



CERTIFICAÇÕES COZIL



# SOMOS FABRICANTES

Nossa fábrica está localizada em um moderno parque fabril de 30.000m<sup>2</sup> em Itaquaquetuba, equipada com tecnologia de última geração, incluindo corte e gravação a laser, dobradeira e puncionadeiras automáticas CNC'S. Essas técnicas avançadas asseguram o acabamento impecável dos equipamentos Cozil, consolidando nossa posição de destaque tanto no mercado nacional quanto no internacional. Além disso, temos a honra de possuir a Certificação de Qualidade ISO 9001, demonstrando nosso compromisso com padrões de excelência.

Contato:



(11) 2832-8080 (11) 2832-8095

[www.cozil.com.br](http://www.cozil.com.br)

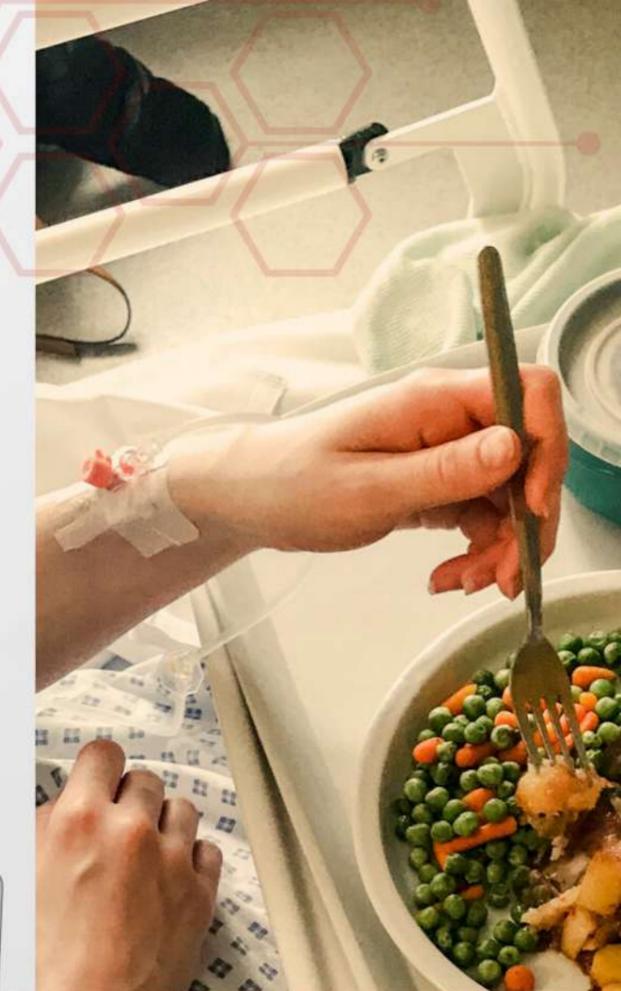
Rua Botucatu, 200A - Itaquaquetuba/SP



# cozil

PAIXÃO POR COZINHAR

## CARRO TÉRMICO i-SERV



Tecnologia e  
segurança na  
regeneração e  
distribuição de  
refeições  
quente/fria.

# cozil

PAIXÃO POR COZINHAR

# Em uma ÚNICA bandeja!



## OPERAÇÃO PRINCIPAL

O Carro Térmico i-SERV desenvolvido pela Cozil mantém e regenera refeições durante a distribuição. Com a tecnologia DualTerm, é possível manter a temperatura de alimentos quentes e frios em uma única bandeja.

Painel de controle Touch-Screen simples e intuitivo permite:

- Ajuste fino de temperatura
- Programação de horário de início da Regeneração

Rodízio com rotação 360° facilitam as manobras.

Compartimento quente

Divisória térmica, separa frio/quente em uma única bandeja.

4 portas (2 de cada lado) com abertura de 180° que facilitam a entrada e saída das bandejas.

Compartimento frio

Comporta até 24 bandejas\*, 12 de cada lado.

Grades e divisórias internas removíveis para facilitar a limpeza e higienização.

Travas que evitam a abertura não intencional das portas.

Rodas emborrachadas para um deslocamento silencioso.

Sistema de rodízios especiais permitem com o emprego mínimo de força, o deslocamento, dando a sensação ao operador de que o carro está deslizando.

| Modelo   | Dimensões (mm) | Tensão         | Potência | Capacidade   |
|----------|----------------|----------------|----------|--------------|
| CRTR-108 | 1250x880x1460  | 220V Trifásico | 10.5 kW  | 24 bandejas* |

\* não inclusas



# Papel fundamental no sistema Cook'n Chill.



Consulte para personalização dos painéis com cores diversas.

