

## A Empresa

A Cozil produz equipamentos para cozinhas profissionais desde 1985. São aproximadamente três décadas de dedicação, seriedade e profissionalismo, onde constantemente vem inovando, aperfeiçoando e produzindo os melhores equipamentos profissionais para o ramo da gastronomia moderna.

A atual sede da empresa localiza-se em Itaquaquetuba, São Paulo - SP, a aproximadamente 25 minutos do Aeroporto Internacional de Guarulhos. Em plena ascensão industrial, a Cozil atinge 30.000m<sup>2</sup> de área total de terreno, ocupando 15.000 m<sup>2</sup> de área construída e equipada com implemento fabril importado de alta tecnologia. Instalações modernas, tecnologia CNC, cortes a laser, puncionadeiras e outras ferramentas de ponta garantem o perfeito acabamento dos produtos, tornando a Cozil referência Nacional em equipamentos para gastronomia.



Papel  
Reciclado



# MANUAL DE OPERAÇÃO E INSTALAÇÃO



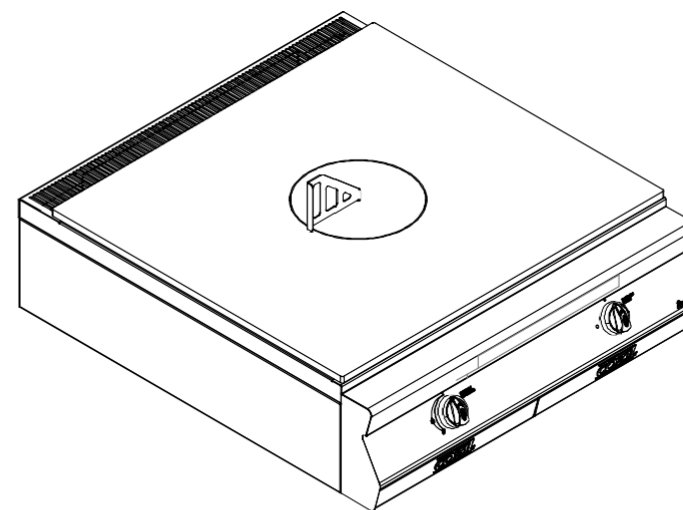
Società Mediterranea Certificazioni do Brasil

**(11) 2832-8073**

assistenciategnica@cozil.com.br  
www.cozil.com.br

**Cozil Equipamentos Industriais Ltda**  
Rua: Botucatu, 200A - Itaquaquetuba - SP  
Bairro: Nossa Senhora D'ajuda - CEP: 08576-660

## FOGÃO FRANCÊS MODULAR 900 A GÁS



*Power Line*

**Modelos**

**FFPL-90**

Todos os direitos reservados.

Proibida a cópia parcial ou total ou reprodução comercial sem autorização da Cozil Equipamentos Industriais Ltda (Inciso I Artigo 29 Lei 9.610/98).

## PARABÉNS!

Você adquiriu um produto com a qualidade COZIL. Nossos produtos são fabricados para fazer parte de seu empreendimento por muitos anos, proporcionando conforto e segurança.

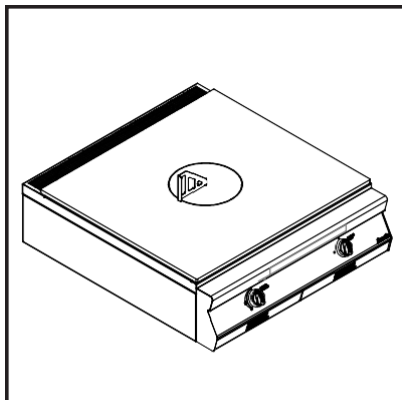
A COZIL é uma das mais tradicionais e conceituadas empresas no país no ramo de cozinhas profissionais e preza pela qualidade, durabilidade e exclusividade de seus produtos, bem como, pela total satisfação dos seus consumidores.

Esperamos manter sua preferência pela marca COZIL, sempre que precisar de equipamentos de alta tecnologia e qualidade.

Obrigado por escolher a COZIL. Neste Manual você encontrará todas as informações necessárias para uso, segurança e preservação de seu equipamento.

Leia todas as instruções e guarde para futuras referências.





