del carrello da ogni lato lo si osservi.

Entrambi i modelli hanno una comoda maniglia di spinta e grandi ruote diam.125 mm per una perfetta manovrabilità. Dotati di rubinetto di scarico per svuotare la vasca dall'eventuale ghiaccio sciolto utilizzato per la presentazione dei pesci o altre pietanze. Il modello GIUNONE è disponibile anche in versione refrigerata ventilata oppure riscaldata a bagno maria con resistenze esterne poste sotto la vasca.

The range of service trolleys is completed with these refrigerated display trolleys for the showcase of fish or sweets. The pre-set temperature is automatically maintained inside the well and the double opening plexiglass cloche guarantees a perfect view of the contents of the trolley from all sides. Both models have a comfortable push handle and large 125mm diam. castors for perfect handling and manoeuvrability.

Equipped with a drain cock to empty the well of any melted ice used for the presentation of fish or other dishes. The GIUNONE model is also available with fan-assisted refrigeration or as a bain marie heated display with external heaters placed underneath the well.



ZEUS

REFRIGERAZIONE STATICA
STATIC REFRIGERATION



ALKOR PERSEO

Indoor furniture

Ampia scelta di utili mobili di servizio in legno laminato idrofuogo disponibili in 16 colori della nostra gamma per potersi adattare al meglio a qualsiasi arredamento. Tutti i mobili sono montati di serie su ruote nascoste per facilitare la pulizia e il loro spostamento. I molteplici optional quali la possibilità di sostituire i cassetti con un pratico portaposate aperto, ruote più grandi e coperture in nylon per proteggere i mobili quando non in uso, fanno della gamma Rocam una delle più complete e configurabili linee di panadore presenti sul mercato internazionale. La scelta può ricadere su una linea più moderna (ALKOR) o più classica (PERSEO) per assecondare qualsiasi gusto. L'attenzione Rocam per i dettagli è evidenziata dalla presenza di cerniere rallentanti per le antine, per evitare fastidiosi rumori in sala ristorante.

Wide choice of useful waiter stations in water-repellent laminated wood available in 16 different colours so as to match every interior design. All furniture is fitted as standard on hidden castors to facilitate cleaning and handling.

The multiple options such as the possibility of replacing the drawers with a practical open cutlery compartment, larger castors and nylon covers to protect the furniture when not in use make the Rocam range one of the most complete and configurable dumbwaiters line on the international market. The choice can happen on a modern (ALKOR) or more classic (PERSEO) design to satisfy any taste. Rocam's attention can be seen with the soft-closure hinges for the doors, to avoid annoying noises in the restaurants.



ALKOR



PERSEO



POLAR

Outdoor furniture

Per ottimizzare il servizio all'esterno e arredare con gusto i dehors e le verande estive è disponibile una linea di mobili di servizio costruita interamente in acciaio inox AISI 304. Sono disponibili vari modelli con altezze diverse e la possibilità di avere antine o vani aperti. Tutti i modelli sono dotati di grandi ruote con diametro 125mm di cui 2 con freno e una comoda maniglia di spinta.

Per una gestione ottimale delle posate è possibile scegliere la versione con 2 cassetti oppure con il pratico portaposate a 6 scomparti (Opt. PP/F) chiuso da uno sportello. Per la gestione dei calici è possibile prevedere una pratica rastrelliera (Opt.RA). L'attenzione Rocam per i dettagli è evidenziata dalla presenza di cerniere rallentanti per le antine, per evitare fastidiosi rumori.

To optimize the outdoor service and tastefully furnish outdoor areas and summer verandas we present a line of waiter stations entirely built with stainless steel AISI 304. Various models are available with different heights and with the possibility of having doors or open compartments. Each dumbwaiter is mounted on big castors with 125mm. diameter, 2 with brakes and a practical pushing handle.

For optimal cutlery management, it is possible to choose the version with 2 drawers or with a practical open cutlery compartment hygienically protected by a small door. A useful glass rack for wine glasses is available as an option (opt. RA). Rocam's attention can be seen with the soft-closure hinges for the doors, to avoid annoying noises.



