MANUAL DO USUÁRIO

cozil

CHAR BROILER

POWER LINE

Cocção Linha 900

MODELO

CBPL-45

CBPL-90

Sumário

PARABÉNS! 3
LEITURA OBRIGATÓRIA....3
INSTALAÇÃO 4
RESPONSABILIDADE COM O MEIO AMBIENTE. 6
INSTALAÇÃO EM GÁS GLP 6
GN GÁS NATURAL 7
EXEMPLO DE LIGAÇÃO....8
FICHA TÉCNICA POTENCIAS E CONSUMO....9
TOLERÂNCIA DE VARIAÇÃO DE PRESSÃO 9
TEMPERATURA AMBIENTE E CLASSE CLIMÁTICA 9
USO DE EPI (EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL). 10
COMO LIGAR O CHAR BROILER....10
TEMPERATURA 11
LIMPEZA DIÁRIA....12
CHAR BROILER SOB SISTEMAS DE EXAUSTÃO 13
DESENGRAXANTE ALCALINO PARA LIMPEZA DO AÇO INOX - *BR ROYAL* 13
NÃO USE PRODUTOS CLORADOS 13
ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA....14
ADVERTÊNCIAS 14
INCÊNDIO....16
INFORMAÇÃO AMBIENTAL....16
COMO DESCARTAR SEU CHAR BROILER ANTIGO. 16
SIMBOLOGIA E ETIQUETAGEM. 17
ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO 18
COMO TROCAR A BATERIA DO IGNITOR 18
CERTIFICADO DE GARANTIA 19
RESPONSABILIDADE....20
MANUTENÇÃO PREVENTIVA 21
CANAIS DE ATENDIMENTO 21
ASSISTÊNCIA TÉCNICA 21

PARABÉNS!

Você adquiriu um produto com a qualidade Cozil. Nossos produtos são fabricados para fazer parte do seu dia a dia proporcionando melhor conforto, segurança e produção.

No ramo de cozinhas profissionais, a Cozil se destaca entre todas as empresas do país por sua tradição e conceito, prezando pela qualidade e longevidade de seus produtos, bem como, pela total satisfação dos seus consumidores. Confiamos na sua preferência pela marca Cozil, sempre que precisar de equipamentos de alta tecnologia e qualidade.

Obrigado por escolher a Cozil.

LEITURA OBRIGATÓRIA

Observe o selo acima, ele esta colado no painel do char broiler ao lado esquerdo, e indica a obrigatoriedade da leitura e da compreensão total do manual de instruções por parte dos operadores e responsáveis.

Portanto, ler este manual por completo é indispensável, bem como o Termo de Garantia que se encontra na páginas finais.

Caso não concorde com o Termo de Garantia, não instale e não use o char broiler, entre em contato através dos nossos canais de atendimento.
A instalação e o uso do char broiler indica que o Termo de Garantia foi aceito incondicionalmente.

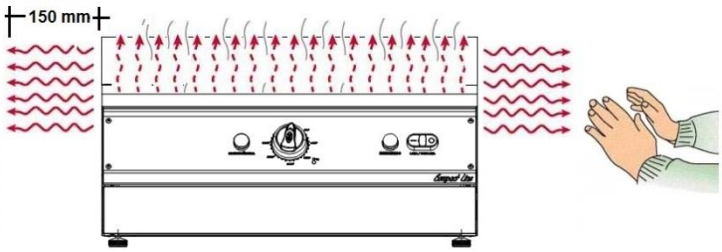
Não instale ou use o char broiler se não concordar com o termo de garantia. A instalação e o uso do char broiler indica que o Termo de Garantia foi aceito sem restrições.

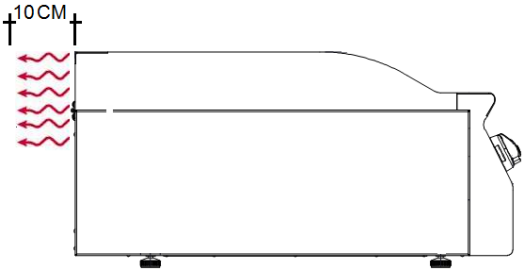
Se o char broiler não for compatível com a pressão da rede de gás local, ela deve ser substituída ou transformada para trabalhar na pressão correta desde que esta atenda a recomendação do fabricante.

