



COMET

NEW BANQUET TROLLEY LINE

 **ROCAM**[®]
Professional Foodservice Solutions



ROCAM

Il nostro lavoro ogni giorno celebra ed evolve lo spirito imprenditoriale che ha fondato questa azienda. In Rocam non vediamo il mezzo secolo come un traguardo ma come un nuovo trampolino di partenza per essere sempre più competitivi e all'avanguardia. Con passione e dedizione creiamo eccellenza per dare valore ai vostri progetti.

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.

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. Il risultato è un oggetto unico e di alto livello, dallo stile inconfondibilmente italiano.

Our work every day celebrates and evolves the entrepreneurial spirit that founded this company. In Rocam we do not see the half century as a milestone but as a new starting point to be more competitive and at the forefront. With passion and dedication we create excellence to give value to your projects.

Rocam offers you a personalized consulting and design service to meet any of your needs. We study and develop with you the best solutions for the layout and arrangement of canteens, restaurants and self-service from your project.

Our products are made with the most advanced technologies and materials, but they retain the charm of a handmade workmanship. Each item is the result of a careful design that combines innovation with functionality and design. In addition, each item is subject to strict controls and can be customized from a wide range of colors. The result is a unique and high level object, with unmistakably Italian style.

COMET Line

Nuova linea di carrelli termici realizzati in acciaio inox AISI 304 perfetti per rispondere a tutte le esigenze di spazio: dall'utilizzo in cucina, al trasporto alle location esterne o lo stoccaggio in piccoli ambienti.

La gamma si divide in due varianti: COMET H, con riscaldamento ventilato e disponibile in dimensioni 1-1 GN e 2-1 GN per una maggiore capienza, e COMET R, variante refrigerata con capacità 2-1 GN per il trasporto di piatti freddi. Entrambi i modelli sono dotati di ruote con freno di serie, paracolpi anti traccia, griglie estraibili lavabili in lavastoviglie e interfaccia di controllo ergonomica e facile da pulire.

Inoltre, per venire incontro alle necessità di personalizzazione ed estetiche dei nostri clienti, abbiamo pensato ad una gamma di colori con cui personalizzare la pannellatura dei modelli, rendendo i pannelli laterali facilmente sostituibili e intercambiabili a seconda della destinazione. A completare il tutto, un'ampia scelta di optional per venire incontro alle esigenze del mercato.

New line of thermal trolleys made of AISI 304 stainless steel perfect to meet all space requirements: from use in the kitchen, to transport to outdoor locations or storage in small rooms.

The range is divided into two variants: COMET H, with ventilated heating and available in sizes 1-1 GN and 2-1 GN for greater capacity, and COMET R, refrigerated variant with 2-1 GN capacity for transporting cold dishes. Both models are equipped with wheels with brake as standard, anti-track bumpers, removable grates washable in the dishwasher and an ergonomic and easy to clean control interface.

In addition, to meet the customization and aesthetic needs of our customers, we have thought of a range of colors with which to customize the panelling of models, making the lateral panels easily replaceable and interchangeable depending on the destination. To complete the whole, a wide choice of options to meet the needs of the market.



ROCAM

Key points



IPX4 certified against water splashes.



Cornice protettiva superiore in acciaio asi 304 (optional)
Upper stainless steel protective frame (optional)

Termostato digitale con connessione bluetooth (optional)
Digital thermostat with bluetooth connection (optional)

Maniglie di spinta ergonomiche
Ergonomic push handles

Maniglie di movimentazione su ambo i lati
Handles for movement on both sides

Maniglia di apertura comoda ed ergonomica.
Comfortable and ergonomic opening handle.

Paracolpi perimetrale antitraccia (optional)
Non-marking perimetral bumper (optional)

Foro per aerazione di serie, richiudibile e direzionabile.
Ventilation hole as standard. Foldable and directional.

Struttura in acciaio inox asi 304
Stainless steel structure

Ruote piroettanti ø160 con freno di serie
Swiveling wheels ø160 with brakes as standard

Supporti gastronorm asportabili e lavabili in acciaio inox 304
Stainless steel removable gastronorm supports, dishwasher safe

Guarnizione rimovibile a doppio labbro in silicone alimentare
Food-grade silicone double lip gasket

Porta apribile a 270° con freno magnetico
Door opening at 270° with magnetic brake

Interni raggiati e saldati per gli standard igienici hs
Internal edge radiated and welded for hygienic standards hs

Paracolpi antitraccia di serie
Non-marking bumper as standard

COMET H

Heated banquet trolley



Ventilazione forzata ottimizzata, temperatura camera uniforme. Mantenimento tra 30° e 90°C
Optimized forced ventilation, uniform room temperature.
Maintenance between 30° and 90°C



Termostato touch per una maggiore igiene e facilità di pulizia. Collegamento Bluetooth, cloud e wireless HACCP e settaggi (opzionale).
Touch thermostat for greater hygiene and ease of cleaning. Bluetooth cloud and wireless connection HACCP and settings (optional).



Presa d'aria di serie per il controllo dell'umidità, richiudibile e direzionabile.
Standard air intake for humidity control, closable and directional.