POLAR 2 CH



POLAR 2 B

Materiali per decori

Materials and decors



LEGNO LAMINATO

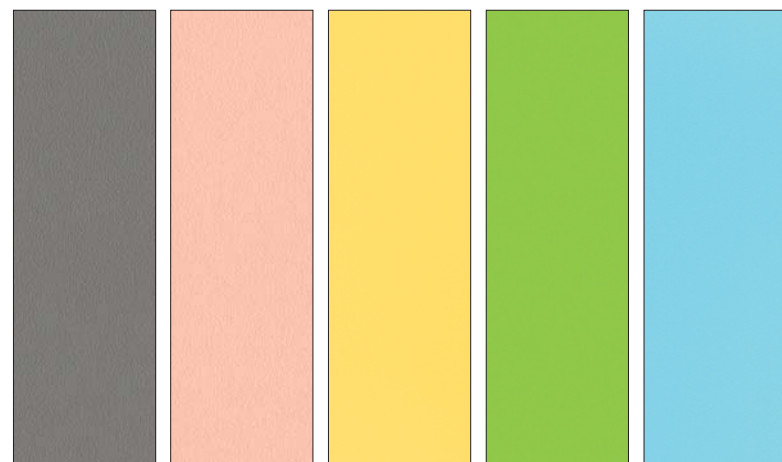
LAMINATED WOOD

DECORI LEGNO
WOODEN DECORS



LBE	LWS	LNE	LOM	LNO	LWE	LAN	LBV	LNV
BETULLA BIRCH	SABBIA BIANCA WHITE SAND	NEBBIA FOG	OLMO ELM	NOCE WALNUT	WENGÈ	ANTRACITE ANTHRACITE	BIANCO VENATO VEINED WHITE	NERO VENATO VEINED BLACK

TINTE UNITE
PLAIN DECORS



LGR	LRS	LZA	LIM	LCA
GRIGIO GREY	ROSÈ ROSE	ZAFFERANO SAFRAN	LIME	CARIBE

DECORI MATERICI
MATERIC DECORS



LTR	LCO
TRAVERTINO TRAVERTINE	CORTEN



LEGNO STRATIFICATO HPL

HIGH PRESSURE LAMINATES

SOLO MODELLI / ONLY MODELS:
TRAY - CARE



SOM	SWE	SFD	SNE
OLMO ELM	WENGÈ	TESSUTO FABRIC	NERO BLACK



LEGNO MASSELLO

SOLID WOOD

SOLO MODELLI / ONLY MODELS:
ARIANNA - ARTEMIDE - AURIGA Q - PANDORA Q



MNO	MWE	MGR
NOCE WALNUT	WENGÈ	GRIGIO GREY



ACCIAIO INOX

STAINLESS STEEL

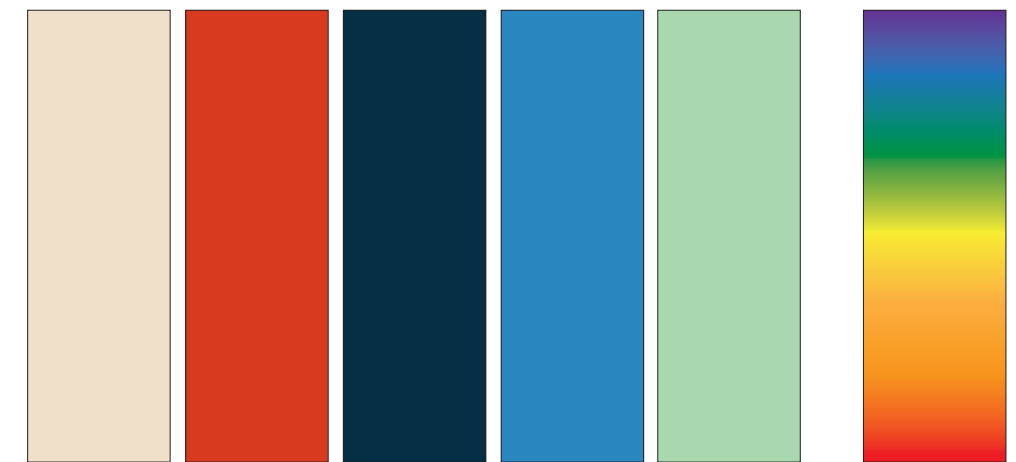


SST
ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL



LAMIERA VERNICIATA

POWDER COATED STEEL



RAL 1013	RAL 2002	RAL 5003	RAL 5012	RAL 6019	RAL*
AVORIO IVORY	ARANCIONE SCURO DARK ORANGE	BLU BLUE	AZZURRO LIGHT BLU	VERDE CHIARO LIGHT GREEN	

Le stampe dei colori dei legni, dei laminati e dei metalli potrebbero non essere totalmente fedeli agli originali.
The print of solid wood, laminated wood and metals colors may not match actual finishings exactly.

*COLORE SPECIALE SU RICHIESTA
SPECIAL COLOR ON REQUEST



ROCAM Losi srl
Via Industria 33/35
20080 Albairate (MI) - ITALY
Tel. +39.02.94968356
Fax +39.02.94968341
info@rocam.it
www.rocam.it



Copyright © 2022 Rocam

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.

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.

rocam.it