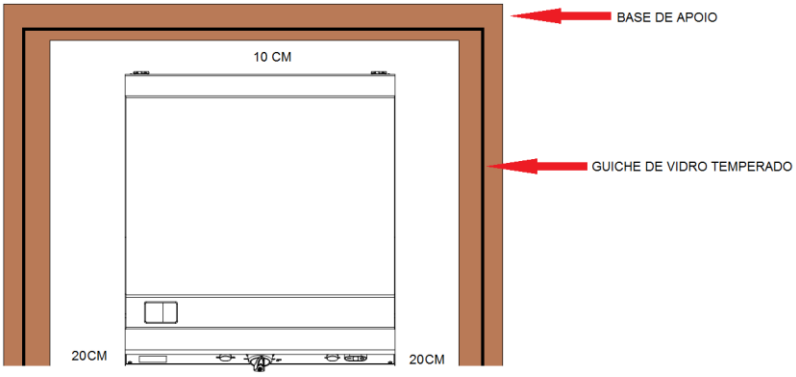
As especificações e informações deste manual são fornecidas para uso informativo e estão sujeitas as alterações a qualquer momento sem prévio aviso. Periodicamente a Cozil faz alterações e melhorias em todos os seus produtos.

INSTALAÇÃO

Este char broiler foi desenvolvida para trabalhar entre outros equipamentos em montagens modulares que geram calor como chapas, fritadeiras, fogões, etc. São equipamentos que irradiam calor para o ambiente e que são instalados sobre uma coifa equipada com sistema de exaustão e insuflamento.
Em montagens onde somente o char broiler será instalada sem sistema de exaustão, recomendamos que o ambiente seja aberto e ventilado. Recomendamos seguir as orientações abaixo, as medidas devem ser respeitadas para evitar o aquecimento de outros equipamentos, moveis e objetos ao seu redor.



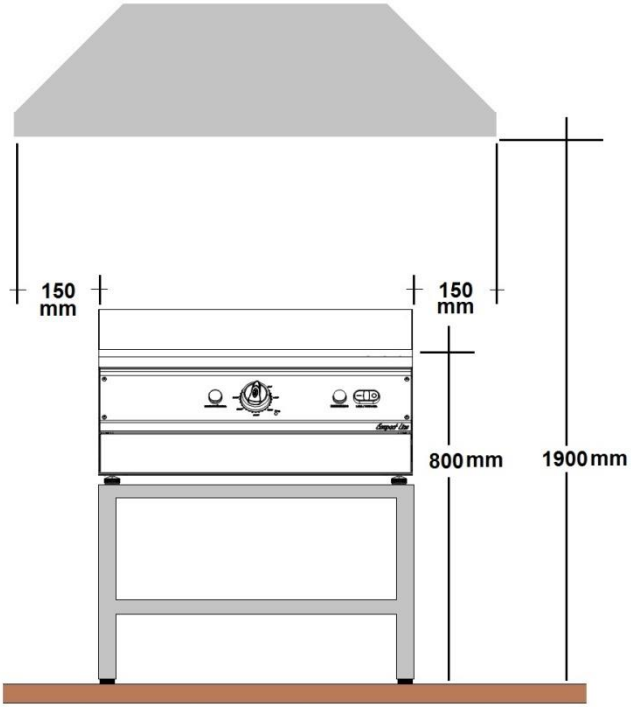




Para esse tipo de instalação é recomendado que o char broiler fique dentro de um guichê apropriado para evitar a irradiação de calor para as laterais, ou ventos que podem prejudicar seu desempenho.

Esta instalação deve ser feita somente em ambientes abertos. A altura total do guichê deve ser em media de 1,80 mt.

Em ambiente fechado é obrigado à instalação de um sistema de exaustão sobre o char broiler, não só para captação do calor, mas também da fumaça e gordura proveniente das frituras, e principalmente captar o gás queimado.