READY IN 20 MINUTES

Velocità di riscaldamento da 25°C a 90°C in 20 minuti.
Heating speed from 25°C to 90°C in 20 minutes.



Technical data



COMET H 1-1

16 teglie gastronorm 1/1 da 65 mm
16 gastronorm trays 1/1, 65 mm

556 x 800 x 1630 mm (LxPxh)

1800 watt - 230 volt



COMET H 2-1

32 teglie gastronorm 1/1 da 65 mm
16 teglie gastronorm 2/1 da 65 mm
32 gastronorm trays 1/1, 65 mm
16 gastronorm trays 2/1, 65 mm

763 x 927 x 1630 mm (LxPxh)

1800 watt - 230 volt

COMET R

Refrigerated banquet trolley



Ventilazione forzata ottimizzata, temperatura camera uniforme. Mantenimento tra i 2° e gli 8°C
Optimized forced ventilation, uniform room temperature. Maintenance between 2° and 8°C



Monoblocco refrigerante ad alta efficienza di facile manutenzione
High-pressure refrigerant block, easy to maintain and high efficiency

READY IN 40 MINUTES

Velocità di raffreddamento da 25°C a 4°C in 40 minuti.
Cooling rate from 25°C to 4°C in 40 minutes.



Technical data



COMET R 2-1

32 teglie gastronorm 1/1 da 65 mm
16 teglie gastronorm 2/1 da 65 mm
32 gastronorm trays 1/1, 65 mm
16 gastronorm trays 2/1, 65 mm

763 x 927 x 1860 mm (LxPxh)

149 watt - 230 volt

COMET R

Ease of maintenance

Per venire incontro alla necessità di combinare estetica e funzionalità dei nostri clienti, abbiamo studiato un pratico sistema di fissaggio e smontaggio della scocca esterna.

La gamma colori è pensata per permettere al prodotto di adattarsi ad ogni luogo di usura, sia dalle cucine alle sale hotel di lusso, dalle mense scolastiche al servizio catering.

In order to meet the need of our customers to combine aesthetics and functionality, we have designed a practical system for fastening and dismounting the outer shell. The color range is designed to allow the product to adapt to any place of wear, from kitchens to luxury hotel rooms, from school canteens to catering.





COMET R

Customisation

La scocca esterna può essere ulteriormente personalizzata tramite l'uso di grafiche adesive, che permettono alla linea COMET di prendere posto in qualunque ambiente.

The external shell can be further customized by using adhesive graphics, which allow the COMET line to take place in any environment.



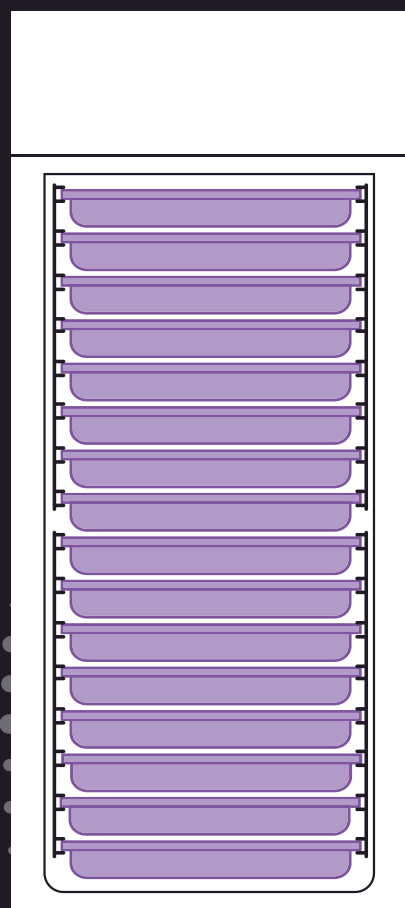
COMET R

Capacity

La linea COMET è in grado di soddisfare i volumi delle grandi cucine grazie alla sua elevata capienza trasportabile.

The COMET line is able to meet the volumes of large kitchens thanks to its high transportable capacity.

**192
LITERS**



COMET R 2-1

32 teglie gastronorm 1/1
16 teglie gastronorm 2/1
es. 480 porzioni da 400 g di tiramisù

32 gastronorm trays 1/1
16 gastronorm trays 2/1
ex. 480 food portions of tiramisu, 400 g each



**192
LITERS**

COMET H 2-1

32 teglie gastronorm 1/1
16 teglie gastronorm 2/1
es. 480 porzioni da 400 g di pasta