Imagens meramente ilustrativas

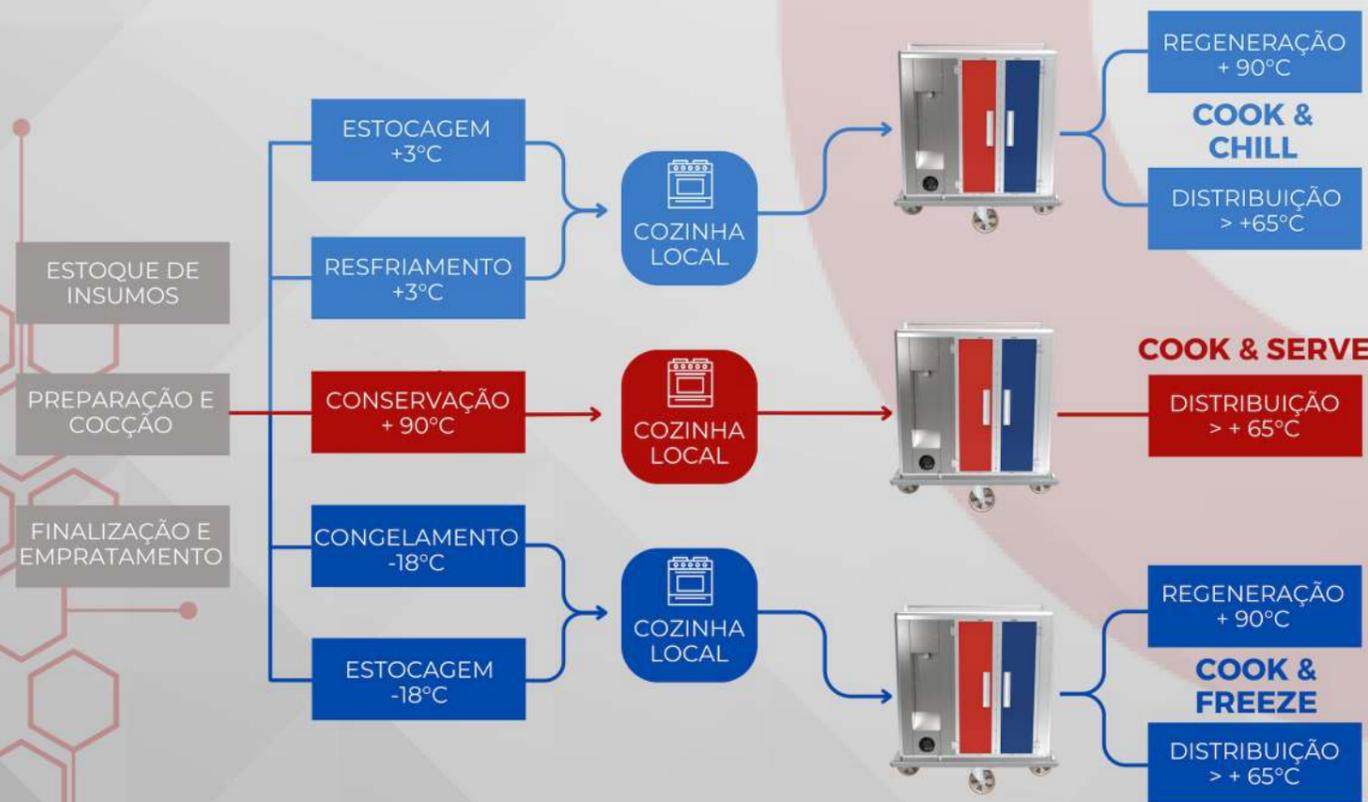


Diagrama de processos nos sistemas de preparo de alimentos cook & serve, cook & chill e cook & freezer onde a tecnologia do carro térmico i-SERV garante a segurança alimentar na etapa de distribuição de refeições quente/fria.



## COOK & SERVE

Sistema mantém os alimentos na temperatura desejada tanto no compartimento frio, até 0°C, quanto no compartimento aquecido até 110°C para sua distribuição.



## COOK & CHILL

Mantém a temperatura refrigerada nos dois compartimentos de até 0°C e executa o processo de regeneração dos alimentos no compartimento quente até 110°C na hora programada.

## POTENTE!

Alcança temperatura de trabalho em apenas 5 minutos.



CARRO TÉRMICO

i-SERV

# 2 modos de operação



## INOVAÇÃO EM REGENERAÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR

- A Regeneração é um método utilizado para recuperar e revitalizar alimentos preparados previamente, refrigerados ou congelados.
- Permitindo reaver suas propriedades organolépticas: textura, sabor e aroma.
- Além disso, contribui para **reduzir o desperdício**, aproveitando ao máximo os recursos disponíveis.
- Tornando-se uma prática que **agiliza a produção de refeições em grandes demandas**, oferecendo eficiência e qualidade.