A altura de 800 mm é contada do piso até o char broiler, área útil de fritura e não da moldura de proteção lateral.
Em qualquer tipo de instalação não deve incidir diretamente sobre o char broiler ventos oriundos de ventiladores ou correntes de ar, pois podem prejudicar o desempenho do equipamento.

RESPONSABILIDADE COM O MEIO AMBIENTE.

Para evitar contaminação do meio ambiente, recomendamos o uso de coifas lavadoras de gases. Char broiler em geral são equipamentos que geram uma grande quantidade de vapores gordurosos que podem contaminar a fauna e a flora.

INSTALAÇÃO EM GÁS GLP

Em instalações onde a rede é gás GLP (Padrão de 1,5 kgf/cm²) recomendamos a válvula abaixo.

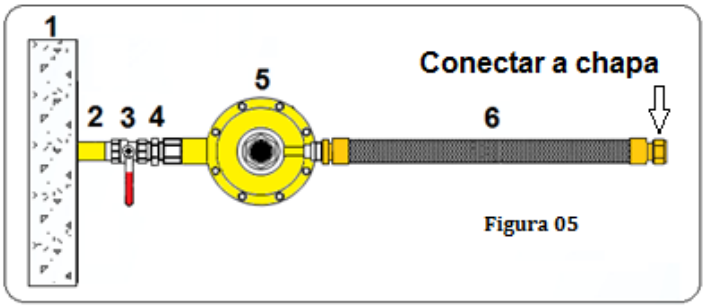


Figura 05

Itens	Quantidade	Descrição
1	---	Parede, a tubulação pode ser embutida ou aérea (verifique antes para comprar os componentes corretamente).
2	1	Pontos de gás normalmente 3/4, use 1 bucha de redução de ¾ para ½
3	1	Torneiras tipo registro de esfera ou Fecho-rápido de 1/2 (tem que ser metal).
4	2	Niple de ½. Se o ponto for macho 1 niple apenas (Aço galvanizado)
5	1	Válvula amarela Aliança® 76511 de estagio único, é a mais recomendada (*)
6	1	Tubo flexível transado (mangote) de ½ em metal amarelo, de 800 a 1200 mm.

Neste caso usamos todas as conexões de ½, porque é a conexão padrão da válvula, não há necessidade de gastar mais com componentes de bitola maior. Este sistema é para char broiler que funciona com pressão de 285 mmCa na entrada.

(*) Em caso de uso com botijões P 45, recomendamos a Válvula Aliança® 76511 Laranja.

GN GÁS NATURAL

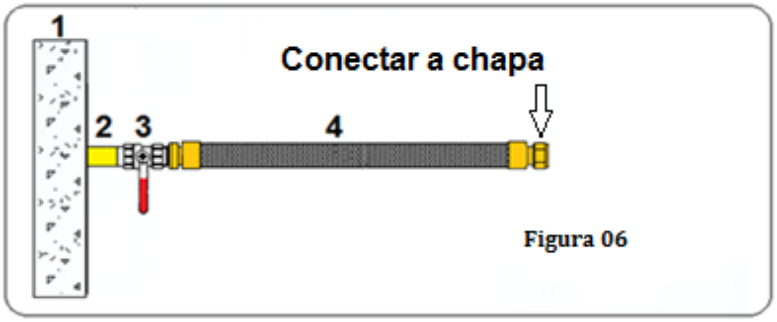


Figura 06

Itens	Quantidade	Descrição
1	---	Parede, a tubulação pode ser embutida ou aérea (verifique antes para comprar os componentes corretamente).
2	1	Ponto de espera de gás, normalmente é de 1¨ Use bucha se redução 1¨ p 3/4
3	1	Torneira tipo esfera de ¾,
4	1	Tubo flexível transado (magote) de ¾ em metal amarelo, de 800 a 1200 mm. A entrada de gás dos equipamentos geralmente é de ½, use 1 bucha ¾ para ½.

Neste caso as conexões mínimas recomendadas são de ¾, raramente é usada uma válvula neste tipo de ligação.

Este sistema é para equipamentos que funcionam com pressão de 200 mmCa.

Em todos os casos, recomenda-se antes da compra de qualquer material verificar o diâmetro dos pontos de ligação Predial e também o tipo (se é macho ou fêmea).