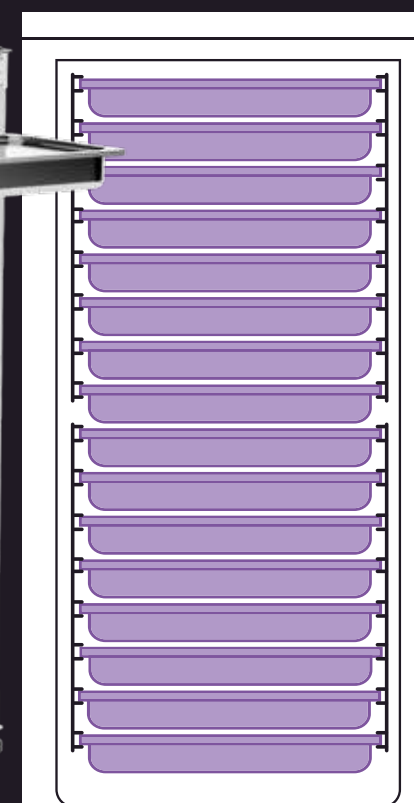
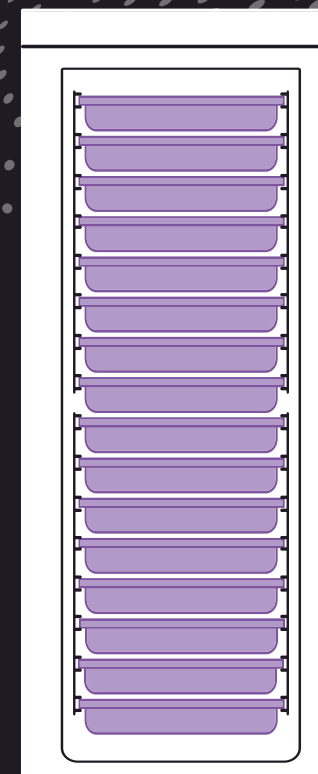
32 gastronorm trays 1/1
16 gastronorm trays 2/1
ex. 480 food portions of pasta, 400 g each



**96
LITERS**

COMET H 1-1

32 teglie gastronorm 1/1
es. 480 porzioni da 400 g di pasta
16 gastronorm trays 1/1
ex. 240 portions of pasta, 400 g each



COMET R

Highlights



Base inferiore stondata e saldata per garantire elevati standard igienici e una facile pulizia.
Rounded and welded bottom base to ensure high hygiene standards and easy cleaning.



Griglie facilmente asportabili e adatte al lavaggio in lavastoviglie.
Easy to remove grids and suitable for dishwasher washing



Nuove maniglie ergonomiche frontali e posteriori, per una maggiore facilità di manovra.
New ergonomic handles on the front and rear for easier manoeuvring.



Modalità FAN per operare con piastre eutettiche
FAN mode to operate with eutectic plates



Clip aggancio multi spina
Multi plug hook clip



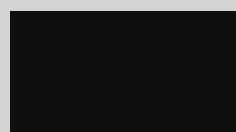
Guarnizione a doppio labbro in silicone facilmente sostituibile
Easily replaceable double-lip silicone gasket



Ruote da Ø160 mm anti-traccia su supporto in acciaio con freno di serie
Anti-trace Ø160 mm wheels on steel support with brake as standard



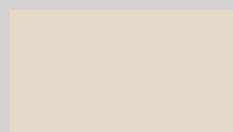
ACCIAIO 304 SB
Stainless steel
Standard



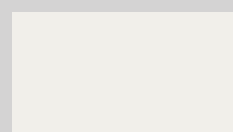
RAL 9005
NERO INTENSO
BRIGHT BLACK



RAL 7037
GRIGIO
GREY



RAL 1013*
BIANCO PANNA
CREAM WHITE



RAL 9016
BIANCO AVORIO
IVORY WHITE

Ampia gamma di colori *su richiesta e con MOQ
*Ample range of coloring options *on request and with MOQ*



RAL 3020*
ROSSO INTENSO
BRIGHT RED



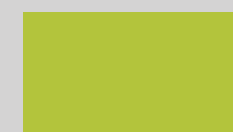
RAL 1003*
GIRASOLE
SUNFLOWER



RAL 3022*
ROSSO SALMONE
SALMON RED



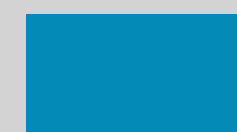
RAL 3011*
BORDEAUX



RAL 6039*
LIME



RAL 6021*
VERDE PRATO
MEADOW GREEN



RAL 5012*
BLU CIELO
SKY BLUE



RAL 5024*
BLU PIOGGIA
BLUE RAIN

COMET

Optional



OPT. ADS
Optional adesivo personalizzato
Optional for custom stickers



OPT. K
Chiusura con chiave
Lock with key



OPT. MENU
Porta menù
Menu holder



OPT. BQ
Optional paraurti completo inferiore
Optional complete lower bumper



OPT. S/Q
Cornice protettiva in acciaio
Protective steel frame



OPT. UK
Presse per UK tipo G
UK plug type G



OPT. UMIDIF
Serbatoio per umidificazione passiva
da 2,3 / 3,5 lt. (1/1 GN – 2/1 GN)
*Passive humidification tank 2.3 / 3.5
lt. (1/1 GN - 2/1 GN)*



OPT. RG
Kit 4 ruote in silicone, 2 con
freno da 160 mm
*Kit of 4 silicon wheels, 2 with
brake. 160 mm*



OPT. 150
Kit 4 ruote in polipropilene, 2 con freno
da 150 mm
*Kit of 4 polypropylene wheels, 2 with
brake. 150 mm*





ROCAM Losi srl

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



Copyright © Rocam

September 2025

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.