



**ROCAM®**  
Professional Foodservice Solutions

*Retail solutions & configuration*  
Get inspired by the OMNIA compositions!

*Soluzioni & configurazioni d'arredo*  
Lasciatevi ispirare con le composizioni della linea OMNIA!

IT EN

**OMNIA 5R**  
MODULO REFRIGERATO  
REFRIGERATED MODULE



**A**

**OMNIA A 90**  
MODULO ANGOLARE 90°  
CORNER MODULE 90°



**B**

**OMNIA PICK**  
MODULO REFRIGERATO VENTILATO  
FAN-ASSISTED REFRIGERATED MODULE



**C**

**OMNIA N 2**  
MODULO NEUTRO  
NEUTRAL MODULE



**D**



Finish:  
**LNO**  
Noce  
Walnut

## Poke shop

Esempio di configurazione per poke shop corredato con moduli refrigerati per la preparazione del poke e esposizione delle bevande e completato con moduli neutri di servizio. Tutti i moduli sono standard ed appartengono alla linea OMNIA.

*Example of configuration for poke shop equipped with refrigerated modules for the preparation of the poke and display of drinks and completed with neutral service modules. All modules are standard and belong to the OMNIA line.*



**OMNIA N 2**  
MODULO NEUTRO  
NEUTRAL MODULE



A

**OMNIA A 45**  
MODULO ANGOLARE 45°  
CORNER MODULE 45°



B

**OMNIA N 5 + HALO**  
MODULO NEUTRO + LAMP. ALOGENE  
NEUTRAL MODULE + HALO LAMPS

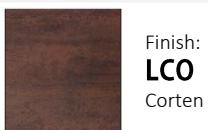


C

**HELIOS AIR**  
LAMPADA SCALDANTE INFRAROSSI  
INFRARED HEAT LAMP



D



Finish:  
**LCO**  
Corten

# Pizza take-away

Esempio di punto vendita al dettaglio tipo pizza corner, arredato con moduli standard della linea OMNIA. La configurazione comprende 2 moduli neutri corredati con ponti ad illuminazione alogena e vetrina frontale per il mantenimento caldo delle teglie di pizza.

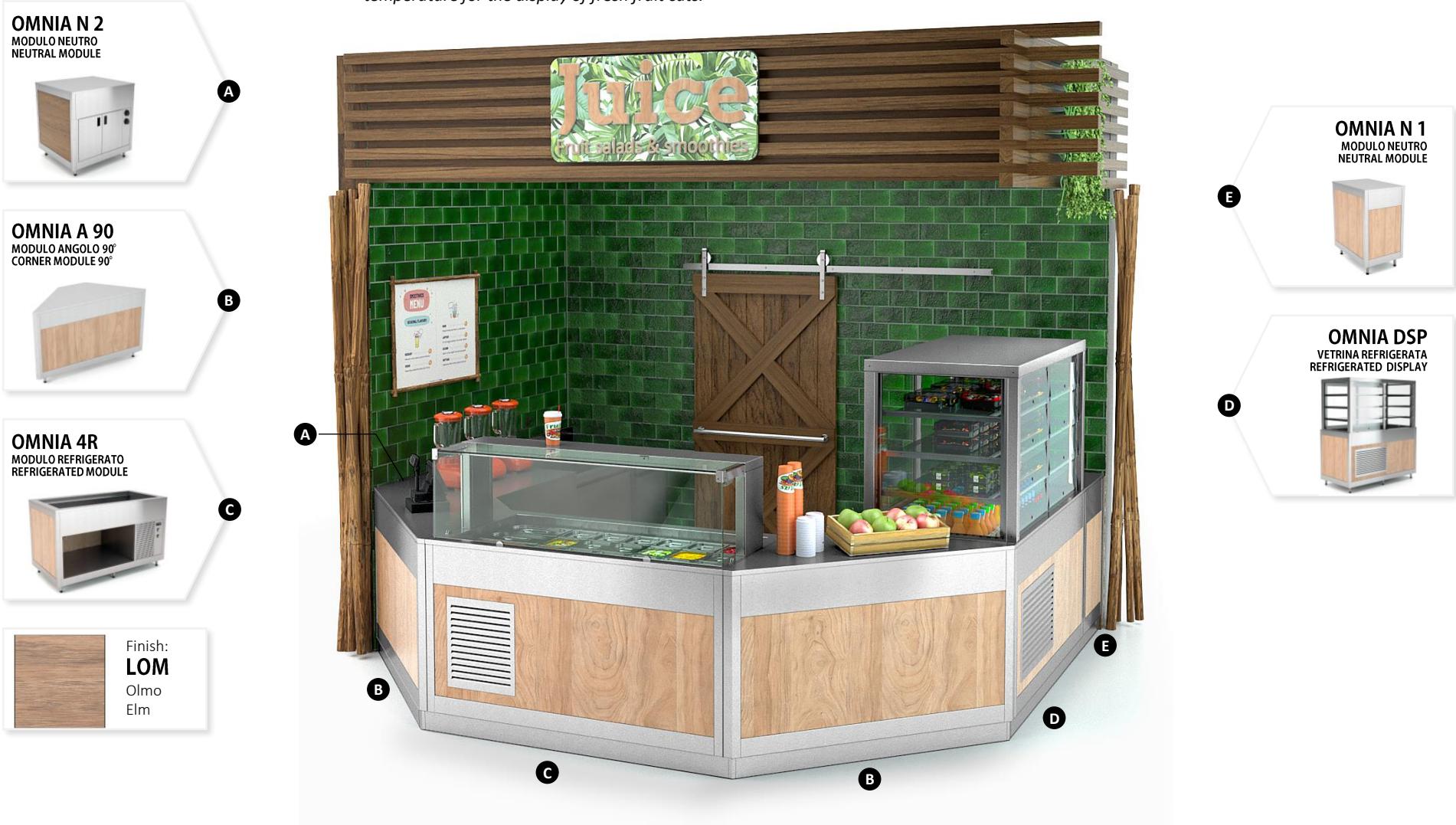
*Example of a pizza corner type retail store, furnished with standard modules of the OMNIA line. The configuration includes 2 neutral modules equipped with halogen lighting bridges and a front showcase for keeping pizza trays warm.*