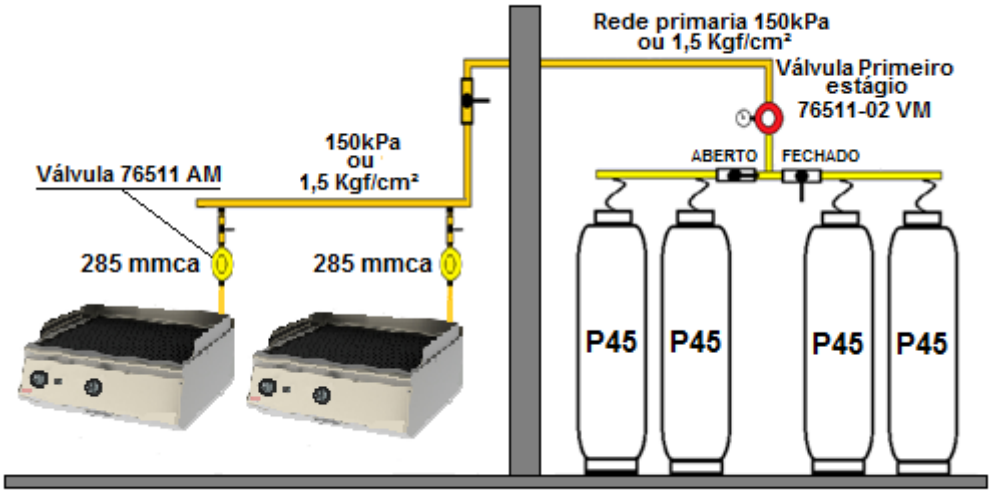
Deve ser verificado a distância entre equipamento e ponto antes de comprar as mangueiras flexíveis. Isso para que as mesmas não fiquem faltando ou sobrando, as mangueiras nunca deve ficar com excesso de sobra (Enroladas) ou sobre o chão.

Não necessariamente os componentes de entalação precisam ser os recomendados nas **Figuras 5 e** Existem outras marcas de qualidade, não use materiais inferiores como mangueiras de plásticos ou neopreme, como válvulas de baixa qualidade que possa comprometer todo sistema. Não diminua a bitola e nem use tubulação de cobre flexível tipo 3/8, não use também mangueiras para substituir encanamento.

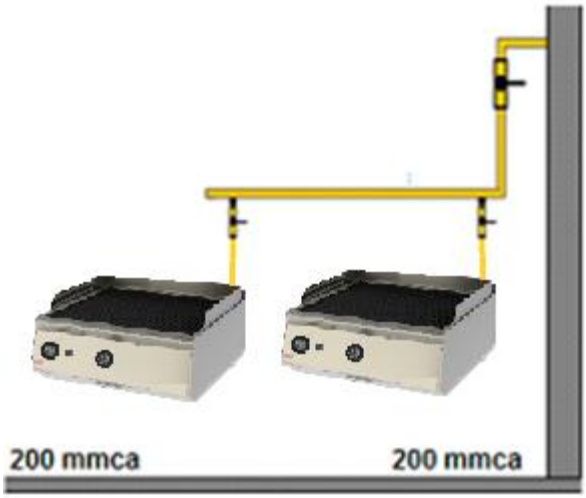
EXEMPLO DE LIGAÇÃO

EXEMPLO DE LIGAÇÃO PADRÃO EM GLP

Botijões P45 são os mais usados nesse, porem a capacidade de vazão e baixa, veja a tabela de consumo abaixo



EXEMPLO DE LIGAÇÃO EM REDE DE GÁS NATURAL



Char broiler para gás natural (GN) trabalham com pressão de entrada de 200 mmCa diretamente ligados a rede sem fazer uso de válvulas.

Porém existe casos em que pressão de entrada é superior, neste caso recomendasse a usar uma válvula reguladora, pressão acima de 1 kgf/com² pode ser usado a mesma válvula para gás GLP mencionada acima. Pressão entre 0,4 a 1 kgf/cm² use uma válvula própria para gás GN.

FICHA TÉCNICA POTENCIAS E CONSUMO.