O Fogão Francês Modular 900 a Gás da Cozil é um equipamento utilizado para cocção, apropriado para movimentar panelas sobre sua superfície, possibilitando o aquecimento gradual dos alimentos.

O equipamento possui chapa superior e queimador central construído em ferro fundido, de alto rendimento, com 2 anéis de chama de 8000 kcal/h. Sua bandeja removível, coletora de gordura, simplifica o procedimento de higienização.

Além disso, o botão individual do painel frontal permite o ajuste gradual do aquecimento. Todas estas vantagens contribuem para facilitar os procedimentos de operação e cocção em cozinhas profissionais.

Os equipamentos de cocção *Power Line* são destinados a produção de grande quantidade de alimentos em menor tempo, devido a tecnologia de alta performance presente nos produtos. Além disso, possuem design arrojado e exclusiva gravação a laser.



Cocção linha 900

*Power Line*

As instruções a seguir tem como objetivo orientar o operador quanto:

- As exigências mínimas solicitadas ao operador do equipamento;
- O uso correto do equipamento;
- O modo de obter melhor rendimento operacional;
- A manutenção do bom aspecto físico, estético e funcional do equipamento.

### 2.1 - Condições ao Operador

Antes de iniciar a operação e utilização do equipamento, cabe ao operador:

- Ter o domínio e conhecimento de regras, normas e resolução;
- Estar familiarizado a estas normas e ao equipamento;
- Ter recebido informações e treinamento adequado em técnicas e conduta geral do trabalho a ser realizado.

**Razão Social:** Cozil Equipamentos Industriais Ltda.

**Endereço:** Rua Botucatu, nº 200A - **CEP:** 08576-660

**Bairro:** Nossa Senhora D'Ajuda | **Cidade:** Itaquaquecetuba / SP

**PABX:** (11) 2832-8080 / **FAX:** (11) 2832-8090

**site:** www.cozil.com.br

**e-mail:** cozil@cozil.com.br / vendas@cozil.com.br

**C.N.P.J.** 54.177.886/0001-72

**Inscrição Estadual:** 379.178.746.116

**Inscrição Municipal:** 29558/2009

Para sua comodidade preserve o Manual, Certificado de Garantia e Nota Fiscal juntos e em local seguro.

### Assistência Técnica Autorizada Cozil

**Endereço:** Rua Botucatu nº 200A - CEP: 08576-660

**Bairro:** Nossa Senhora D'Ajuda | **Cidade:** Itaquaquetuba - SP

**Fone:** (11) 2832-8073 / 2832-8076 | **FAX:** (11) 2832-8090

**e-mail:** assistenciatecnica@cozil.com.br/engenharia@cozil.com.br

Consultar se necessário a Rede Nacional de **Serviços Autorizados Cozil**. Para maiores informações, consultar os dados pertinentes disponíveis no site [www.cozil.com.br](http://www.cozil.com.br).

▪ O treinamento inicial “start up” para o operador deverá ser solicitado ao Pessoal Técnico Autorizado, sendo disponível somente no dia em que ocorrer a finalização da instalação do equipamento.

▪ Utilizar equipamentos de proteção individual (EPI) conforme necessidades do local e do equipamento, tais como: luva, avental impermeável, uniforme adequado, etc.

## 2.2 - Ligando e Desligando o equipamento

### ⚠ Atenção

**Antes de ligar o equipamento pela primeira vez, realizar a remoção de ar residual da rede de gás através do queimador do equipamento, acendendo o equipamento por aproximadamente quatro segundos.**

#### 2.2.1 - Ligando o equipamento

1 Certifique-se que o ponto de alimentação de gás para o equipamento encontra-se aberto;

2 Encaixe a ponta do pegador no furo localizado no centro do disco central. Utilize-o como uma alavanca para remover o disco central.



Removendo disco central



Disco central removido

4 Gire o botão de ajuste gradual, para ajustar a temperatura.



3 Enquanto segura a haste acesa, gire o botão piloto para posição ligado, liberando gás suficiente para acendê-lo em fogo baixo.



Haste acesa



Gire o botão piloto para posição ligado

5 Caso não tenha êxito no acendimento da chama, gire o botão piloto e o botão de ajuste gradual para posição desligado e repita os passos anteriores.