## O i-SERV é ideal para:



ESCOLAS



HOSPITAIS



PRISÕES



CASAS DE REPOUSO

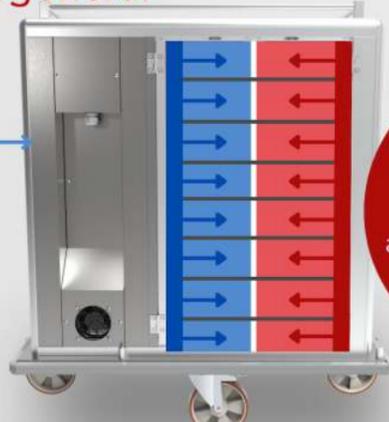


### Modo Regenerar



Etapa 1

Ambos os lados operam em modo refrigerado atingindo até 0°C em apenas 5 minutos.



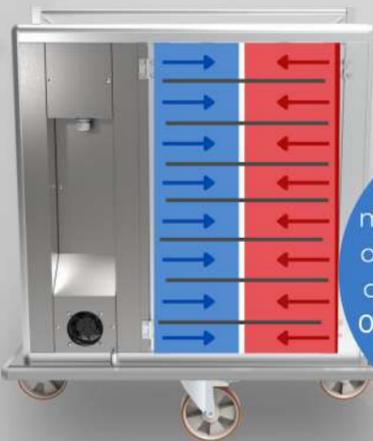
Etapa 2

Com horário programado a regeneração inicia no compartimento aquecido, chegando em até 110°C em 5 minutos.

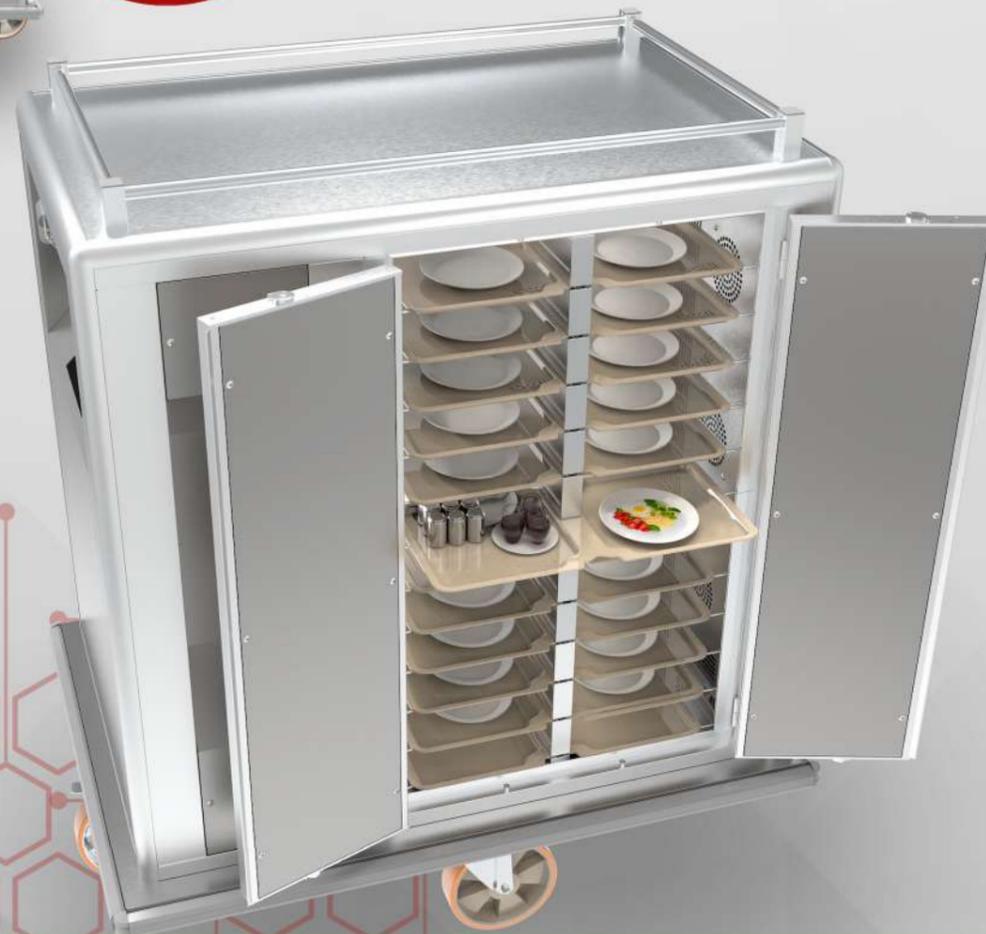


### Modo Conservar

Frio-Quente



Ambos os lados mantêm conservado os compartimentos, o refrigerado em até 0°C e o aquecido em até 110°C.



**cozil**

PAIXÃO POR COZINHAR

\*Imagens meramente ilustrativas