Modelos	Dimensões (mm)	Área de Trabalho	Zonas Aquecidas	Potência BTU (GLP) / kcal/h (GN)	Consumo (GLP) / m³/h (GN)
CBPL-45	450X980X240	33 dm²	01	45.695 / 11.558	0,98/1,25
CBPL-90	900X980X240	66 dm²	02	91.856 / 23.116	1,97/2,49

TOLERÂNCIA DE VARIAÇÃO DE PRESSÃO

Pressão de funcionamento gás GLP	Mínima 200 mmCa	Máxima 350 mmCa
Pressão de funcionamento gás GN	Mínima 160 mmCa	Máxima 250 mmCa

TEMPERATURA AMBIENTE E CLASSE CLIMÁTICA

O char broiler gera gás contaminante ao ambiente como CO_2, exceto os próprios gases gerados pelos alimentos em cocção. Por isso, recomendamos que o char broiler seja instalada embaixo de um sistema de exaustão para captação de vapores gordurosos, fumaças, odores etc.

O char broiler pode funcionar em qualquer temperatura ambiente, a classe climática adotada é 7, com temperaturas ambientes até 43 °C, umidade relativa recomendada $\leq$ 70% UR. O char broiler possui grau de proteção contra penetração de água IPX 4. O desempenho do equipamento é determinado para um ambiente comum em cozinhas, onde a temperatura é amenizada pelo sistema de exaustão. Em ambientes sem recursos de climatização ou exaustão, haverá o aumento da temperatura ambiente.

USO DE EPI (EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL).

Durante as operações vapores podem se formar e a superfície externa do char broiler pode esquentar durante o funcionamento, não toque nas partes quentes sem uso de EPI (Equipamento de Proteção Individual).

Para evitar queimaduras é obrigatório o uso de EPIs principalmente uniformes de mangas compridas de preferência em algodão por ser mais resistente ao calor e ao vapor gerado.. Quando estiver fazendo frituras deve se usar os óculos de proteção.

O char broiler não possui componentes ionizantes, portanto não emite radiação eletromagnética que possa servir de perigo para operadores que usam marca-paço.

COMO LIGAR O CHAR BROILER.

Independentemente do tamanho do char broiler o processo para ligar é o mesmo, primeiro verifique se as torneiras de gás estão abertas.

Caso o gás esteja aberto gire o botão “Figura 1” para esquerda parando na posição piloto “Figura 2”, pressione o botão com força contra o painel até o fim do curso. Use um meio de gerar chama seguro para acender o char broiler.
Mantenha o botão pressionado até que o fogo do piloto fique firme, se soltar o botão ele permanecer aceso coloque o botão na posição “Figura 3”.

Figura 1

Figura 2

Figura 3

Se ao soltar o botão o piloto apagar, repita o processo novamente conforme descrito. Na primeira vez pode demorar um pouco mais para acender, pois pode haver ar.

TEMPERATURA

Este char broiler não possui controle de temperatura, somente fogo alto ou fogo baixo, somente use em fogo alto se perceber que está sendo exigido mais demanda, ou perdeu produção, esta atitude além de economizar gás aumenta a vida útil do equipamento e seus componentes.

LIMPEZA DIÁRIA.

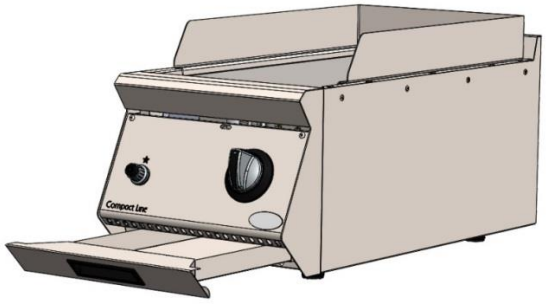
Constitui mau uso do char broiler a falta do procedimento de untar com óleo vegetal a grelha após a lavagem. A falta deste procedimento pode causar ferrugem. Deixar o equipamento parado e coberto com plástico também pode causar ferrugem devido à sudação.

Nunca jogue água para esfriar a grelha estando ela quente acima de 100 °C, o choque térmico pode causar trincas nas soldas entre o inox e a área de aquecimento.