## ⚠ Atenção

Em caso de emergência, feche o registro de alimentação do equipamento para interromper o fornecimento geral de gás, ou numa situação mais agravante, feche o registro geral de gás do estabelecimento.

### 2.2.3 - Desligando o equipamento

- 1 Girar os botão para a posição desligado.



### 2.3 - Limpeza da gaveta coletora de resíduo

- 1 Fazer a limpeza da gaveta coletora ao fim de cada operação para uma maior conservação do equipamento.



## 5 SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

Antes de acionar a Assistência Técnica Autorizada, verifique se o eventual problema pode ser identificado e enquadrado por causas simples, nas quais poderão ser sanadas sem solicitação de serviço técnico especializado Cozil.

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
Demora no acendimento	Redução de pressão de gás	Efetuar a troca dos cilindros de gás ou verificar a companhia de gás
Equipamento não acende	Registro de pressão fechado	Abrir registro de pressão
Equipamento não acende	Acendimento incorreto	Consultar as instruções de uso
Chama muito baixa	Redução de pressão de gás	Efetuar a troca dos cilindros de gás ou verificar a companhia de gás
Chama amarela	Redução de pressão de gás	Efetuar a troca dos cilindros de gás ou verificar a companhia de gás
Ao acender, o queimador emite um pequeno ruído	Pressão de gás muito baixa	Regular a pressão de gás
Ao acender, o queimador emite um pequeno estouro	Piloto desregulado	Acionar a assistência técnica

Se as soluções apresentadas não correspondem com o problema identificado, chamar a Assistência Técnica Autorizada Cozil, na qual realizará os procedimentos que se fizerem necessários, tais como encaminhamento de equipe, análise, inspeção, teste e reparo do equipamento.

## 4

## LISTA DE PEÇAS DE REPOSIÇÃO

Peças de reposição deverão ser solicitadas a fábrica exclusivamente através de Assistência Técnica Autorizada.

Qtde.	DESCRIÇÃO	CÓDIGO
1	PILOTO 3 CHAMAS COM VELA DE IGNIÇÃO	50.23.0132
2	COTOVELO LATÃO 3/8" SAE X M16 X 1/8"	50.06.0110
1	COTOVELO LATÃO 1/4" SAE X 3/8"	10.08.0011
1	INJETOR LATÃO SEXTAVADO 1/8" x 33 - FURO 0,8mm cod.:71631	50.01.0209
2	REGISTRO INDUSTRIAL 3/8" METAL NIQUELADO	50.11.0033
1	QUEIMADOR TIPO CACHIMBO EM FERRO FUNDIDO, MED.:280 X 175 X 108MM - S.900	50.14.0019
1	ESPALHADOR FERRO FUNDIDO PARA QUEIMADOR CACHIMBO, MED.: Ø182 X 24MM - S.900	50.14.0020
2	BOTÃO BAQUELITE PRETO MOD.: INDUSTRIAL APIS, Ø65 X 36MM	50.23.0238