# ***Smoothies & fruit salads***

Combinazione ideale per un juice bar, i moduli neutri a corredo garantiscono una solida base da appoggio per la preparazione di smoothies e fruit salads. La vetrina (DSP) è di forte impatto visivo ed offre una ampia visuale del prodotto pronto per il consumo mentre il modulo refrigerato garantisce la corretta temperatura per l'esposizione dei tagli di frutta fresca.

*Ideal combination for a juice bar, the neutral modules provide a solid base for the preparation of smoothies and fruit salads. The showcase (DSP) has a strong visual impact and offers a wide view of the product ready for consumption while the refrigerated module guarantees the correct temperature for the display of fresh fruit cuts.*



# Bakery cafe

Layout per un bakery cafe composto da banco freddo ventilato Omnia 3RV ideale per esposizione di piatti freddi e panini, banco neutro con vetrina Omnia 2N e piano riscaldante Vulcano per esposizione di brioche e pasticceria appena sfornata, postazione cassa su Omnia 2N.

*Layout for a bakery café consisting of an Omnia 3RV ventilated cold counter ideal for displaying cold dishes and sandwiches, neutral counter with Omnia 2N showcase and Vulcano food warmer for displaying freshly baked pastries, cash desk mounted on Omnia 2N.*

**OMNIA 3RV**  
MODULO REF. VENTILATO  
FAN ASSISTED MODULE



A

**OMNIA N 2**  
MODULO NEUTRO  
NEUTRAL MODULE



B

**VULCANO 2/1**  
PIANO INOX CALDO  
STAINLESS STEEL FOOD WARMER



C

Finish:  
**LRS**  
Rose  
Rose



# Fish bar

Configurazione per fish bar, arredato con 2 moduli refrigerati OMNIA per l'esposizione del pesce crudo su ghiaccio e dei tagli di finger food già pronto. Ideale per il consumo sul posto di crudi di mare, fritture, grigliate di pesce e ricette di mare da asporto in genere.

*Configuration for a fish bar, furnished with 2 OMNIA refrigerated modules for the display of raw fish on ice and cuts of ready-made finger food. Ideal for the consumption on the spot of raw seafood, fried, grilled fish and seafood recipes to take away in general.*

**OMNIA 3 PR**  
MODULO CON PIANO REFRIGERATO  
REFRIGERATED COUNTERTOP MODULE



**OMNIA CASH**  
MODULO CASSA  
CASHIER MODULE



**OMNIA 5R**  
MODULO REFRIGERATO  
REFRIGERATED MODULE



Finish:  
**CST**  
RAL 5012



# Sushi corner

Esempio di configurazione per sushi bar , corredato con Omnia 5 neutro con top in acciaio inox e vetrinetta chiusa frontale per la preparazione del pesce a vista, Omnia Pick a lato cassa per l'esposizione delle porzioni ready-made di sushi.

*Example of configuration for sushi bar, equipped with Omnia 5 neutral with stainless steel top and closed front showcase for the preparation of fish on sight, Omnia Pick on the side of the cash for the display of ready-made portions of sushi.*



**OMNIA N 5 + HALO**  
MODULO NEUTRO + LAMP. ALOGENE  
NEUTRAL MODULE + HALO LAMPS



A

**OMNIA 2 R**  
MODULO REFRIGERATO  
REFRIGERATED MODULE



B

**OMNIA A 90**  
MODULO ANGOLO 90°  
CORNER MODULE 90°



C

**OMNIA PICK**  
MODULO REFRIGERATO VENTILATO  
FAN-ASSISTED REFRIGERATED MODULE



D

**OMNIA 3 / 4 N**  
MODULO NEUTRO  
NEUTRAL MODULE



E

G

Finish:  
**LBE**  
Betulla  
Birch

# Döner Kebab

Esempio di configurazione per tipico ristorante da asporto döner kebab, la composizione è completa di un modulo Omnia 5N con alzata alogena (Opt.Halo) e vano inferiore riscaldato (Opt. HOT). Il modulo Omnia 2R è dedicato a salse e condimenti per la preparazione e la guarnitura dei panini e dei piatti, a lato della cassa un Omnia Pick per la distribuzione delle bibite fredde. Un Omnia 4N funge da bancone di appoggio per i girarrosto.

Configuration example for a typical takeaway restaurant Döner Kebab, the composition is complete with an Omnia 5N module with halogen lamps (Opt.Halo) and lower heated compartment (Opt. Hot). The Omnia 2R module is dedicated to sauces and dressings for the preparation of sandwiches and dishes, on the side an Omnia Pick for the distribution of cold drinks. An Omnia 4N acts as a countertop for the rotisseries.



**HELIOS AIR**  
LAMPADA SCALDANTE INFRAROSSI  
INFRARED HEAT LAMP