É recomendável que ao limpar, utilize uma esponja ou bucha com detergente neutro na região de inox. Para a grelha após o uso, enquanto estiver quente, passe uma escova de aço para remoção de resíduos, depois de frio os resíduos podem grudar, unte constantemente com óleo de soja para evitar oxidação.

A proteção contra a água é IPX4, não utilize jato de água ou faça uso de mangueiras mesmo com o jato controlado, use um recipiente onde a água possa ser controlada de forma mais fácil para não encharcar ou danificar a parte interna do gabinete.

O char broiler possui uma bandeja coletora de resíduos para coletar a gordura e raspas do processo de cocção durante as operações. Para limpar remova a calha para que seja lavada fora.



Não use jato de água

Não use mangueiras

Use recipiente manual

CHAR BROILER SOB SISTEMAS DE EXAUSTÃO

Durante a lavagem da coifa pode cair água sobre o equipamento, por isso é necessário proteger o painel de queda de água e de produtos desincrustantes, neste caso cubra com um plástico para evitar que caia produtos desincrustantes sobre os componentes em excesso.

DESENGRAXANTE ALCALINO PARA LIMPEZA DO AÇO INOX - *BR ROYAL*

Recomendamos o detergente desengraxante concentrado SEM SODA e CLORO, indicado para limpeza do aço inox dos equipamentos Cozil para as linhas de cocção, refrigeração .
Possui formulação balanceada que reage exclusivamente com a sujeira evitando danos ao aço inox aumentando sua vida útil.

NÃO USE PRODUTOS CLORADOS

Não use produtos a base de cloro.

Soluções ácidas, salinas, desinfetantes e certas soluções esterilizantes (hipocloritos, sais de amônia tetravalente, compostos de iodo, acido nítrico e outros), devem ser EVITADAS por não poder permanecer muito tempo em contato com o aço inoxidável.
Por possuir CLORO na sua composição, tais substâncias atacam o aço inoxidável, causando pontos (pitting) de corrosão.
Mesmo detergentes utilizados na limpeza doméstica (a menos que sejam neutros) não devem permanecer em contato com o aço inoxidável além do necessário, devendo ser também removidos com água e a superfície completamente seca.

Uso de abrasivos no aço inoxidável como palhas e escovas de aço carbono, além de arranhar a superfície e comprometer a proteção, deixam partículas que enferrujam e reagem contaminando com pontos de oxidação (ferrugem). Por isso, estes produtos não devem ser usados na limpeza ou higienização.

Raspagens feitas com instrumentos pontiagudos ou similares também deverão ser evitadas.
Principais substâncias que causam a corrosão dos aços inoxidáveis: Poeiras, graxas, soluções ácidas como o vinagre, sucos de frutas e demais ácidos, soluções salinas (salmoura), sangue, detergentes (exceto os neutros), partículas de aços comuns, resíduos de esponjas ou palhas de aço comuns, além de outros tipos de abrasivos também danificam o aço inoxidável.
Danos por esses produtos ou outros produtos oxidantes não são cobertos pela garantia (veja termo de garantia no final deste manual). Cuidado com ácido de limpeza de piso, e armazenamento de produtos de limpeza ácidos próximo ao aço, pois vapores danosos gerados por esses produtos também podem danificar o aço.

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

Havendo necessidade de mexer no char broiler ou em seus componentes internos, acione a Assistência Técnica ou contrate um Profissional Habilitado, não **DESMONTE OU REMOVA** as tampas para ter acesso aos componentes internos.

Não ignore os avisos de segurança nas etiquetas. O char broiler não perderá a garantia caso a tampa seja removida para manutenção preventiva desde que seja realizada por **PESSOAS HABILITADAS.**

ADVERTÊNCIAS

Este char broiler não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento. A menos que tenham recebido instruções referentes á utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Recomendamos que crianças sejam vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o equipamento, ou em suas proximidades.

O char broiler não deve ser usada para esquentar ou derreter produtos químicos ou explosivos, não coloque latas de aerosol com propulsor inflamável sobre o char broiler.

Não utilize o char broiler para qualquer outro fim, que não seja para o qual foi projetada. Não armazene nenhum tipo de produto inflamável nas proximidades.