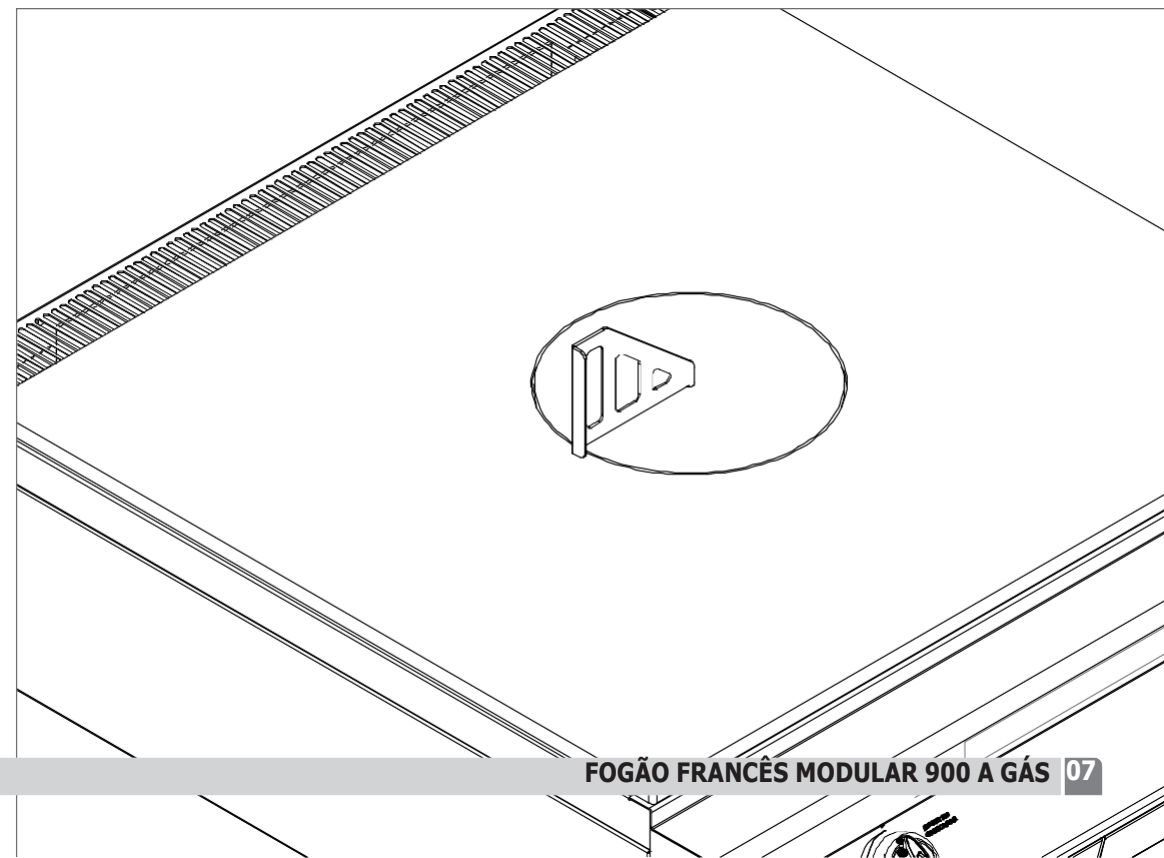
## 3

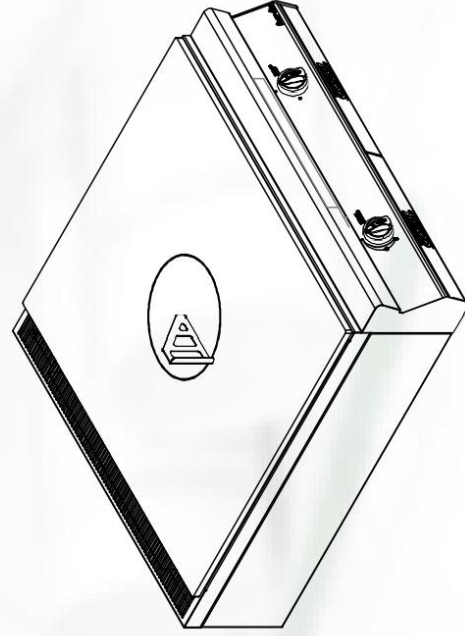
## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS (Anexo)

Cocção linha 900

*Power Line*

## FOGÃO FRANCÊS 900 A GÁS





### Especificações

- Construção em aço inoxidável AISI 304 - liga 18.8;
- Chapa superior e ânel central em aço liga SAE 1020;
- Queimador de alta rendimento em ferro fundido com 2 anéis de chama de 8000 kcal/h;
- Segurança contra falta de chama (opcional);
- Painel em injeção gradual de fogo alto e baixo através da gravasse a laser;
- Manipulés em boquete com ajuste gradual de chama;
- Bandeja inferior coletora de resíduos em aço inoxidável;
- Pés niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon).

### Ficha Técnica

Modelo	Dimensões (mm) A x B x C	Queimador 8000 kcal/h	Potência BTU (CLP)/kcal/h (EN)	Consumo kwh (CLP)/m³h (EN)
FFPL-90	900x980x240mm GLP: 285mmxA GN: 300mmxA	01	20.227 / 8.026	0,66 / 0,66

Processo de 666

GLP: 285mmxA

GN: 300mmxA