Nunca altere as características originais do equipamento. A **Cozil** não se responsabiliza por acidentes que venham ocorrer devido às alterações das características originais do projeto.

A **Cozil** não autoriza nenhuma empresa a fazer alterações de projetos em equipamentos de sua fabricação, nem fornece autorização para este tipo de serviço.

Havendo necessidade executar manutenção ou qualquer outro tipo de serviço no char broiler em seus componentes internos, acione a assistência técnica do fabricante ou seus credenciados.

INCÊNDIO

Em caso de fogo, não use extintor de água, use somente extintor de gás carbônico (CO^2). Não tente arrastar o equipamento em chamas, desligue os disjuntores elétricos. Use um abafador para apagar as chamas, siga as orientações da brigada local.

INFORMAÇÃO AMBIENTAL

A COZIL comercializa produtos que atendem à legislação regulando a restrição e controle de substâncias nocivas ao meio ambiente.
Este produto e sua embalagem foram construídos com materiais que podem ser reciclados. Assim, ao descartar a embalagem separe-a para coleta por recicladores.

Ao descartar o produto, procure empresas de reciclagem, observando o atendimento à legislação local.

COMO DESCARTAR SEU CHAR BROILER ANTIGO.

Char broiler fora de uso ou abandonadas podem ser perigosas, em especial para crianças. Mantenha coberta e protegida da chuva. Antes de descartar:

Remova as mangueiras de gás
Remova os componentes plásticos como botões etc,
Remova toda gordura excedente.
Retire a bandeja de resíduos e limpe antes.
Envie a recicladores profissionais o mais rápido possível.
Mantenha ao abrigo da chuva, ou enlonado se ao tempo.

Gabinete

Papel, Manual de instruções e Embalagem;

CORES PADRÃO PARA DESCARTE

TIPO DE RESÍDUO	RECIPIENTE
PAPEIS	AZUL
METAL	AMARELO
PLÁSTICO	VERMELHO
VIDRO	VERDE

Separe os materiais para reciclagem de forma correta**.**

SIMBOLOGIA E ETIQUETAGEM.

Símbolo “advertências de segurança” - Não ignore as recomendações com este símbolo.

A superfície quente, não toque em partes com este símbolo sem o uso de EPIs.

Não ionizante. Este char broiler não emite radiação eletromagnética.

“Leia o manual de instruções” - Não ignore as advertências do manual.

Não use jatos de água provenientes de mangueiras ou outro meio como lavadoras de alta pressão etc.

ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO

Não remover a etiqueta de identificação do char broiler, nela consta informações importantes e obrigatórias por lei. Também os dados em caso de necessidade de reparos e acionamento da garantia.

COMO TROCAR A BATERIA DO IGNITOR

Alguns equipamentos possuem a opção de acendimento automático, caso seu equipamento possua essa função a pilha poderá ser trocado caso perceber que o ignitor está falhando ou não mais aciona. Identifique o ignitor na Figura 5. Gire a capa no sentido anti- e retire a pilha. Abaixo modelo da pilha. A vida útil da pilha é em média 2 anos.

CERTIFICADO DE GARANTIA

A Cozil Equipamentos Industriais garante seus produtos contra defeito de ***fabricação*** por 12 meses***, componentes elétricos e eletrônicos*** por 3 meses.

A garantia é contada a partir da data de emissão da nota fiscal de venda, e não da instalação, conforme condições abaixo.

CONDIÇÕES GERAIS:

A garantia dos equipamentos dentro do prazo estabelecido é de responsabilidade da Cozil, ficando qualquer causa ou defeito ***condicionado a análise*** por parte da Assistência Técnica ou Credenciados.

A garantia só será válida desde que efetuada o atendimento pela Cozil ou Credenciados (exceto se autorizado à manutenção por terceiros).

Para equipamentos que requer montagem ou instalação remota, a garantia só será valida se for executada pela Cozil ou Credenciados (exceto se autorizado à instalação por terceiros).

Para todos os chamados mesmo em garantia, a visita do técnico poderá ser cobrada se gerado custos adicionais a Cozil ou seus Credenciados para realizar o atendimento nas condições abaixo:

Atendimento agendado, se não houver alguém responsável no local que resulte em retorno.
Falta de estacionamento no local. É dever de o cliente providenciar o estacionamento para equipe, caso contrário deverá ser comunicado antes do atendimento.
Burocracia para atendimento com espera superior à meia Hora.
Falta de gás.
Salvo estas condições não haverá nenhum ônus ao cliente para atendimento em garantia.
Para atendimento fora da faixa de atuação da Cozil ou seus Credenciados, o atendimento poderá ser cobrado conforme combinado entre partes, geralmente é cobrado o Km rodado (deslocamento) exceto o serviço estando em garantia.
Char broiler enviados à fábrica para conserto em garantia, não terá nenhum custo desde que respeitando os termos desta garantia. Porém as despesas de transporte correm por conta do cliente ou conforme combinado entre partes.

Para todos char broiler em geral, o cliente deverá obrigatoriamente realizar a vistoria para verificar possíveis danos causados pelo transporte como amassados, riscos etc.

É de responsabilidade do cliente a verificação do equipamento no ato do recebimento incondicionalmente, devido às exigências das seguradoras e transportadoras.

Esta regra também se aplica quando transportado pela Cozil. Danos de transportes não relatados na entrega poderá não ser indenizado pelas transportadoras.

A partir da entrega, danos alheios de qualquer natureza não serão mais cobertos pela garantia (Inclusive acessórios faltantes).

Não inclui na garantia danos causados por fenômenos naturais, vândalos, furtos, roubos ou por qualquer tipo de animais ou pragas.

A garantia não cobre qualquer manutenção efetuada sem o conhecimento ou autorização por parte da Cozil.

Defeitos causados por mau uso ou com produtos impróprios, temperaturas fora da faixa específica, falta de manutenção preventiva não são cobertos pela garantia.

A Cozil não executa pela garantia manutenção preventiva de nenhuma natureza, qualquer defeito causado por falta de manutenção preventiva como sujeira, encrustamento etc. Não será coberto pela garantia.

A Cozil não autoriza nenhuma modificação ou adaptação em seus equipamentos, nem terceiros executar tais serviços em seu nome.

RESPONSABILIDADE

A Cozil atende conforme requisitos do *Código Do Consumidor*, porém o atendimento é restrito ao horário comercial.

Após o horário comercial, fins de semana ou feriados não há expediente para atendimento (exceto se contratado atendimento extra com a Assistência Técnica ou Credenciados).

O char broiler deve ser utilizado em bom estado de conservação e instalado conforme este manual.

NÃO IGNORE AS ADVERTÊNCIAS E AS RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA DESTE MANUAL.

MANUTENÇÃO PREVENTIVA

Este manual é dedicado ao usuário, Para manutenção preventiva solicite orientação através nossos canais de atendimento informando o modelo exato do equipamento. Não tente abrir ou fazer manutenção neste equipamento, acione uma empresa ou um profissional habilitado.

CANAIS DE ATENDIMENTO

Para solicitações como esquemas elétricos e componentes entre em contato com a nossa equipe técnica usando os canais disponibilizados abaixo.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Telefones (11) 2832-8066 / 2832- 8094/ 2832- 8039/ 2832- 8073/ 2832- 8042

E-mail assistenciatecnica@cozil.com.br

MEIO AMBIENTE:

A COZIL EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS LTDA. Comercializa produtos que atendem à legislação que regula a restrição e controle de substâncias nocivas ao meio ambiente. Este produto e sua embalagem foram construídos com materiais que podem ser reciclados.

De acordo com os requisitos da NR12, uma cópia deste manual deve ficar disponível para consulta dos usuários sempre que necessário em local visível, livre de obstáculos e de fácil acesso.

EMPRESA CERTIFICADA
SMC
ISO 9001:2015

COZIL EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS LTDA.
Rua Botucatu, n°200-A Nossa Senhora Da Ajuda.
CEP 08576-660 Itaquaquecetuba Grande São Paulo – SP
PABX (11) 2832-8080 FAX (11) 2832-8090
www.cozil.com.br E-mail cozil@cozil.com.br